

República Federativa do Brasil
Ministério do Desenvolvimento, Indústria
e do Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

(21) **PI 1003218-5 A2**



(22) Data de Depósito: 23/08/2010
(43) Data da Publicação: 02/05/2012
(RPI 2156)

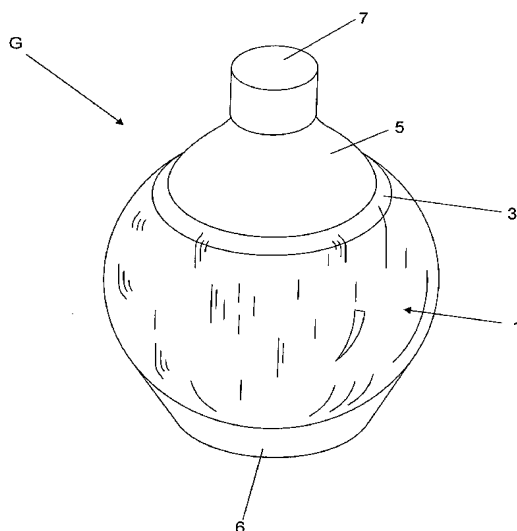
(51) *Int.Cl.:*
B65D 65/38

(54) **Título:** GARRAFA COM BOJO DE COCO

(73) **Titular(es):** Celio Felix

(72) **Inventor(es):** Celio Felix

(57) **Resumo:** GARRAFA COM BOJO DE COCO. Que tem o bojo (1) de coco o qual é perfurado originando um orifício (2) na extremidade superior onde também é realizado um encaixe (3) com elemento vedante (4) para recepção do gargalo (5), sendo que na extremidade oposta, o bojo recebe uma base (6) que o mantém estável e em equilíbrio.





"GARRAFA COM BOJO DE COCO"

Trata a presente solicitação de Patente de Invenção de uma inédita "GARRAFA COM BOJO DE COCO", especialmente de uma garrafa que utiliza como bojo o coco maduro sobreposto a uma base de sustentação, sendo o gargalo, nos mais variados materiais e designs, devidamente fixado a porção superior do fruto no mesmo eixo da furação de saída da bebida, que passa a ser curtida guardando as características da fruta propriamente dita.

Existe uma relação milenar entre o ser humano e a bebida alcoólica dos mais variados tipos. Os apreciadores de bebidas valorizam tanto as particularidades organolépticas do líquido, assim como o recipiente no qual é armazenado, já que é comum expor as bebidas em locais apropriados como barzinhos, prateleiras e mobiliário em geral. O apelo visual do recipiente armazenador da bebida, ou seja, da garrafa também agrega valor ao produto no momento de presentear alguém.

Tecnicamente há uma diferença entre a cachaça que é a aguardente obtida a partir da cana-de-açúcar e a aguardente de forma generalizada, que é o nome de qualquer bebida obtida a partir da fermentação de vegetais doces. Sendo assim, toda cachaça é uma aguardente, porém nem toda aguardente é uma cachaça.

Em certas regiões do Brasil a pinga ou cachaça coquinho é bastante consumida, em que a preparação da mesma é efetivada com a colocação de pedaços de coco na bebida durante determinado período, ou então se colocando a bebida diretamente no interior do coco. Depois de curtida, geralmente a bebida é envasada em garrafas de vidro onde mantém o mesmo sabor adquirido no curtimento, também sendo normal com o passar do tempo, a perda do paladar

inicial.

No atual estado da técnica há vários documentos de patentes que se referem a garrafas, alguns de ordem funcional outros de caráter estético, como, por exemplo, o PI 9501722- "Garrafa Luminosa Chamativa", tem a função precípua de chamar a atenção do garçom ou atendentes de convidados em bares, boates ou ambientes correlatos. A garrafa, construída em madeira ou outros materiais, é composta no seu interior de suporte de 2 pilhas de 1,2 v cada, para acender na extremidade superior uma lâmpada de 3 v, através de fiação com proteção própria. Na base, contém um tampão de borracha, em forma, circular, ao fundo, para troca de pilhas e um interruptor lateral, que completam o conjunto e lhe garante o funcionamento.

