

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 153 808**

21 Número de solicitud: 201630352

51 Int. Cl.:

B65B 5/06 (2006.01)

B32B 1/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

18.03.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

04.04.2016

71 Solicitantes:

**VERTICE DE HOSTELERAS, S.A. (100.0%)
SANTALO, 46
08006 BARCELONA ES**

72 Inventor/es:

DE LAS MUELAS FERNANDEZ, Francisco Javier

74 Agente/Representante:

DURÁN MOYA, Carlos

54 Título: **ENVASE CON PRODUCTOS DE APERITIVO**

ES 1 153 808 U

DESCRIPCIÓN

Envase con productos de aperitivo

- 5 La presente invención hace referencia a un envase para productos de aperitivo tales como snacks, frutos secos, etc.

Un problema asociado a la comercialización y venta de este tipo de productos es la conservación de sus propiedades organolépticas. Durante el proceso de transporte los
10 productos de aperitivo, en particular los frutos secos, pierden fácilmente sus aromas, e incluso su sabor si entran en contacto con la humedad. Para solucionar este problema, resulta conocida la utilización de envases herméticos, preferentemente con atmósfera controlada. Estos envases solucionan el problema de la conservación frente a la humedad a
15 costa de la pérdida total de los aromas, con la consiguiente pérdida sensorial para el usuario.

Es un objetivo de la presente invención dar a conocer una solución al citado problema, incrementando de esta manera la experiencia sensorial del consumidor.

- 20 El inventor ha podido constatar que, agitar los productos de aperitivo, tales como los frutos secos, dentro de un espacio cerrado permite 'revivir' durante un cierto tiempo sus aromas, especialmente en el caso de mezclas de frutos secos, puesto que los aromas de los diferentes frutos secos se potencian sinérgicamente entre sí.

- 25 Basada en dicho principio, la presente invención da a conocer medios que permiten utilizar esta propiedad de los frutos secos.

En particular, la presente invención da a conocer un envase para productos de aperitivo, preferentemente una mezcla de diferentes frutos secos, caracterizado porque comprende

- 30 - una base sobre la que se apoya el envase en una posición erguida
- una zona del cuerpo adecuada para ser aprehendida por un usuario
- un cierre hermético, preferentemente resellable mediante presión con los dedos.

Preferentemente, el envase presenta forma general de coctelera, lo que facilitará la
35 operación de agitado previa a la apertura.

La base plana permite consumir el producto de aperitivo que contiene directamente del envase, sin necesidad de traspasarlo a otro recipiente, lo que conllevaría una pérdida de aroma. El cierre resellable permite cerrar el envase a medio consumir y volver a realizar la operación de agitado en el próximo consumo.

5

Preferentemente, la base del envase es plana.

Preferentemente, el envase es un envase flexible. Más preferentemente, el envase está realizado de un material multicapas. Aún más preferentemente, el envase comprende al menos una capa de uno de los siguientes materiales: PET (tereftalato de polietileno), PE (polietileno), LLDPE (polietileno de baja densidad lineal) o PVC (cloruro de polivinilo) y una capa metalizada.

10

En una realización, el envase es tipo bolsa, preferentemente constituido por dos láminas soldadas perimetralmente.

15

La presente invención permite al usuario disfrutar de una mejor experiencia sensorial al consumir el producto de aperitivo, en particular frutos secos.

Para su mejor comprensión se adjuntan, a título de ejemplo explicativo pero no limitativo, unos dibujos de unas realizaciones de la presente invención.

20

La figura 1 muestra una vista en alzado de una primera realización de un envase según la presente invención.

25

La figura 2 muestra una vista en planta superior del envase de la figura 1.

La figura 3 muestra una vista en perspectiva de la parte del envase según la primera realización de las figuras anteriores destinada a contener los productos de aperitivo una vez abierto el envase.

30

Las figuras 4 a 6 muestran vistas en perspectivas de diversas fases del proceso de agitación, servicio y consumo del producto utilizando el envase objeto de la primera realización de las figuras anteriores.

