



19 ES	11 NUMERO 21 226.067	10 Y
	22 FECHA DE PRESENTACION 31-1-77	

**226067**  
MODELO DE UTILIDAD      *C.I. 226067*

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL <i>A47G</i>
------------------------	---

54 TITULO DE LA INVENCIÓN  
"SALSERA PERFECCIONADA"

71 SOLICITANTE (S)  
Da EMILIA Y Da ANGELA FACI GARCIA

DOMICILIO DEL SOLICITANTE  
C/ Almirante 10 MADRID (4).

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE  
D. BERNARDO UNGRIA GOIBURU

1 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 patentabili-  
5 dade de las invenciones de tipo industrial que tienen por  
objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo  
por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, a-  
paratos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La am-  
plitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado  
al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración con-  
10 tenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no  
limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubrimien-  
tos 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  
15 legal de que también serán patentables los instrumentos, ob-  
jetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a  
que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en defi-  
nitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo ante-  
riormente conocido.

20 Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al ar-  
ticulado que recoge los conceptos expresados, debe conside-  
rarse, que la invención a que se refiere la presente memo-  
ria, constituye una novedad industrial, con características  
y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explo-  
25 tación exclusiva que por ella se solicita, premiando así  
los méritos de quien aporta a la industria del país una me-  
jora efectiva y precisamente comprendida entre las enuncia-  
das por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación  
con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de  
30 18 de Noviembre de 1.935).

1 La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta Memoria descriptiva, se refiere a una salsera perfeccionada, especialmente concebida para contener y servir jugos de carne y demás salsas grasientas.

5 De sobra es conocido que una salsa es la mezcla de varias sustancias comestibles desleídas, que se hace para aderezar la comida. Pues bien, dentro de las salsas grasientas y jugos de carne, la mezcla de los componentes no se realiza de una forma total y absolutamente homogénea, es decir que siempre quedan unos grumos más espesos bien constituidos por la propia grasa o por cualquier otro ingrediente utilizado para la obtención de la salsa. Cuando la salsa es depositada en una salsera, los mencionados grumos más espesos quedan flotando en la superficie, en tanto que la parte más líquida de la salsa se localiza en correspondencia con el fondo de dicha salsera. Así, y considerando una salsera de las que comúnmente se vienen utilizando, al inclinar el recipiente para proceder a la extracción de una porción de salsa naturalmente lo que primero se proyecta al exterior es la capa de grumos espesos situados en la superficie, siendo necesario que fluya primero gran parte de esta capa para que a continuación se proyecte al exterior la parte líquida. Es decir, que con las salseras convencionales es imposible, si el gusto de comensal así lo requiere, extraer solamente la parte líquida y de este modo, excluir la parte más grasienta.

15  
20  
25  
30 En consecuencia, con las salseras convencionales, si el comensal desea extraer aquella parte más líquida a que hacemos referencia no tiene más remedio que utilizar una cuchara y servirse de ella para separar los

1 grumos y grasas de la superficie y llegar a la parte líquida.

5 Para evitar lo anteriormente apuntado, esto es que el comensal tenga necesidad de, además de requerir la presencia de la salsera, emplear un utensilio adicional tal como es la referida cuchara, los solicitante del presente Modelo de Utilidad han diseñado la salsera que ahora nos ocupa, merced a cuya original estructura es permisible dar salida a la grasa y grumos más espesos de la salsa a través de uno de los lados previstos al efecto en dicha salsera, en tanto que la estructura del otro lado de la salsera permite la salida de la parte líquida de la salsa sin necesidad de extraer primero o conjuntamente la mencionada parte de grasa y grumos más espesos.

15 Para ello, la salsera perfeccionada que la invención propone se caracteriza porque en puntos diametralmente opuestos de su embocadura aparecen configuradas boquillas vertedoras de diferente constitución. Una de tales boquillas se halla completamente abierta para, a su través, facilitar la salida de la grasa y grumos espesos depositados en la parte superior de la salsa. Sin embargo, la estructura de la boquilla opuesta es completamente diferente a la anteriormente citada y está especialmente concebida para permitir a su través canalizar al exterior la parte más fluida de la salsa. Para ello, esta boquilla vertedora queda enfrentada a un tabique que discurre verticalmente hasta interrumpirse en un punto relativamente próximo a la superficie de fondo de la salsera. Esta interrupción del mencionado tabique permite que el líquido situado en la parte baja de la salsera se canalice al exterior con total in-

20

25

30

1 dependencia de aquella parte más sólida localizada en la -  
superficie de la salsera.

