



10 ES	11 21	NUMERO 462.958	10 A 1
22	FECHA DE PRESENTACION 27-9-1977		

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

**PATENTE DE INVENCION**

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO			32 FECHA			33 PAIS		
Int. Cl: <u>G09F 3/12; 3/14</u>								
47 FECHA DE PUBLICIDAD			51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A22C			62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA		
54 TITULO DE LA INVENCION "PROCEDIMIENTO PARA PRECINTAR EMBUTIDOS"								
71 SOLICITANTE (S) D. ANGEL LORENZO BARROSO								
DOMICILIO DEL SOLICITANTE MATARO (Barcelona), Ronda Carlos III, s.n.								
72 INVENTOR (ES) El mismo solicitante.								
73 TITULAR (ES)								
74 REPRESENTANTE D. JOSE MIGUEL GOMEZ-ACEBO Y POMBO								

La presente solicitud se refiere a un procedimiento para precintar embutidos, del tipo de los que son atados y/o grapados por ambos extremos.

5 Son ya conocidos distintos tipos de precintos, siempre de fijación manual, cuyo gran inconveniente consiste precisamente en su fijación manual, con lo que el coste de la mano de obra imprescindible para ello, hace encarecer en gran manera la operación de precintado.

10 El procedimiento para precintar embutidos según la presente invención, elimina este inconveniente y a la vez reúne muchas condiciones que constituyen respectivas ventajas sobre los procedimientos habitualmente utilizados, de entre las que sobresalen las siguientes:

- 15 - El precinto no se desprende de su fijación, ni se extravía.
- Puede realizarse por procedimientos mecánicos automáticos o automatizados.

20 En su esencia, el procedimiento de que se trata se caracteriza porque el precinto se coloca en la pieza de embutido simultáneamente a la operación de atado y/o grapado de uno de los extremos de la pieza, quedando dicho precinto sólidamente unido a esta última por el propio cordel de la atadura o por la propia grapa del grapado.

25 En los dibujos adjuntos se ilustra, a título de ejemplo no limitativo, una forma de realización de la presente invención.

La Fig. 1 es una vista en alzado frontal de un precinto; y

las Figs. 2 y 3 ilustran sendas vistas en alzado frontal de respectivas formas de sujeción de dicho precinto a un embutido, de acuerdo con el procedimiento descrito.

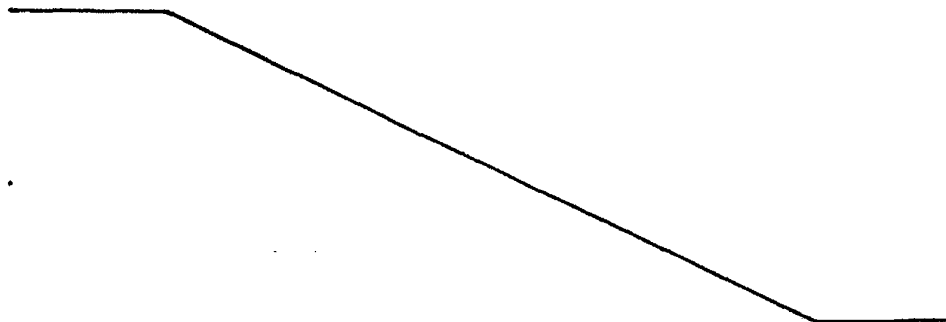
En dichos dibujos puede apreciarse que el precinto 1 de que se trata comprende un cuerpo 2 destinado a la reglamentaria inscripción de las características del embutido 5 en que se aplica, una cabeza 3 destinada a impedir el desprendimiento del precinto 1, y un cuello 4 más estrecho, que une el cuerpo 2 y la cabeza 3.

Dicho cuello 4 está adaptado para ser yuxtapuesto a la tripa del embutido y ser fijado a un extremo del mismo por el propio cordel 6 (Fig. 2) de atado, o por la propia grapa 7 (Fig. 3) del grapado en la propia operación de atado y/o grapado de dicho extremo del embutido 5.

15

N O T A

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de ponerlo en práctica, se hace constar que todo cuanto no altere, cambie o modifique su principio fundamental, puede quedar sometido a variaciones de detalle, siendo lo esencial y por lo que se solicita Patente de In-  
20 vención, por veinte años, lo que queda resumido en las siguientes reivindicaciones:



REIVINDICACIONES

1<sup>a</sup>.- Procedimiento para precintar embutidos, del tipo de los que son atados y/o grapados por ambos extremos, caracterizado porque el precinto se coloca en la pieza de embutido simultáneamente a la operación de atado y/o grapado de uno de los extremos de la pieza, quedando dicho precinto sólidamente unido a esta última por el propio cordel de la atadura o por la propia grapa del grapado.

2<sup>a</sup>.- Procedimiento según la reivindicación 1<sup>a</sup>, caracterizado porque, para facilitar la operación de precintado, el precinto, constituido por un material flexible, resistente al rasgado e inalterable al efecto de la humedad y de las grasas, se dota de un cuerpo destinado a la reglamentaria inscripción de las características del embutido, de una cabeza destinada a impedir el desprendimiento del precinto y de un cuello más estrecho, que une dichos cuerpo y cabeza, disponiéndose dicho cuello yuxtapuesto a la tripa del embutido y siendo unido a esta última por atado y/o grapado convencionales, en la propia operación de atado y/o grapado de dicho extremo del embutido.