35

La figura 7 muestra una vista en alzado frontal de una segunda realización de un envase según la presente invención.

La figura 8 muestra una vista en alzado lateral de la segunda realización de la figura 7.

5

La figura 9 muestra una vista en planta superior de la segunda realización de las figuras 7 y 8.

El ejemplo mostrado en las figuras 1 a 6 corresponde a una primera realización de un
10 envase según la presente invención que presenta forma general de coctelera presentando
dos bases -11-, -15- planas, ambas aptas para apoyarse en una superficie plana horizontal.
El cierre hermético -12- se sitúa en la zona de cuerpo principal del envase y resulta oblicua
con respecto a cada una de las bases -11-, -15-. En el caso de esta realización una de las
15 bases -15- queda oculta tras un tapón -16- postizo. Sería posible, sin embargo, que la citada
base -15- fuera un elemento situado en una zona más superior (o inferior) del envase. Los
detalles del cierre hermético no han sido representados y pueden ser cualquiera de tipo
conocido. Preferentemente, el cierre será resellable, es decir, podrá volver a cerrarse, más
preferentemente de forma hermética, por ejemplo mediante un cierre tipo zip o una junta de
20 estanqueidad, o cualquier otra. El cierre -12- divide el envase en dos partes -13-, -14-,
presentando la parte -13- una base -11-, y la parte -14- una base -15- para apoyo de cada
una de ellas en una superficie horizontal.

Para consumir el producto del envase el usuario procede a agarrar el envase con al mano y
por la zona de cuerpo principal (ver figura 4), agitarlo y posteriormente abrir el envase. El
25 contenido, en este caso un cóctel de frutos secos -100- es servido en una de las partes -14-,
que se apoya en una superficie horizontal. El hecho de que el cierre -12- sea oblicuo con
respecto a la base -15- facilita la selección y extracción de frutos secos del recipiente.

Las figuras 7 a 9 muestran una segunda realización de un envase objeto de la presente
30 invención. Estas figuras se han numerado con numerales iguales las partes equivalentes a
las de la primera realización de las figuras 1 a 6 para ver su paralelismo. El envase -1- es un
embalse flexible, tipo bolsa que presenta, en alzado frontal, una forma general de coctelera,
mientras que, visto de perfil, presenta una silueta triangular. Las dimensiones del envase
mostrado pueden ser, por ejemplo, 24 cm de altura y 12 cm de anchura máxima del envase
35 (tomada en alzado frontal), mientras que la anchura en la base puede ser de, por ejemplo, 8

cm. En estas condiciones, el cuerpo central del envase es prensible, de igual manera que una coctelera y puede ser agitado con facilidad.

5 En esta realización, el cierre -12- puede ser resellable o no, siendo preferente que sea resellable.

10 La segunda realización también presenta una base -11- que permite que el envase se apoye en una superficie horizontal, y un cierre -12- que define dos zonas del envase -13-, -14-. En este caso, la línea del cierre -12-, también es oblicua con respecto a la base -11-.

El envase de esta segunda realización está realizado en dos láminas soldadas por sus perímetros exteriores.

