



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 358 966**

51 Int. Cl.:
B65D 85/76 (2006.01)
B65D 81/24 (2006.01)
B65D 55/08 (2006.01)
A23C 19/068 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **08761810 .4**
96 Fecha de presentación : **29.01.2008**
97 Número de publicación de la solicitud: **2134625**
97 Fecha de publicación de la solicitud: **23.12.2009**

54 Título: **Embalaje de tipo base y campana para producto de tipo quesero.**

30 Prioridad: **17.04.2007 FR 07 02759**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
17.05.2011

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
17.05.2011

73 Titular/es: **GROUPE LACTALIS**
10 rue Adolphe Beck
53000 Laval, FR

72 Inventor/es: **Georgeault, Pierre y**
Bajas, Chrystelle

74 Agente: **Fàbrega Sabaté, Xavier**

ES 2 358 966 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Embalaje de tipo base y campana para producto de tipo quesero

- 5 La invención se refiere a un artículo alimenticio, en especial al envasado de los productos de tipo quesero en embalajes cerrados.
Se refiere más particularmente al envasado de los quesos de pasta blanda y de corteza natural, florecida o no, tales como camembert, brie, coulommiers, chaource, palet de cabra, etc.
Tradicionalmente, estos productos se presentan en forma de quesos enteros totalmente envueltos con un
10 "revestimiento quesero" o "complejo de embalaje", es decir, dentro de una hoja flexible en contacto con el queso, colocándose todo ello a continuación en una caja de cartón o de madera, como una caja para camembert, dando al conjunto una presentación tradicional, de apariencia artesanal.
Este embalaje clásico, que ha evolucionado poco desde su creación, causa sin embargo freno al consumo.
En efecto, los consumidores formulan varios reproches con respecto a este tipo de envasado, especialmente:
- 15 - la dificultad para conservar las características organolépticas que el queso tenía en el momento de la compra,
- la dificultad para escoger productos en un estado de maduración precisa (el queso está envasado, por lo tanto no está visible),
- olores a veces molestos,
20 - y una funcionalidad que hay que mejorar, teniendo en cuenta el doble embalaje (revestimiento flexible más caja), dificultades para volver a cerrar el todo y riesgos de manchas una vez empezado el queso.

Se ha propuesto suprimir la hoja de revestimiento que envuelve el queso, y colocar éste desnudo dentro de un
25 recipiente cerrado hueco de tipo molde o bandeja, cerrado en la parte superior por una membrana "respiradora", es decir, formada por una película de permeabilidad controlada, apta para regular los intercambios gaseosos, en especial de oxígeno y de gas carbónico, entre el volumen interno del embalaje y la atmósfera exterior ambiente.
Tales envasados se describen por ejemplo en los documentos EP-A-1 277 445 (BSA), EP-A-1 184 298 (Fromageries Bel) o incluso FR-A-2 866 638 (L'Étoile du Vercors).

30 Sin embargo, la bandeja es un tipo de envase bastante ordinario, poco empleado para productos de alta gama, a menos que se presente en forma de molde de gres, costoso.

En una variante, se ha propuesto, por ejemplo según la EP-A-1767458 (Groupe Lactalis), reemplazar la bandeja por una base que soporte el producto, cerrada por una campana de protección que lo recubra todo para asegurar, antes de la compra y entre dos utilidades, la protección del queso colocado sobre la base.

35 La EP-A-1 184 298 (Fromageries Bel) citada anteriormente describe un tipo de envasado tal, en el que la campana se realiza con un material impermeable a los gases y cerrada en la parte inferior por una membrana respiradora que define un volumen cerrado, El producto, que es un queso de pasta blanda y de corteza florecida, se dispone en el interior de este volumen y el todo se coloca sobre la bandeja. La membrana respiradora, dispuesta en la parte inferior e interpuesta entre el queso y la base, está por lo tanto en contacto con la superficie del queso. En la primera utilización, se arranca la membrana, y luego el queso se coloca sobre la superficie de la bandeja para ser
40 consumido.

