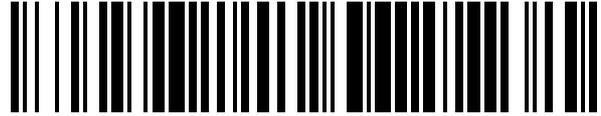


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 232 935**

21 Número de solicitud: 201930424

51 Int. Cl.:

A47G 29/00 (2006.01)

A47G 21/06 (2006.01)

A22C 29/04 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

13.07.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

26.07.2019

71 Solicitantes:

**CASTELLS MURCIA, Marc (100.0%)
POL. IND. LES MOLINES PARCELA, 3-10B
43580 DELTEBRE (Tarragona) ES**

72 Inventor/es:

CASTELLS MURCIA, Marc

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

54 Título: **MARISCO CON CÁSCARAS DE CIERRE**

ES 1 232 935 U

DESCRIPCIÓN

MARISCO CON CÁSCARAS DE CIERRE

5 OBJETO DE LA INVENCIÓN

La presente solicitud de invención tiene por objeto el registro de un marisco con cáscaras de cierre, que incorpora notables innovaciones y ventajas frente a las técnicas utilizadas hasta el momento.

10

Más concretamente, la invención propone el desarrollo de un marisco con cáscaras de cierre, que por su particular disposición, permite llevar a cabo de modo sencillo, fiable y seguro la apertura de marisco con cáscaras de cierre, por ejemplo de ostras.

15 ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Son conocidos en el actual estado de la técnica muchos sistemas y procedimientos tradicionales dedicados a abrir mariscos como las ostras, por ejemplo mediante cuchillos o similares. Según diferentes usuarios o consumidores, se efectúa una perforación en diferentes lugares del marisco, por ejemplo por la parte de atrás de una ostra o por el lateral izquierdo, dependiendo del consumidor.

20

Ello supone un evidente peligro de daño para el usuario o consumidor, por ejemplo al escaparse el cuchillo, o accidentes similares como cortes, arañazos, etc., sobre todo para consumidores inexpertos.

25

La presente invención contribuye a solucionar y solventar la presente problemática, pues permite llevar a cabo de modo sencillo, fiable y seguro la apertura de marisco, por ejemplo de ostras, y sin peligro para el consumidor.

30

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

La presente invención se ha desarrollado con el fin de proporcionar un marisco con cáscaras de cierre, que se caracteriza esencialmente por el hecho de que presenta un orificio previamente realizado con un medio de perforación, en unas cáscaras en una región

35

próxima al nervio del marisco que mantiene cerradas sus cáscaras y en una zona de unión entre las cáscaras, estando dicho orificio obturado o sellado por un medio de obturación o sellado.

5 Preferentemente, en el marisco con cáscaras de cierre, la región de las cáscaras en donde está dispuesto el orificio es la parte derecha del marisco con la punta o zona de articulación entre las cáscaras del marisco orientada hacia abajo, y con una amplitud o recorrido angular en torno a 135° concéntricamente respecto a la zona central del marisco y desde la punta o zona de articulación y en el sentido contrario al giro de las agujas de un reloj.

10

Adicionalmente, en el marisco con cáscaras de cierre, el medio de obturación o sellado presenta una coloración llamativa en relación a las propias cáscaras.

Alternativamente, en el marisco con cáscaras de cierre, el medio de obturación o sellado
15 comprende cera, parafina o material similar.

Alternativamente, el marisco con cáscaras de cierre es una ostra o similar.

Gracias a la presente invención, se consigue llevar a cabo de modo sencillo, fiable y seguro
20 la apertura de marisco, por ejemplo de ostras, y sin peligro para el consumidor.

Otras características y ventajas del marisco con cáscaras de cierre, resultarán evidentes a partir de la descripción de una realización preferida, pero no exclusiva, que se ilustra a modo de ejemplo no limitativo en los dibujos que se acompañan, en los cuales:

25

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Figura 1.- Es una vista esquemática de un procedimiento de apertura de marisco descriptivo del funcionamiento de una modalidad de realización preferida de la presente invención.

30 Figuras 2 y 3.- Son unas vistas esquemáticas desde diferentes perspectivas de una pieza de marisco u ostra de una modalidad de realización preferida del marisco con cáscaras de cierre de la presente invención.

