

19 ES 21 22	11 NUMERO 286.362	16 Y
	FECHA DE PRESENTACION 17-4-85	



ESPAÑA

**MODELO DE UTILIDAD**

16 ENE. 1986

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

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL * A01K 47/00
------------------------	--

64 TITULO DE LA INVENCIÓN  
 DISPOSITIVO PARA CIERRE Y ENVASE DE SECCIONES DE MIEL EN PANAL

71 SOLICITANTE (S)  
 AYUSO JIMENEZ, ANTONIO  
 AYUSO GARCIA, PEDRO-ANTONIO  
 AYUSO GARCIA, IGNACIO

DOMICILIO DEL SOLICITANTE  
 Extremuros s/n.- MORATILLA DE LOS MELEROS (Guadalajara)

72 INVENTOR (ES)  
 AYUSO JIMENEZ, Antonio  
 AYUSO GARCIA, Pedro-Antonio  
 AYUSO GARCIA, Ignacio

73 TITULAR (ES)  
 AYUSO JIMENEZ, Antonio  
 AYUSO GARCIA, Pedro-Antonio  
 AYUSO GARCIA, Ignacio

74 REPRESENTANTE

MEMORIA DESCRIPTIVA

1 La miel, producto alimenticio que nos proporcionan las  
 abejas, conocido de todo el mundo, se consume de dos formas:  
 miel en panal, que llega al usuario tal y como la elaboran  
 5 las abejas; y miel extraída, que se saca del panal para su  
 comercialización.

<sup>E</sup>  
 El Modelo de Utilidad hace referencia al primero de los  
 supuestos.

10 El consumo de miel en panal se viene incrementando nota-  
 blemente en el mundo: En Estados Unidos cerca de la mitad de  
 la miel se consume de esta forma y en Europa, empezando por  
 Alemania Federal, se interesa el público por la miel en panal

15 De cara al Mercado Común, los apicultores españoles tie-  
 nen gran porvenir, por la calidad del producto español, y el  
 Modelo de Utilidad va dirigido a ofrecer con garantías de hi-  
 giene y buena presentación la sección o panalito de miel en  
 pa panal, compitiendo, además, por abaratamiento de envase, e  
 en un 40% aproximadamente, sobre los modelos en uso hasta hoy.

20 La miel en panal, es la auténtica, tal y conforme nos la  
 ofrecen las abejas, con todo su aroma y el gusto peculiar de  
 las flores que procede, mientras que la miel extraída, no so-  
 lo al contacto con el aire pierde parte de ese aroma, sino qu  
 su gusto es más heterogéneo al amarse la miel de distintas  
 flores en un considerable volumen de producto.

25

1

Para la obtención de la miel en panal, se vienen utilizando unos marquitos, que son unos pequeños cuadros en forma de tetraedros conocidos como "secciones" con una capacidad de unos 200 gramos de miel, y se venían colocando en cajas expuestas y en ellas se colocaban en las colmenas para su llenado de miel por las abejas.

5

A cada uno de estos cuadritos se les colocan una lámina de cera estampada que es la base sobre la que las abejas estiran a cada lado la celdilla en la que más tarde depositarán la miel, colocando en el cuadrito dicha cera estampada, con cera fundida, requiriendo material y tiempo.

10

Y como conocedores del asunto, pensamos en dos mejoras que podrían introducirse:

15

1. Utilizar los marcos o cuadros convencionales como portasecciones para obtener la miel en panal, haciendo éstas, las secciones de la medida que fueran un divisor exacto del cuadro convencional, del tamaño tal que reuniendo o teniendo capacidad para un volumen determinado de miel, en número de cuatro, seis etc. cuadritos, se encajaran en el grande, y así llevarlas a las colmenas, ahorrándose, por tanto, la caja portasecciones.

20

La otra mejora consiste en dotar a la sección de una ranura central con el fin de encajar en dicha ranura la lámina de cera estampada y así ahorrarnos el tiempo del pegado de ésta con cera fundida, así como la cera

1        Estas ideas se hicieron realidad práctica cuando el año  
 1.983 hicimos varias y se las entregamos a distintos apicul-  
 tores de la "Alcarria" (Guadalajara) con el fin de que las pro-  
 baran, con un buen resultado.