3<sup>a</sup>.- Procedimiento según la reivindicación 1<sup>a</sup>, caracterizado porque, para facilitar la operación de precintado, el precinto, constituido por un material flexible, resistente al rasgado e inalterable al efecto de la humedad y de las grasas, se dota en uno de sus bordes de un orificio por el que se hace pasar el cordel de atado y/o la grapa de grapado de un extremo

del embutido, fijándose el precinto a este último en la propia operación de atado y/o grapado de dicho extremo del embutido.

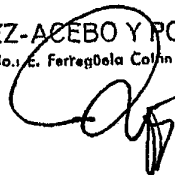
4<sup>a</sup>.- PROCEDIMIENTO PARA PRECINTAR EMBUTIDOS,

5 tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de cuatro hojas mecanografiadas por una sola cara y de una lámina de dibujos.

BARCELONA, 27 de Septiembre de 1977.

ANGEL LORENZO BARROSO  
P.P.

J. M. GOMEZ-ACEBO Y POMBO  
p. p. Fdo. E. Ferragóla Colán



ESCALA VARIABLE

FIG. 1

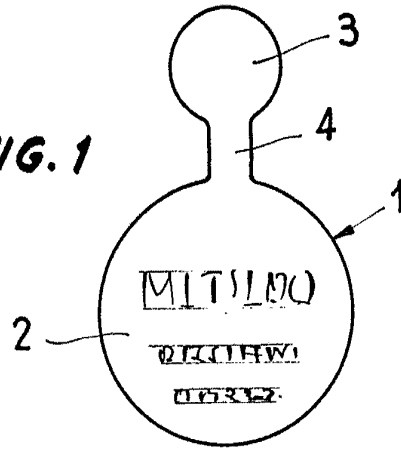


FIG. 2

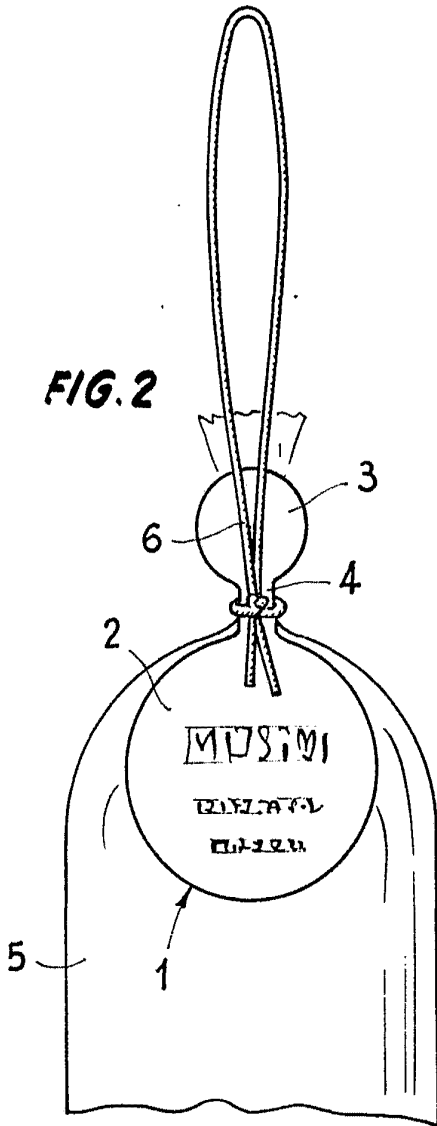
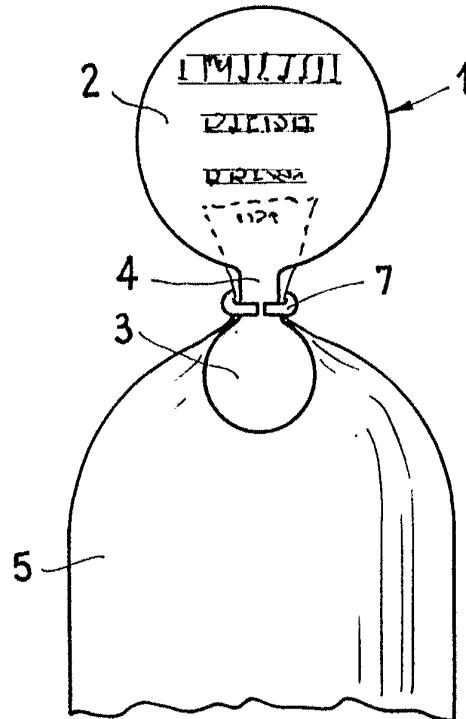


FIG. 3



BARCELONA, 27 de Septiembre de 1977

D. ANGEL LORENZO BARROSO

P.P.

J. M. GOMEZ ACEBO Y POMBO

p. p. Fdo. E. Ferragüela Colón