Figuras 4 y 5.- Son unas vistas esquemáticas desde diferentes perspectivas de una modalidad de realización preferida del marisco con cáscaras de cierre de la presente
35 invención, e indicadoras de un equipamiento utilizado en su abertura.

Figura 6.- Es una vista esquemática de un conjunto de portado y presentación de una modalidad de realización preferida del marisco con cáscaras de cierre de la presente invención.

5 DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Tal y como se muestra esquemáticamente en la figura 1, un procedimiento de apertura de marisco comprende varias etapas y seguidas en un determinado orden. En concreto, se trata del marisco habitualmente cerrado con unas cáscaras 11 de cierre.

10

Primeramente, se procede a una perforación 1 de un orificio 10 en las cáscaras 11 del marisco. Tal y como se representa esquemáticamente en las figuras 2 y 3, el marisco puede ser una ostra 12 o similar.

15 Dicha perforación 1 del orificio 10 tiene lugar en una determinada región de las cáscaras 11 de la ostra 12 en una zona de unión entre ambas cáscaras 11, y estando dicha región de las cáscaras 11 próxima al nervio de la ostra 12 que mantiene cerradas las cáscaras 11 de la ostra 12 o marisco.

20 Una región adecuada de las cáscaras 11 para el practicado de la perforación 1 es la parte derecha de la ostra 12 con la punta o zona de articulación 121 entre las cáscaras 11 de la ostra 12 orientada hacia abajo, tal y como se representa esquemáticamente y desde diferentes perspectivas en las figuras 2 y 3, y aproximadamente con una amplitud o recorrido angular de 135° concéntricamente respecto a la zona central de la ostra 12 y
25 desde la punta o zona de articulación 121 en el sentido contrario al giro de las agujas de un reloj.

Tras ello, se lleva a cabo una obturación 2 o sellado de dicho orificio 10, mediante un medio de obturación y sellado 21 adecuado, tal y como también se representa esquemáticamente
30 en las figuras 4 y 5.

La ostra 12 o marisco utilizado puede permanecer almacenado sin problema tras la obturación 2 o sellado del orificio 10 mediante el medio de obturación o sellado 21 tal y como se representa en las figuras 3 y 4, y según las necesidades de consumición, pues
35 dicha obturación 2 o sellado supone que el interior de la ostra 12 permanezca aislado del

exterior. Para ello, el medio de obturación y sellado 21 debe de ser adecuado a tal efecto, tal y como se detallará más adelante.

5 Temporalmente después de la obturación 2 o sellado y/o según las precisas necesidades de consumición, tiene lugar una retirada 3 de dicho medio de obturación y sellado 21. Dicha retirada 3 del medio de obturación y sellado 21 deja de nuevo libre y descubierto el orificio 10, tal y como estaba representado en las figuras 2 y 3, y es efectuada previamente a la consumición de la ostra 12 o marisco.

10 Al quedar el orificio 10 libre tras la retirada 3 del medio de obturación y sellado, tiene lugar una introducción 4 de una herramienta cortante 20 por el mismo orificio 10, y seguida de unos movimientos 5 de dicha herramienta cortante 20 en el lado interior de la cáscara 11. Al estar el orificio 10 próximo al nervio de la ostra 12 que mantiene cerradas las cáscaras 11 de la ostra 12, con dichos movimientos 5 se consigue un cortado 6 del citado nervio de la ostra
15 12.

Tras el cortado 6 del nervio, se procede finalmente a una apertura 7 de las cáscaras 11 de la ostra 12, lo cual resulta de suma facilidad al encontrarse cortado el nervio que mantiene las cáscaras 11 cerradas. Con las cáscaras 11 abiertas, se puede ya proceder sin problema a la
20 consumición de la ostra 12 o marisco.

También se describe un equipamiento de apertura de marisco, que es apto para llevar a cabo por ejemplo el procedimiento descrito y con algunos de sus elementos ya citados anteriormente.

25 Dicho equipamiento comprende un medio de perforación habilitado para la perforación 1 del orificio 10 en las cáscaras 11 de la ostra 12 o marisco, y una herramienta cortante 20 habilitada para su introducción por el orificio 10 anterior y consiguiente cortado 6 del nervio de la ostra 12.