15 Si bien la invención se ha presentado y descrito con referencia a realizaciones de la misma, se comprenderá que éstas no son limitativas de la invención, por lo que podrían ser variables múltiples detalles constructivos u otros que podrán resultar evidentes para los técnicos del sector después de interpretar la materia que se da a conocer en la presente descripción, reivindicaciones y dibujos. Así pues, todas las variantes y equivalentes
20 quedarán incluidas dentro del alcance de la presente invención si se pueden considerar comprendidas dentro del ámbito más extenso de las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Envase con productos de aperitivo, caracterizado porque comprende:
 - a. una base sobre la que se apoya el envase en una posición erguida.
 - 5 b. una zona de cuerpo principal del envase adecuada para ser aprehendida por la mano de un usuario, de tal manera que permite el agitado del envase.
 - c. un cierre hermético.
2. Envase, según la reivindicación 1, caracterizado porque el envase es flexible.
10
3. Envase, según la reivindicación 1 ó 2, caracterizado porque el cierre hermético es resellable mediante presión con los dedos.
4. Envase, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque el envase
15 presenta forma general de coctelera.
5. Envase, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque el cierre hermético resellable se sitúa en la citada zona de cuerpo principal, de tal manera que, una vez abierto el cierre, la parte del envase entre la base y el cierre constituye un receptáculo
20 abierto que alberga, de modo accesible, el producto de aperitivo.
6. Envase, según la reivindicación 5, caracterizado porque el cierre se realiza a lo largo de una línea oblicua con respecto a la base.
- 25 7. Envase, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el material del envase es un material multicapa.
8. Envase, según la reivindicación 7, caracterizado porque el material comprende una capa de uno de los siguientes materiales: PET (tereftalato de polietileno), PE (polietileno), LLDPE
30 (polietileno de baja densidad lineal) o PVC (cloruro de polivinilo) y una capa metalizada.
9. Envase, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el producto de aperitivo que contiene es un cóctel de frutos secos.
- 35 10. Envase, según cualquiera de las reivindicaciones 2 a 9, caracterizado porque el envase es un embalse tipo bolsa.

11. Envase, según la reivindicación 10, caracterizado porque el envase está constituido por dos láminas soldadas perimetralmente.

5 12. Envase, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la citada base es plana.

