



ESPAÑA

⑩ ES	⑪	NUMERO	⑩ Y
	②①	286.810	
	②②	FECHA DE PRESENTACION	
		17-5-85	

MODELO DE UTILIDAD

1- MAR. 1986

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

④⑦ FECHA DE PUBLICIDAD	⑥① CLASIFICACION INTERNACIONAL B65D 8J/72	•••••
------------------------	--	-------

⑤④ TITULO DE LA INVENCIÓN ENVASE PERFECCIONADO.	••••• ••••• ••••• •••••
--	----------------------------------

⑦① SOLICITANTE (S) PESCANOVA, S.A.
---------------------------------------

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Veizagor, 49 VIGO (Pontevedra)
---

⑦② INVENTOR (ES)
------------------

⑦③ TITULAR (ES)
-----------------

⑦④ REPRESENTANTE I. BERNARDO UNGRIA GOLBURU 308/5.
---

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-  
dad de las invenciones de tipo industrial que tienen por  
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, según se expresa en el  
enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un enva  
se perfeccionado, el cual ha sido concebido y realizado en  
orden a obtener numerosas y notables ventajas respecto de  
5 otros medios existentes de análogas finalidades.

Antes de pasar a describir las particularidades  
que definen el envase objeto de la invención, es necesario  
poner de manifiesto que el mismo es aplicable especialmente  
en la industria de los congelados y de forma preferente pa  
10 ra suministrar al consumidor unos productos o ingredientes  
congelados aptos para que el propio consumidor pueda poste  
riormente proceder a la preparación culinaria correspondien  
te.

Sabido es que en la actualidad se comercializan  
15 muchos productos alimentarios en estado de congelación, bien  
sea a granel o adecuadamente envasados de forma hermética,  
en bolsas o envases de plástico adecuado, y cuyos productos,  
adquiridos en dicho estado por el consumidor, han de ser pos  
teriormente descongelados para proceder a su preparación  
20 culinaria, existiendo incluso productos congelados que se  
cocinan directamente sin necesidad de ser previamente descon  
gelados.

Como quiera que, unas veces, por necesidades de  
la sociedad, y otras por comodidad y rapidez, e incluso por  
25 economía, cada día se hace más extensiva la comercialización  
y consiguiente adquisición de alimentos congelados de todo  
tipo.

Ahora bien, existen platos culinarios que se com  
ponen de más de un ingrediente, pudiendo citar como ejemplo  
30 clásico en nuestro país la típica "paella", la cual debe for

1 marse, al menos, mediante la combinación de dos ingredientes,  
uno de los cuales será un concentrado de sopa o vegetales y  
otro será, por ejemplo, marisco y/o carne.

5 Pues bien, en la actualidad los productos que com-  
ponen este tipo de plato alimentario se comercializan en mu-  
chos casos de forma congelada, en envases y/o bolsas. Ahora  
bien, todo los productos o ingredientes que lo componen sue-  
len ir envasados conjuntamente para su posterior preparación  
10 culinaria, sin posibilidad de poder descongelar primeramen-  
te unos ingredientes y despues otros, pues de todos es sa-  
bido que, por ejemplo, la típica "paella", requiere en su  
preparación de cocinado que determinados ingredientes sean  
aportados despues que otros; es decir que unos ingredientes  
15 deben ser hervidos para despues añadir otros ingredientes.  
Como quiera que en la actualidad todos los ingredientes van  
conjuntamente envasados en estado de congelación, no existe  
la posibilidad de cocinarlos de la forma que se acaba de ex-  
poner, resultando que el producto final preparado o cocinado  
20 no adquiere el punto adecuado ni deseado.

En este sentido, el objeto de la invención propor-  
ciona un envase del tipo de los constituidos por una lámina  
delgada de plástico, obtenida preferentemente por moldeo, y  
en el que se conforman dos compartimentos separados por un  
tabique de tal manera que en uno de los compartimentos se  
25 dispondrá un tipo de ingredientes, mientras que en el otro  
se dispondrá otro tipo de ingredientes, destinados a combi-  
narse o no, para la preparación culinaria correspondiente.

De este modo, al ser adquiridos los ingredien-  
tes en estado congelado, el consumidor tendrá posibilidades  
30

1 de descongelar a voluntad los citados ingredientes, permi-  
tiendo preparar un producto final de acuerdo con sus deseos  
y a veces necesidades y condicionantes que requiere la pre-  
paración de determinados productos finales, como puede ser  
5 la ya repetida y clásica "paella" según se ha comentado.