5 Para que se comprendan más fácilmente -  
las características de la salsera que nos ocupa, se acompa-  
ña a la presente Memoria descriptiva, formando parte inte-  
grante de la misma, un juego de planos donde se representa  
lo siguiente:

10 Figura 1ª.- Corresponde a una vista en  
alzado longitudinal de la salsera perfeccionada que consti-  
tuye el objeto de la presente invención. Esta ilustración,  
con total independencia de las características formales más  
o menos decorativas de la salsera, tiene por objeto mostrar  
que la presencia del mencionado tabique que hace posible la  
extracción del líquido del fondo no afecta para nada a la -  
15 configuración exterior de la salsera.

Figura 2ª.- Representa una vista en --  
planta superior de la salsera que se describe. Esta ilus-  
tración hace posible, ya de antemano, observar como las bo-  
quillas vertedoras dispuestas en oposición diametral tienen  
20 una configuración sustancialmente distinta para el fin en-  
comendado y ya mencionado.

Figura 3ª.- Esta ilustración es una -  
vista en alzado de perfil de la salsera que nos ocupa.

25 Por último, la figura 4ª es una sec-  
ción en alzado longitudinal, según la línea de corte A-B  
de la figura 2ª, de la salsera que nos ocupa. Esta ilustra-  
ción nuestra perfectamente como en correspondencia con una  
de las boquillas vertedoras se halla dispuesto el tabique  
al que anteriormente hemos aludido, cuyo tabique por la -  
30 parte inferior establece un conducto de comunicación con -

1 la boquilla para la parte más líquida de la salsa conteni-  
da en el fondo de la misma.

De acuerdo con lo que se ha dicho y co-  
mo puede comprobarse, la salsera, referencia 1, a que se re-  
fiere la presente Memoria se caracteriza porque, con total  
5 independenciam de su aspecto exterior, en puntos diametral-  
mente opuestos de su embocadura aparecen configuradas boqui-  
llas vertedoras, referencias 2 y 3, de una concepción evi-  
dentemente distinta.

10 Efectivamente, la boquilla vertedora 2,  
tal como se refleja perfectamente en la figura 4<sup>a</sup>, está --  
constituida única y exclusivamente por la propia superficie  
lateral de la salsera, es decir que dicha boquilla vertedo-  
ra 2 está total y absolutamente integrada al espacio o re-  
cinto interno destinado a recibir la salsa de las caracte-  
rísticas citadas. Solamente esta boquilla vertedora 2 com-  
15 porta superiormente un pequeño tabique horizontal 4 al ob-  
jeto de determinar o definir el orificio de salida 5. Dada  
la integridad de esta boquilla al recinto interno de la sal-  
20 sera, se comprende que dicha boquilla vertedora es el con-  
ducto encargado de servir la salsa cuando de ella se desea  
extraer principalmente la parte superior ocupada por las -  
grasas o grumos más espesos.

25 Sin embargo, y en atención a las figu-  
ras 2<sup>a</sup> y 4<sup>a</sup>, se observa perfectamente como la otra boqui--  
lla vertedora 3, si bien en principio se conforma en base  
a la propia superficie lateral de la salsera, dicha super-  
ficie actua en combinación con un tabique vertical 6 que -  
superiormente se proyecta ortogonalmente en un tramo o zo-  
30 na 7 que define o determina el orificio de salida 8 para -  
esta boquilla vertedora 3. El mencionado tabique vertical

1 6, que como decimos se proyecta verticalmente, queda inte-  
rrumpido antes de tomar contacto con la superficie de fon-  
do de la salsera al objeto de definirse entre dicho fondo  
y el propio tabique una abertura 9 que permite establecer  
5 comunicación entre el repetido fondo de la salsera y la bo-  
quilla vertedora 3. En estas condiciones, se comprende per-  
fectamente que cuando el comensal quiere extraer unicamente  
la parte más líquida de la salsera debe inclinar ésta hacia  
la parte que comporta la boquilla vertedora 3, con lo cual  
10 la parte fluida se canalizará por 9 hasta irrumpir en el -  
espacio que define la propia superficie lateral de la salse-  
ra y el tabique 6 para, a continuación, salir por el orifi-  
cio 8. De este modo, la parte de grasas y grumos espesos lo-  
calizados en la superficie quedan retenidos en el interior  
15 de la salsera sin posibilidad de salida al encontrarse con  
el impedimento que para ellos representa el tabique verti-  
cal 6.

