

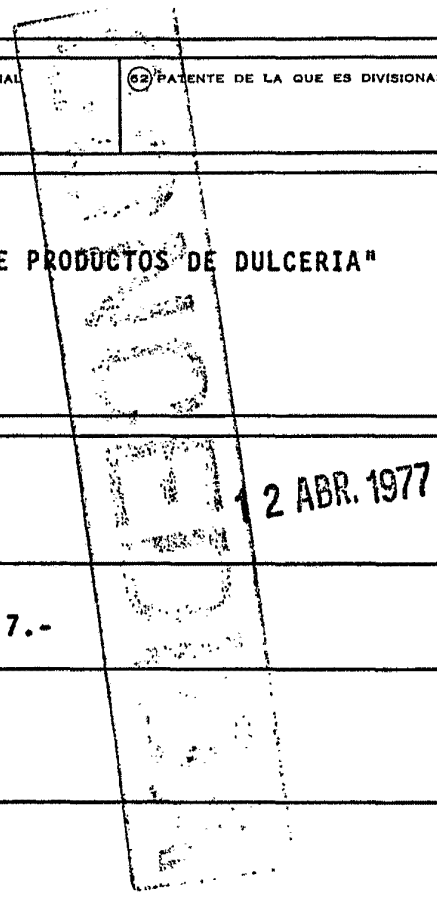


ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO	(10) A1
(21)	449650	
(22)	FECHA DE PRESENTACION	
	- 8 JUL. 1976	

PATENTE DE INVENCION

(30) PRIORIDADES:		
(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL	(62) PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
	A23G	
(54) TITULO DE LA INVENCION		
"PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE PRODUCTOS DE DULCERIA"		
(71) SOLICITANTE (S)		
DAMEL, S. A.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
ELCHE (Alicante).- José Mar-fa Buck, 7.-		
(72) INVENTOR (ES)		
D. JOSE TORRES FENOLL		
(73) TITULAR (ES)		
DAMEL, S. A.		
(74) REPRESENTANTE		
D. JOSE LAHIDALGA RODRIGUEZ		



El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de 26 de Julio de 1.929, en su texto refundido publicado el 30 de Abril de 1.930, establece los caracteres de patentabilidad de las invenciones de tipo industrial que tienen por objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo por consiguiente como patentables, las nuevas - máquinas, aparatos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La amplitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado al legislador a aclarar (Artº 46) que la enumeración contenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubrimientos de tipo científico (Artº 47).

El Decreto de 26 de Diciembre de 1.947, recogiendo - la Orden de 18 de Noviembre de 1.935, confirma el criterio legal de que también serán patentables los instrumentos, objetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en definitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo anteriormente conocido.

Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al articulado que recoge los conceptos expresados, debe considerarse, que la invención 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, premiando así los méritos de quien aporta a la industria del país una mejora efectiva y precisamente comprendida entre las enunciatas por la Ley como patentables . (Arts. 46 y 47 en relación con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de 18 de Noviembre de 1.935).

El presente registro de Patente de Invención, concierne como su enunciado indica, a un procedimiento para la fabricación de productos de dulcería, de acuerdo con la descripción detallada que del mismo se realiza, debiendo interpretarse siempre éste concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

El procedimiento cuyo registro se preconiza, está basado en las siguientes características:

Bajo el proceso seguido, se consiguen dos clases de piezas o productos de dulcería, que son:

A.- Piezas dotadas con un perfil general en U.

B.- Piezas con dos o más perfiles en U, unidos que en combinación forman una sección de E.

Para la debida comprensión de éste objeto, se adjunta a la presente memoria descriptiva, una hoja de planos, en la que a título de ejemplo se representan todas y cada una de las partes que lo forman y relación que guardan entre sí.

Con la referencia -A-, se muestra la pieza de un solo perfil en U.

Con la referencia -B-, se ilustra otra posible variante de la pieza base, con dos o más perfiles enlazados.

Las bases de éstas piezas, es decir los perfiles en U, E o análogos, están fabricados independientemente, a base de pasta de harina gelatinizada, regaliz, (lipis dulcis) y una carga de azúcar en proporciones centesimales previamente calculadas.