El envase en cuestión se caracteriza fundamental-  
mente por el hecho de que define una especie de bandeja de  
considerable altura y de contorno preferentemente rectangu-  
lar, la cual cuenta con un tabique transversal, es decir pa-  
10 ralelo a los lados menores del contorno rectangular, y cuyo  
tabique divide al envase o bandeja en dos compartimento o  
cazoletas independientes, una de las cuales es de doble an-  
chura que la otra como consecuencia de que el tabique está  
previsto a  $2/3$  aproximadamente de su dimensión mayor.

15 El envase así constituido, como se acaba de decir,  
define dos compartimentos o cazoletas independientes de dife-  
rente superficie y volumen, en los que de forma independien-  
te se incorporarán los distintos ingredientes a cocinar pos-  
teriormente, teniendo la posibilidad el consumidor de poder  
20 descongelar tales ingredientes en el momento que quiera y  
de forma totalmente independiente, es decir que podrá des-  
congelar primero los ingredientes contenidos en uno de los  
compartimentos y posteriormente poder descongelar los ingre-  
dientes contenidos en el otro compartimento.

25 Para complementar la descripción que seguidamen-  
te se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor com-  
prensión de las características del invento, se acompaña a  
la presente memoria descriptiva de un juego de planos cuyas  
figuras representan lo siguiente:  
30

1

Figura 1ª.- Muestra una vista en planta superior del envase realizado de acuerdo con la invención.

5

Figura 2ª.- Muestra una vista en alzado lateral, en correspondencia con una de las dimensiones menores, del envase representado en la figura anterior.

10

Figura 3ª.- Muestra una vista, también en alzado lateral y en correspondencia con una de las dimensiones mayores del envase, con una porción seccionada del mismo en correspondencia con la parte del tabique divisorio.

15

A la vista de las comentadas figuras, puede observarse como el envase objeto de la invención se constituye a partir de un cuerpo laminar, preferentemente de plástico, el cual adopta forma de bandeja de considerable altura y de contorno rectangular, definiendo superiormente un borde perimétrico 1 del que se proyecta un ala externa 2 dirigida de forma inclinada divergentemente hacia abajo, como se observa muy bien en las figuras 2ª y 3ª, de tal modo que el mencionado reborde y ala perimétricos constituyen un medio de rigidización o de resistencia para el conjunto del envase.

20

Por otra parte, se ha previsto que el comentado envase cuente con un tabique transversal 3 distante aproximadamente  $\frac{2}{3}$  de una de sus caras o lados menores, dando lugar a que en el envase se definan dos compartimentos 4 y 5 de diferente amplitud, como consecuencia de que el tabique no es central como se acaba de comentar.

25

30

Como puede observarse en la figura 3ª, el comentado tabique 3 está formado por dos paredes separadas entre sí, convergiendo hacia arriba para definir el borde superior 6 del comentado tabique 3, de tal manera que tales paredes

