



ESPAÑA

19 ES	11	NUMERO	10 Y
	21	288.317	
	22	FECHA DE PRESENTACION	
		23 Julio 1.985	

MODELO DE UTILIDAD

1- ENE. 1986

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	50 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	Int. Cl. B65D 85/72

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"ENVASE PARA PRODUCTOS CONGELADOS"

71 SOLICITANTE (S)
PESCANOVA, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Veiramar nº 49.- VIGO (Pontevedra)

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-
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 apa-
ratos, 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 descubri-
mientos 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 1935).

1 platos culinarios vayan aportándose los distintos ingre-
dientes en diferentes fases con el fin de que el producto
final a consumir quede preparado lo más óptimamente posi-
ble.

5 En este sentido el envase objeto de la invención
presenta la particularidad de que el mismo está dividido
en tres compartimentos iguales determinados por sendos ta-
biques transversales, con el fin de que cada compartimento
pueda contener un tipo de ingrediente distinto al conteni-
10 do en los otros. De esta forma y de acuerdo con las nece-
sidades de aportación de los distintos ingredientes en la
preparación del plato culinario, se podrán ir descongelan-
do los ingredientes cuando se desee, sin necesidad de te-
ner que aportar todos ellos conjuntamente, como ocurre
15 normalmente en los envases tradicionales, bien sean tipo
bandeja o bien sean tipo de bolsa de plástico en la que,
por ejemplo, los ingredientes de una paella vienen todos
ellos juntos y han de ser aportados necesariamente al uní-
sono en el cocinado o preparación de dicha paella.

20 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 cu-
yas figuras representan lo siguiente:

25 Figura 1.- Muestra una vista en alzado lateral
del envase realizado de acuerdo con la invención en el
que se puede observar uno de sus compartimentos secciona-
dos para apreciar las características del mismo.

30 Figura 2.- Muestra otra vista en alzado lateral
y en correspondencia con una de las caras menores del en-

1 vase representado en la figura anterior, y en el que se muestra asimismo una porción seccionada del mismo.

5 Figura 3.- Muestra una vista en planta superior del propio envase, en el que se puede apreciar claramente la compartimentación del mismo.

A la vista de las comentadas figuras, se podrá ver como el envase objeto de la invención se constituye a partir de un cuerpo laminar, preferentemente de plástico, que adopta la forma de una bandeja de considerable altura o profundidad, siendo el contorno de dicho envase rectangular y definiendo superiormente un borde perimétrico 1 del que se proyecta un ala externa 2 dirigida de forma inclinada y divergente hacia abajo, como se puede muy bien ver en las figuras 1 y 2. Dicho borde perimétrico 1 con su correspondiente ala 2 constituyen un medio de rigidización y de resistencia para el conjunto del envase.

15 Transversalmente el comentado envase está dotado de una pareja de tabiques transversales 3 equidistantes entre si y a su vez equidistantes de las caras laterales menores del envase rectangular, definiendo tales tabiques 3 compartimentos iguales 4 en el conjunto del envase.

20 Los comentados tabiques 3 alcanzan prácticamente la misma altura que el envase, es decir su borde superior queda muy próximo al borde 1 y perimétrico del propio envase, con la particularidad de que tales tabiques 3 están formados, cada uno de ellos, por una pareja de paredes separadas entre si y convergiendo hacia arriba para definir un borde superior redondeado, de manera que tales paredes determinativas del propio tabique 3 son prolongación de las zonas correspondientes al fondo que definen los comparti-