30 En diferentes modalidades de realización, el medio de perforación destinado a la perforación 1 del orificio 10 puede ser una taladradora de uso manual, o cualquier otro medio físico o mecánico habilitado a tal efecto. Dicho medio de perforación no aparece representado en los dibujos, pues puede ser válido cualquiera conocido en el estado de la técnica y adecuado a
35 tal efecto.

Además, para llevar a cabo una adecuada obturación 2 o sellado del orificio 10 tras la perforación 1 por el medio de perforación, el equipamiento de apertura de marisco también comprende un medio de obturación o sellado 21 del orificio, por ejemplo cera, parafina o
5 material similar, que adecuadamente aplicado sobre el orificio 10, efectúa la obturación 2 o sellado del orificio 10 y por tanto aislando el interior de las cáscaras 11 de la ostra 12 en relación al exterior.

La cera o parafina resulta un material muy adecuado como medio de obturación o sellado
10 21, pues por su naturaleza flexible se adapta muy a la geometría del orificio 10, extendiéndose por todo el orificio 10 para su efectiva obturación y sellado, pudiendo ser aplicado sobre el orificio 10 con facilidad, incluso por consumidores poco experimentados.

Resulta conveniente que el medio de obturación o sellado 21 presente una coloración
15 llamativa, por ejemplo en color rojo, para ser así fácilmente detectable visualmente, y que el usuario sepa donde se encuentra para poder proceder a su retirada 3 sin dificultad. Ello supone por tanto que resulte útil que la cera o parafina utilizada presente dicha coloración.

En diferentes modalidades de realización preferidas, la herramienta cortante 20 habilitada
20 para su introducción 4 por el orificio perforado, y movimiento 5 y consiguiente cortado 6 del nervio de la ostra 12, puede ser por ejemplo un cuchillo, navaja o similar, tal y como se aprecia en las figuras 4 y 5, u otro instrumento habilitado a tal efecto.

El equipamiento de apertura de marisco de la invención descrita, también presenta la
25 posibilidad de estar presentado a modo de kit.

Los diferentes elementos descritos y comprendidos en el equipamiento de apertura de marisco de la invención, en el caso de estar presentado a modo de kit, pueden presentarse alojados dentro de una caja o bolsa habilitada a tal efecto para el usuario o personal
30 encargado de efectuar un procedimiento de apertura de marisco descrito anteriormente, siendo su uso muy sencillo, y permitiendo en muy breve tiempo su aplicación y uso sobre el marisco, por ejemplo una ostra 12 o similar.

La invención incluye un marisco con cáscaras de cierre, por ejemplo una ostra 12 o similar,
35 sobre la que se ha ejecutado una perforación 1 y una obturación 2 o sellado en un

procedimiento como por ejemplo el anteriormente descrito o mediante un equipamiento de apertura de marisco como por ejemplo el anteriormente también descrito.

5 Tal y como se aprecia esquemáticamente en las figuras 4 y 5, dicha ostra 12 presenta un orificio 10 previamente realizado con un medio de perforación, en unas cáscaras 11, en una región próxima al nervio de la ostra 12 que mantiene cerradas sus cáscaras 11 y en una zona de unión entre ambas cáscaras 11, estando dicho orificio 10 obturado o sellado por un medio de obturación o sellado 21.

10 Tal y como se ha explicado anteriormente, una región adecuada de las cáscaras 11 para la disposición del orificio 10 es la parte derecha de la ostra 12 con la punta o zona de articulación 121 entre las cáscaras 11 de la ostra 12 orientada hacia abajo, tal y como se representa esquemáticamente y desde diferentes perspectivas en las figuras 4 y 5, y aproximadamente con una amplitud o recorrido angular de 135° concéntricamente respecto
15 a la zona central de la ostra 12 y desde la punta o zona de articulación 121 en el sentido contrario al giro de las agujas de un reloj.

Tal y como se ha referido anteriormente, el medio de obturación o sellado 21, por ejemplo cera, parafina o material similar, presenta una coloración llamativa en relación a las propias
20 cáscaras 11, para así facilitar al usuario su localización, cuando sea precisa su retirada 3 para la introducción 4 posterior por ejemplo de un cuchillo, con su movimiento 5 y cortado 6 del citado nervio, y proceder así a su abertura 7.