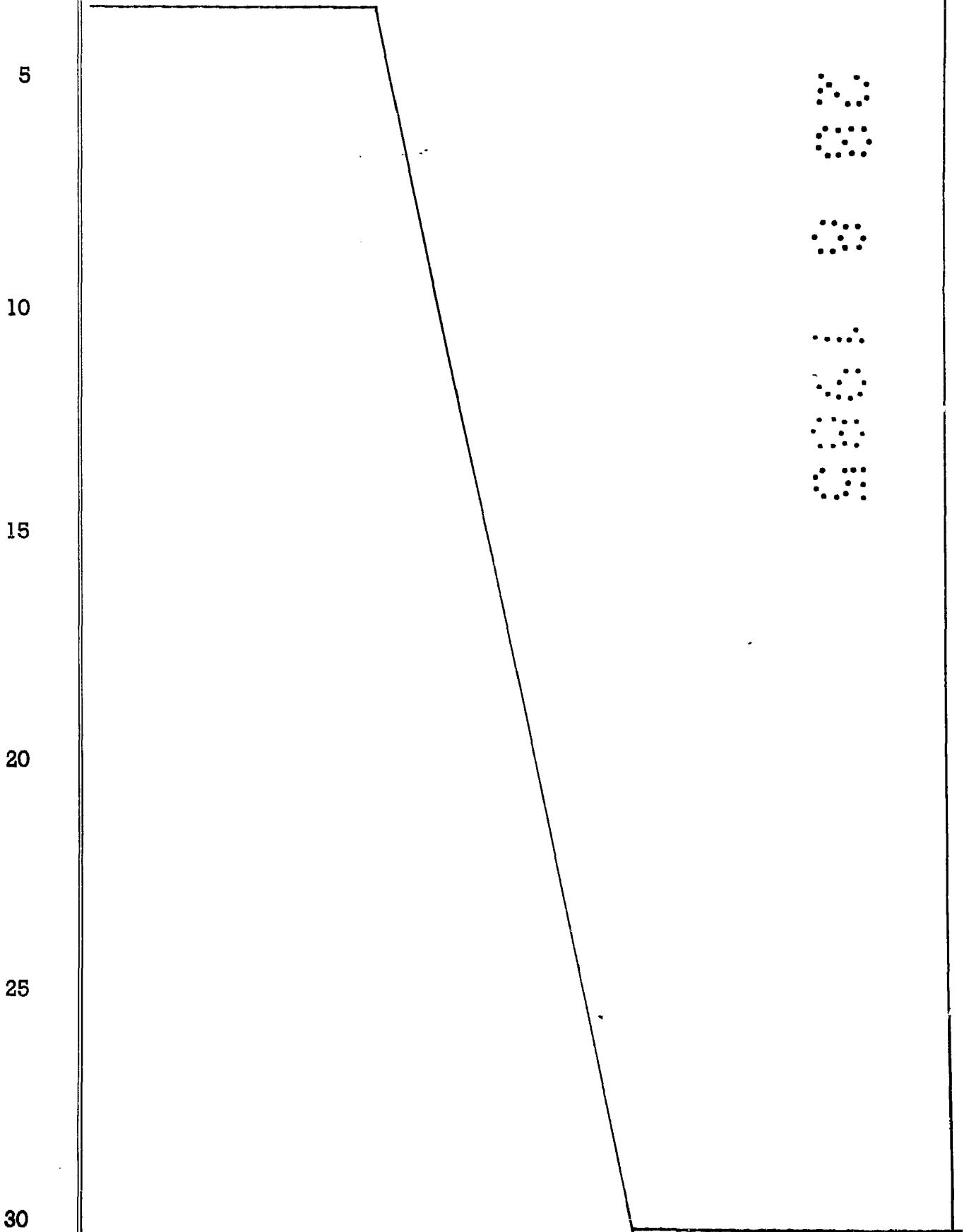
1 3 determinativas del propio tabique son prolongación de las zonas correspondientes al fondo que definen los dos comentados compartimentos 4 y 5.

5 Por otra parte, se ha previsto asimismo que en correspondencia con las aristas, acusadamente redondeadas, del envase, existan unas depresiones internas 7 determinativas de una huella, en correspondencia con cada una de las zonas superiores de las cuatro aristas que determinan los dos compartimentos, y cuyas huellas están previstas para  
10 constituir un tope y encaje en el apilamiento de los envases, cuando los mismos son almacenados vacíos. La introducción de un envase en otro análogo, en el mencionado apilamiento, es posible en virtud de que las paredes que definen el envase y los propios compartimentos son ligeramente convergentes hacia el fondo, como se puede apreciar asimismo y de  
15 forma clara en las figuras 2ª y 3ª.

20 La confluencia del fondo con las paredes laterales está determinada por un tramo curvilíneo 8 que determina en su correspondiente obtención por moldeo, lo que pudiera considerarse como nervaduras perimétricas de tal fondo para que en el envase en cuestión ofrezca una mayor resistencia.

25 De esta forma se obtiene un envase con dos compartimentos 4 y 5 de diferente amplitud y en consecuencia de diferente volumen, estando destinados tales compartimentos a contener ingredientes alimenticios de distinta naturaleza, ingredientes que lógicamente han de ser comercializados en dicho envase de forma congelada para posterior preparación culinaria por parte del consumidor, haciendo posible  
30 que los ingredientes contenidos en tales compartimentos pue-

1 dan ser descongelados a voluntad, es decir unos antes que  
otros.



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.