No se considera necesario hacer más ex-  
tensa esta descripción para que cualquier persona perita en  
20 la materia comprenda perfectamente la idea que se desea pa-  
tentar, así como las ventajas que de su realización indus-  
trial han de derivarse.

Por todo ello, y para evitar posibles -  
imitaciones, se presenta esta solicitud, pidiendo la explo-  
25 tación exclusiva de la idea descrita de acuerdo con las con-  
sideraciones y puntos que se desean reivindicar que se con-  
cretan en las páginas siguientes:

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  
5 en los principios fundamentales de la idea, que son en esen-  
cia los que quedan reflejados en los párrafos de la descrip-  
ción 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,  
10 proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando  
así el criterio del legislador en el sentido de que paten-  
tada 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, pre-  
15 sentarla como nueva y propia.

Este principio, en cuanto al alcance de la protec-  
ción del objeto patentado se refiere, se halla confirmado  
por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre -  
20 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.

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la  
amplitud que debe darse a la protección solicitada, se re-  
25 dacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuer-  
do con lo que se establece en el último párrafo del apar-  
tado 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 exclusi-  
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-  
guientes:

1

1ª.- "SALSERA PERFECCIONADA"; que estando especialmente indicada para contener y servir jugos de carne y demás salsas grasientas; esencialmente se caracteriza porque en puntos diametralmente opuestos de su embocadura aparecen configuradas boquillas vertedoras de diferente constitución disponiéndose una de tales boquillas -- completamente abierta, para, a su través, facilitar la salida de la grasa y grumos espesos depositados en la parte superior de la salsa; en tanto que la otra boquilla se enfrenta a un tabique que discurre verticalmente para interrumpirse en un punto próximo a la superficie de fondo de la salsera, de modo que se establece un conducto a cuyo través se canaliza al exterior la parte más fluida de la salsa.

5

10

15

2ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: "SALSERA PERFECCIONADA".

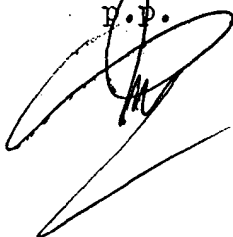
20

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Memoria descriptiva que consta de nuevo páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 31 de Enero de 1.977

BERNARDO UNGRIA

P.P.



