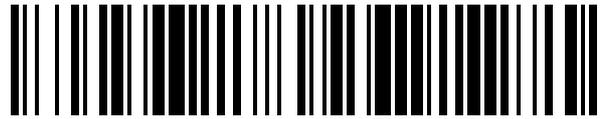


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 173 458**

21 Número de solicitud: 201600057

51 Int. Cl.:

*C11B 1/00* (2006.01)

**B65D 85/34** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**23.06.2016**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**04.01.2017**

71 Solicitantes:

**IBAÑEZ BERNAL , Angela (50.0%)**

**Pedro Antonio de Alarcón 41, 4º B**

**18004 Granada ES y**

**IBAÑEZ BERNAL , Raquel (50.0%)**

72 Inventor/es:

**IBAÑEZ DAVILA PONCE DE LEÓN , Rafael**

74 Agente/Representante:

**IBAÑEZ DAVILA PONCE DE LEÓN , Rafael**

54 Título: **Recipiente con aceituna entera, molturada, ya batida o deshidratada, con o sin hueso**

**ES 1 173 458 U**

## DESCRIPCIÓN

Recipiente que contiene aceituna entera, molturada, ya batida o deshidratada, con o sin hueso.

5

### Objeto de la invención

La presente invención tal como se expresa en su título, se refiere a un recipiente que contiene aceituna entera, molturada, ya batida o deshidratada, con o sin hueso, en condiciones de vado, atmósfera modificada o por medio de cualquier otra técnica de conservación, con la finalidad de ser procesada en un dispositivo específico, para obtener aceite de oliva virgen, o virgen extra, conservando el aceite de oliva sus características organolépticas y propiedades. La presente invención también hace referencia al aceite de oliva virgen o virgen extra obtenido de estos recipientes con aceituna envasada.

10

15

### Antecedentes de la invención

Existen innumerables productos en la industria alimentaria que son envasados de forma específica para ser comercializados, pues pueden requerir ser sometidos a un proceso final antes de su consumo, por ejemplo la semilla del café, ya procesada industrialmente, sometida al tostado y opcionalmente molida, por sus características es envasada en recipientes y técnicas de conservación muy variadas, pero que determinan y condicionan sus propiedades, todo ello tiene como finalidad preservar al máximo la calidad y naturaleza del producto desde su origen a su destino final de demanda, y optimizar su logística.

20

25

En el sector oleícola, la aceituna es molturada industrialmente para obtener aceite, el proceso al cual se somete el producto determinara el tipo de aceite y su clasificación, la legislación de la Unión Europea (Reglamento CE1019/2002) reconoce cuatro categorías, aceite de oliva virgen extra, oliva virgen, oliva, y aceite de orujo de oliva. El aceite de oliva virgen extra es el de mayor calidad, no caduca, pero como zumo natural de un producto vegetal, el tiempo deteriora sus propiedades y características organolépticas, la fecha de consumo preferente es obligatorio que se refleje en la etiqueta del envase, pero no es un dato indicativo, que no está vinculado a la fecha de la cosecha, sino al momento de envasado, donde en ocasiones previamente, la comercializadora ha realizado mezclas de aceite de oliva de diferentes cosechas o variedad, para proporcionar otros matices al aceite de oliva, o bien por estrategia comercial. El consumo preferente oscila entre un arlo y los dos arios desde el envasado. El aceite de oliva es un producto con unas características muy complejas y en su conservación intervienen gran cantidad de factores que determinan su calidad, y conseguir su estabilidad el mayor tiempo posible es el gran reto perseguido, en muchas ocasiones no logrado, por las comercializadoras, intentando evitar todas aquellas condiciones que afectan a la oxidación lipídica del aceite de oliva virgen o virgen extra.

30

35

40

Se conoce en el estado de la técnica el dispositivo U201500682 para obtener aceite de oliva virgen, o virgen extra, a partir de moler, batir y centrifugar la aceituna, realizándose todos los procesos íntegramente de forma automática y continua en el electrodoméstico, actuando en su conjunto como una mini almazara.