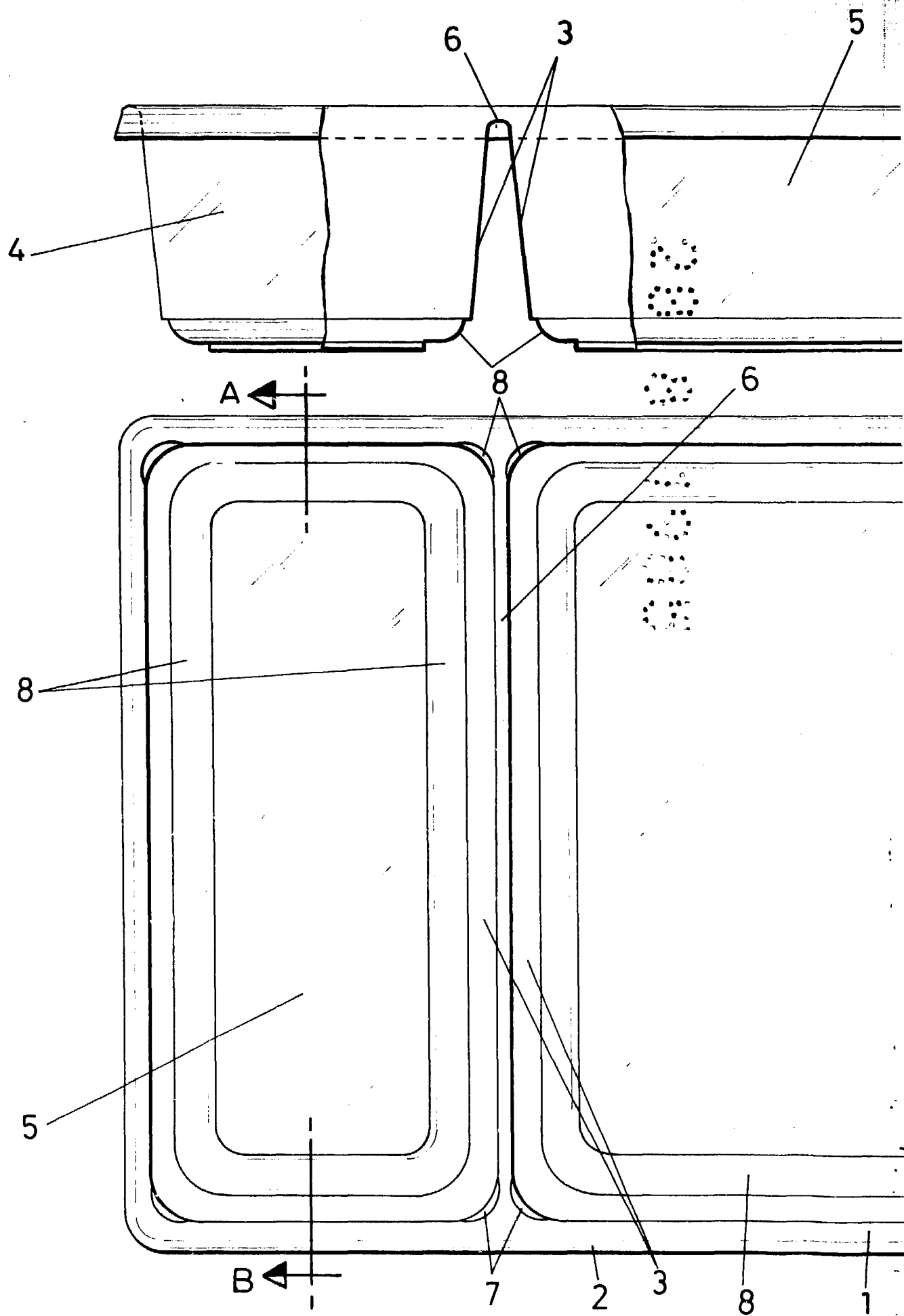
Este principio, en cuanto al alcance de la protec-  
ción del objeto patentado se refiere, se halla confirmado  
por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre -  
ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de octubre  
20 de 1954, 23 de enero de 1959, 20 de marzo de 1964 y otras.

