



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO 258.118	(10) Y
(28)	FECHA DE PRESENTACION 7-5-81	

MODELO DE UTILIDAD

16 NOV. 1981

(30) PRIORIDADES: (31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS	
----------------------------------	------------	-----------	--

(4) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL B65D 81/17
-------------------------	--

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN ENVASE PARA CONSERVAR ALIMENTOS.

(71) SOLICITANTE (S) DON JOSE QUINTANA MORILLO y DON LUIS MONAR GONZALEZ

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Plaza Rafael Salgado, 23 - SEVILLA

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE DON 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 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 se refiere a un envase para
conservar alimentos, el cual está especialmente concebido
para mantener en óptimas condiciones de consumo la mante-
quilla, sin necesidad de ningún medio o elemento refrige-
5 rador.

Por consiguiente, el envase que la invención pro-
pone consiste en un manteguero realizado de tal forma que
la mantequilla envasada en el mismo consigue o mantiene una
temperatura óptima sin tener que encontrarse alojada en nin-
10 gún elemento refrigerador, consiguiéndose así que dicha man-
tequilla no se endurezca excesivamente manteniéndose en esta-
do de dureza adecuado que facilita su utilización.

Para conseguir esta óptima temperatura se ha pre-
visto que el recipiente o envase propiamente dicho contene-
15 dor de la mantequilla sea de barro y especialmente de barro
poroso, tipo búcaro, lo que origina que al encontrarse di-
cho recipiente lleno de agua consiga la temperatura a la
que ya hemos hecho referencia.

20 Básicamente el envase objeto de la invención se
constituye mediante dos cuerpos huecos cuyo material, como
ya se ha mencionado, será de barro poroso, uno de cuyos cuer-
pos determina un recipiente inferior destinado a contener
agua, en tanto que el otro determina una especie de tapa
cuyo cuenco está destinado a contener el alimento a conser-
25 var, en este caso la mantequilla, quedando invertido y su-
mergido en el agua contenida en el cuerpo o recipiente in-
ferior.

Ni que decir tiene que los dos cuerpos menciona-
dos, tanto el contenedor del agua como el contenedor del
30 producto alimenticio, pueden presentar cualquier configu-

1 ración geométrica, pero manteniéndose siempre la constante
de que uno de ellos está destinado a contener el agua y ha
de recibir al otro sobre el que irá envasada la mantequilla.

5 El recipiente contenedor de la mantequilla o que
realiza las funciones de tapa puede presentar toda su super-
ficie, tanto interior como exterior, dotada de una capa de
barniz vítreo, mientras que el recipiente inferior destina-
do a contener el agua ha de ser totalmente poroso a excep-
ción de una pequeña zona superior e interna que irá asimis-
10 mo dotada de una capa de barniz vítreo con el fin de que no
exista ningún roce entre capas porosas, sino que en caso de
existir roce que sea entre capas dotadas del barniz vítreo.

15 Para complementar la descripción que seguidamente
se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor compren-
sión de las características del invento, se acompaña a la
presente Memoria descriptiva de una hoja única de planos en
la que se muestra una vista en sección de los dos cuerpos
que constituyen el envase objeto de la invención, pudiendo-
se apreciar el cuerpo superior en funciones de tapadera y
20 contenedor del producto alimenticio y el cuerpo inferior o
recipiente contenedor del agua, observándose asimismo en el
interior de este cuerpo y por línea de trazos la ubicación
del cuerpo superior sobre el mismo.

25 A la vista de la comentada figura, puede obser-
varse como el envase para conservar alimentos, y concreta-
mente mantequilla, se constituye mediante los cuerpos -1-
y -2-, ambos fabricados en barro poroso, de tal forma que
el cuerpo -2- ha de constituir un recipiente destinado a
llenarse de agua, siendo la configuración de tal cuerpo -2-
30 de cualquier forma geométrica, mientras que el cuerpo -1-

1 realiza las funciones de tapa y puede presentar asimismo
cualquier configuración, con la particularidad de que tal
cuerpo -1- determina un cuenco -3- destinado a contener el
producto alimenticio o mantequilla.

5 El referido cuerpo -1- contenedor de la mantequi-
lla estará tanto exterior como interiormente dotado de una
capa de barniz vítreo referenciada con el número -4-, mien-
tras que el cuerpo inferior o recipiente contenedor del
10 agua -2- presentará una zona superior e interna -5- dotada
asimismo de una capa de barniz vítreo, mientras que el res-
to de su superficie será totalmente porosa.

De esta forma, y con el cuerpo -2- lleno de agua,
se introducirá el cuerpo -1- contenedor de la mantequilla
en dicho recipiente que constituye el cuerpo -2-, de modo
15 que en virtud de las características físicas de tal mante-
quilla ésta no se verá afectada por el agua pero si por la
temperatura de refrigeración que puede determinar la misma,
con lo que tal mantequilla adquirirá una temperatura ópti-
ma en virtud del enfriamiento que la pueda dar el agua,
20 sin necesidad de tenerse que encontrar alojada en ningún
elemento refrigerador.