Ciente do estado da técnica, suas lacunas e limitantes, o inventor buscando uma forma original de oferecer ao mercado um produto diferenciado criou a "**GARRAFA COM BOJO DE COCO**" em questão, que utiliza como matéria-prima principal o coco devidamente beneficiado, podendo ser polido, encerado ou mesmo na forma natural, que após uma padronização de formato e dimensão objetivando a otimização produtiva, serve como bojo da garrafa pleiteada que tem a bebida inserida através de furação realizada na extremidade superior do fruto, por onde também é extravasada. A garrafa em tela recebe uma base que promove o equilíbrio da mesma, além de um gargalo diferenciado unido ao fruto por fixação química ou outro meio já conhecido.

A garrafa inventada, além do aspecto visual positivo possibilita curtir a aguardente em seu interior de maneira individual, podendo ser utilizada para outras bebidas como vinho, vodka, uísque, etc. A transferência do sabor se dá com rapidez mediante o controle temporal do consumidor. Outro ponto positivo é que a garrafa é

reutilizável.

A seguir, a garrafa e seus componentes será melhor explicada com referência aos desenhos anexos, nos quais estão representadas, a título ilustrativo e não limitativo:

- 5 Figura 1: Vista em perspectiva da garrafa com bojo de coco;
 Figura 2: Vista em perspectiva explodida da garrafa com bojo de coco;
 Figura 3: Vista em elevação em corte da garrafa com bojo de coco;
 Figura 4: Vista em perspectiva da garrafa com bojo de coco com gargalo diferenciado.

10 A “**GARRAFA COM BOJO DE COCO**”, objeto desta solicitação de Patente de Invenção tem como diferencial a utilização do bojo (1) de coco o qual é perfurado originando um orifício (2) na extremidade superior onde também é realizado um encaixe (3) com elemento vedante (4) para recepção do gargalo (5), sendo que na extremidade oposta, o bojo recebe uma base (6) que o mantém
15 estável e em equilíbrio.

 Mais particularmente, a garrafa (G) tem como bojo (1) o coco previamente selecionado para otimizar o processo produtivo. Na extremidade superior é realizado um orifício (2) por onde passa a bebida a ser curtida. No entorno do referido orifício (2) é feito um encaixe (3) apropriado pra receber o gargalo (5) e
20 respectiva tampa (7), o qual é entremeado por um elemento vedante (4) que evita o vazamento da bebida na região da fixação, que pode ser dar quimicamente ou por outro meio já conhecido. Por fim, o bojo (1) é sobreposto e fixado a uma base (6) cujo formato e dimensão propiciam a estabilidade e equilíbrio da garrafa (G).

 O coco poderá ser utilizado no estado natural, polido, encerado ou de
25 outras formas, tal como o gargalo (5) que poderá assumir inúmeros designs em

diferentes materiais, como, por exemplo, vidro, porcelana, plástico, etc.

Além dos aspectos citados, deve-se ressaltar, ainda, que a presente garrafa (G) permite, de forma muito eficiente, uma adequação do gargalo (5) em consonância com o perfil do consumidor.

REIVINDICAÇÃO

1) **"GARRAFA COM BOJO DE COCO"**, *caracterizada* por utilizar como bojo (1) o coco previamente selecionado; na extremidade superior é realizado um orifício (2) por onde passa a bebida a ser curtida; no entorno do orifício (2) é feito um encaixe (3) apropriado pra receber o gargalo (5) e respectiva tampa (7), o qual é entremeado por um elemento vedante (4); a fixação pode ser dar quimicamente ou por outro meio já conhecido; o bojo (1) é sobreposto e fixado a uma base (6).