De acuerdo con todo lo anteriormente explicado, puede resultar especialmente útil para una
25 efectiva distribución y/o comercialización, un conjunto de portado y presentación de marisco, que comprenda una o varias piezas de marisco con cáscara de cierre incluido en la invención u ostras 12, conjuntamente con una herramienta cortante 20 como por ejemplo un cuchillo, navaja o similar, u otro instrumento habilitado a tal efecto.

30 Dicho conjunto de portado y presentación de marisco presenta características similares a las descritas en el modelo de utilidad U201830467 del mismo solicitante, aunque con aportaciones propias y características adaptadas a la presente invención.

Tal y como se representa esquemáticamente en la figura 6, el conjunto de portado y
35 presentación de marisco comprende un soporte físico 30 y una o varias piezas de ostras 12

o marisco y una herramienta cortante 20, estando las ostras 12 y la herramienta cortante 20 dispuestas y portadas en dicho soporte físico 30.

5 En particular, el soporte físico 30 puede presentar unas hendiduras 31 o entrantes habilitados para la inserción total o parcial en la misma hendidura 31 de una ostra 12 o pieza de marisco.

10 Añadidamente, el soporte físico 30 puede incorporar una solapa 32 o pestaña en disposición adyacente en una hendidura 31, con capacidad para cubrir y fijar en su posición en dicha hendidura 31 a la ostra 12 o pieza de marisco. La solapa 32 es flexionable o móvil en relación al propio soporte físico 30.

15 El soporte físico 30 puede presentar por ejemplo una geometría paralelepípedica y configuración predominantemente plana o también a modo de bandeja, y/o ser resultante de un adecuado plegado y doblado de una lámina de cartón o material similar.

20 Con ello, un usuario adquiriente del citado conjunto de portado y presentación de marisco puede por sí solo llevar a cabo una retirada 3 del medio de obturación o sellado 21 de la cáscara de la ostra 12 o marisco, efectuar una introducción 4 de un cuchillo o navaja o similar en el orificio 10, unos movimientos 5 y cortado 6 del nervio, y apertura 7 de la ostra o marisco.

25 Gracias a la invención propuesta y descrita, se consigue llevar a cabo de modo sencillo, fiable y seguro la apertura de marisco, por ejemplo de ostras, y sin peligro para el consumidor.

30 Los detalles, las formas, las dimensiones y demás elementos accesorios, así como los materiales empleados en el marisco con cáscaras de cierre podrán ser convenientemente sustituidos por otros que sean técnicamente equivalentes y no se aparten de la esencialidad de la invención ni del ámbito definido por las reivindicaciones que se incluyen a continuación.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Marisco con cáscaras de cierre, caracterizado por el hecho de que presenta un orificio (10) previamente realizado con un medio de perforación, en unas cáscaras (11) en una región próxima al nervio del marisco que mantiene cerradas sus cáscaras (11) y en una zona de unión entre las cáscaras (11), estando dicho orificio (10) obturado o sellado por un medio de obturación o sellado (21).
- 10 2. Marisco con cáscaras de cierre según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la región de las cáscaras (11) en donde está dispuesto el orificio (10) es la parte derecha del marisco con la punta o zona de articulación (121) entre las cáscaras (11) del marisco orientada hacia abajo, y con una amplitud o recorrido angular en torno a 135° concéntricamente respecto a la zona central del marisco y desde la punta o zona de articulación (121) en el sentido contrario al giro de las agujas de un reloj.
- 15 3. Marisco con cáscaras de cierre según la reivindicación 1 o 2, caracterizado por el hecho de que el medio de obturación o sellado (21) presenta una coloración llamativa en relación a las propias cáscaras (11).
- 20 4. Marisco con cáscaras de cierre según alguna de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que el medio de obturación o sellado (21) comprende cera, parafina o material similar.
- 25 5. Marisco con cáscaras de cierre según alguna de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que es una ostra (12) o similar.

