



# MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: D. JOSE ENRIQUE RAVES TERRADES

RESIDENCIA: Verdi, 225 BARCELONA.-

ENUNCIADO: "INDICADOR DE SEGURIDAD PARA ALIMENTOS  
CONGELADOS".-

Prioridad: Patente ..... n.º ..... del .....  
PT/jv.



1

5

10

15

20

25

30

El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de 26 de Julio de 1929, en su texto refundido publicado el 30 de Abril de 1930, establece los caracteres de patentabilidad de las invenciones de tipo industrial que tienen por objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, aparatos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La amplitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración contenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubrimientos de tipo científico (Artº. 47).

El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio legal de que también serán patentables los instrumentos, objetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en definitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo anteriormente conocido.

Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al articulado que recoge los conceptos expresados, debe considerarse, que la invención a que se refiere la presente memoria, constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, premiando así los méritos de quien aporta a la industria del país una mejora efectiva y precisamente comprendida entre las enunciadas por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de 18 de Noviembre de 1935).



1           La presencia en los mercados de todo tipo de ali-  
mentos congelados es cada vez mayor, ofreciéndose al público  
consumidor en dos versiones distintas que corresponden a las  
dimensiones del producto de modo que legumbres, carnes y pes-  
5 cados troceados se presentan envasados mientras que piezas  
enteras y pescado sin otrocear se presentan sin envasar.

Gracias a las nuevas técnicas, los productos conge-  
lados conservan intactos sus valores nutritivos y el consumi-  
dor es continuamente mentalizado para que consuma dichos pro-  
10 ductos, e incluso educado, a través de diversos medios, pren-  
sa, radio, etc., con respecto a los modos y maneras adecuadas  
para descongelar los alimentos congelados con objeto de man-  
tener su sabor y características originales.

Nada pues tiene de extraño que el público consumi-  
15 dor tienda cada vez más a acopiar por sus múltiples ventajas  
la despensa con productos congelados.

Por otro lado, es sabido que un producto congelado  
mantiene intactas sus cualidades y valores nutritivos siem-  
pre y cuando la temperatura a que está sometido se mantenga  
20 entre unos límites, los cuales deben ser observados tajante-  
mente ya que si el producto se descongela, o se acerca a la  
temperatura de descongelación y es congelado nuevamente por  
medios domésticos, pierde cuantiosos valores nutritivos.

Dado que el mostrador frigorífico o la cámara en la  
25 que se mantienen los productos para la venta están sujetos a  
averías o fallos de suministro que produciendo un paro, pro-  
voquen la descongelación del producto, se comprende que el  
riesgo de deterioro en los productos congelados es elevado.

El consumidor, conocedor de esta circunstancia, te-  
30 me el posible engaño y dado que no cuenta con medios que pre-



1 vengan esta eventualidad se retrae su interés de compra, dan-  
do como resultado un índice de consumo situado muy por debajo  
de las posibilidades reales.

5 La desconfianza del consumidor solo seria vencida -  
si cada productos congelado incorpora un dispositivo indica-  
dor. capaz de demostrar, sin posibilidad de engaño, que el  
producto al que acompaña se mantiene desde su congelación, -  
dentro de la zona de seguridad que conserva intactas sus cua-  
lidades nutritivas, pues de otro modo por evidentes razones,  
10 no debe ser consumido ni en el mejor de los casos vendido, -  
a un precio igual al de un producto que es virgen y por tanto  
encierra todo su poder energético y nutritivo.

15 El objeto del registro que nos ocupa consiste en un  
indicador de seguridad para alimentos congelados que como su  
nombre indica, constituye una garantía de que el producto que  
acompaña no ha sufrido pérdida alguna de características y -  
que no solamente su consumo no ofrece ningun peligro, sino que  
aporta los valores nutritivos que de él se esperan.

20 El indicador de seguridad para productos congelados  
consiste en un líquido solidificado por congelación que pre-  
senta la particularidad de que su punto de congelación y -  
por tanto de descongelación, es menor de cero grados centí-  
grados.

25 El líquido a que nos referimos está solidificado -  
adoptando una forma determinada y contrastada de modo que -  
sea difícil de imitar y sea debidamente conocida por el pú-  
blico.

30 El cuerpo sólido así obtenido, está dispuesto visi-  
ble en el producto congelado y unido inviolablemente a él -  
o al envase, que le contiene de forma que tras su descongela-



1 ción no sea posible, tras un cambio de estado, conferirle -  
su forma primitiva.

El líquido empleado puede optativamente tratarse con  
aditivos capaces de conferir a su masa, cualquiera que sea  
5 su estado un aspecto identificativo de su función.

En la hoja de dibujos que se acompaña se ha represen-  
tado una perspectiva que a modo de ejemplo ilustra sobre una  
realización práctica aplicada a un envase paralelepípedo -  
que conteniendo un producto congelado, incorpora una ventana  
transparente en la que se ha previsto un compartimento en el  
que se aloja un cuerpo sólido, cuya forma es imposible de  
reproducir una vez que por cambio de estado se ha transforma-  
do en una cantidad de líquido que ocupa parcialmente el vo-  
lumen del compartimento en que se aloja.

10  
15 Referidos a este dibujo señalamos: -1- cuerpo sólido;  
-2- ventana y -3- compartimento transparente.

El cuerpo sólido puede estar coloreado en su masa  
de modo que constituya un objeto llamativo destacable en el  
envase atrayendo rápidamente la mirada de un observador.

