

A 23 N

NUMERO 430.956

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de una

PATENTE DE INVENCION

SOLICITANTE: D. JESUS, D. ANDRES, D. MIGUEL y
D. FRANCISCO NAVARRO GALLEGO.

RESIDENCIA: Ca. de Espinardo, Km. 2. ESPINARDO

(Murcia)

ENUNCIADO: "UN PROCEDIMIENTO PARA EL PELADO

DE FRUTOS ALARGADOS".

Prioridad: Patente n.º del

AC/ES

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 El invento se refiere a un procedimiento para el pelado de frutos alargados, y mas particularmente para el pelado de espárragos.

5 Es conocido en la actualidad, que los frutos alargados, como por ejemplo los espárragos, sean pelados mediante cuchillas.

También es conocido que estas cuchillas corten la piel o corteza fibrosa del espárrago, en el sentido de la flor al tallo.

10 Por último, es conocido que actuen sobre el espárrago o fruto de que se trate dos cuchillas simultáneamente, las cuales cuchillas se encuentran enfrentadas y atacan al tallo por dos puntos opuestos.

En el primer caso se trata de pelado a mano.

15 En el segundo caso será en máquinas y en el pelado a mano.

El el tercer caso será en máquinas sóloamente.

Todos los casos, sin embargo, el sentido de corte es de flor a tallo.

20 También se conoce en la actualidad, que el espárrago se coloque horizontalmente, fijo por la flor, tanto si se pela a mano, como si se pela en una máquina de las que actualmente se conocen.

25 Igualmente es conocido que el espárrago quede fijo verticalmente, con la flor hacia arriba.

30 La novedad del procedimiento que la invención propone, radica en que el fruto, aunque situado verticalmente, quede sujeto con su flor hacia abajo, y precisamente sobre un soporte desplazable, que lo va a llevar bajo la acción de una pluralidad de parejas de cuchillas, giradas con dis-

1 tinta angulación relativa y en relación con el espárrago,
y bajo cuya acción de conjunto, a través del desprendimien-
to de parejas de cutículas opuestas en el tallo, se va a
llegar al total desprendimiento de la corteza fibrosa, sin
5 daño para la zona de la pulpa y a través de una serie de
operaciones limpias y rápidas.

Para que se comprendan mas fácilmente las fases que
el procedimiento comprende, se acompaña con la presente me-
moria una hoja de dibujos en la cual se representa esquemá-
ticamente la marcha del proceso.

10 Mas concretamente, lo que aparece reflejado en los
dibujos adjuntos es lo que sigue:

La figura 1ª representa un espárrago, posicionado
de manera invertida y sujeto por la flor en un soporte que
15 debe entenderse que es móvil en sentido horizontal, indicán-
dose sobre el tallo del espárrago las líneas de puntos de-
terminantes del lugar por el que ha de ser cortado longitu-
dinalmente por una pareja de cuchillas, que también se indi-
can en situación adyacente a la flor, de manera esquemáti-
ca, para producir el desprendimiento de dos tiras de cutí-
20 cula.

La figura 2ª muestra al mismo espárrago, después de
que la cuchilla ha recorrido su tallo en la totalidad, y han
producido el desprendimiento de dos tiras de cutícula.

25 La figura 3ª, finalmente, representa una sección
transversal esquemática del espárrago y, en torno a él, las
sucesivas situaciones que han tenido que adoptar las parejas
de cuchillas empleadas en el pelado, para determinar el des-
prendimiento total de la corteza.

30 En atención ahora a la figura 1ª, puede verse que el

1 procedimiento comprende que un espárrago -1- sea posiciona-
do en situación invertida sobre un soporte móvil -2-, que
lo pinza por la flor.

5 Igualmente el procedimiento comprende la aplicación
sobre el tallo del espárrago -1- de una pareja de cuchillas
-3-, que atacan a éste por puntos diametralmente opuestos,
y que posteriormente lo recorren en sentido ascendente,
según las flechas -4-, y con una profundidad de corte cons-
tante, que está indicada por las líneas discontinuas -5-.

10 En la figura 2ª se observa como las cuchillas -3-,
después de que han recorrido toda la longitud del tallo del
espárrago, han producido el desprendimiento de dos cutículas
de el mismo grosor -6-, que constituyen un pelado parcial
del espárrago.

15 Posteriormente el espárrago es sometido a sucesivas
parejas de cuchillas, análogas a las que están indicadas con
la referencia nº. 3, pero que, en cada ocasión, se encuen-
tran giradas en una determinada medida en relación con la
pareja precedente, de tal modo que el corte de cada una que-
de en situación adyacente al corte producido por las prece-
dentes.

20 El resultado, como se desprende de la observación
de la figura 3ª, es que el tallo del espárrago -1- haya si-
do atacado por parejas de cuchillas -3-, -3'-, etc., en fun-
25 ción de cuya acción se consigue un facetado que determina el
total desprendimiento de la corteza superficial, sin dañar
la pulpa.