FIG. 1

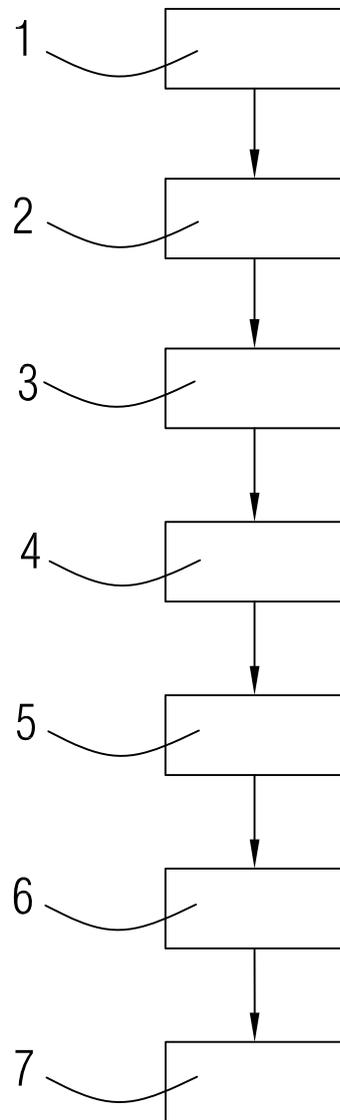


FIG.2

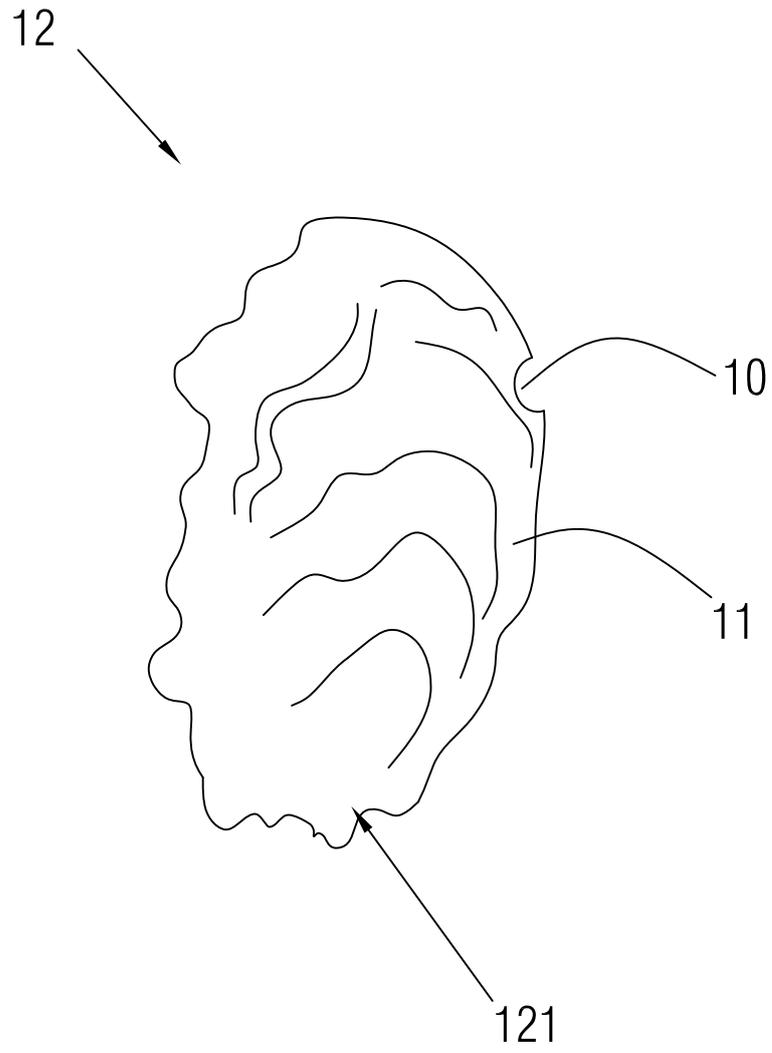