La FR-A-2 804 413 (Société anonyme des caves et des producteurs réunis de Roquefort) describe otro tipo de envasado en el que el queso está, al contrario que en el caso precedente, colocado directamente sobre una bandeja soporte cooperante con un caparazón de protección amovible. El envasado no comprende membrana de permeabilidad controlada, pero incorpora un elemento que hace de papel secante destinado a absorber el exudado
45 producido por el queso en el transcurso del almacenamiento. Este envasado, que intenta limitar al máximo el volumen de aire alrededor del queso durante su almacenamiento y después de su primera utilización, es más conveniente para quesos de tipo roquefort que para quesos de corteza natural, en especial para quesos de corteza florecida, que presentan una actividad biológica y respiratoria mucho más importante y cuyas propiedades gustativas y de aspecto son susceptibles de evolucionar rápidamente, y de manera negativa, si no se verifican ciertas
50 condiciones de respeto del metabolismo.

La EPA-O 299 845 (Bongrain) describe otro ejemplo de envasado en el que un queso de corteza florecida se presenta sobre una base cerrada por una tapa. La tapa comprende una ventana lateral cerrada por una membrana de permeabilidad controlada que permite que el queso siga con su maduración incluso después de haber cerrado de nuevo el envase. El queso no está situado directamente sobre la base, sino con una interposición de una placa de interfaz destinada, por una parte, a asegurar una ventilación de la cara de abajo del queso para permitir un desarrollo normal de la flora en este lugar, así como en las demás caras y, por otra parte, absorber una parte importante de la humedad perdida por el queso al principio del almacenamiento después de haber cerrado la caja (es decir, cuando el queso todavía no está maduro), para restituirla a continuación en el volumen interior del envase.
60 A pesar de la gran diversidad de estas propuestas, todavía existe un cierto número de problemas no resueltos, que hasta hoy han limitado el desarrollo de este tipo de envasados de los quesos, y limitado su aplicación únicamente a ciertas especialidades.

El *primer problema* resulta de la condensación en el interior de la campana, sobre todo para los productos más húmedos. En efecto, las variaciones de temperatura en los estantes son permanentes; las secciones refrigeradas abiertas conllevan una generación de frío discontinuo, lo que provoca fenómenos de condensación en el interior de los embalajes. Esta condensación, que parece difícil de eliminar, crea un riesgo de humidificación del producto por goteo, susceptible de conllevar defectos de aspecto del producto.