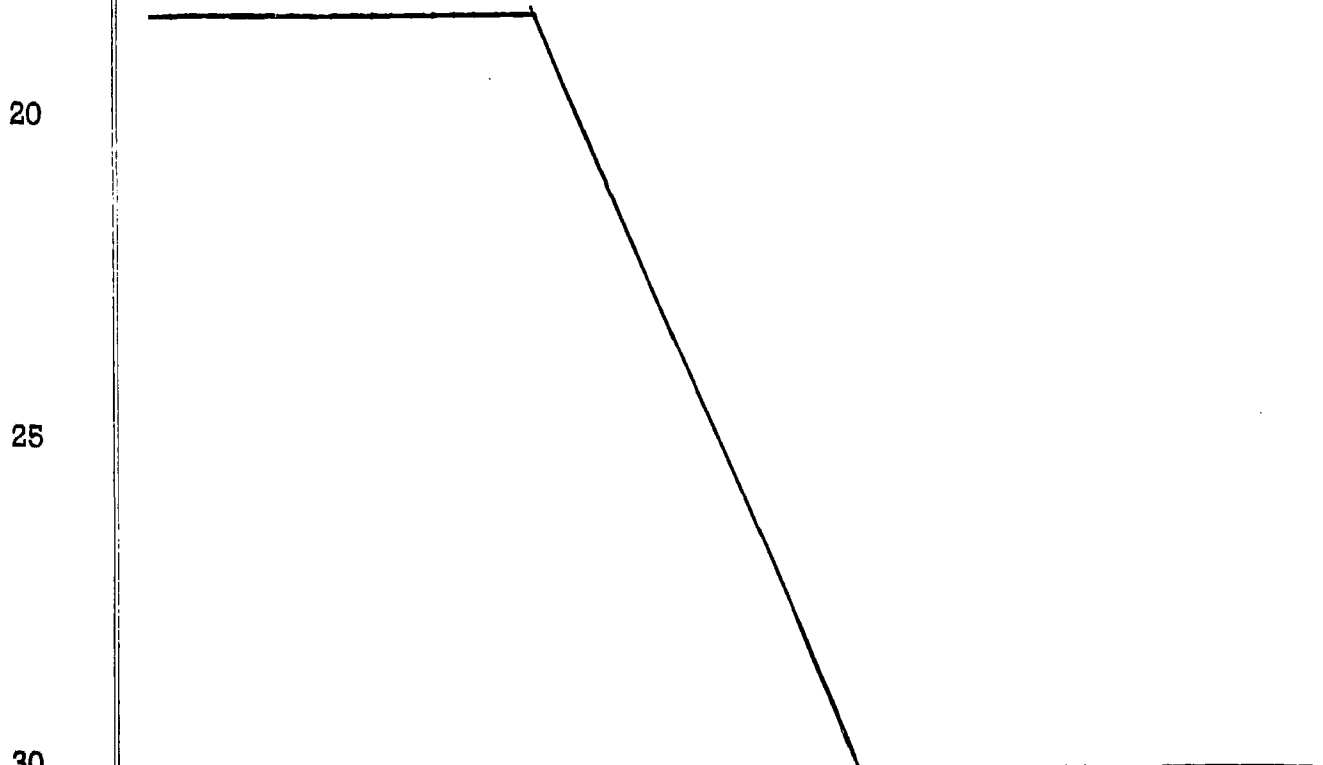
25

30

1 mentos 4, como se aprecia claramente en la figura 1.

5 De esta forma se obtiene un envase con tres com-
partimentos iguales, en cada uno de los cuales podrán dis-
ponerse diferentes ingredientes alimenticios para la pre-
paración y cocinado de platos culinarios, con la particu-
laridad de que el consumidor podrá ir descongelando y apor-
tando dichos ingredientes, lógicamente los de cada compor-
tamento, en el momento que desee.

10 Por otra parte, se ha previsto que en correspon-
dencia con las aristas internas y redondeadas del envase,
y en proximidad al borde superior de las mismas, existan
unas huellas 5 que determinan asientos y topes de máxima
penetración para el acoplamiento y apilamiento de diferen-
tes envases vacíos, todo ello con el fin de que desde que
15 se fabrican hasta que son utilizados para contener los in-
gredientes alimenticios, puedan ir apilados y ocupar el
mínimo volumen.



20

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
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-
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:

