



309126

MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

correspondiente a una PATENTE DE INVENCION por VEINTE años para todo el territorio español, a favor de Don Santiago MUNTÓ BERENGUER, de nacionalidad española, residente en CASTALLA (Alicante), Santísima Trinidad núm. 8, por: PROCEDIMIENTO PARA RELLENADO DE ACEITUNAS".

-----

5.- Se refiere la presente Memoria Descriptiva que se une a solicitud de registro como Patente de Invención a un nuevo Procedimiento para relleno de aceitunas, cuyas características de novedad le confieren cualidades que le sitúan muy por encima de todo lo conocido.

Es evidente que el relleno de aceitunas es una elaboración en sí conocida, hace muchos años, pero las exigencias del mercado han cambiado muchísimo.

10.- Así por ejemplo el mas alto porcentaje de aceitunas rellenas consumidas era despachado a granel.



Prácticamente el mercado de las aceitunas rellenas era muy limitado, muy reducido, ni a granel, ni envasadas.

Los mayores consumidores de aceitunas rellenas eran y son, países de alto nivel de vida, tal que U.S.A. Alemania, etc., pero se daba la circunstancia de que U.S.A. importaba de España las aceitunas en barriles, sin rellenar, en simples condiciones de aliño y conservación aptas para rellenar con productos propios o igualmente importados y procedían a rellenar en sus propias factorías, consumiendo jornales y envases, etiquetas, etc. procedentes de sus propios suministros.

Esta forma de atender el mercado exterior ha cambiado totalmente, y actualmente nuestras aceitunas son apenas exportadas en barriles para serlo en envases de menor capacidad y las rellenas prácticamente salen la totalidad rellenas y envasadas en España, absorbiendo mano de obra, envases, etiquetas, cajas, etc., de nuestra propia producción.

Nuestro mercado interior, ha aumentado el consumo de aceitunas rellenas y apenas acepta los productos a granel.

Todo ello lleva consigo una mas extensa y mas rigurosa exigencia en la elaboración de todos nuestros productos, pero principalmente en el caso que nos ocupa, de aceitunas rellenas.

Como consecuencia de esta necesidad surge el procedimiento que nos ocupa, que permite cumplidamente atender a la nueva tónica del mercado, a nivel con la exigencia rigurosa de mercados abiertos y en competencia, por tanto, con países de técnicas muy desarrolladas.



Ello le hace acreedor del privilegio de registro que se solicita al amparo de lo prevenido en el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

45.-

Consiste sustancialmente en el relleno de aceitunas de mas grueso tamaño dejandolas rellenas de dos sustancias: Una la anchoa o su pasta que queda completamente dentro del hueco de la aceituna y además de guindilla selecta, que asoma su punta fuera de la aceituna.

50.-

La manipulación consiste en tomar la aceituna manualmente y llevada bajo el troquel de deshuesado se coloca en forma tal que presenta el asiento del peciolo del fruto a la aguja de deshuesado.

55.-

Con ello no queda huella de dicho asiento y la presentación de la aceituna es óptima.

Por esta parte, necesariamente, se introduce la anchoa, es decir un filete de anchoa o una porción de pasta de dicho producto, que vendrá a ocupar un espacio en volumen aproximadamente igual al del hueso deslojado.

60.-

Separadamente se procede a preparar la guindilla. No es apta cualquiera. Ha de ser seleccionada y es preferible partir de la guindilla de Guipuzcoa comunmente llamadas piparras.

65.-

Esta preparación consiste en partirla transversalmente por la mitad, desistiendo las partes traseras, esto es: solo se utilizan las puntas, que son sometidas a lavado con cuidadosa extracción de las semillas y posteriormente aclarado minucioso.

70.-

Terminadas las tres operaciones anteriores, se coordinan en una cuarta que consiste en colocar las guindillas en el hueco de la punta de las aceitunas,



esto es, en la parte no ocupada por la aceituna o su pasta, pero de forma tal que quede asomando la punta de la guindilla mas allá del borde de la aceituna.

75.-

Se someten a subsiguiente lavado por aspersión con agua potable, hasta aspecto completamente limpias.

En una última operación se envasan colocándolas en forma de panal y en capas sucesivas hasta llenado del envase.

80.-

Todas las aceitunas ofrecen a la vista las guindillas orientadas en un mismo sentido.

Los espacios libres, hasta el llenado completo del envase se llena con un líquido que a la vez que aliña, conserva.

85.-

Está compuesto por una salmuera a 5 grados, así como zumo de limón al gusto del mercado de destino, nuez moscada, aceite de oliva refinado y un antifermo típico.

Llenado así el envase se cierra y esteriliza.

90.-

Suficientemente descrito el invento así como una manera de llevarlo a la práctica se hace constar de manera expresa que el mismo acepta modificaciones de detalle siempre que no se aparten de su fundamento.

#### N O T A

95.-

En resumen: La PATENTE DE INVENCION, recaerá sobre las particularidades de las siguientes:

#### R E I V I N D I C A C I O N E S

1ª.- Procedimiento para rrelleno de aceitunas, caracterizado porque consta de seis operaciones subordinadas a la presentación y conservación de las aceitunas.

100.-



105.- En la primera operación se deshuesa la aceituna con deshuesadores convencionales en forma tal que se enfrenta el usillo deshuesador la parte de la aceituna que estuvo unida al peciolo en el olivo. Con ello la aceituna solo muestra dos orificios opuestos en el sentido longitudinal del fruto y ninguna otra alteración de su superficie.

110.- En la segunda operación, se coloca el filete de anchoa y eventualmente pasta de anchoa en el hueco correspondiente a la parte mas ancha de la aceituna y en volumen aproximadamente igual al que ocupó el hueso desalojado.

115.- En tercera operación, separadamente de las anteriores se prepara la guindilla seleccionada en tipo y calidad con criterio predeterminado, seccionandola transversalmente y desestimando las partes de la cola, seguida de lavado de las puntas a la vez que se eliminan absolutamente todas las semillas y quedan completamente limpias.

120.- En cuarta operación se colocan las guindillas así preparadas en el interior de las aceitunas en forma tal que ocupan el hueco no ocupado por las anchoas en la operación segunda y asomando completamente fuera de la aceituna la punta de la guindilla en la misma magnitud aproximadamente.

125.- En quinta operación, se lavan las aceitunas ya completamente preparadas por aspersion con agua potable hasta aclarado completamente perfecto.

130.- En sexta operación se envasan colocándolas en el envase en forma de panel, con las puntas de las guin-



dillas orientadas en el mismo sentido, hasta completar el envase, que se rellena desalojando el aire interpuesto entre las aceitunas y entre estas y el borde del envase con aliño de salmuera de 5 grados, jugo de limón, nuez moscada y aceite refinado en proporciones variables según el gusto del mercado de destino. El antifermo se incorpora en proporción técnica, cerrando el envase por medio de las máquinas en uso y se esteriliza.

140.- 2ª.- PROCEDIMIENTO PARA RELLENADO DE ACEITUNAS".

Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid 8 de Febrero de 1.965.  
pp.