45

50

El envasado de la aceituna en un recipiente, en condiciones de conservación permitirá su transporte y comercialización como fungible, pudiendo satisfacer la demanda en aquellas

zonas geográficas o ámbitos que no tienen acceso al fruto del olivo, promocionando la cultura del aceite de oliva y sus beneficios en todos los órdenes.

5 El cultivo del olivar se concentra en el mundo, en zonas muy delimitadas estando localizado en España, la mayor parte del cultivo global, solo en España existen más de 250 variedades de las que 4 de ellas representan el 60% de la olivicultura, cada variedad tiene unas características organolépticas diferentes y propias.

10 Hasta la fecha no se ha envasado la aceituna en estado natural, el aceite como producto final se ha comercializado ya elaborado, siendo ajeno el consumidor tanto de las características del proceso como de la calidad y trazabilidad de la materia prima.

15 El envasado en un recipiente, de la aceituna entera, molturada, ya batida o deshidratada, con hueso o deshuesada, en origen y en condiciones de conservación, nos ofrece la posibilidad de transportar dicha aceituna garantizando su trazabilidad, y por lo tanto el tipo de aceite de oliva virgen o virgen extra que obtendremos, permitiendo elaborar aceite ecológicos, monovarietales, diseñar coupages, o bien degustar aceite de oliva virgen o virgen extra de variedades de aceituna que no están al alcance en nuestro entorno. Una  
20 línea de comercialización de las diferentes variedades de aceituna entera, molturada, ya batida o deshidratada, envasada en recipiente al vado o con cualquier otra técnica que conserve y mantenga sus características y propiedades en el tiempo, beneficiara cuantitativamente y cualitativamente el consumo de aceite de oliva virgen o virgen extra.

### 25 **Descripción de la invención**

La presente invención propone un nuevo concepto en la elaboración del aceite de oliva y su consumo, nos ofrece poder intervenir y controlar todo el proceso de obtención del aceite de oliva virgen o virgen extra, el consumo de aceite de oliva es de 9,66 litros, persona año, siendo la variedad de aceite de oliva virgen extra de 3,5 litros por persona  
30 año, la disponibilidad de aceituna entera, molturada o ya batida, envasada en un recipiente, en condiciones de conservación, lista para procesar y preparada para obtener el zumo de la aceituna en destino, incrementaría el consumo de aceite de oliva virgen o virgen extra, permitiendo conocer con exactitud la variedad y calidad del fruto del cual obtendremos el aceite de oliva virgen, cubriendo la demanda con un aceite de oliva  
35 virgen o virgen extra de una propiedades inmejorables y pudiendo desestacionalizar su proceso de obtención, cada zona oleícola del mundo tiene una diferente época de recolección, garantizando en todo momento el suministro a lo largo de todo el año.

40 Se conoce en el estado de la técnica dispositivos para deshuesar la aceituna, esta característica le proporciona al aceite resultante una manifiesta modificación de su perfil aromático, por lo que se contempla el envasado de la aceituna sin hueso, entera molturada, o ya batida como una manera adicional para obtener el aceite de oliva virgen, o virgen extra.

45 Recientes estudios científicos han hallado una molécula denominada oleocanthal, que se encuentra solo en contadas variedades de aceituna (Picual, Morisca, Cornicabra, entre ellas), un test químico permite en la actualidad identificar con exactitud la presencia de oleocanthal en el aceite de oliva virgen o virgen extra obtenido de estas variedades, dicha molécula se ha demostrado que es un potente agente antiinflamatorio polifenólico natural,  
50 similar al ibuprofeno (fármaco no esteroide), otras características de esta molécula es proporcionar una demostrada protección cardiovascular y tener efectos anticancerígenos.

Un recipiente con aceituna envasada de las variedades que contienen oleocanthal, y la trazabilidad de dicha aceituna, garantizará consumir un aceite de oliva virgen o virgen extra de la mayor calidad y con propiedades medicinales.