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 acucr-  
do con lo que se establece en el último párrafo del apar-  
tado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así  
25 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:





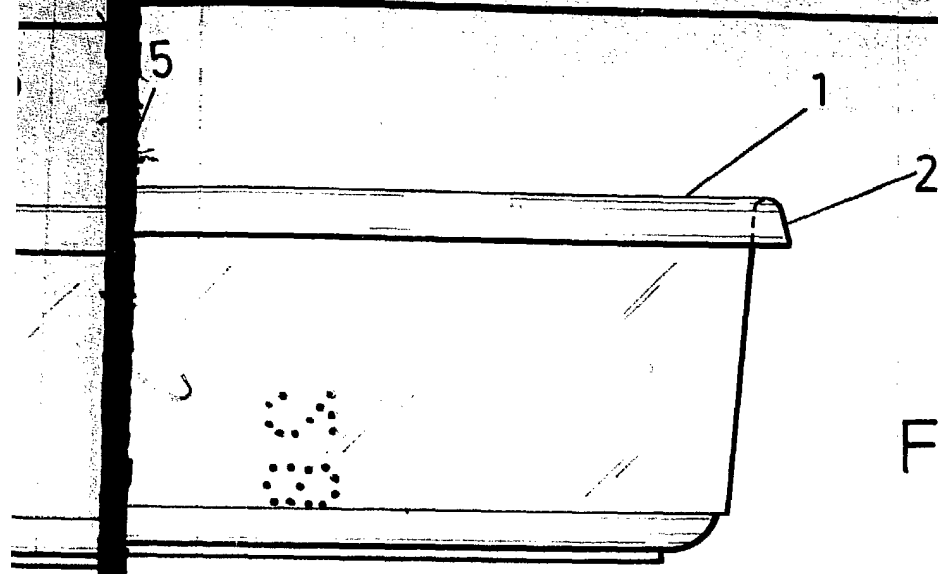