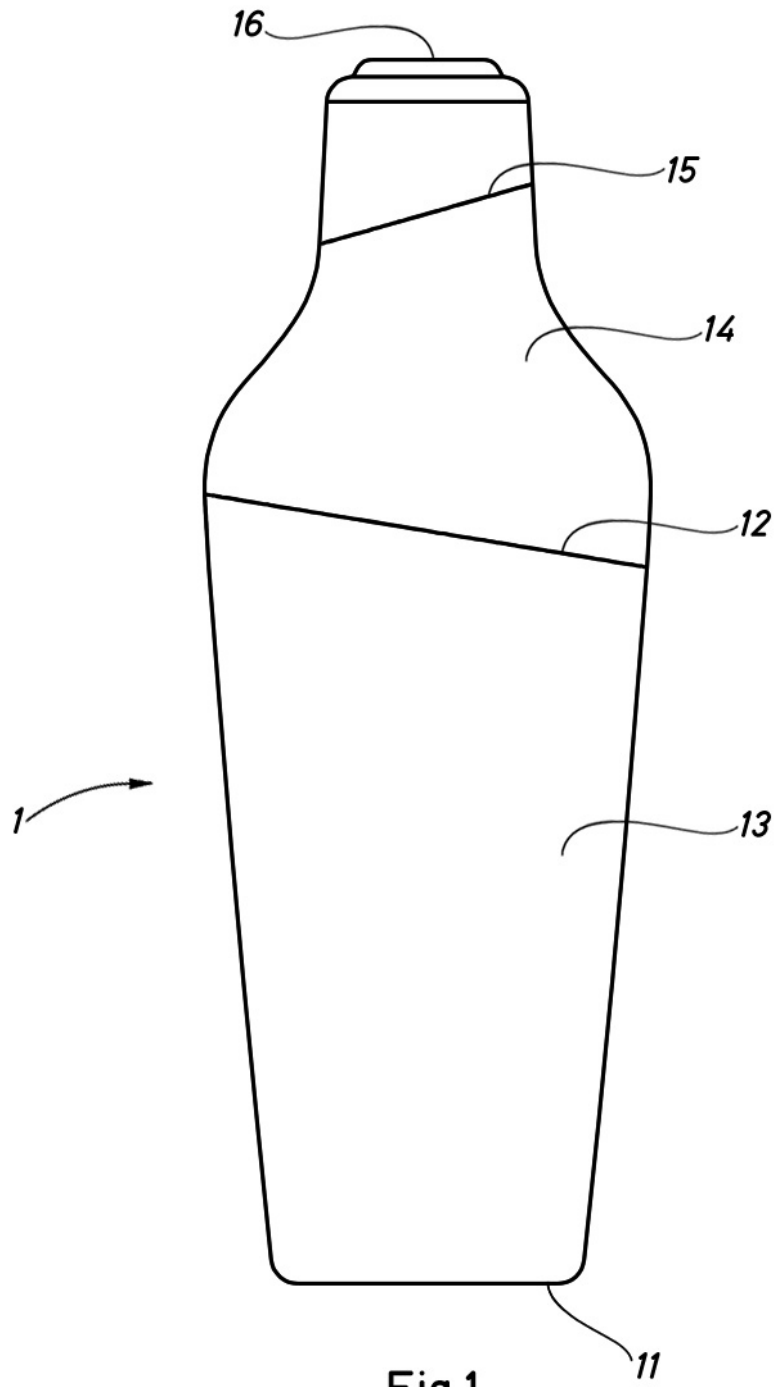


Fig.1

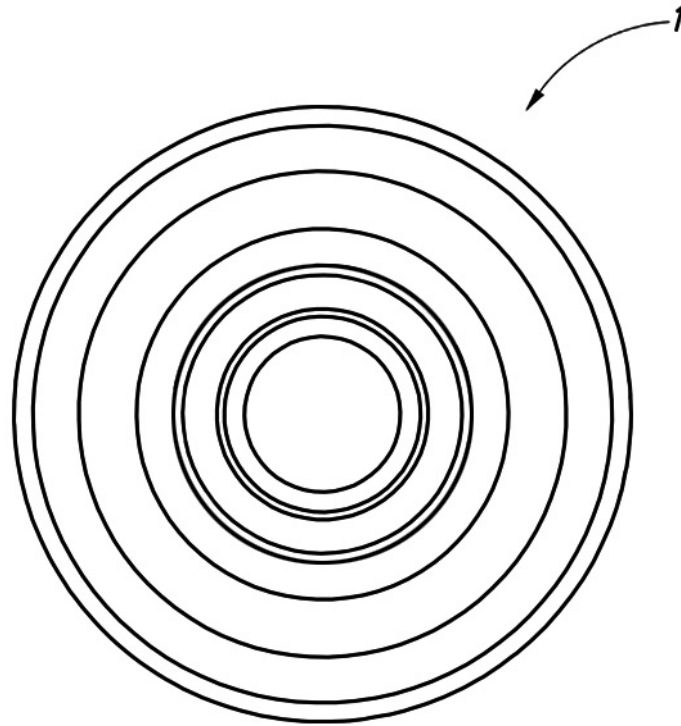