25

30

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 -
ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de octubre
20 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-
dacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuer-
do con lo que se establece en el último párrafo del apar-
25 tado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así
las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

En resumen, el privilegio de explotación exclusi-
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-
30 guientes:

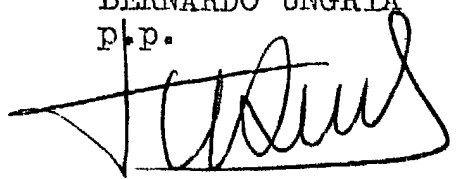
1
5
10
15
20
25
30

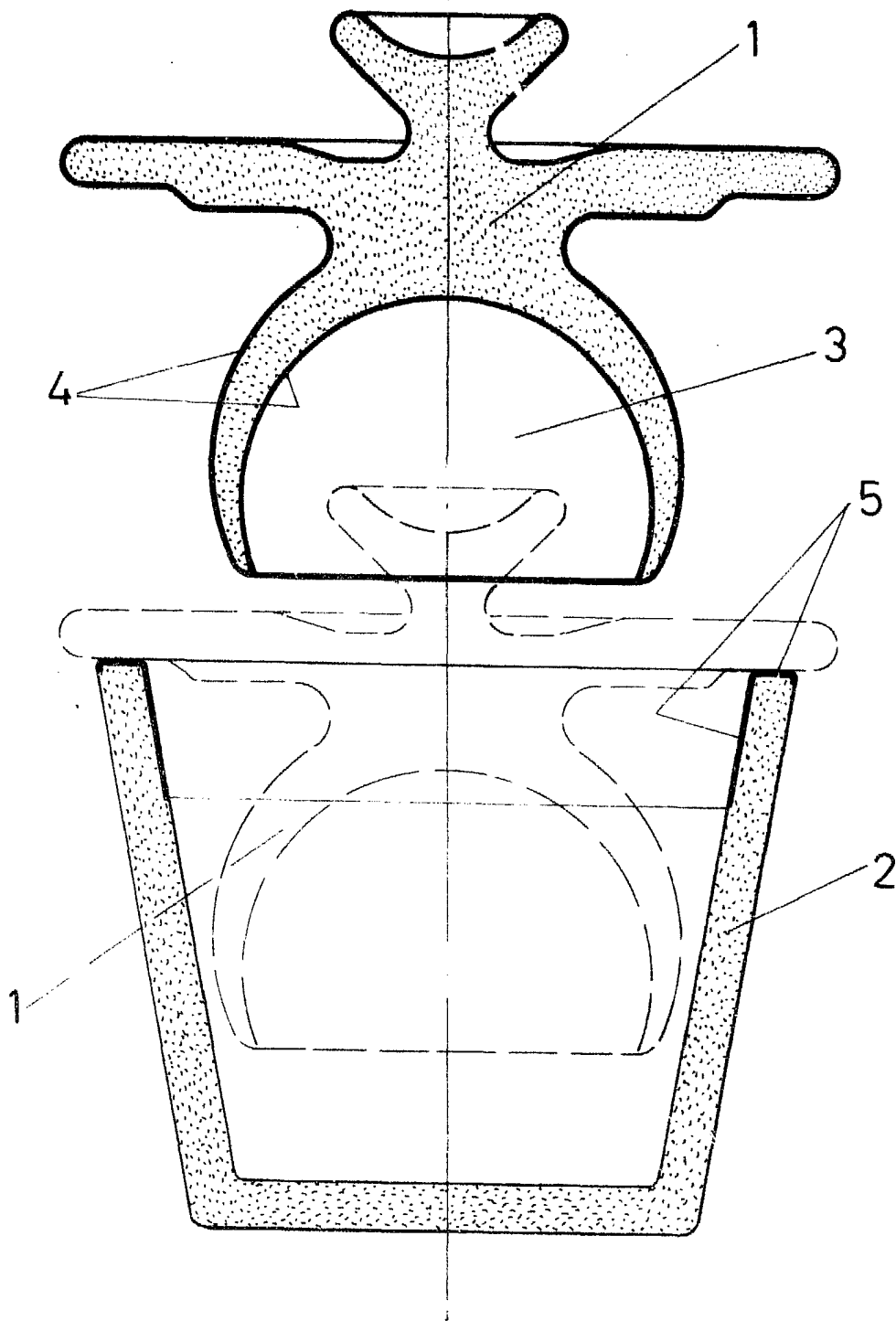
1.- ENVASE PARA CONSERVAR ALIMENTOS, que estando especialmente concebido para mantener en óptimas condiciones de consumo la mantequilla sin necesidad de ningún medio o elemento refrigerador, esencialmente se caracteriza porque se constituye mediante la asociación de dos cuerpos huecos cuyo material será de barro poroso, uno de cuyos cuerpos determina un recipiente inferior destinado a contener agua, mientras que el otro determina una especie de tapa cuyo cuenco está destinado a contener el alimento a conservar, quedando invertido y sumergido en el agua contenida en el cuerpo en funciones de recipiente inferior; habiéndose previsto que el cuerpo en funciones de tapa y contenedor del alimento a conservar presente la totalidad de su superficie, tanto interna como externa, dotada de una capa de barniz vítreo, en tanto que el cuerpo en funciones de recipiente contenedor del agua presenta todas sus paredes de barro poroso a excepción de una pequeña zona superior, la cual irá asimismo dotada de una capa de barniz vítreo.

2.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: ENVASE PARA CONSERVAR ALIMENTOS.

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

Madrid, 7 Mayo 1.981
BERNARDO UNGRIA
P.P.





ESCALA VARIABLE

Madrid,

de

de 19

BERNARDO UNGRIA

P. P.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Bernardo Ungria', written over the printed name and initials.