

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 372 918**

51 Int. Cl.:  
**B65D 85/76** (2006.01)  
**B65D 77/04** (2006.01)  
**B65D 5/20** (2006.01)  
**B65D 5/42** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **10152612 .7**  
96 Fecha de presentación: **04.02.2010**  
97 Número de publicación de la solicitud: **2221258**  
97 Fecha de publicación de la solicitud: **25.08.2010**

54 Título: **RECIPIENTE EN PARTICULAR PARA PRODUCTOS SÓLIDOS O PASTOSOS, SU PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO QUE COMPRENDE ESTE RECIPIENTE Y UN CONTENEDOR QUE LO RECIBE.**

30 Prioridad:  
**19.02.2009 FR 0900761**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:  
**27.01.2012**

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:  
**27.01.2012**

73 Titular/es:  
**BONGRAIN S.A.**  
**42, RUE RIEUSSEC**  
**78223 VIROFLAY, FR**

72 Inventor/es:  
**Adeline, Laurence y**  
**Hinojosa, Marc**

74 Agente: **Pons Ariño, Ángel**

ES 2 372 918 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

Recipiente en particular para productos sólidos o pastosos, su procedimiento de fabricación y acondicionamiento que comprende este recipiente y un contenedor que lo recibe

5 La presente invención se relaciona con un recipiente particularmente para productos sólidos o pastosos, su procedimiento de fabricación y un acondicionamiento para un tal producto que comprende un recipiente que lo soporta y un contenedor que recibe este recipiente de manera amovible. De una manera general, la invención se aplica al acondicionamiento de todos los productos sólidos o semisólidos y en particular a productos alimenticios tales como quesos frescos o especialidades queseras, a título de ejemplo y de ningún modo limitativo.

10 Es conocido desde hace tiempo el acondicionar productos alimenticios en recipientes flexibles que los soportan y que están realizados, por ejemplo, en papel, como se describe en el documento US-A-6 089 446 que se relaciona con un recipiente para tartas. Este recipiente presenta un fondo de una pared lateral con fuelles provisto de medios para hacerlo rígido que se extiende de manera continua en toda la periferia de esta pared, los fuelles incluidos, con el propósito de mantenerlos en posición dirigida y oponiéndose al despliegue del recipiente.

15 Un inconveniente mayor de este tipo de recipientes es que no permiten un acceso fácil a su contenido para el consumidor que desearía por ejemplo cortar en buenas condiciones el producto que contiene debido a que su pared lateral no puede ser vuelta en el prolongamiento de su fondo.

20 El documento FR-A-2 854 880, que se considera como el estado de la técnica más cercano, describe un procedimiento que implica el termosondeo de una hoja flexible en un flan. Un objeto de la presente invención es proponer un recipiente destinado particularmente a productos sólidos o pastosos que evite este inconveniente, presentando este recipiente un fondo y una pared lateral que se extienden a partir del fondo y que integran medios rígidos de mantenimiento de la pared aptos para mantenerla en posición direccionada con respecto al fondo, estando estos medios de mantenimiento espaciados en la superficie de la pared y estando unidos dos a dos entre ellos por medios flexibles de despliegue/redireccionamiento a esta pared y que están formados por zonas determinadas por al menos una película flexible y que son aptos para permitir el paso reversible de esta pared desde su posición direccionada a una posición vuelta en donde se prolonga el fondo de manera más ensanchada.

25 Para este efecto, un recipiente según la invención es tal que estos medios de mantenimiento son solidarios de sus medios de despliegue/redireccionamiento por sobremoldeado, formando estos medios de mantenimiento al menos un material termoplástico rígido y siendo inyectado este fondo opcionalmente en esta película flexible.

30 Por "recipiente", se entiende en la presente descripción cualquier utensilio vacío capaz de contener los productos citados anteriormente, ya sea que este recipiente se utilice para soportar estos productos (i.e. con su fondo hacia abajo) o para rodearlos mediante una campana invertida (i.e. con su fondo hacia arriba que define entonces la cima del recipiente).

35 Se notará que estos medios rígidos de mantenimiento permiten conferir un carácter de autoportado al recipiente de la invención en su posición direccionada (i.e. levantado o plegado), que hace rígida su pared lateral para mantener el ángulo sensiblemente recto o ligeramente obtuso que forma con el fondo del recipiente.

40 En cuanto a los medios flexibles de despliegue/redireccionamiento, cooperan así con estos medios de mantenimiento para la obtención reversible de esta posición vuelta (i.e. desplegada, en plano o ligeramente levantada con respecto al fondo) que permite un acceso cómodo para el consumidor al producto debido al corte que protege este producto y evita su caída fuera del recipiente a través de estos medios rígidos de mantenimiento. En efecto, estos últimos permiten igualmente mantener la pared lateral en su posición vuelta y ensanchada, oponiéndose al hundimiento total de esta pared particularmente cuando el consumidor tiene el recipiente ensanchado de tal forma en su mano.