20 La forma del cuerpo siendo caprichosa ha de obedecer  
a un diseño que no puede ser reproducido casual o intencio-  
nadamente.

El compartimento que aloja el indicador debe estar  
dispuesto de modo tal que no pueda ser sustituido por otro  
25 sin romper el envase en el que está contenido.

30 Cuando el indicador se aplique a productos congela-  
dos no envasados, como por ejemplo, carnes o pescados que se  
expenden troceados, dicho indicador contenido en una cápsula  
transparente, de material plástico, por ejemplo, estará soli-  
darizado a la pieza que acompaña mediante un enganche precin-  
to convencional.



1

Hecha la descripción a que se refiere la memoria que antecede, es preciso insistir en que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, es decir, que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre en los principios fundamentales de la idea, que son en esencia los que quedan reflejados en los párrafos de la descripción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, establece como no patentables, en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones, proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando así el criterio del legislador en el sentido de que patentada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica e industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, presentarla como nueva y propia.

5

10

15

20

Este principio, en cuanto al alcance de la protección del objeto patentado se refiere, se halla confirmado por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de octubre de 1954, 23 de enero de 1959, 20 de marzo de 1964 y otras.

25

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la amplitud que debe darse a la protección solicitada, se redacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuerdo con lo que se establece en el último párrafo del apartado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así las novedades que se desean reivindicar:

#### NOTA DE REIVINDICACIONES

30

En resumen, el privilegio de explotación exclusiva que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:



1

1ª.-"INDICADOR DE SEGURIDAD PARA ALIMENTOS CONGELADOS",

5

caracterizado esencialmente porque está constituido por un líquido solidificado por congelación, cuyo líquido presenta un punto de congelación menor de cero grados centígrados y está solidificado adoptando una forma determinada y contrastada - constituyendo un cuerpo sólido dispuesto visible en el producto congelado, inviolablemente unido a dicho producto o al envase que le contiene, de forma que impida tras su descongelación un cambio de estado que le confiera su forma primitiva, estando el líquido optativamente tratado con aditivos capaces de conferir a su masa, cualquiera que sea su estado, un aspecto identificativo de su función.

10

15

2ª.-Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que solicita: "INDICADOR DE SEGURIDAD PARA ALIMENTOS CONGELADOS".

20

Todo taly como queda reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de siete páginas mecanografiadas y hoja de dibujos.

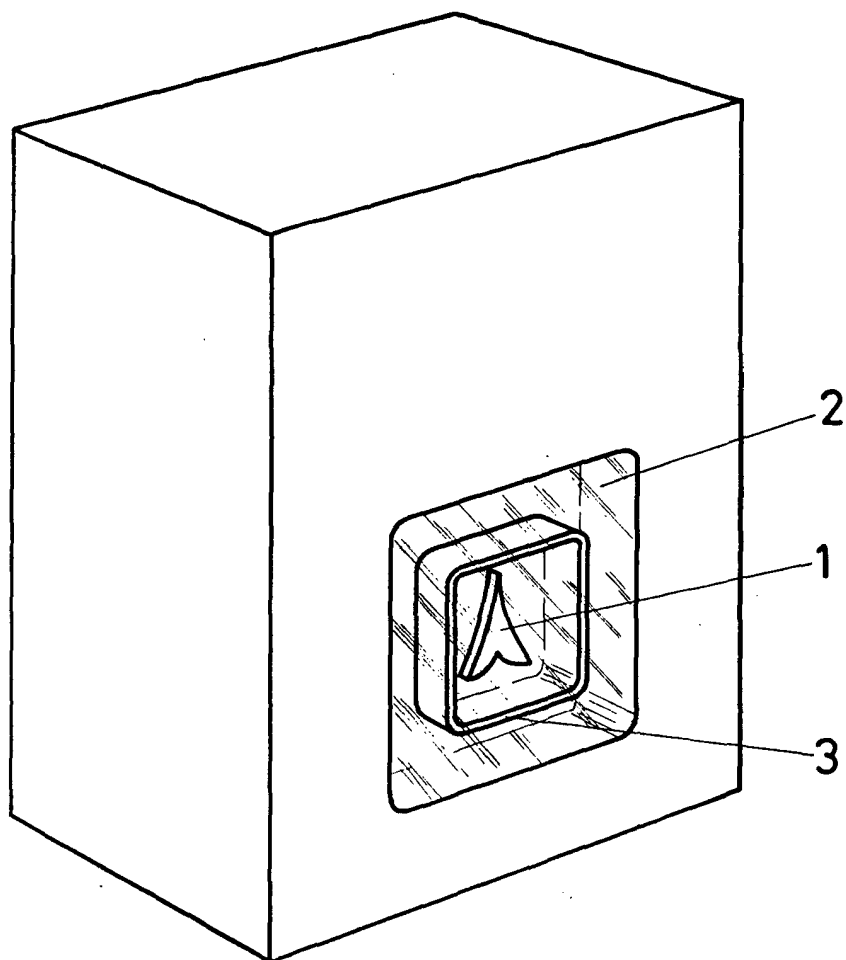
25

Madrid, 26 de diciembre 1.974

BERNARDO UNGRIA  
p.p.

30

30



**ESCALA VARIABLE**

Madrid, 26 de diciembre de 1974

**BERNARDO UNGRIA**

P. P.