- El *segundo problema* está relacionado con las variaciones dimensionales del producto que evoluciona en el transcurso del almacenamiento, variaciones que pueden ser importantes especialmente para los productos más tiernos (camembert,...). En efecto, la textura blanda del queso genera un hundimiento y un aumento de diámetro: entonces el producto se acerca progresivamente hasta estar en contacto con un lado de la campana, y se observa entonces en ese lugar un fenómeno de adhesión lo suficientemente importante para suprimir todos los beneficios de funcionalidad del embalaje, quedando el queso pegado y bloqueado en el interior de la campana. El remedio no consiste en prever una campana lo suficientemente ancha, ya que entonces el queso tenderá a ocupar el espacio disponible, deformándose de manera poco atrayente y adquiriendo una forma muy alejada, por ejemplo, de la de un camembert embalado en su caja.
- El *tercer problema* se refiere al hecho de que, en particular para los quesos de corteza florecida, en el momento de la maduración y del almacenamiento la flor (asociación de *Penicillium* y de *Geotrichum*) se desarrolla y puede en algunos casos presentar un aspecto "algodonoso" no habitual para un consumidor. Aunque este fenómeno sea neutro en el plano gustativo, está considerado generalmente como un defecto por el consumidor, que se alejará de este producto.
- Los tres problemas que se acaban de exponer se presentan muy particularmente en el caso de los quesos de pasta blanda y corteza natural, con más o menos grado de sensibilidad relativa según el tipo de pasta (humedad, elasticidad...) y de flor (*Penicillium* y *Geotrichum* en particular). Se propone un primer enfoque de solución en la EP-A-1 247 480 (Groupe Lactalis) envolviendo el producto quesero en una cubierta flexible de material que respire.
- Para resolver los problemas que se acaban de exponer, la invención propone envasar el queso en forma de un artículo alimenticio del tipo general conocido que presenta las características del preámbulo de la reivindicación 1, divulgado por ejemplo por la EP-A-1847480 citada anteriormente, que comprende una masa de un producto de tipo quesero y un embalaje cerrado albergando ese producto, que comprende una base plana rígida que soporta el producto y una campana externa que forma con la base un volumen cerrado que contiene el producto, campana y base comprendiendo medios de cierre cooperantes.
- El embalaje comprende además una cubierta de un material flexible y permeable a los gases y al vapor de agua. Tal material se describe por ejemplo en la Fr-A-2 809 380. Esta cubierta recubre al menos parcialmente la superficie libre del producto en el intervalo comprendido entre esta última y la superficie interior de la campana, y además es apta para regular los intercambios gaseosos entre el producto quesero y su atmósfera circundante.
- La cubierta de material flexible asegura por sí misma el conjunto de las siguientes funciones:
- regular los intercambios gaseosos entre el producto quesero y su atmósfera circundante,
 - aislar el producto de la condensación cuando no sea posible suprimirla,
 - permitir envasar de manera ajustada el producto dentro de su embalaje, con poco o nada de espacio entre el producto y la campana, especialmente en los lados, evitando que el producto ligeramente hundido vaya a pegarse a la campana,
 - en el caso de un queso de corteza florecida, cubrir la flor del queso en el momento de la colocación en la caja, para evitar un aspecto algodonoso desagradable - para el consumidor.
- De manera característica de la invención, .
- El producto de tipo quesero es ventajosamente un queso de corteza natural florecida, mohosa o mixta con presencia de levaduras, mohos, cultivos de micro-organismos o bacterias comúnmente presentes en quesería, siendo este queso un queso del grupo que comprende: las pastas dura, semi-dura, prensada o no, cocida o no con corteza natural; las pastas persiladas de corteza florecida, mohosa, o no; y las pastas blandas de corteza natural florecida y/o mohosa.
- Preferentemente, este producto está directamente sostenido por la cara superior de la base.
- La cubierta recubre preferentemente toda la extensión de la cara superior del producto, y/o la superficie lateral periférica del producto por la altura del mismo situada en frente de la campana. Puede comprender una lengüeta de agarre apta para facilitar su extracción y retirada en el momento de la primera apertura.
- Las dimensiones transversales de la campana se escogen ventajosamente, en función de las dimensiones correspondientes del producto y de la deformabilidad de este último, para dejar subsistir únicamente poco o nada de espacio libre entre producto y campana en la región periférica lateral del embalaje.
- En el caso de un producto quesero del tipo de pasta blanda y corteza florecida, la configuración interior de la cara superior de la campana se escoge preferentemente para colocar la cubierta contra la cara superior del producto quesero cuando la campana se pone sobre la base. Ventajosamente, el embalaje comprende además un manguito exterior, en especial un manguito termoretractable, dispuesto a caballo sobre la campana y sobre la base y ciñendo juntos estos dos elementos, este manguito siendo de un material rompible, que impida cualquier apertura del envase sin deterioro del manguito.
- Finalmente, la base puede comprender eventualmente unas nervaduras salientes hacia el interior, formadas sobre la región en contacto con la cara inferior del producto.
- El embalaje comprende al menos una abertura de ventilación apropiada para poner libremente en comunicación el volumen gaseoso interior del embalaje con la atmósfera exterior ambiente.
- Esta (estas) abertura(s) de ventilación está (están) formada(s) en la interfaz entre base y campana, por ejemplo por uno o varios pasajes periféricos que subsisten debido a partes localmente ensanchadas de la base y/o de la campana en la zona de encaje entre base y campana, repartidos regularmente en la zona de encaje entre base y campana y separados por regiones de cierre de la campana sobre la base.

Vamos a describir ahora un ejemplo de realización del embalaje según la invención, en referencia con los dibujos adjuntos en los cuales las mismas referencias numéricas designan en las figuras elementos idénticos.

- 5 La figura 1 es una vista en corte del queso envasado en su embalaje, mostrando los diferentes elementos constitutivos de este último.
 La figura 2 es una vista en perspectiva de la campana externa de cierre, considerada de manera aislada, del embalaje de la figura 1.
 La Figura 3 es una vista en perspectiva de la base, considerada de manera aislada, del embalaje según una forma de realización de la invención.
 10 Las Figuras 4 y 5 son detalles del reborde periférico de la base de la Figura 3 vistos en corte según IV-IV y V-V, respectivamente.
 La Figura 6 es una vista en perspectiva parcial del detalle de la Figura 4.