FIG. 3

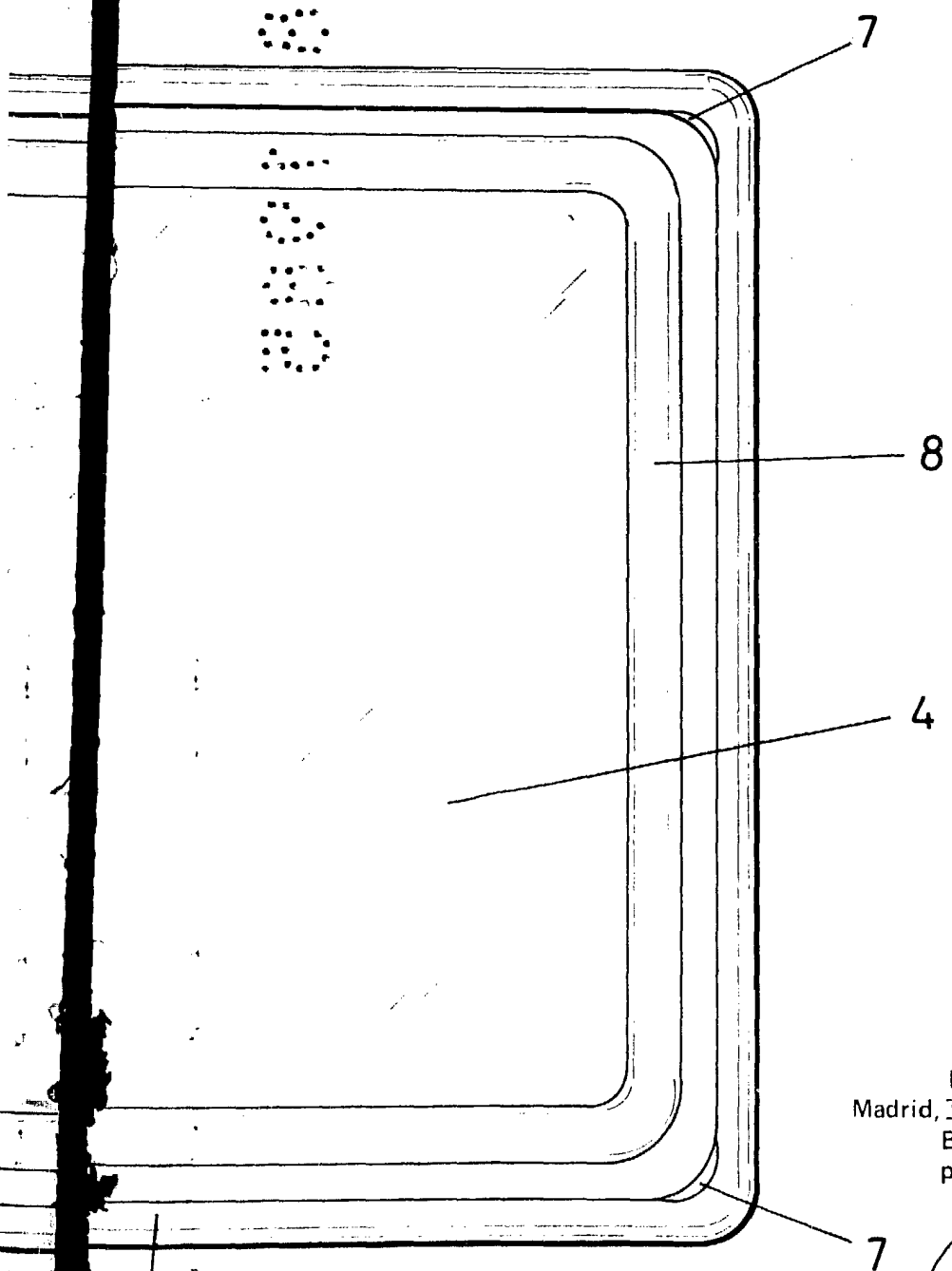


FIG. 1

ESCALA VARIABLE  
Madrid, 17 de mayo de 1985  
BERNARDO UNGRIA  
p. p.

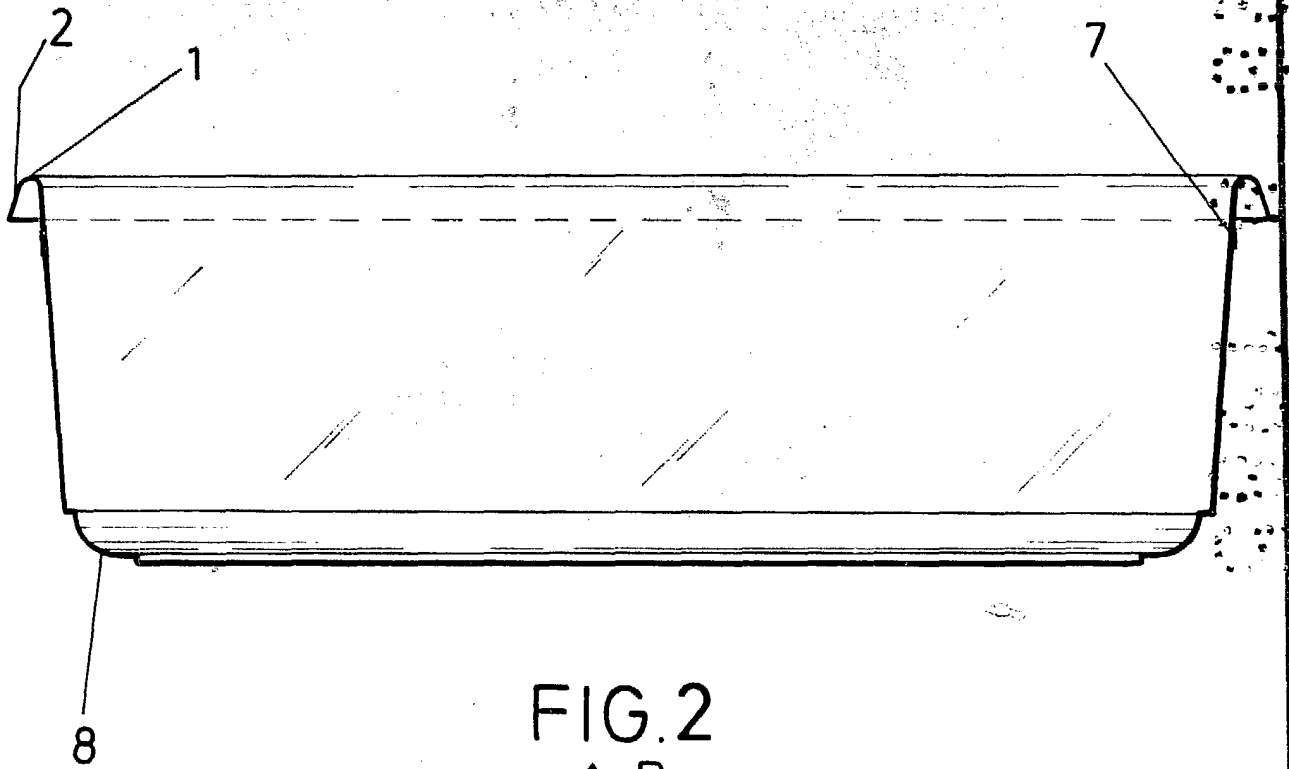


FIG. 2  
A-B

ESCALA VARIABLE

Madrid, 17 de mayo de 1985

BERNARDO UNGRIA

P. S.