1

5

10

15

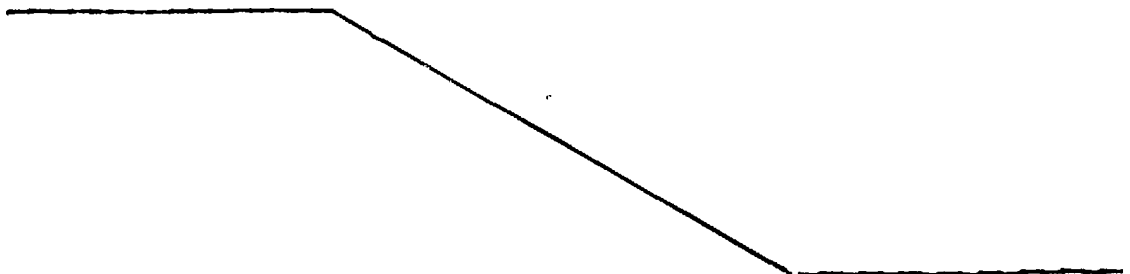
20

25

30

1ª.- ENVASE PARA PRODUCTOS CONGELADOS, que es-
tando especialmente concebido para contener distintos pro-
ductos alimenticios o ingredientes, congelados, que han de
ser adquiridos por el consumidor para su posterior prepara-
ción culinaria, y siendo del tipo de los que se constituyen
mediante una lámina de material preferentemente de plástico
que adopta la forma de una bandeja rectangular de considera-
ble altura, se caracteriza porque interiormente se han pre-
visto dos tabiques transversales iguales equidistantes entre
sí y equidistantes igualmente de las paredes laterales meno-
res del contorno rectangular, cuyos tabiques son verticales
y alcanzan practicamente la misma altura que la del envase,
habiéndose previsto que dichos tabiques definen tres compart-
timentos iguales en los que de forma independiente, y por