5        Con lo dicho, los apicultores, obtenían una ventaja econó-  
 mica al ahorrarse el dispositivo porta-secciones y el tiempo  
 y la cera fundida para fijar la cera estampada a la secc-  
 ción, pero se encontraban con el dilema del embalaje del pa-  
 nelito de miel para su comercialización y venta: Unos las  
 metían en cajas que venden para ello en el comercio y otros,  
 10      las embalaban con papel de celofán, con lo cual la primera pre-  
 sentación se quejaban de que les resultaba cara, y la segunda  
 además de entretenida, no era buena.

        Pensamos entonces en una solución a los inconvenientes di-  
 chos, logrando con un dispositivo, que puede apreciarse en el  
 15      dibujo 2, que se adjunta, que consiste de dotar al cuadro que  
 forma la sección, ampliando su ancho lo necesario, de otras dos  
 ranuras (ya contamos con la mencionada antes para la fijación  
 de la cera estampada) situadas a ambos lados de lo que es el p  
 panal completamente elaborado, de forma que mediante la introdu-  
 20      cción o deslizamiento por estas ranuras en forma de compuerta

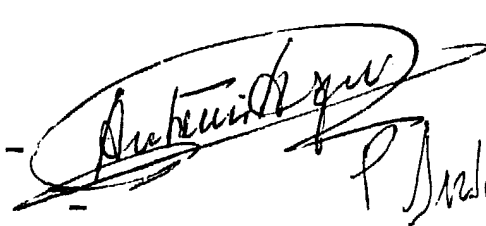
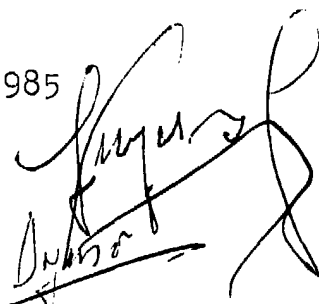
1 dos láminas (una a cada lado) de plástico alimentario y transparen-  
 te (puesen ser de otro material) que se acompañan con la sección,  
 con lo que queda completamente aislada del exterior y basta con  
 que el apicultor la coloque un precinto o das (según modelo) pa-  
 que ésta de una forma cómoda y barata en condiciones de higiene y  
 5 presentacion para su venta.

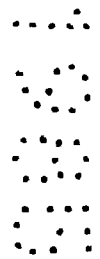
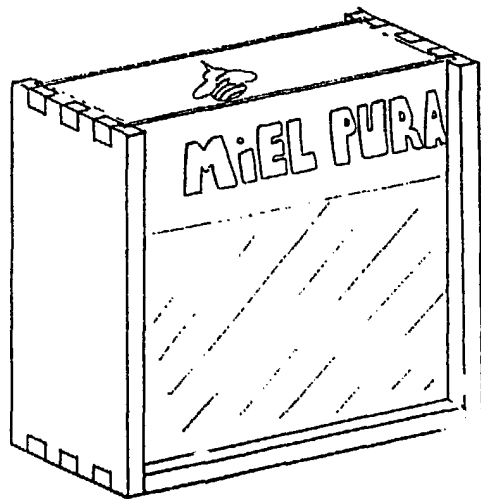
===== REIVINDICACIONES=====

1. Dispositivo para cierre y envase de secciones de miel en pa-  
 nal , consistente en un tetraedro dotado de una ranura central  
 para colocar la cera estampada sobre la que las abejas, formando  
 las celdillas, depositarán la miel formando el panal, y otras dos  
 ranuras laterales para que, una vez lleno el panalito de miel, se  
 5 coloquen a modo de compuertas, dos láminas a propósito, trnspa-  
 rentes y alimentarias, que, sin tocar el panal, dejen a éste en-  
 vasado de tan sencilla manera , completándose el cierre con uno  
 o dos precintos, según modelo.

2.- Se reivindica también como objeto sobre el que ha fecaído  
 10 el Modelo de Utilidad que se solicita: "DISPOSITIVO PARA CIERRE  
 Y ENVASE DE SECCIONES DE MIEL EN PANAL".

-----!!!!-----  
 Madrid, 17 de Abril de 1.985

Autenticado que  
 P. Antonio  
  




28

4

100