Fig.2

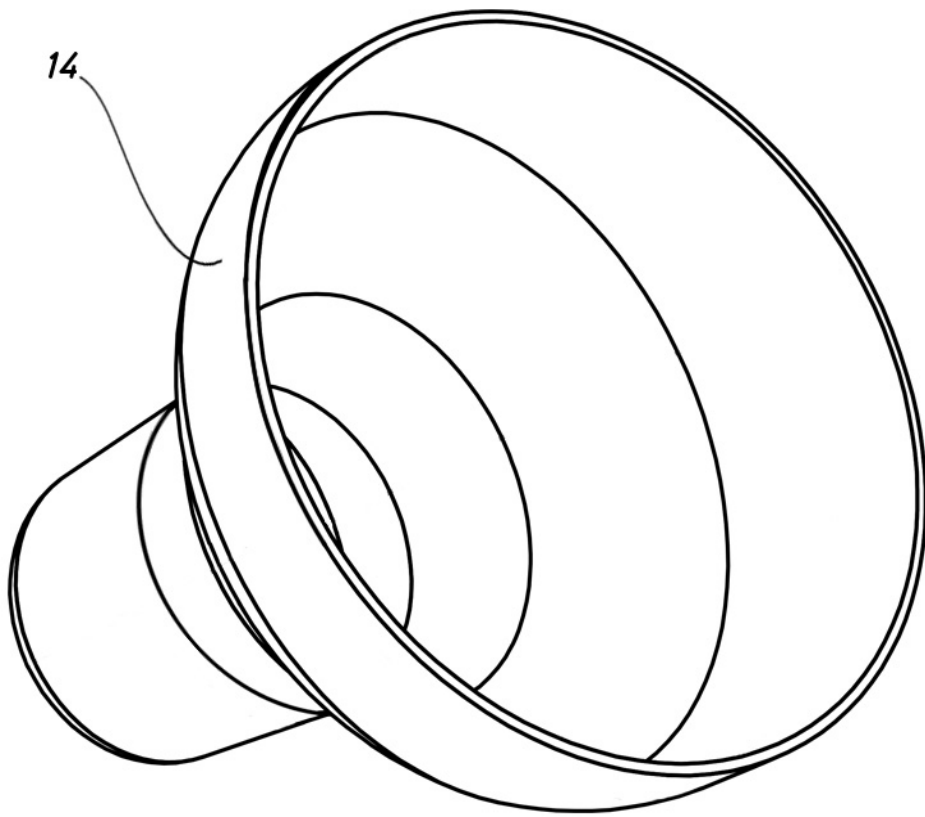


Fig.3

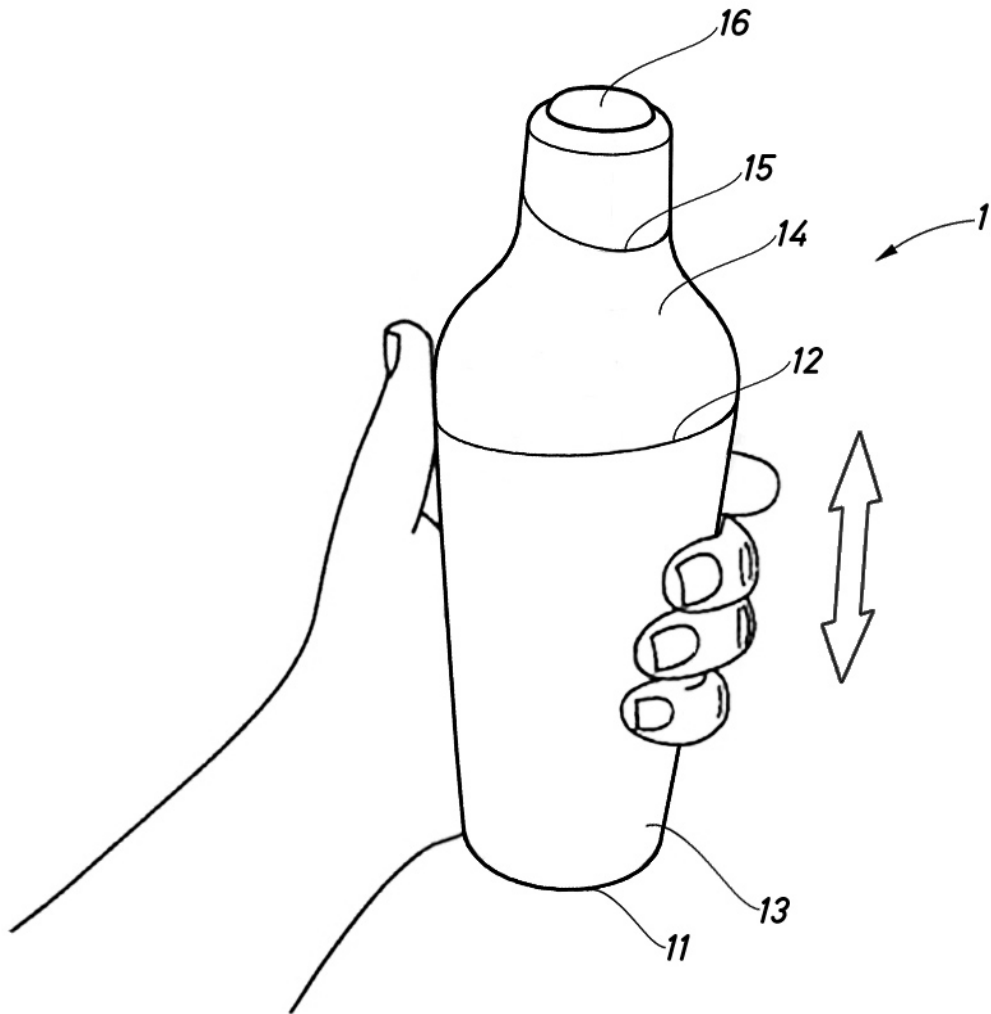