15 En la figura 1, la referencia 10 designa el artículo tal y como se presenta antes de la primera utilización por el consumidor, con un queso 12 que reposa sobre una base plana 14 cerrada por una campana amovible 16.

A continuación, se evocará un artículo de forma cilíndrica aplanada, pero esta forma no es de ninguna manera limitativa y otros embalajes, correspondientes a otras formas de quesos, pueden también ser considerados, por ejemplo formas cuadradas, rectangulares, troncocónicas, en tronco de pirámide, triangular o en forma de sector circular (forma de una "punta de brie"), etc.

20 El embalaje de la invención se revela particularmente apropiado para el envasado de los quesos de corteza natural florecida, mohosa o mixta, con presencia de levaduras, mohos, cultivos de micro-organismos o bacterias comúnmente presentes en quesería.

Entre estos quesos encontramos en especial:

- 25 - las pastas dura, semi-dura, prensada o no, cocida o no con corteza natural,
 - las pastas persiladas de corteza florecida, mohosa o no,
 - las pastas blandas de corteza natural florecida y/o mohosa (camembert, coulommiers, brie, chaource, pont-l'évêque, livarot,... así como las diversas especialidades de corteza florecida de este tipo).

30 Sin embargo, estos ejemplos ventajosos no son limitativos y el término de "producto de tipo quesero" debe ser entendido en su acepción más amplia. El embalaje de la invención es aplicable en especial al envasado, no únicamente de quesos propiamente dichos, sino también de preparaciones alimenticias, en particular aquella que posee una corteza florecida, así como preparaciones de tipo quesero que comprenden al menos un ingrediente no lácteo, por ejemplo preparaciones alimenticias comparables a quesos, en las cuales toda o parte de la materia grasa animal ha sido reemplazada por materia grasa vegetal.

35 La base 14 es preferentemente de materia plástica, por ejemplo inyectada o termoformada, pero pueden considerarse otros materiales, en especial asociaciones de madera, cartón y/o materia plástica. El queso se coloca directamente sobre la cara superior, plana 18 de la base 14. Esta superficie 18 puede estar eventualmente provista de nervaduras u otros relieves que permitan limitar la adhesión del queso sobre la base y asegurar una ventilación de la cara de abajo del queso. La cara inferior 20 de la base 14 se puede conformar para presentar nervaduras o pies 22 que permitan realzar la base e igualmente dejar subsistir una cama de aire entre dos artículos cuando éstos se apilan en los estantes. Finalmente, la base 14 comprende en la periferia un reborde en forma de canalón 24 que recibe de manera encajada la campana en el momento del cierre del embalaje.

40 La campana 16 es de materia plástica, eventualmente transparente, por ejemplo de polipropileno, y puede ser inyectada o termoformada. No obstante, se pueden considerar otros materiales, en especial asociaciones de madera, cartón y/o materia plástica. La superficie periférica lateral 26 de la campana 16 se termina por un borde libre 28 conformado para llegar a encajarse en el canalón 24 de la base. Las alturas relativas de la base y de la campana se escogen de manera que la campana sea notablemente más alta que la base, con por ejemplo alturas relativas dentro de un ratio del orden de 3:1 o 4:1, de manera que una vez quitada la campana, el queso pueda ser cogido fácilmente, o bien ser cortado directamente sobre la base.

45 En la forma de realización ilustrada figuras 1 y 2, la parte superior 30 de la campana 16 está llena, a excepción de una pluralidad de aberturas 32, por ejemplo aberturas circulares regularmente repartidas en la periferia de la cara superior 30. El diámetro de estas aberturas 30 se escoge de manera que puedan desempeñar un papel de orificios de ventilación, es decir, permitir mantener en el volumen interior 34 de la campana (es decir, en la atmósfera que rodea el queso) una cantidad de oxígeno y de gas carbónico próxima a la del aire ambiente (20,6 % de oxígeno y 0% de gas carbónico). Sobre su cara superior y sobre sus lados, el queso 12 está rodeado por una cubierta 40.