5 Según una forma de realización preferida, el recipiente para envasar aceituna en cualquiera de las formas indicadas en la reivindicación 1, está determinado por un diseño y tamaño, que se adapta a las dimensiones del recipiente extraíble del dispositivo U201500682, conocido en estado de la técnica y denominado como Dispositivo  
10 automático para obtener aceite de oliva virgen, lo que permite acoplar en dicho recipiente extraíble, la aceituna ya envasada, molturada o batida, sin necesitar manipular su contenido, permitiendo ser sometida la pasta de la aceituna ya molturada, al proceso que se requiere en cada caso, batido y centrifugación, o solo centrifugación, para la obtención del aceite de oliva virgen o virgen extra. Comprende el recipiente para el envasado de  
15 aceituna en cualquiera de sus presentaciones, en su parte superior de una tapa re movible que permite con la aceituna entera o deshidratada, con o sin hueso, su extracción para verterlas en la tolva de la mini almazara, en la aceituna ya molturada introducir y alojar en el interior del recipiente, la pala de batido que comprende dicha mini almazara, y que se requiere para esta fase, y en el recipiente conteniendo la pasta ya  
20 batida ninguna manipulación hasta que finalice el centrifugado por medio de la mini almazara, y se separe el aceite del alperujo dentro del recipiente. La parte inferior del recipiente para el envasado de aceituna comprende en el centro, de su parte inferior, un tapón, o precinto, que es desalojado de su ubicación manualmente o por el mecanismo que comprende la mini almazara, para dejar precipitar por gravedad el aceite de oliva virgen o virgen extra, una vez finalizada la fase de centrifugado. En base a homogenizar  
25 el recipiente y reducir sus costes de producción se puede, según una forma preferida, utilizar el mismo diseño y volumen del recipiente, para la aceituna entera, deshidratada o para la pasta de la aceituna, pues si bien esta última, al estar molturada la aceituna ocupa menos volumen, necesita en la fase de centrifugación un espacio superior a su volumen, para repartirse adecuadamente por las paredes del recipiente. Este diseño preferido del recipiente facilita el proceso de la obtención de aceite de oliva virgen o virgen extra pues solo requiere acoplar el recipiente con la aceituna, molturada o ya  
30 batida, con o sin hueso, en el recipiente extraíble que comprende mini almazara donde se lleva a cabo todo los procesos que se requieren para obtener aceite de oliva virgen o virgen extra de la pasta de la aceituna.

35 En otra realización preferente, el volumen y diseño del recipiente para envasar la aceituna en cualquiera de sus formas, se ajusta al peso máximo de carga de aceituna que permite la mini almazara, para su procesamiento, vertiendo la aceituna entera o deshidratada, con o sin hueso, manualmente en la tolva, o en el caso de la pasta de la  
40 aceituna, acoplado el envase en el recipiente extraíble de la mini almazara para proceder a las diferentes fases que requiere cada una de las presentaciones, para obtener el aceite de oliva virgen o virgen extra.

45 El coste del envasado de la aceituna en cualquiera de sus diferentes formas o presentaciones indicadas anteriormente es muy reducido, existiendo en la actualidad innumerables dispositivos de alta tecnología y específicos para envasar al vacío o en atmosfera modificada, alimentos perecederos, así mismos se puede encontrar en el sector de la industria una gran variedad de materiales para la construcción del recipiente, desde plástico a metales o cartón, y la combinación de ellos, cada uno con unas  
50 características propias. Comprende el recipiente para envasar aceituna en cualquiera de

sus presentaciones de una etiqueta con la información mínima que exige la ley para poder comercializar este producto, así como datos adicionales de interés.

### **Descripción de los dibujos**

5

Los dibujos adjuntos ilustran la invención, teniendo estos un carácter ilustrativo y no limitativo.

10

La figura 1 muestra una vista en alzado del recipiente que contiene la aceituna envasada, de forma troncocónica, según una forma de realización preferente.

15

La figura 2 muestra una vista en perspectiva inclinada hacia arriba del recipiente específico que contiene la aceituna, que comprende una tapadera en la parte superior y un tapón removible o precinto en la parte inferior.

20

La figura 3 muestra una vista en alzado y parcialmente en sección del dispositivo automático para obtener aceite de oliva virgen, destinado para procesar la aceituna del recipiente.

La figura 4 muestra una vista en alzado y en sección del recipiente extraíble que comprende el dispositivo automático para obtener aceite de oliva y donde es acoplado el recipiente que contiene la aceituna.