25

30

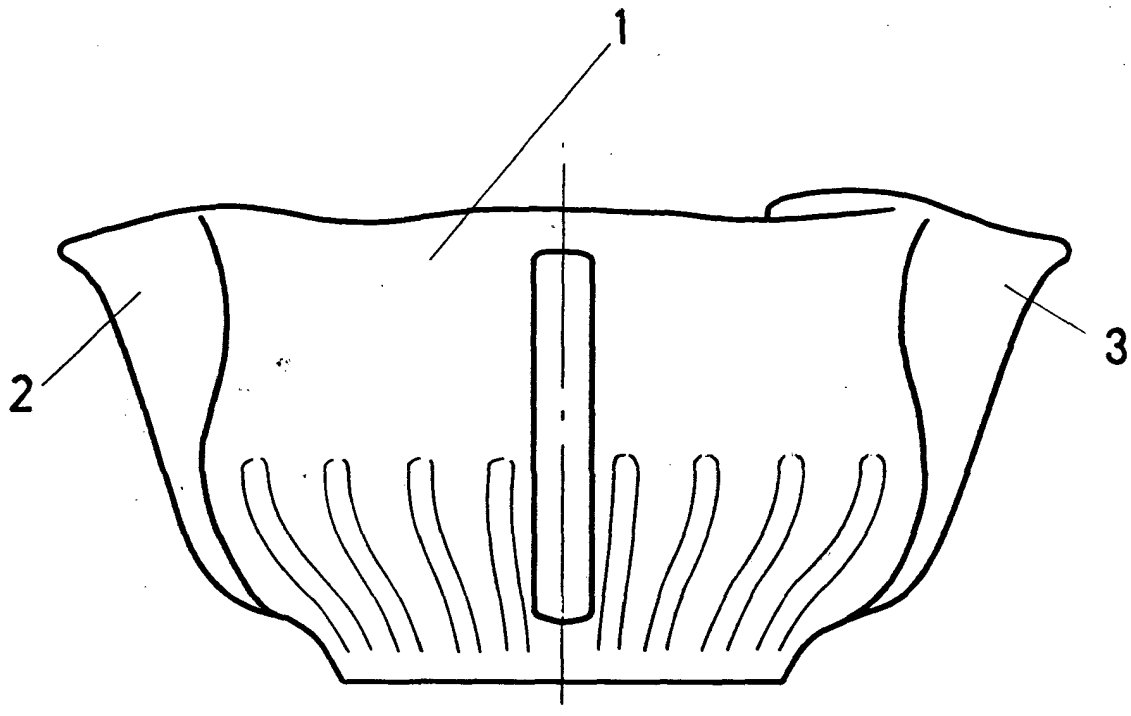


FIG-1

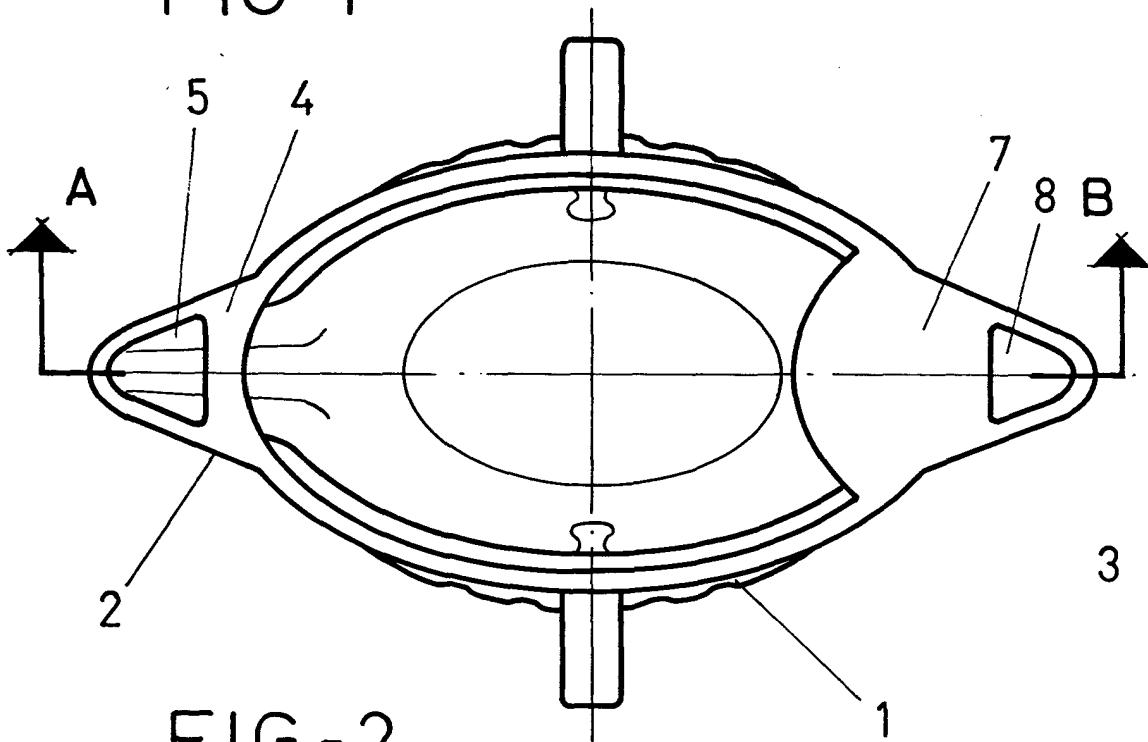


FIG-2

ESCALA VARIABLE

Madrid, 31 de ENERO de 1977

BERNARDO UNGRIA

P. P.