Fig.4

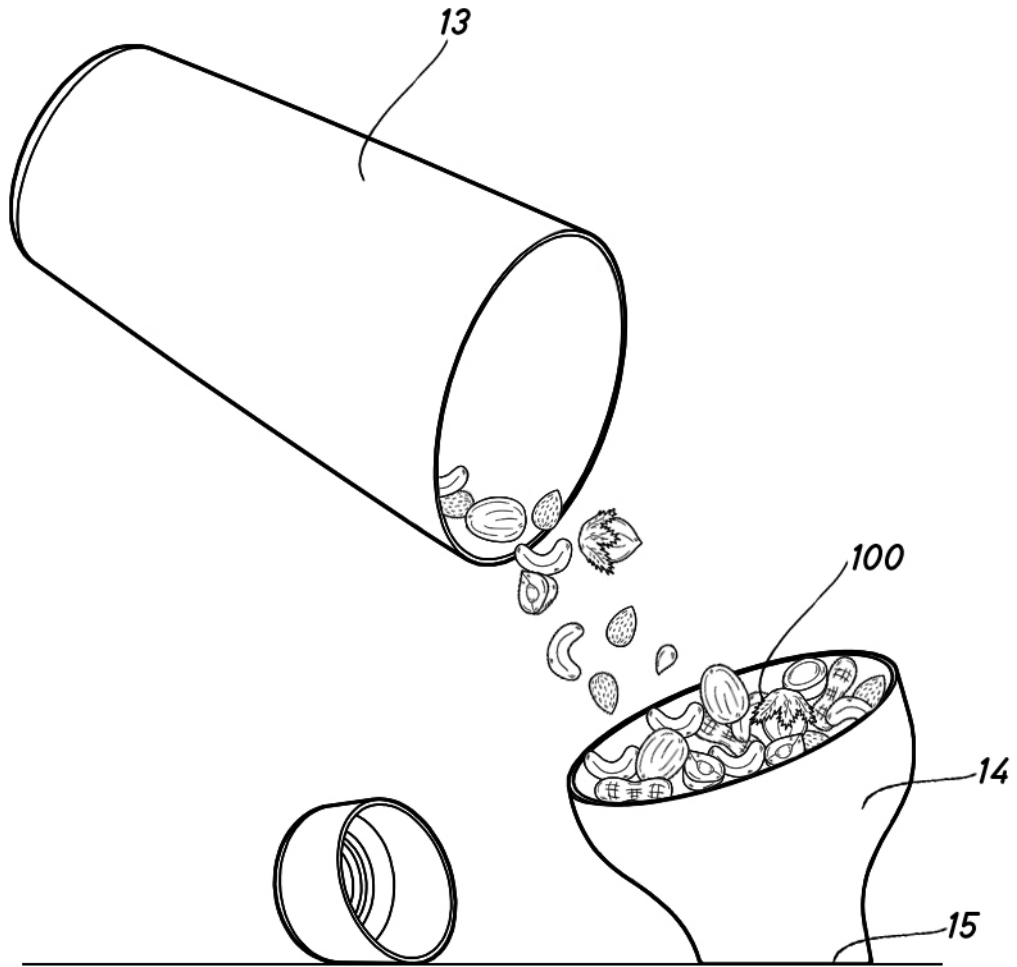


Fig.5

