

349166



MEMORIA DESCRIPTIVA

que corresponde a un TERCER CERTIFICADO DE ADICION,
por: "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATEN-
TE PRINCIPAL nº 208.474, que se refiere a NUEVO PRO-
CEDIMIENTO PARA LA CURACION Y ENVASADO DE JAMONES",
a favor de COMPAÑIA INDUSTRIAL CHACINERA, S.L., en-
tidad de nacionalidad española, residente en MONFOR-
TE DE LEMOS (Lugo).

- - - oOo - - -

Constituye el objeto de la presente soli-
citud de tercer Certificado de Adición amparar cier-



tas mejoras introducidas en la patente principal y adiciones anteriores, según veremos por la descripción que sigue.

5.-

Comenzaremos señalando que aquel procedimiento y siguientes mejoras se referian de una manera concreta al curado y envasado de jamones, y la práctica ha demostrado suficientemente que igualmen-

10.-

te es aplicable al envasado y en cierto modo curado de otros productos, como por ejemplo, tocino fresco entreverado, carnes y análogos, ya sea formando piezas o picados. Por ejemplo, citemos el caso de una capa de tocino. En primer lugar se la descortezza y

15.-

enrolla y con un ligero salado y adobado, se introduce en una tripa cilindrica y de suficiente diámetro, en la que queda fuertemente oprimida de manera que practicamente desaparecen las juntas, y, al cortar, presenta una cara compacta.

20.-

Para cooperar con la tripa que contiene el producto y dar resistencia a la envolvente, se propone que la pieza cilindrica alargada sea recubierta



- por una funda de fina malla que se anuda en sus extremos a manera de una bolsa, y en estas condiciones
- 25.- se somete la pieza al bañado final que se menciona en la patente principal. Con ello se logra en toda la superficie de la pieza al efecto de un forrado con lámina continua transparente y armada con el enmallado igualmente transparente, todo lo cual mejora extraordinariamente la presentación de la pieza al tiempo que se asegura de una manera definitiva la envoltura de la pieza y su estanqueidad para la más perfecta conservación. Todo ello dentro de las más exigentes normas de higiene.
- 30.-
- 35.- El producto así preparado se mantiene con todas sus propiedades y en una conservación de sabor y presentación no logradas hasta ahora, aparte de la mejora en el aspecto higiénico, pues el producto se halla preservado de las moscas y mosquitos y también
- 40.- del polvo ambiente de los establecimientos de venta.
- Cuantas modificaciones puedan ser introducidas en el objeto descrito y no afecten a su esen-



cialidad, se entenderan incluidas en esta solicitud sean cualesquiera las circunstancias que concurran.

45.-

NOTA

Descrito suficientemente el objeto de esta solicitud se declaran de novedad y propiedad las siguientes:

REIVINDICACIONES

50.-

1ª.- Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal nº 208.474, que se refiere a procedimiento para la curación y envasado de jamones, que se caracteriza por el hecho de que el producto, dispuesto en capas de convenientes dimensiones,

55.-

se enrolla con presión suficiente para que desaparezcan las juntas y se introduce en una tripa, cerrandose por ambos extremos y seguidamente se recubre con una funda de fina malla que igualmente se ata en los extremos, ejerciendo su presión sobre toda la superficie de la pieza y, finalmente, se somete la pieza preparada al baño gelatinoso mencionado en la patente, el cual forma cuerpo con la malla, que

60.-

da la superficie de la pieza y, finalmente, se somete la pieza preparada al baño gelatinoso mencionado en la patente, el cual forma cuerpo con la malla, que



le sirve así de armadura, y produce la estanqueidad de la envoltura para la conservación de producto.

65.-

2ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL nº 208.474 QUE SE REFIERE A NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA CURACION Y ENVASADO DE JAMONES.

70.-

Todo tal y como se describe y reivindica en la presente Memoria Descriptiva que consta de cinco hojas mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid, a once de Enero de mil novecientos sesenta y ocho.

COMPANIA INDUSTRIAL CHACINERA, S.L.

p. a.

JOSE MARIA
Abogado Oficial