### **Realización preferente de la invención**

25

De acuerdo con el objeto de la invención el recipiente 1 que contiene aceituna entera, molturada ya batida o deshidratada, con hueso o deshuesada que constituye la invención, está estructurado por un cuerpo propiamente dicho de cualquier dimensión, de forma preferentemente troncocónica y material que se estimen convenientes para la finalidad para la que se envasa la aceituna, utilizando para su conservación, la técnica más adecuada que garantice las características organolépticas del aceite de oliva virgen o virgen extra obtenido, así como las propiedades y condiciones originales de la aceituna, durante el mayor tiempo posible, hasta ser procesada para obtener aceite de oliva virgen o virgen extra.

35

Según una forma de realización preferente el recipiente 1 que contiene aceituna entera, molturada, o ya batida, con o sin hueso, comprende un diseño y dimensiones específicas para acoplarse al recipiente extraíble 6 del dispositivo conocido en el estado de la técnica U201500682, denominado Dispositivo automático para obtener aceite de oliva virgen 5, dicho recipiente contiene en su interior la cantidad que constituye la dosis máxima que permite el dispositivo para su procesamiento.

40

45

Comprende el recipiente 1 que contiene aceituna entera, molturada, ya batida o deshidratada, con o sin hueso, de una tapa removible 2, la apertura superior que comprende el recipiente, una vez desalojada la tapa, permite introducir, a través de ella, la pala de batido de la mini almazara 7, en la pasta de aceituna molturada en cualquiera de sus presentaciones. Comprende la parte inferior del recipiente 1 que contiene aceituna entera, molturada, ya batida o deshidratada, con o sin hueso, un tapón, o precinto 3, dicho tapón o precinto es desalojado manualmente o mecánicamente por el dispositivo específico que para ello comprende la mini almazara, teniendo como finalidad dicha

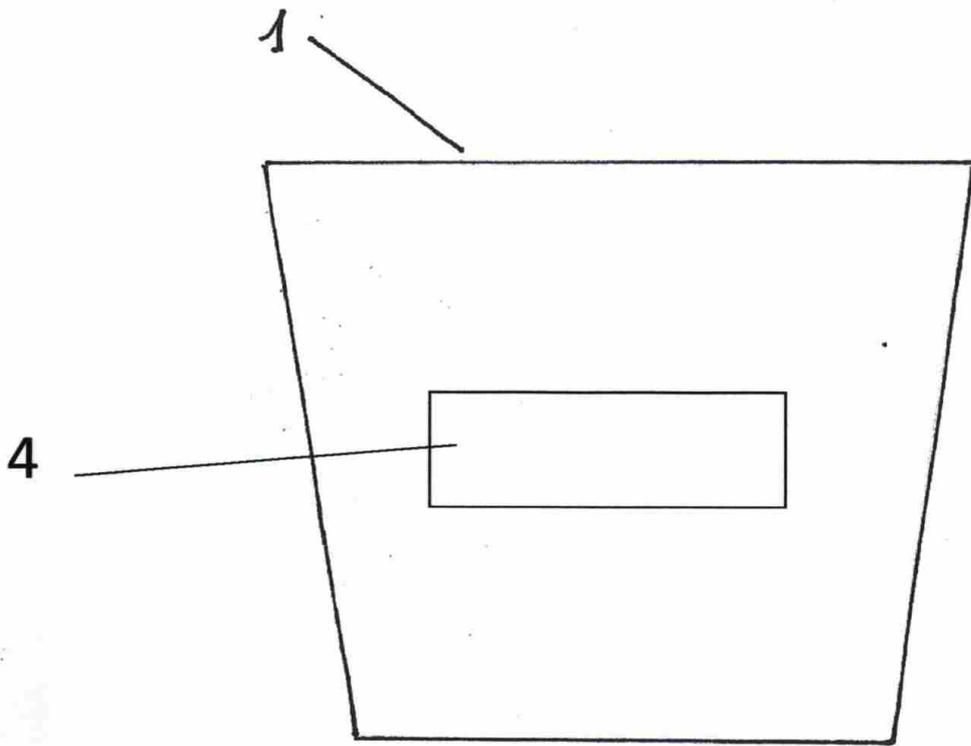
50

apertura inferior, permitir la precipitación del aceite de oliva virgen o extra virgen obtenido después de ser la pasta de la aceituna procesada en la mini almazara.