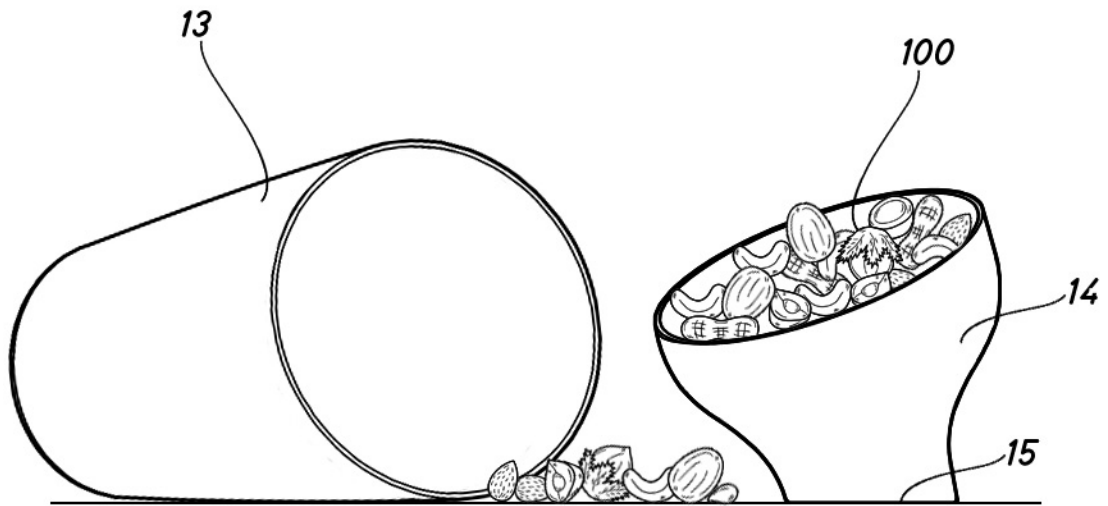


Fig.6

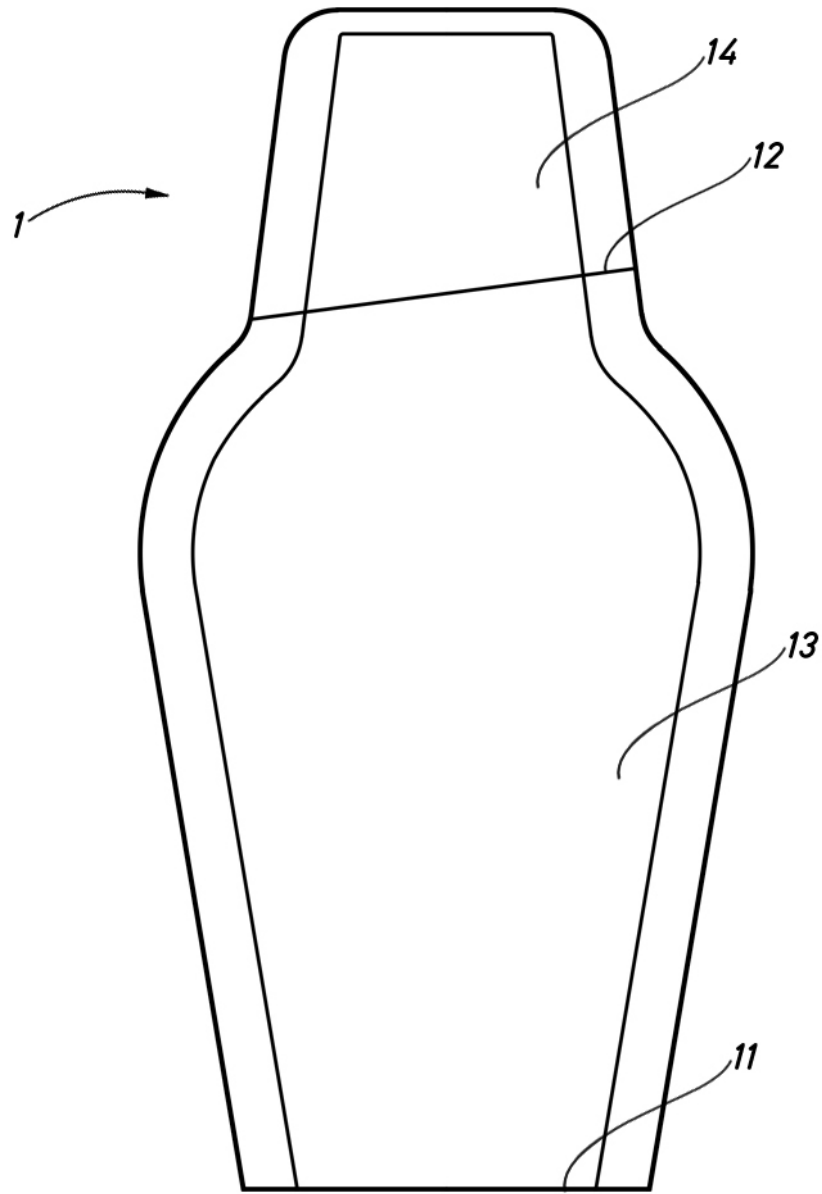


Fig.7