consiguiente con posibilidades autónomas de descongelación,
se incorporarán los distintos ingredientes a cocinar poste-
riormente, y con la particularidad de que las aristas acusa-
damente redondeadas que se definen tanto exteriormente como
en los compartimentos, presentan en proximidad a la parte
superior una huella en funciones de tope y ajuste en el api-
lamiento de múltiples envases vacíos.

2ª.- Se reivindica por último como objeto so-
bre el que ha de recaer el modelo de utilidad que se solici-
ta por: ENVASE PARA PRODUCTOS CONGELADOS.



1

Todo conforme queda descrito y reivindicado
en la presente memoria descriptiva que consta de **nueve**
páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

5

Madrid, 23 de julio 1.985

BERNARDO UNGRIA

p.p.



10

15

20

25

30

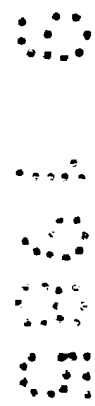
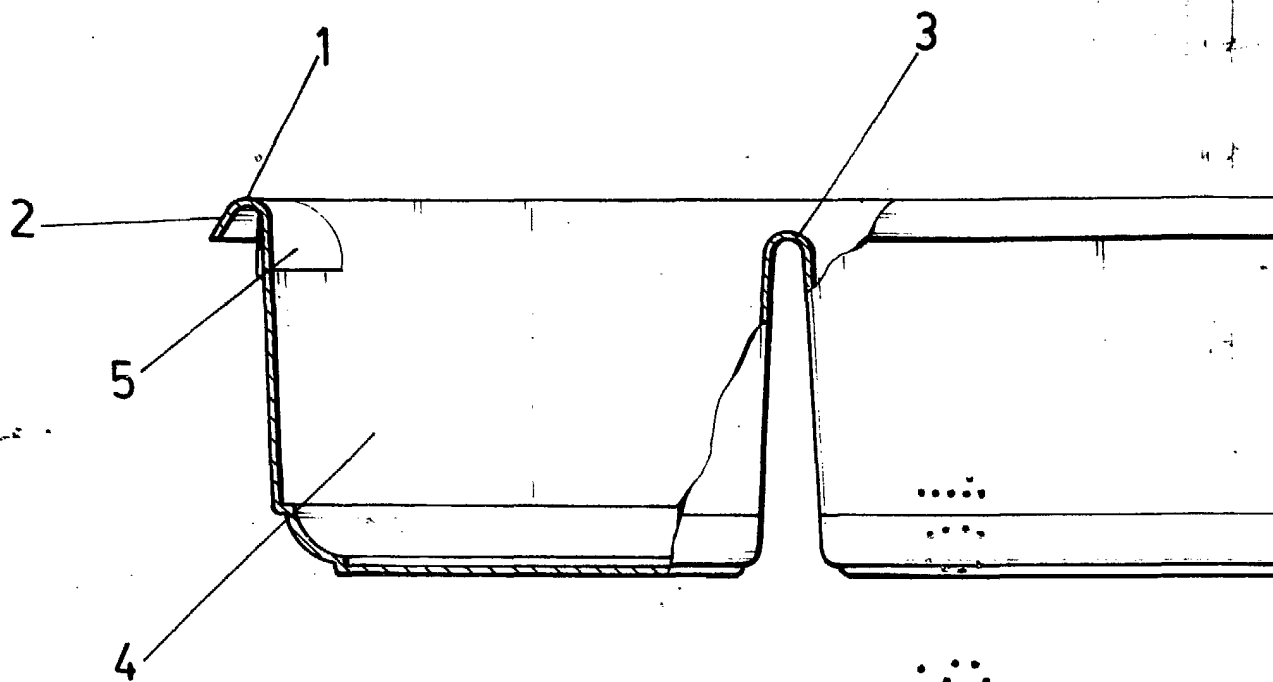
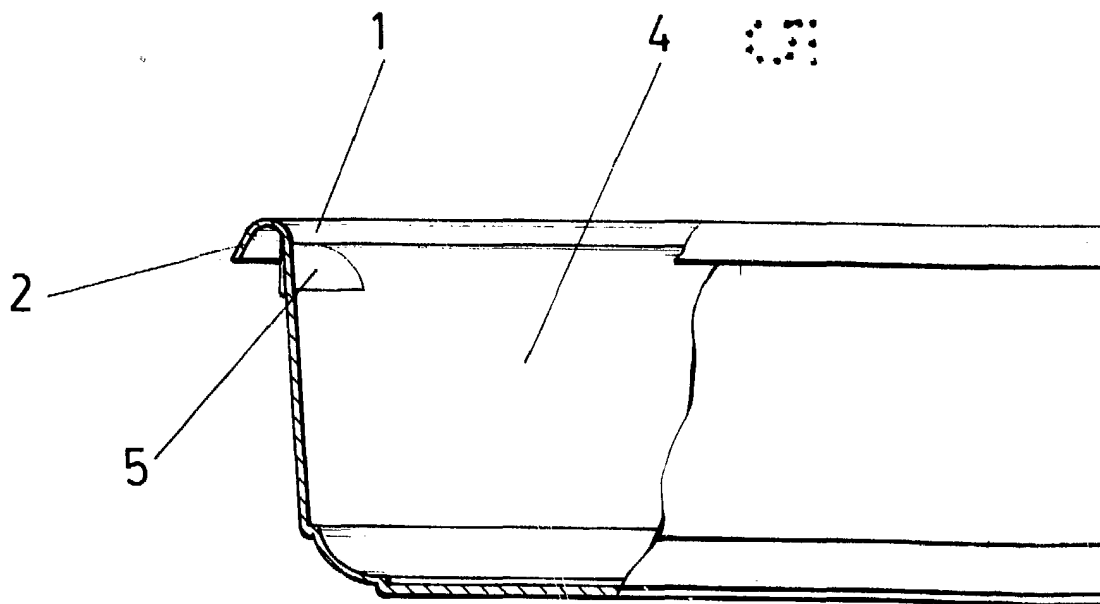