30 No se considera necesario hacer mas extensa esta des-
cripción, para que cualquier persona experta en la materia
comprenda perfectamente cual es la idea que se desea regis-

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,
5 que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre
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,
10 en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones,
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 -
20 ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de octubre
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-
25 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
las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

30 En resumen, el privilegio de explotación exclusi-
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-
guientes:

1
5
10
15
20
25
30

1.- UN PROCEDIMIENTO PARA EL PELADO DE FRUTOS ALARGADOS, caracterizado esencialmente porque consiste en someter al fruto a un posicionado vertical con la flor hacia abajo y el tallo hacia arriba, a partir de cuya posición se somete, en fase operativa inmediata, a la acción simultánea de dos cuchillas enfrentadas que desde la flor al extremo del tallo le provocan sendas cortaduras a flor de piel separándola en fina capa, de espesor regulable, de acuerdo con la incidencia de las cuchillas, sin dañar la pulpa, repitiéndose la operación en fases subsiguientes y en posición angular adecuada respecto del primer corte y sucesivos, para determinar un facetado del fruto en todo su perímetro que constituye su pelado periférico.

2.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: UN PROCEDIMIENTO PARA EL PELADO DE FRUTOS ALARGADOS.

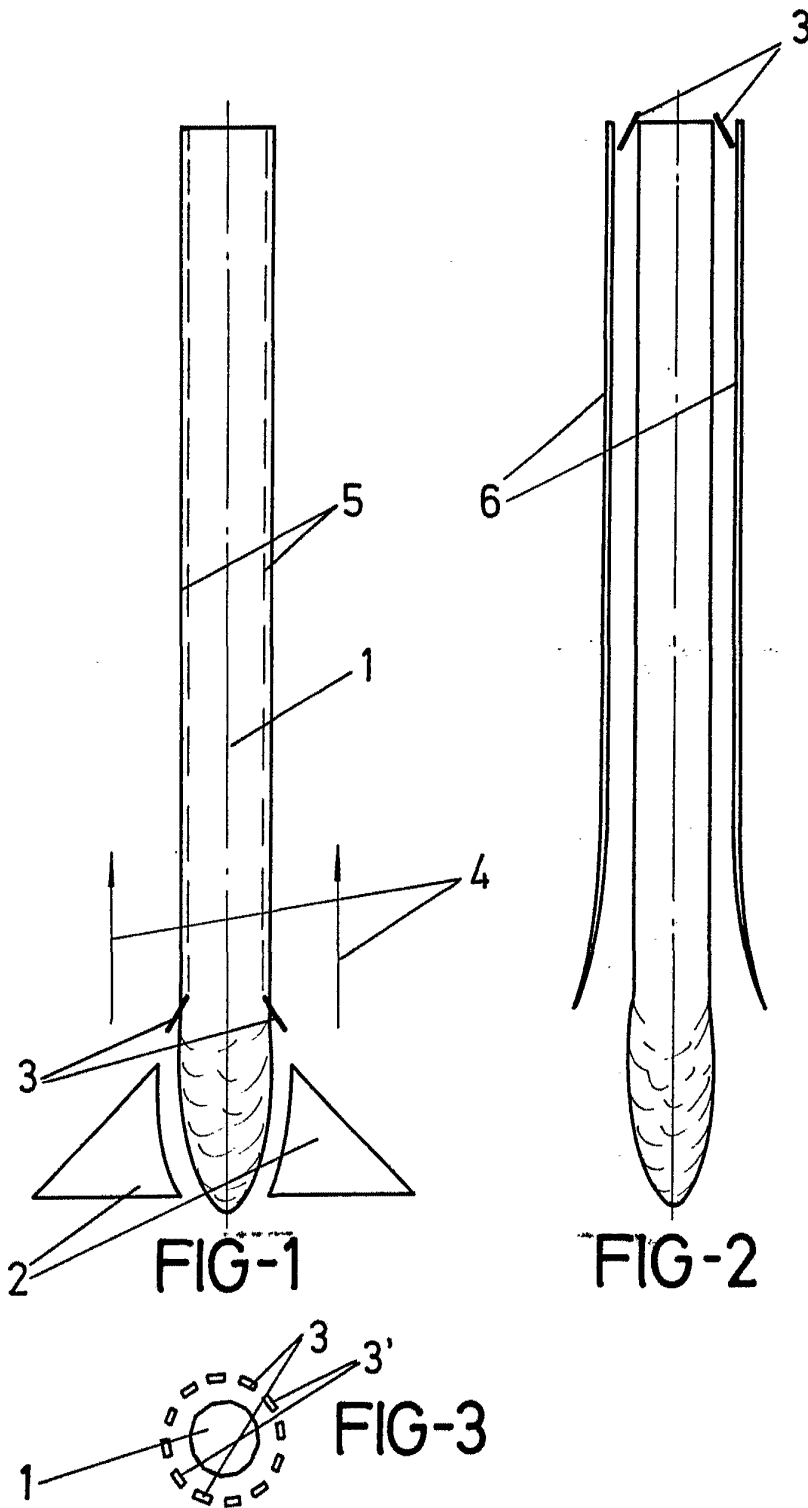
Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de ocho páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 11 Octubre 1.974

BERNARDO UNGRIA

P.P.





ESCALA VARIABLE
Madrid, 11 de octubre de 1974
BERNARDO UNGRIA
P. P.