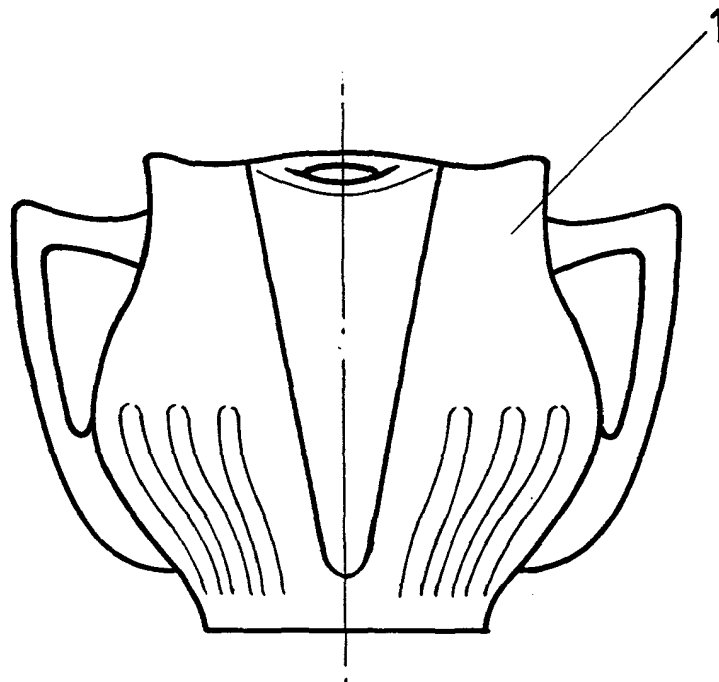


FIG-3

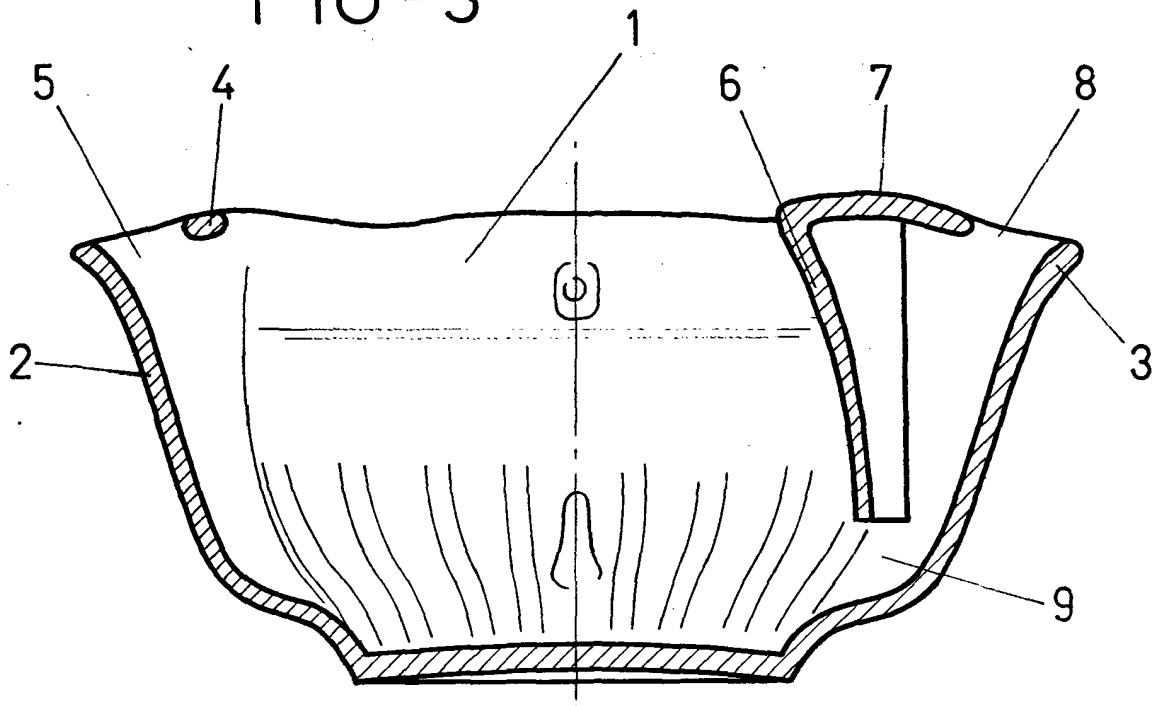


FIG-4 A-B

ESCALA VARIABLE

Madrid, 31 de ENERO de 1977

BERNARDO UNGRIA

P. P.