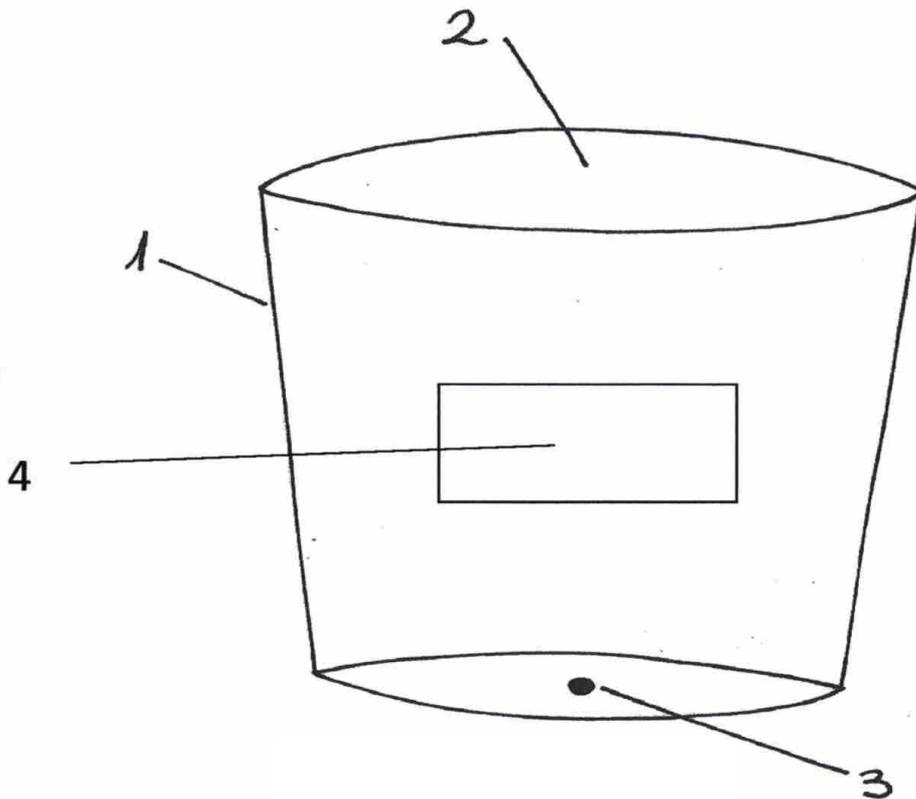
- 5 El recipiente con aceituna, en cualquiera de sus presentaciones, comprende una etiqueta 4 preferentemente en el lugar más visible, que muestra con detalle toda la información que identifica su contenido, origen geográfico y variedad de la aceituna, fecha de recolección, fecha de envasado, fecha de consumo preferente, fecha de caducidad, análisis químico, contenido de oleocantal u otros componentes interesantes de reseñar, relación de los beneficios saludables del consumo de aceite de oliva virgen, así como 10 todas aquellas certificaciones oficiales que se requieran para su comercialización.

## REIVINDICACIONES

- 5 1. Recipiente (1) que contiene aceituna entera, molturada, ya batida o deshidratada, con hueso o deshuesadas, previsto para ser procesado, y obtener aceite de oliva virgen o virgen extra que se **caracteriza** porque el contenido esta envasado en un cuerpo de forma troncocónica, acoplable a un recipiente extraíble (6), y este a un dispositivo (5) que elabora el aceite de oliva virgen o virgen extra, comprende, el recipiente (1), una tapa removible (2) en su parte superior y un tapón o precinto (3) en la parte inferior.
- 10 2. Recipiente (1) que contiene aceituna entera, molturada, ya batida o deshidratada, con hueso o deshuesada, previsto para ser procesado, y obtener aceite de oliva virgen o virgen extra según la reivindicación 1, que se **caracteriza** porque el recipiente (1) está construido en metal, plástico, cartón, la combinación de ellos, o cualquier otro material idóneo para envasar el producto.
- 15 3. Recipiente (1) que contiene aceituna entera, molturada, ya batida, o deshidratada, con hueso o deshuesada, previsto para ser procesado, y obtener aceite de oliva virgen o virgen extra según la reivindicación 1, que se **caracteriza** porque el producto envasado se encuentra en condiciones de conservación utilizando la técnica más apropiada para
- 20 mantener todas sus propiedades organolépticas, calidad y características.