50 Esta cubierta está realizada de un material flexible, permeable a los gases implicados en el metabolismo del queso (oxígeno, gas carbónico, vapor de agua,...), por ejemplo un material no-tejido, recubierto o no, cuyas dimensiones permiten recubrir la parte superior y los lados del queso. Esta cubierta puede estar provista de una lengüeta que permita quitarla más fácilmente en el momento de la primera apertura; por otro lado, si es suficientemente fina para no provocar la ruptura de la estanquidad, la cubierta puede desbordar la base: este caso se presenta en especial cuando se recubre un queso redondo con una cubierta cuadrada, las partes desbordantes (las esquinas del cuadrado) estando entonces pinzadas entre la base y la campana en el momento del cierre del embalaje.

60 Como se ha indicado más arriba, la cubierta asegura un papel múltiple:

65

- aislar el producto de la condensación, las gotas de condensación no pudiendo entrar en contacto directo con el producto,
- limitar la deformación del producto permitiendo envasarlo de manera ajustada (es decir con poco o nada de espacio lateral 42 subsistiendo entre el queso y la campana) y simultáneamente permitir una mejor apertura evitando que el queso se pegue a la campana,
- cubrir la flor del queso para evitar el rebrote en el momento del almacenamiento.
- regular los intercambios gaseosos del oxígeno y del gas carbónico entre la atmósfera interna del embalaje y el queso.

10 Por ejemplo, se puede utilizar para la cubierta un complejo que presente una permeabilidad al vapor de agua, formado por las siguientes capas sucesivas: impresión / materia plástica especial (permeable al vapor de agua) 14 g/m² / material no tejido 14 g/m² / revestimiento hidrófobo 3 g/m².

15 Ventajosamente, una vez colocado el producto en el embalaje y cerrada la campana sobre la base, base y campana se solidarizan entre sí añadiendo un manguito retractable 44 que cumple la función de testigo de rotura y pudiendo igualmente servir de soporte de impresión de textos y de grafismos para la información del consumidor y la identificación del producto. Este manguito se extiende en la parte superior 46 en dirección a la cara superior de la campana 16. Se extiende en la parte inferior 48 para llegar a rodear la base 14, bajo el canalón periférico 24. Este manguito será arrancado por el consumidor en la primera utilización, para acceder a la campana 16 y desenchajar la misma de la base 14, presentando así el queso 12 sobre su base, después de retirar la cubierta 40.

20 Se pueden considerar otros medios de solidarización de la campana a la base, por ejemplo una etiqueta adhesiva, una cubierta de cartón, o cualquier otro medio apropiado en sí mismo conocido.

Se pueden aportar diversas variantes a la forma de realización que se acaba de describir.

25 En particular, en las Figuras 1 y 2 se ha ilustrado en 32 aberturas que forman orificios de ventilación que se han formado sobre la cara superior de la campana 16, en la periferia de la misma. El papel de estas aberturas es hacer comunicar la atmósfera que rodea el queso (es decir, la atmósfera que reina en el volumen interior 34 de la campana) con la atmósfera exterior. No obstante, los orificios de ventilación pueden, desempeñando el mismo papel, estar dispuestos en otros lugares sobre la campana (por ejemplo sobre la pared lateral de la misma), y/o estar dispuestos en la base 14, por ejemplo en la periferia de esta última, en una región donde el queso no llega a estar en contacto con la cara plana 18 de la base.

30 Para productos queseros de metabolismo débil, es incluso posible dispensarse de estos orificios de ventilación, la campana y la base estando entonces las dos desprovistas de tales orificios. En este último caso, los intercambios gaseosos tienen lugar entonces únicamente entre el producto quesero y su atmósfera circundante (el volumen interior 34 del embalaje), a través de la cubierta 40.

35 En las Figuras 3 a 6, se ha ilustrado una forma de realización según la invención, en la que el embalaje está provisto de orificios de ventilación, permitiendo la comunicación del volumen interior 34 del embalaje con la atmósfera exterior, y en la que estos orificios están dispuestos a nivel de la interfaz entre base y campana, a nivel del canalón periférico 24. Esta configuración evita tener que realizar aberturas en una pared de la campana y/o de la base.