FIGURA 1

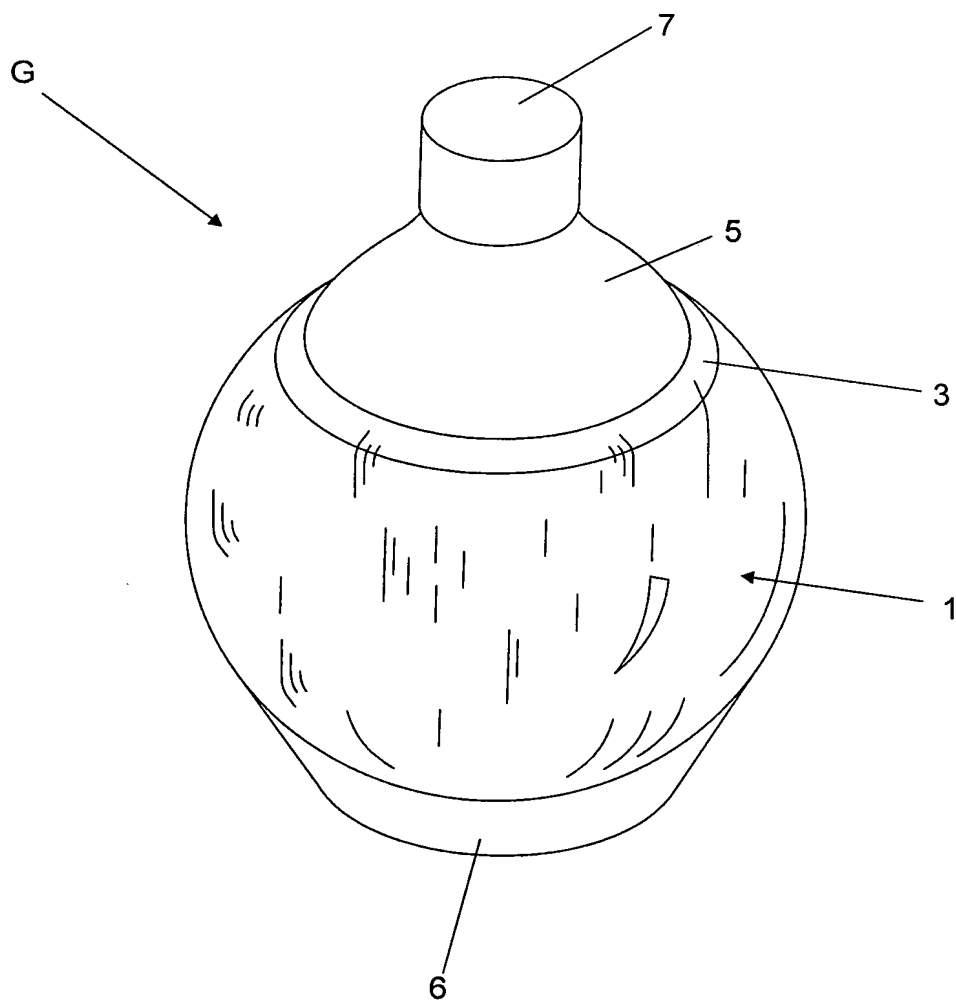


FIGURA 2

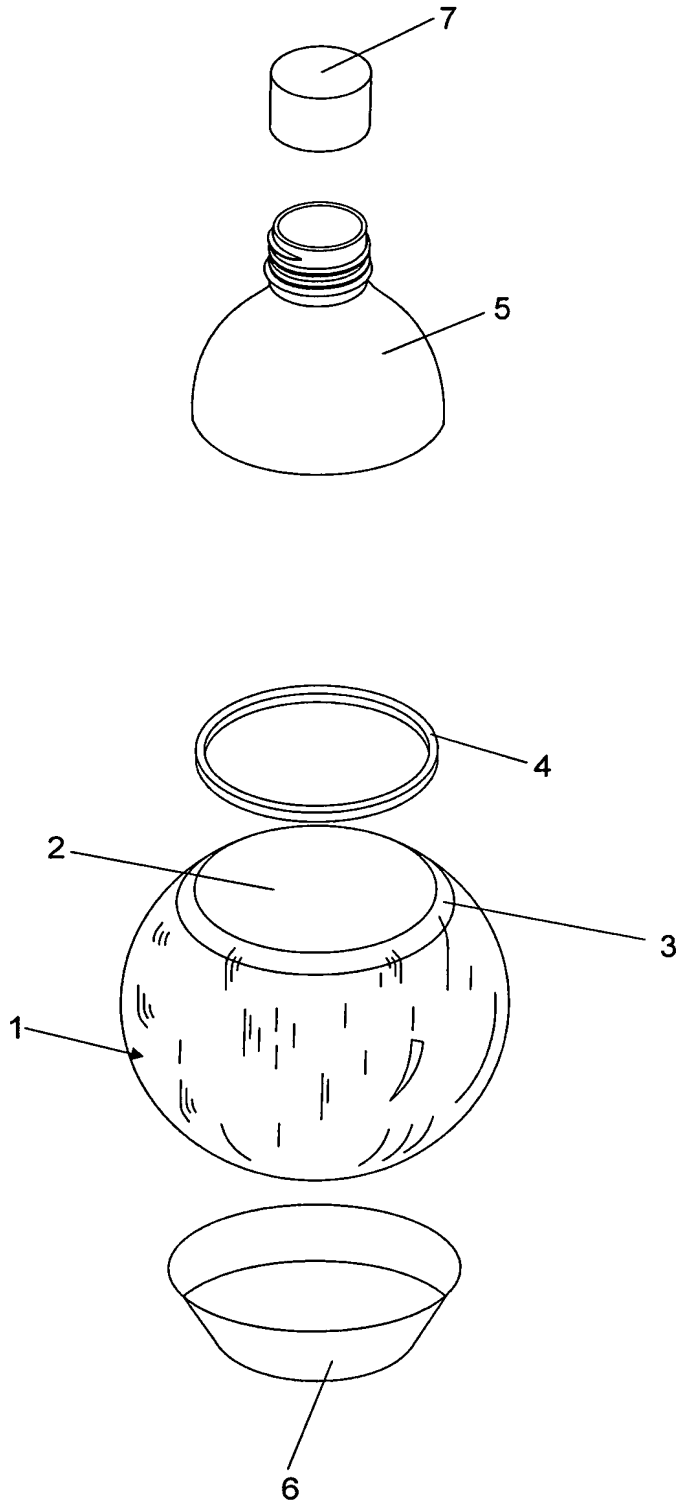


FIGURA 3

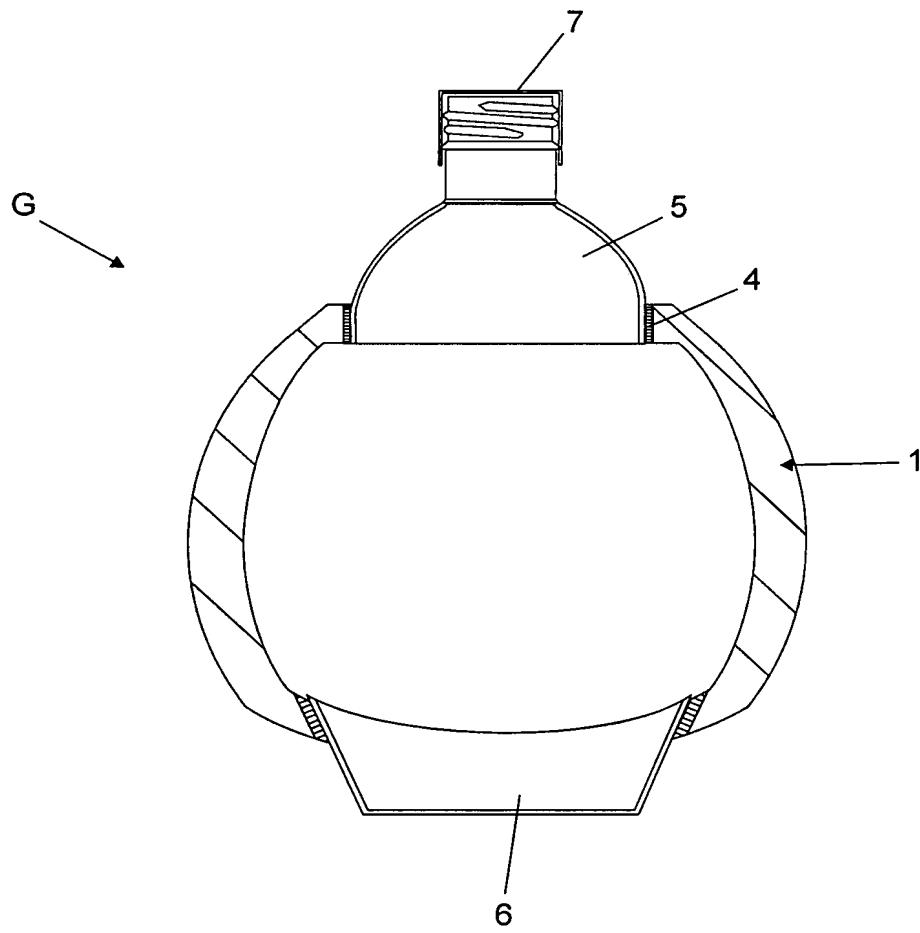
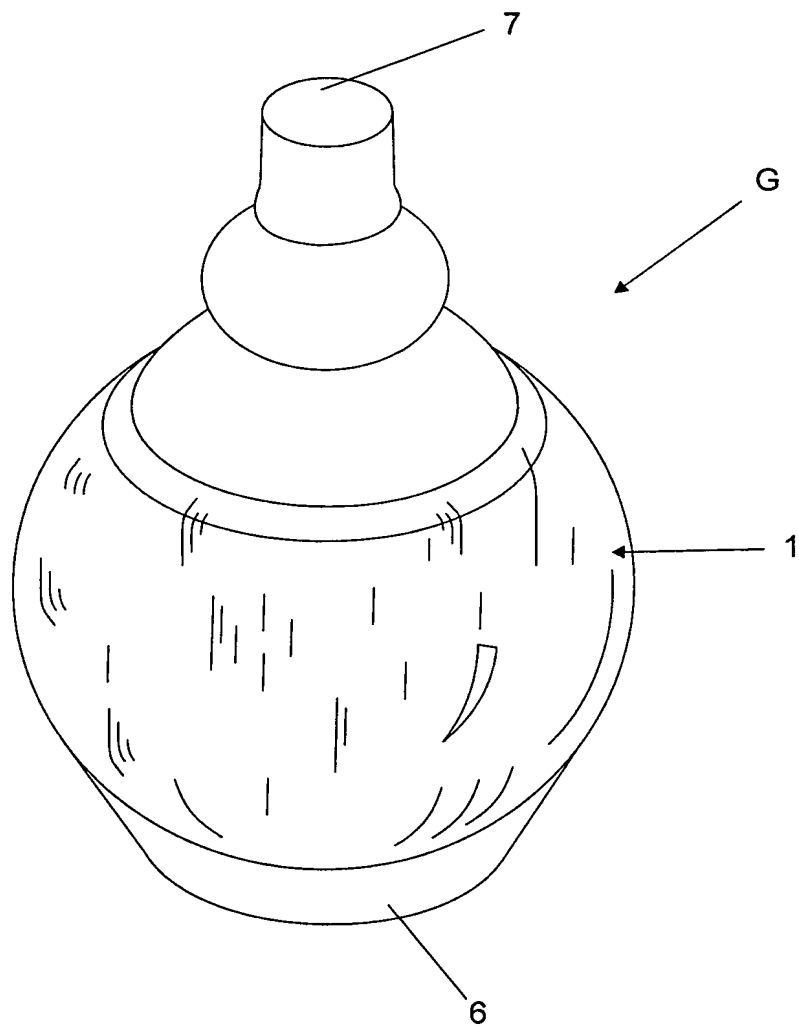


FIGURA 4



RESUMO

"GARRAFA COM BOJO DE COCO", que tem o bojo (1) de coco o qual é perfurado originando um orifício (2) na extremidade superior onde também é realizado um encaixe (3) com elemento vedante (4) para recepção do gargalo (5), sendo que na 5 extremidade oposta, o bojo recebe uma base (6) que o mantém estável e em equilíbrio.