FIG. 1



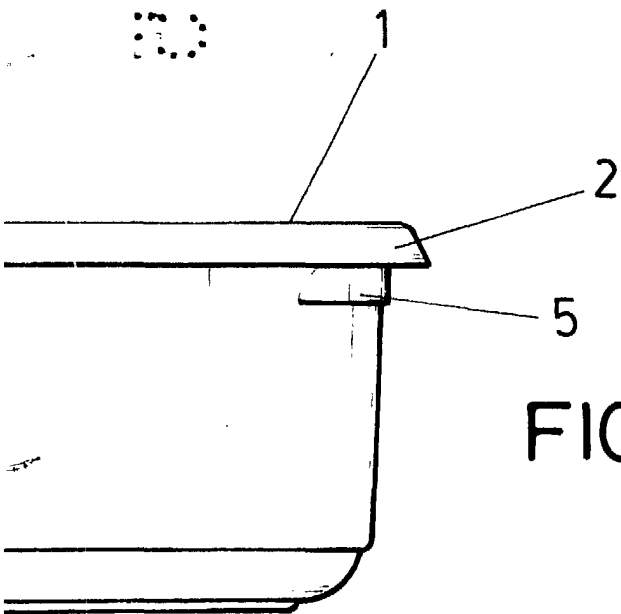
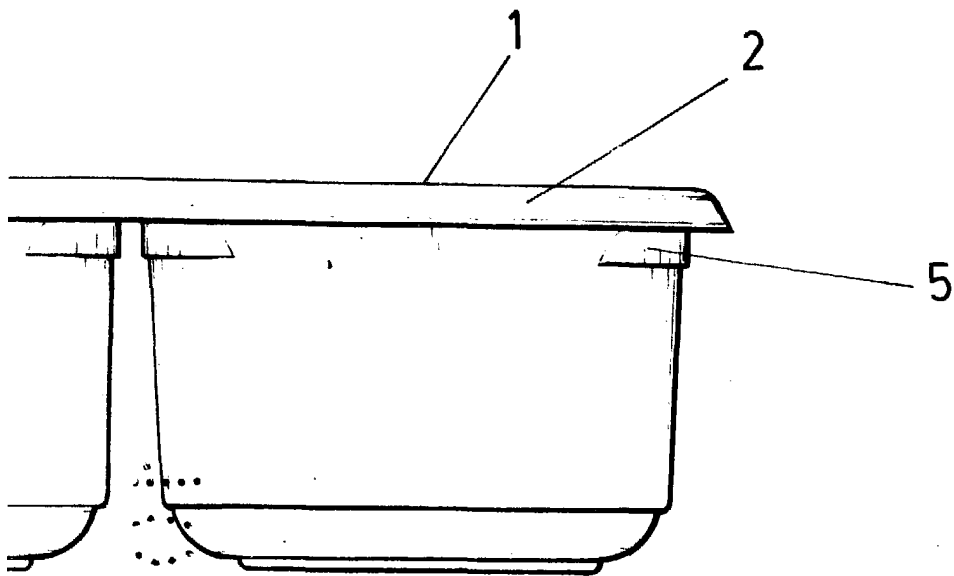