40 Más concretamente, como se ilustra en la Figura 3 y en los detalles de las Figuras 4 a 6, la base 18 está provista en su periferia de regiones localmente ensanchadas 50. Más concretamente, en estas regiones 50 las paredes laterales interior 52 y exterior 54 del canalón 24 están configuradas para definir entre sí, en dirección radial (horizontal con las convenciones de la figura), un intervalo más ancho que el borde libre 28 de la campana 16. De esta manera, pasajes respectivos 56 y 58 están dispuestos entre este borde libre 28 y las paredes 52 y 54 del canalón 24. Para que estos pasajes 56 y 58 puedan ser puestos en comunicación, el canalón 24 presenta en dirección axial (vertical con las convenciones de la figura) una profundidad suficiente para no llegar a estar en contacto con el borde libre 28 de la campana 16. El fondo de este canalón 24 puede, por otro lado, constituir el pie 22 descrito más arriba a propósito de la primera forma de realización, para realizar la cara soporte 18 de la base.

45 Esta configuración permite así poner en comunicación el volumen interno 34 del embalaje con la atmósfera exterior, de manera localizada en el lugar de las partes ensanchadas 50. Estas diferentes partes ensanchadas 50 están separadas por regiones 60 donde el borde libre 28 de la campana 16 viene a cerrarse en el fondo del canalón 24 (Figura 5), de la misma manera que en la forma de realización de las figuras 1 y 2.

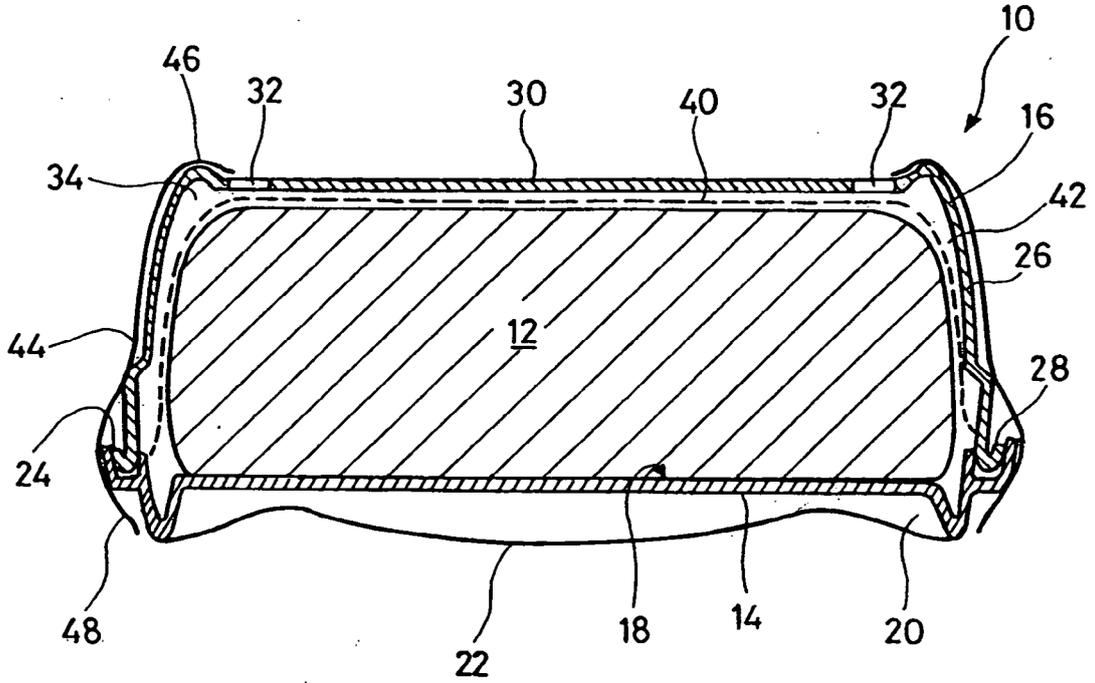
50 Se apreciará que, en la forma de realización ilustrada en las figuras 3 a 6, las partes ensanchadas 50 han sido formadas sobre la base, con la campana presentando un borde libre periférico uniforme. Como variante o como complemento, sería igualmente posible hacer este borde libre no uniforme, para disponer en el mismo, siempre en la interfaz entre base y campana, los pasajes de comunicación del volumen interior 34 del embalaje con la atmósfera exterior.