FIG. 3

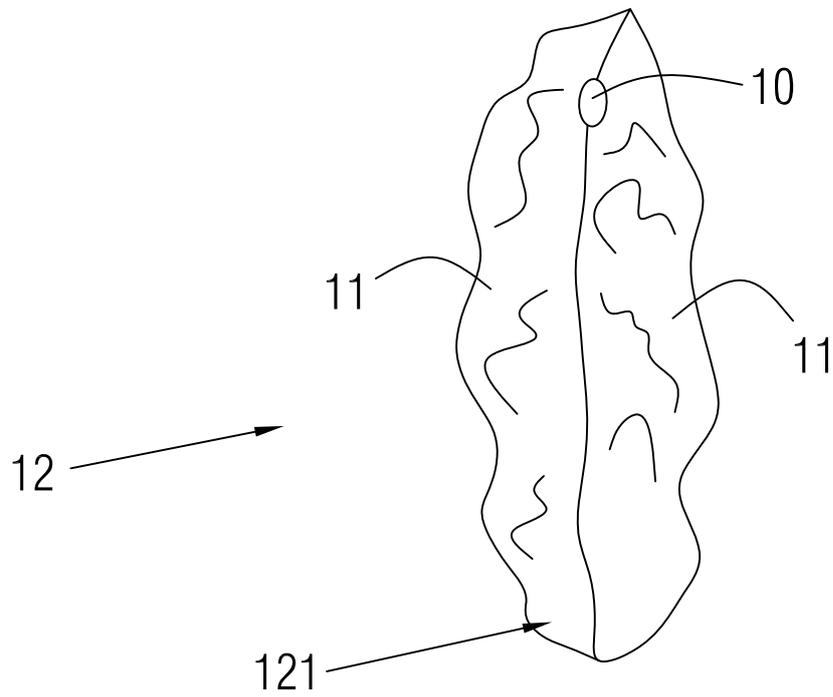


FIG. 4