45 En el caso de un recipiente utilizado en posición ensanchada a la manera de una campana, cooperando entonces opcionalmente este recipiente con un plano o zócalo para contener el producto, se notará la obtención de la posición vuelta por los dichos medios flexibles de despliegue/redireccionamiento para permitir al consumidor acceder lateralmente al producto, debido a la separación hacia lo alto de la dicha pared lateral sensiblemente en el prolongamiento del dicho fondo, luego de cubrir de nuevo el producto replegando esta pared lateral hacia abajo en la posición redireccionada de ésta. Específicamente en el caso de un producto de tipo queso, se puede notar que una tal campana podría ser adaptada además para ejercer una función de publicidad de este producto.

50 Se notará igualmente que este recipiente puede ser replegado fácilmente en su posición redireccionada después de cada uso, gracias a los dichos medios flexibles de despliegue/redireccionamiento, y permanecer de manera estable en esta posición sin otro recipiente exterior o contenedor que lo sostenga.

Se notará además que la pared lateral del recipiente podría prolongarse hacia lo alto mediante una o varias vueltas que vienen a cerrarla al menos en parte en la forma de un opérculo, de manera que el producto esté no solamente soportado sino incluso envuelto por el recipiente de manera hermética o no.

55 Según otra característica de la invención, los dichos medios de mantenimiento pueden estar formados por una multitud de listones rígidos que se extienden en la periferia de la dicha pared lateral en alternancia con los dichos medios de despliegue/redireccionamiento, y la dicha al menos una película flexible que se extiende entre dos listones adyacentes

al contacto del dicho fondo y que define un borde libre de esta pared en alternancia con los extremos libres de estos listones.

Por "listones", se entiende en la presente descripción ramificaciones o patas idénticas o diferentes las unas de las otras, que presentan un contorno alargado (por ejemplo rectangular pero que puede ser cualquier otro) y una superficie que puede ser plana o curvada (por ejemplo redondeada o flexionada en el sentido de su altura y/o de su longitud). Estos listones podrían también tener alturas, longitudes o espesores diferentes entre ellos, con espesores de listones que varían por ejemplo de 0,3 mm o más.

Ventajosamente, los citados medios de despliegue/redireccionamiento pueden ser fijados a los citados listones adyacentes formando fuelles que están replegados hacia el interior en la posición redireccionada, en la cual los listones se pueden unir sensiblemente, y que son desplegados hacia el exterior en la dicha posición vuelta, en la cual los listones están espaciados los unos de los otros.

Como variación a estos fuelles, los citados medios de despliegue/redireccionamiento podrían estar montados móviles en muescas dispuestas en estos listones adyacentes, siendo aptos para pasar de la dicha posición redireccionada en donde son en parte escamotados en los listones, con la dicha posición vuelta en donde son en parte extraídos de estos listones.

Según otra característica de la invención, los citados medios de despliegue/redireccionamiento pueden estar constituidos por la dicha película flexible, preferiblemente en papel, tejido, material no tejido o en material termoplástico deformable, que es plegable de manera reversible entre dos listones adyacentes y que se extiende en toda la periferia de la dicha pared lateral siendo solidarizada a intervalos regulares con estos listones. Ventajosamente, la película flexible puede estar solidarizada con las caras interiores respectivas de estos listones, los cuales pueden estar, para algunos de ellos o para cada uno de ellos, articulados en el dicho fondo o bien separados de este último por esta película flexible. En este último caso, esta película flexible podría por sí misma ejercer la función de bisagra estando articulada en el fondo.

Igualmente de manera ventajosa, cada uno de estos listones puede presentar una base inferior articulada en el citado fondo en su borde periférico a través de una articulación centrada en esta base, extendiéndose la dicha película flexible de una parte y de otra de cada articulación al contacto de este fondo de cada listón.

Preferiblemente, tanto este fondo como sus listones están constituidos de un mismo material termoplástico rígido inyectado mediante el sobremoldeado citado anteriormente, tal como un poliestireno o un polipropileno, por ejemplo. Se notará sin embargo que el fondo podría ser realizado en otro material semirrígido o incluso flexible, sin salir del marco de la invención.

Según otra característica de la invención, este recipiente puede comprender ventajosamente medios de presión que están formados por los extremos libres respectivos de al menos dos de los dichos listones, preferiblemente opuestos en la periferia de la dicha pared. Estos medios de presión pueden por ejemplo formar empuñaduras o estar unidos entre sí para formar una o varias asas más o menos arqueadas, a la manera de una cesta.

