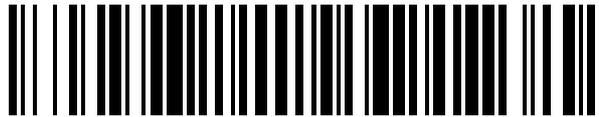


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 229 543**

21 Número de solicitud: 201800654

51 Int. Cl.:

B65D 81/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

19.11.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.05.2019

71 Solicitantes:

**DÍAZ CERVANTES, Jesús María (100.0%)
Ragasol 31 (Urb. Ragasol)
08415 Bigues I Riells (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

DÍAZ CERVANTES, Jesús María

54 Título: **Envase de cristal para envasado al vacío de productos ecológicos, bio o biodinámicos**

ES 1 229 543 U

DESCRIPCIÓN

Envase de cristal para envasado al vacío de productos ecológicos, bio o biodinámicos.

5 **Sector de la técnica**

Pertenece a envasados de productos de alimentación ecológicos, bio o biodinámicos.

10 **Antecedentes de la invención**

10 Los productos, que están detallados en las reivindicaciones, actualmente se envasan en
diversos envases, mayormente con plástico, sus derivados y añadidos para su fabricación,
15 incluso con gases supuestamente inertes, (en atmosfera protectora), o también en plásticos al
vacío, que es la manera que mayor contacto tienen los productos con el mismo, al estar
totalmente pegados al envoltorio. Sin ser al vacío, los productos bailan en sus envases con una
20 alta posibilidad, de desprendimientos de micro plásticos y de migraciones de componentes de
los plásticos a los productos. También se envasan en envases metálicos, que suelen estar
barnizados, pintados, en metal desnudo, como el aluminio..., estos también pueden tener
migraciones hacia los productos, incluso de desprendimientos de micro o nano partículas, de
25 las pinturas o metales, por las rozaduras de los mismos productos con su recubrimiento interno
o metal del envase. También hay especies envasadas en cristal, pero sin ser al vacío.

Todas estas formas y maneras de envasados, transfieren, o añaden a los productos, después a
25 las personas al comerlos y posteriormente al medio ambiente, nocivos y otros cada día menos
deseados, doblemente dicho si cabe, ya que al consumir estos envasados como se hace en la
actualidad, a parte de las no aconsejables que comportan para la salud de las personas,
también en el medio ambiente recibe todo esos impactos negativos, sea en el mar, enterrados,
incinerados, o reciclados, este último, reciclados, también tiene impactos negativos para la
30 salud de las personas y el medio ambiente, ya que comportan procesos industriales y químicos
en la mayoría de sus casos y estos a su vez, vuelven a revertir de nuevo en resultados
negativos y no deseados en las personas y el medio ambiente, nada convenientes.

Explicación de la invención

35 Los productos de producción ecológica, bio o biodinámica y de cualquier país de origen,
detallados en las reivindicaciones, serán envasados enteros tal cual es el producto en la
naturaleza, o cascados, pelados, cortados, troceados, molidos, en polvo, mezclados, o únicos
(un sólo producto o alimento), en envase de cristal, al vacío y sin ningún tipo de proceso
40 térmico, ni químico industrial.

Actualmente estos no están envasados así, Por lo que con esta nueva modalidad comportarán
las menores migraciones posibles que pueden o aportan los materiales plásticos, metales y
metales con barnices, pinturas, lacados y otros de sus muchos nada convenientes, ni
saludables al no tener, al no estar en contacto, o en su defecto tener el mínimo posible de
45 estos comparado con los actuales.

Al estar además al vacío, estos productos conservarán al máximo, mejor y durante más tiempo
sus propiedades. Lo que se traduce en los mayores beneficios posibles actualmente en este
tipo de productos y envasados, para la salud de las personas y si las personas tienen mejor
50 salud, también conlleva beneficios en todo y para todos.

Al no tener ningún proceso térmico como la pasteurización, esterilización o químico, industrial
conservan al máximo todas sus buenas propiedades. Al igual que reduce a cero las emisiones
CO2 y otros por no realizar estos procesos.

5 Así mismo también, el medio ambiente se beneficiará considerablemente con el tipo de envasados en cristal de los productos detallados, al no tener que producir, reciclar o gestionar los no reciclables de los envasados plásticos, sus posibles variantes, incluso los metálicos con barnices o pinturas, como se está haciendo, con todas las consecuencias altamente negativas que generan.

10 Esta forma y manera que vamos a llevar a cabo de envasar este tipo de productos, permitirá retornos y mayores reutilizaciones de los envases como hace años se hacía más habitualmente en otros productos. Paralelamente también, vamos a fomentar al máximo posible, por nuestra parte, directamente con los consumidores y sin más intermediarios, el retorno, reacondicionamiento y reutilización sin reciclar de estos, para contribuir lo más posible con el medio ambiente y para todos.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Envase de cristal para el envasado al vacío caracterizado porque incorpora al menos un producto ecológico, bio o biodinámico en su interior, entero o cascado, pelado, cortado o troceado, molido o en polvo.
- 10 2. Envase de cristal para el envasado al vacío, según reivindicación 1, caracterizado porque además incorpora especias.
- 15 3. Envase de cristal para el envasado al vacío, según reivindicación 1, caracterizado porque los productos ecológicos, bio o biodinámicos, son los frutos secos siguientes: almendras, avellanas, chufas, nueces de Brasil, nueces de macadamia, nueces pacanas o pecanas, piñones y pistachos.
- 20 4. Envase de cristal para el envasado al vacío, según reivindicación 1, caracterizado porque los productos ecológicos, bio o biodinámicos, son las semillas siguientes: amapola, calabaza, cáñamo, chía, girasol, lino dorado, lino marrón, quinoa y sésamo.
- 25 5. Envase de cristal para el envasado al vacío, según reivindicación 1, caracterizado porque los productos ecológicos, bio o biodinámicos, son las infusiones o hierbas siguientes: albahaca, alcachofera, anís, artemisia, cardamomo, cardo mariano, castaño de indias, cola de caballo, diente de león, equinácea, eucalipto, ginkgo biloba, harpagófito, hibisco, hinojo, manzanilla, menta, orégano, poleo menta, romero, saúco, té roibos, té sencha, té verde, tila, tomillo, valeriana, vid roja.
- 30 6. Envase de cristal para el envasado al vacío, según reivindicación 2, caracterizado porque los productos ecológicos, bio o biodinámicos, son las especias siguientes: canela de Ceylán, cilantro, clavo, comino, comino negro, cúrcuma, curry, jengibre y pimienta.
- 35 7. Envase de cristal para el envasado al vacío, según reivindicación 1, caracterizado porque los productos ecológicos, bio o biodinámicos en su interior son las frutas desecadas siguientes: coco en escamas y coco rallado.
8. Envase de cristal para el envasado al vacío, según reivindicación 1, caracterizado porque los productos ecológicos, bio o biodinámicos en su interior son las legumbres secas al natural siguientes: arroz, garbanzos, lentejas y quinoa.