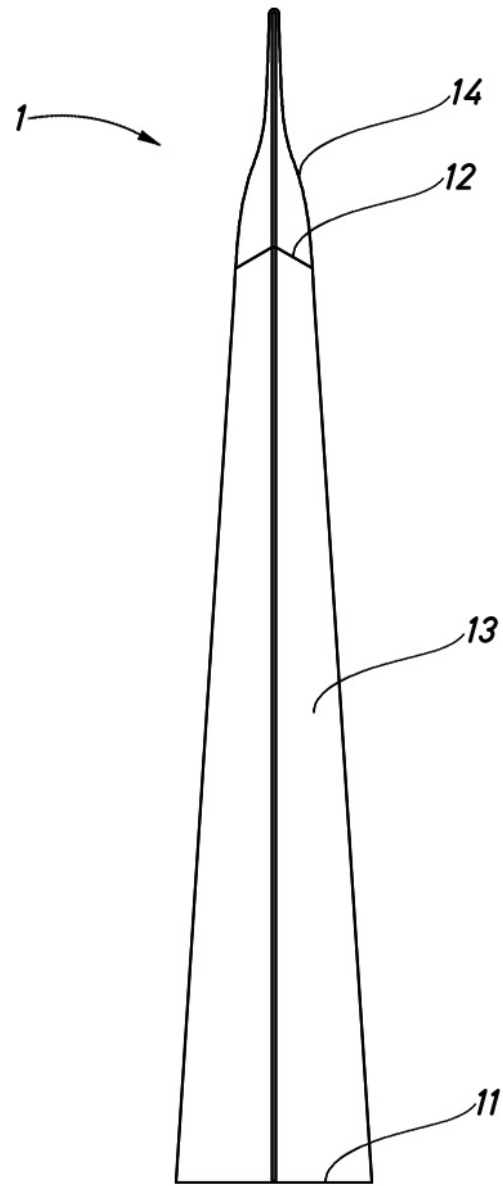


Fig.8

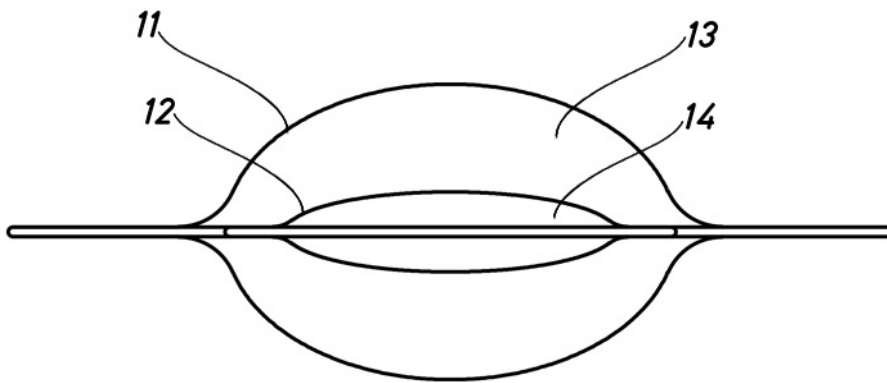


Fig.9