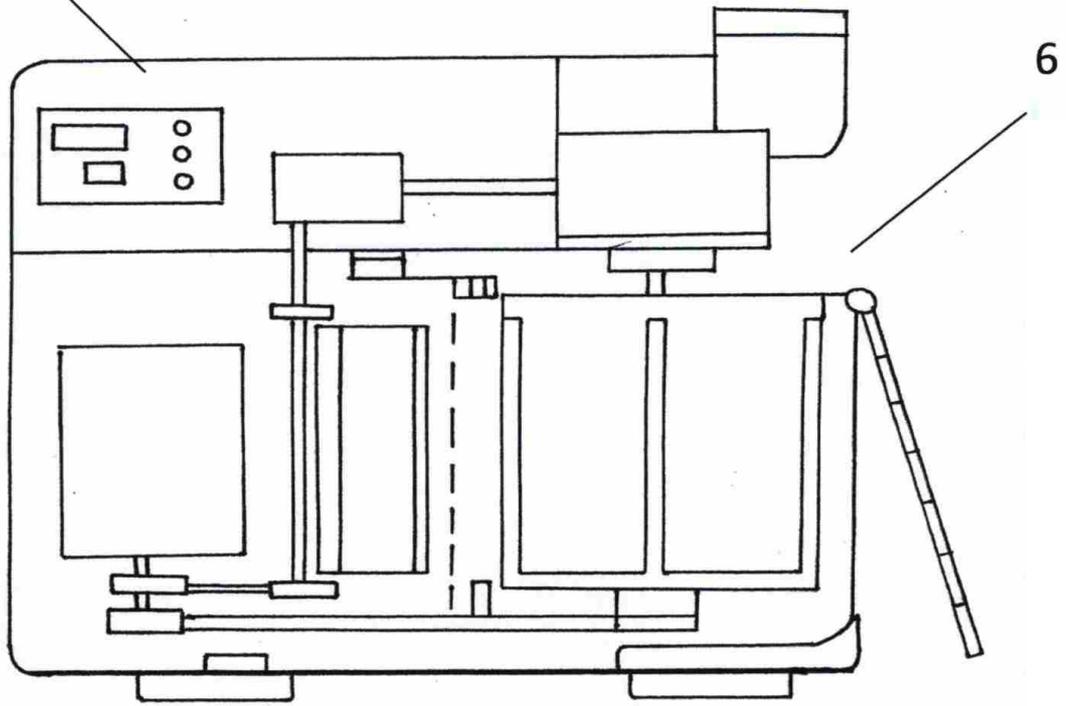


**FIGURA 1**



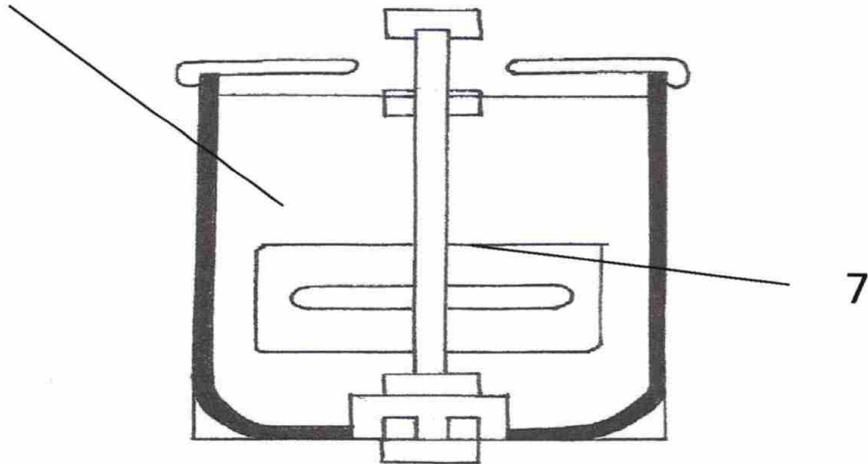
**FIGURA 2**

5



**FIGURA 3**

6



**FIGURA 4**