FIG. 2

ESCALA VARIABLE
Madrid, 23 de Julio de 1985
BERNARDO UNGRIA
p. p.

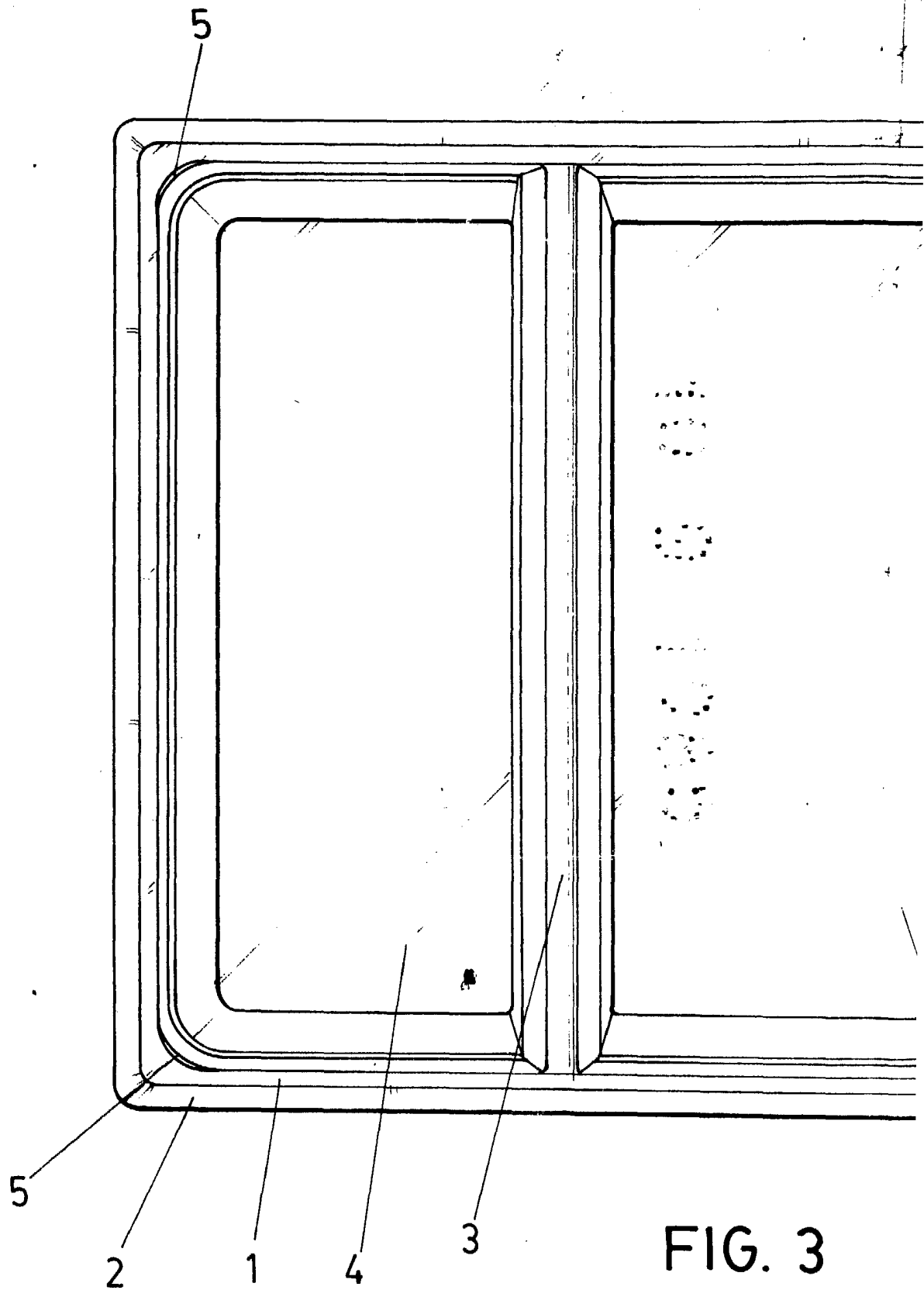
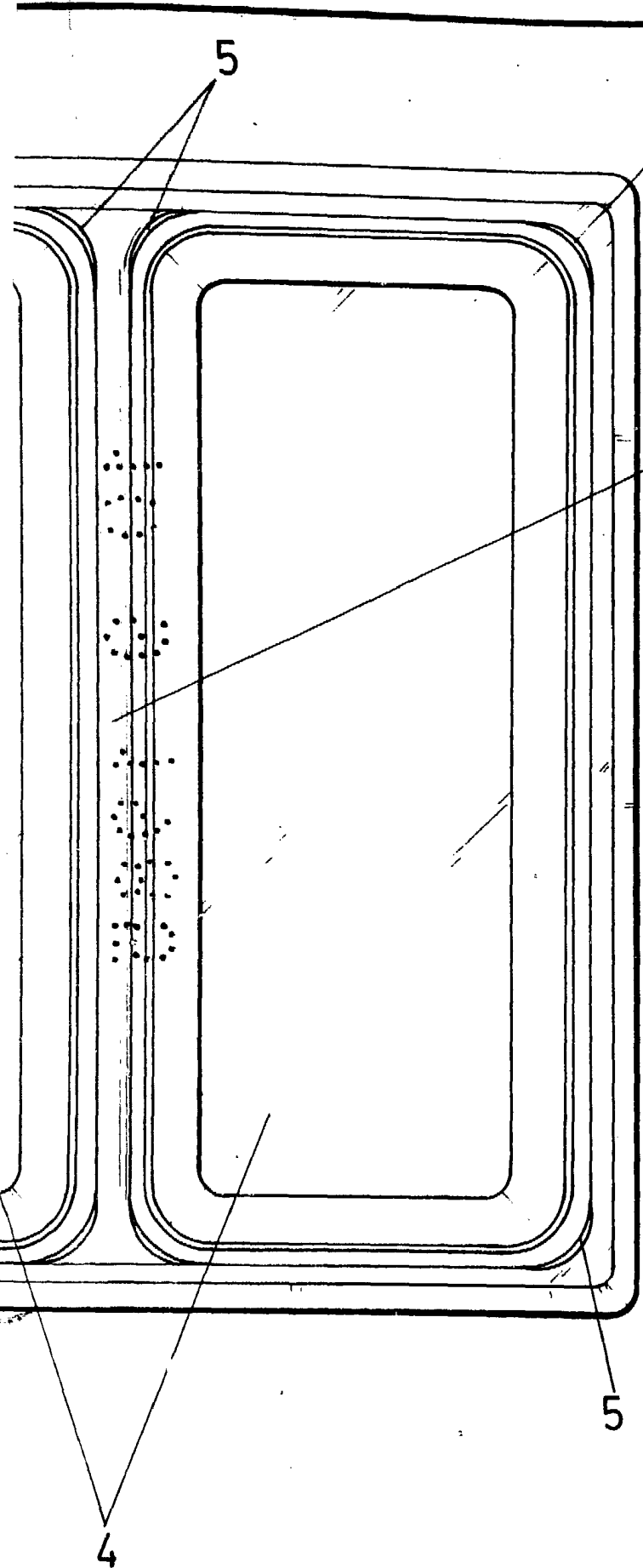


FIG. 3



ESCALA VARIABLE
Madrid, 2 de Julio de 198
BERNARDO UNGRIA
p. p.

Handwritten signature of Bernardo Ungria.