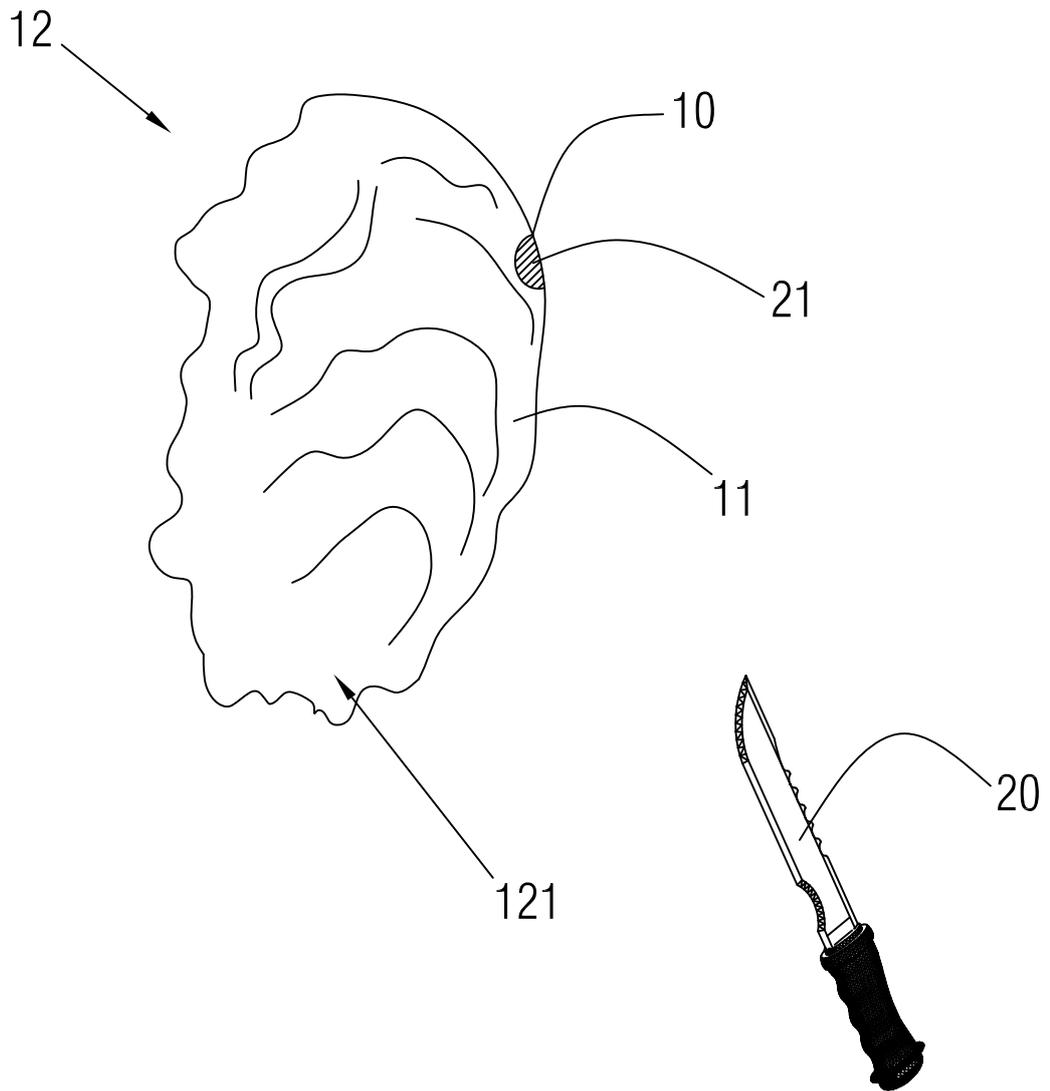


FIG. 5

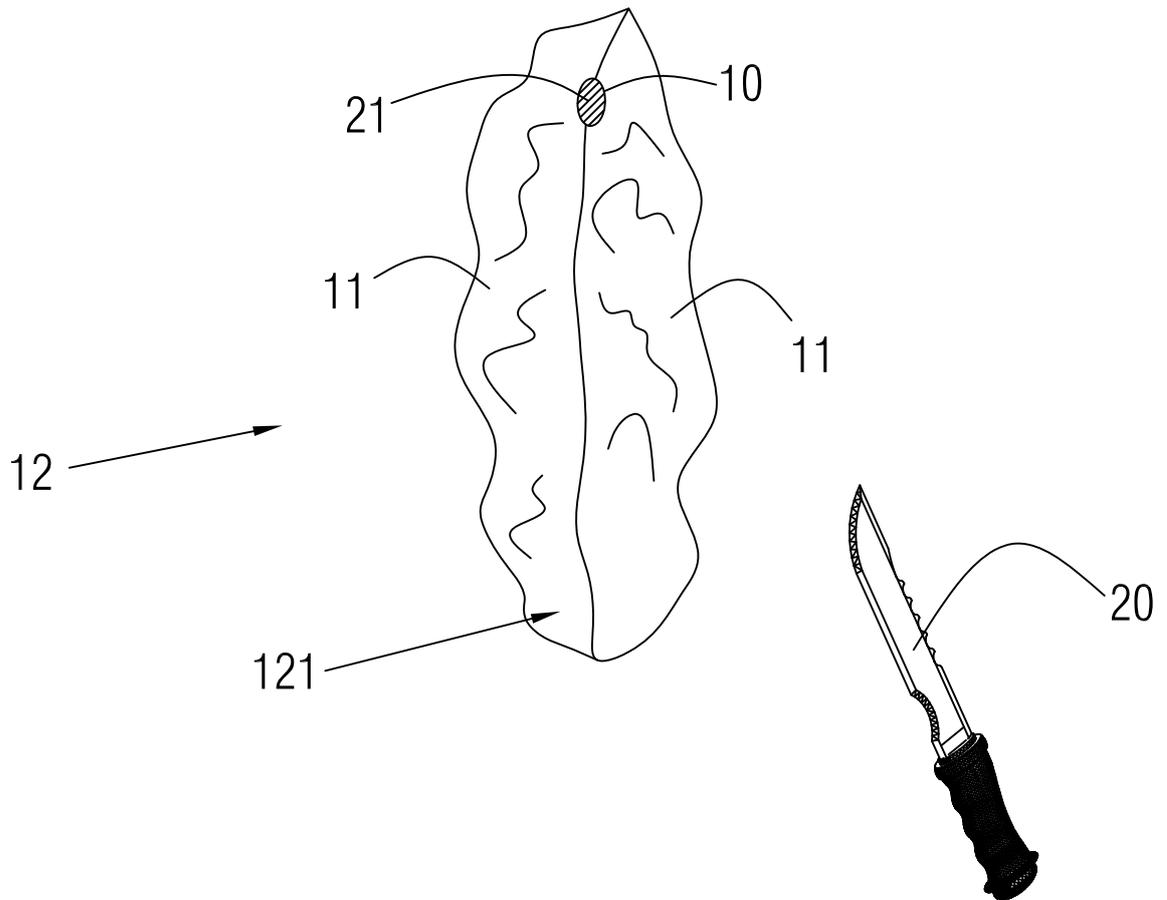


FIG. 6