Estas bases son sometidas a un proceso de endurecimiento adecuado, con rigidez y flexibilidad calculadas, pero siempre capaces de contener la pasta que posteriormente se aloja en los canales previstos en las secciones referidas.

En las citadas oquedades, se vierte una pasta de relleno conseguida por mezcla de azúcar aromatizada y coloreada, que ocupa el perfil correspondiente, quedando por su parte libre, enrasado con dicha pasta de relleno, según se ilustra en la adjunta representación.

Los aditivos utilizados, concretamente los aromatizantes y colores, son del tipo autorizado por la Ley y de acuerdo con las normas establecidas por la Dirección General de Sanidad.

El procedimiento mecánico, es el siguiente:

Los componentes referidos se mezclan en bombos de gear y se introducen por extrusión con movimientos continuos.

También intervienen los necesarios moldes para la estructuración de las bases.

Las materias utilizadas, podrán variar de naturaleza, siempre que se ajusten a las normas permitidas.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, es preciso 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 se reivindica en la siguiente:

N O T A

En resumen: La Patente de Invención que se solicita, recaerá sobre las siguientes:

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

1º.- Procedimiento para la fabricación de productos de dulcería, caracterizado esencialmente porque se procede a la mezcla homogénea de pasta de harina gelatinizada, azúcar y extracto de la planta vervenacea "lipis dulcis", la que posteriormente se moldea a un grado adecuado de compresión

95 y por medios mecánicos, hasta configurarla en perfiles de U, en sus versiones básicas y respectivamente en piezas - enlazadas a base de idénticos perfiles y de variado número de los mismos, que sirven de soporte para otra carga poste-
riormente incorporada a base de pasta de azúcar coloreada y aromatizada, que se mezcla en bombos de gragear y se intro-
duce por extrusión en las piezas básicas conseguidas pre-
viamente, y por una fase de movimiento continuo, quedando
100 la pasta adicionada en la parte libre de los soportes, co-
planaria con respecto a sus propios bordes.

2?- PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE PRODUCTOS DE DULCERIA.

Todo ello, tal y como se describe en la presente memoria, que consta de cinco páginas escritas a máquina así como de la correspondiente hoja de planos.

Madrid, - 8 JUL. 1976

JOSE LANIOLBA

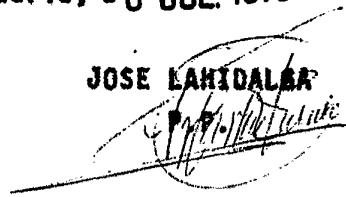


FIG. 1

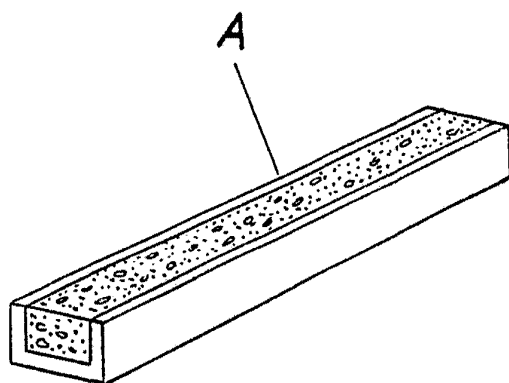
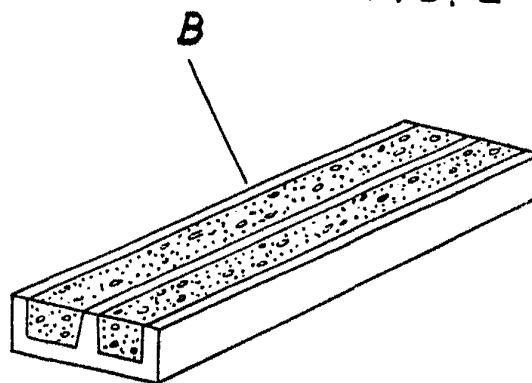


FIG. 2



Escala variable
Madrid: - 8 JUL 1976

JOSE VAHIDALGA

Jose Vahidalga