

200615



290615

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña a la solicitud de un

..... PRIMER CERTIFICADO DE ADICION

por VEINTE años en España, por " MEJORAS INTRODUCIDAS

CIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE DE INVENCION Nº 271.214

Concedida en 7 de Noviembre de 1961, por: MEJORAS EN LA

PREPARACION Y CONSERVACION DE PULPA DE ACEITUNAS VERDES "

a favor de

..... DON JOSE MARIA ANAYA GARCIA

domiciliado en CIEZA (Murcia).- "Los Albares"

Inventor: El mismo solicitante:



290815

5 La invencion a que se refiere la presente Memoria constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de fecha 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

10 En la Memoria descriptiva de la Patente de Invencion número 271.214, concedida con fecha 7 de Noviembre de 1961, se describieron determinadas mejoras en la preparación y conservación de pulpa de aceitunas verdes, y como queda indicado, la invención fué premiada con el privilegio de explotación exclusiva solicitado, en mérito a la invención.

15 Las pruebas efectuadas con posterioridad a la solicitud de la Patente anterior en relación con estas mejoras en la preparación y conservación de pulpa de aceitunas, han dado como consecuencia una ampliación en el campo del invento, y por ello se desea obtener la correspondiente ampliación en el privilegio últimamente concedido a fin de que proteja la totalidad del invento, evitando posibles imitaciones por parte de otros competidores.

20 En la descripción de la Patente principal se hace constar que las mejoras en la preparación y conservación de pulpa de aceitunas verdes se caracterizan esencialmente porque consisten en realizar con ellas un picadillo en forma de pasta blanda, para lo que una vez recogidas, se clasifican por tamaños, coloración y estado, siendo seguidamente lavadas y colocadas enteras en recipientes de cristal donde se cubren con talles de hinojo para su aromatización y antisepsia, siendo rellenas hasta tapar bien este hinojo con salmuera, sufriendo en estas condiciones las aceitunas, una fermentacion en la que adquieren dulzor y color, para ser posteriormente sacadas de estos
25 recipientes y deshuesadas, para lo que se les extrae el hueso entero;
30

290615

-3-



siendo picadas a continuación en pequeños trozos y convertidas en una pasta blanda que se homogeneiza mediante ligero batido realizado el cual son envasadas.

5 Pues bien, actualmente y siguiendo un proceso de fabricación similar, aplicable al caso, se presentan las aceitunas verdes convertidas en pasta blanda, la cual puede ser extendida sobre el pan, como cualquier otra pasta, tal como mermelada, mantequilla, etc. La pasta blanda puede estar formada por aceitunas solamente o bien ser acompañada por pasta de pescados, vegetales, o cualquier otro alimento que favorezca el poder alimenticio de la pasta y que pueda proporcionarle un sabor grato al paladar.

10 La adición de estos productos complementarios puede realizarse sobre la pasta de la aceituna o bien aliñar a ésta debidamente para que la pasta salga ya con el sabor adecuado.

15 Aunque de la explicación que antecede se deduce la sencillez del perfeccionamiento introducido en el objeto de la Patente principal nº 271.214, es indudable la importancia de su realización por lo que procede solicitar este Certificado de Adición que completa y perfecciona notablemente el objeto de la Patente principal.

20 Hecha la descripción precedente, hemos de añadir, que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

N O T A

25 En resumen: El Primer Certificado de Adición que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

30 1ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE DE INVENCIÓN Nº 271.214, Concedida en 7 de Noviembre de 1961, por: MEJORAS EN LA PREPARACION Y CONSERVACION DE PULPA DE ACEITUNAS VERDES, caracterizadas porque las operaciones descritas en el objeto de la Patente prin

290315



5
cipal se aplican a toda clase de aceitunas verdes, sea cual sea su anterior preparación y aderezo, formándose una pasta blanda con el picadillo obtenido, a la cual se añade un complemento de pasta de pescado o cualquier otro complemento a fin de mejorar las condiciones alimenticias o aromáticas del producto.

10
2º.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Primer Certificado de Adición que se solicita: "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE DE INVENCION Nº 271.214, concedida en 7 de Noviembre de 1961, por: "MEJORAS EN LA PREPARACION Y CONSERVACION DE PULPA DE ACEITUNAS VERDES".

15
Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Memoria que consta de cuatro páginas mecanografiadas.

Madrid, 6 de Agosto de 1963

ALFONSO UNGRIA