55

REIVINDICACIONES

1. Un artículo alimenticio (10), que comprende:
- 5 - una masa de un producto de tipo quesero (12),
y
- un embalaje cerrado que alberga este producto, comprendiendo:
- 10 • una base plana rígida (14) que sostiene el producto, y
• una campana externa (16) que forma con la base un volumen cerrado que contiene el producto, campana y base comprendiendo medios de cierre cooperantes (24, 28); y
- una cubierta (40) de un material flexible y permeable a los gases y al vapor de agua,
15 esta cubierta recubriendo al menos parcialmente la superficie libre del producto en el intervalo comprendido entre esta última y la superficie interior de la campana,
esta cubierta siendo además apta para regular los intercambios gaseosos entre el producto quesero y su atmósfera circundante,
caracterizado porque el embalaje comprende además al menos una abertura de ventilación (56, 58),
20 formada(s) en la interfaz entre base (14) y campana (16) y apropiada(s) para poner libremente en comunicación el volumen gaseoso interior del embalaje con la atmósfera exterior ambiente.
2. El artículo de la reivindicación 1, en el que la (las) abertura(s) de ventilación está (están) formada(s) por un pasaje periférico (56, 58) que subsiste debido a las partes localmente ensanchadas (50) de la base y/o de la campana en la zona de encaje entre base (14) y campana (16).
- 25 3. El artículo de la reivindicación 2, que comprende una pluralidad de dichos pasajes periféricos, repartidos regularmente en la zona de encaje entre base (14) y campana (16) y separados por regiones (60) de cierre de la campana sobre la base.
- 30 4. El artículo de la reivindicación 1, en el que dicha masa de un producto de tipo quesero (12) es un queso de corteza natural florecida, mohosa o mixta con presencia de levaduras, mohos, cultivos de micro-organismos o bacterias comúnmente presentes en quesería, este queso siendo un queso del grupo que comprende: las pastas dura, semi-dura, prensada o no, cocida o no con corteza natural; las pastas persiladas de corteza florecida, mohosa, o no; y las pastas blandas de corteza natural florecida y/o mohosa.
- 35 5. El artículo de la reivindicación 1, en el que el producto de tipo quesero (12) está directamente sostenido por la cara superior (18) de la base (14).
- 40 6. El artículo de la reivindicación 1, en el que la cubierta (40) recubre toda la extensión de la cara superior del producto.
7. El artículo de la reivindicación 1, en el que la cubierta (40) recubre la superficie lateral periférica del producto a la altura de éste situada en frente de la campana.
- 45 8. El artículo de la reivindicación 1, en el que la cubierta comprende una lengüeta de agarre, apta para facilitar la extracción y la retirada de la cubierta en el momento de la primera apertura.
9. El artículo de la reivindicación 1, en el que las dimensiones transversales de la campana (16) se escogen, en función de las dimensiones correspondientes del producto y de la deformabilidad de este último, para dejar únicamente subsistir poco o nada de espacio libre (42) entre producto (12) y campana: (16) en la región periférica lateral del embalaje.
- 50 10. El artículo de la reivindicación 1, en el que el producto de tipo quesero es del tipo de pasta blanda y corteza florecida, y la configuración interior de la cara superior de la campana se escoge para poner la cubierta (40) contra la cara superior del producto de tipo quesero (12) cuando la campana se coloca sobre la base.
- 55 11. El artículo de la reivindicación 1, en el que el embalaje comprende además:
- 60 un manguito exterior (44, 46, 48), en especial: un manguito termoretractable, dispuesto a caballo sobre la campana (16) y sobre la base (14) y ciñendo juntos estos dos elementos, este manguito siendo de un material rompible que impida cualquier apertura del embalaje sin deterioro del manguito.
12. El artículo de la reivindicación 1, en el que la base comprende unas nervaduras salientes hacia el interior, formadas sobre la región en contacto con la cara inferior del producto.
- 65

FIG_1



FIG_2