A título de ejemplo y de ninguna manera limitativa, el dicho fondo puede presentar una geometría circular o cuadrada, de manera que este recipiente presente sensiblemente una forma de corola abierta en la dicha posición vuelta. Sin embargo, son igualmente factibles geometrías elípticas, ovales, poligonales (por ejemplo cuadradas) u otras para este fondo.

Un acondicionamiento según la invención para producto alimenticio sólido o pastoso, tal como un queso fresco o una especialidad quesera, comprende un recipiente que soporta este producto tal como se definió anteriormente y un contenedor rígido por ejemplo de tipo bote que recibe de manera amovible este recipiente, de tal manera que la pared lateral del recipiente impulsa sensiblemente la pared lateral del contenedor en la dicha posición redireccionada, siendo realizado este recipiente preferiblemente en materiales porosos y/o perforados, con miras a permitir el drenaje del producto en el interior del contenedor.

Ventajosamente, los citados medios de mantenimiento pueden estar formados por los dichos listones rígidos perforados que se extienden en la periferia de la dicha pared lateral en alternancia con los dichos medios de despliegue/redireccionamiento, los cuales pueden entonces ser formados por al menos una película flexible porosa que se extiende en toda la periferia del dicho fondo estando solidarizada a intervalos regulares con los dichos listones.

Se notará que los citados medios de presión formados de una sola vez con estos medios rígidos de mantenimiento del recipiente permiten extraer fácilmente este último del contenedor para manipularlo o consumir su contenido.

Se notará igualmente que este contenedor que recibe el recipiente provisto del producto puede estar provisto de un órgano de cierre hermético o no, tal como una cubierta montada amovible en el reborde superior del contenedor.

Un procedimiento de fabricación según la invención de un recipiente tal como se definió anteriormente comprende un sobremoldeado de los citados medios flexibles de despliegue/redireccionamiento por los citados medios rígidos de mantenimiento, siendo realizado este sobremoldeado preferiblemente por:

a) la colocación en el fondo de un molde de una película flexible, preferiblemente en papel, tejido, material no tejido o en material termoplástico deformable, que está destinada para formar localmente los citados medios de despliegue/redireccionamiento.

b) inyección en esta película de al menos un material termoplástico rígido destinado para constituir a la vez el citado fondo y los dichos medios de mantenimiento, para hacer adherir estrechamente esta película con este fondo y a estos medios de mantenimiento, y luego

c) extracción fuera del molde, después del enfriamiento, del recipiente así obtenido.

5 Se notará que este procedimiento es de tipo "IML" ("In Mould Labelling" en inglés para etiquetado en un módulo), estando sostenido el papel de la etiqueta que se sobremoldea aquí por la película flexible, excepto que toda la superficie de la película flexible no está solidarizada con los medios de mantenimiento para permitir la formación de medios de despliegue/redireccionamiento.

10 Otras características, ventajas y detalles de la presente invención surgirán con la lectura de la descripción siguiente de varios ejemplos de realización de la invención, dados a título ilustrativo y no limitativo, siendo la dicha descripción realizada en referencia con los dibujos adjuntos, en los cuales:

la figura 1 es una vista desde arriba y en perspectiva de un recipiente perforado según un ejemplo de realización de la invención, ilustrado en plano con propósito de publicación,

15 la figura 2 es una vista en perspectiva de un recipiente según una variante de la figura 1 en una posición intermedia de redireccionamiento en comparación con la de la figura 1,

la figura 3 es una vista lateral y en perspectiva del recipiente de la figura 2 en una posición final estable redireccionada,

la figura 4 es una vista lateral y en perspectiva del recipiente de la figura 3 mostrado en curso de inserción, en esta posición redireccionada, en un contenedor rígido destinado para recibir en adherencia sus paredes,

20 la figura 5 es una vista desde arriba en perspectiva del contenedor de la figura 4 en el cual ha sido completamente insertado un recipiente no perforado según la invención que corresponde a una variante de las figuras 2 y 3,

la figura 6 es una vista desde arriba y en perspectiva del contenedor provisto del recipiente según la figura 5, en el cual se introdujo un producto alimentario, y

la figura 7 es una vista desde arriba y en perspectiva del recipiente que contiene la figura 6 después de la extracción de este recipiente del contenedor luego de la obtención de su posición vuelta.

25 El recipiente 1 según las figuras 1 a 3 presenta una estructura híbrida que alterna partes flexibles y rígidas, estando constituido de una película flexible 2 por ejemplo en tejido, papel u otro material flexible, deformable y plegable que es solidarizado por sobremoldeo, de una parte, con la cara interna de un fondo 3 del recipiente 1 (circular en este ejemplo de realización) y, de otra parte, con las caras internas respectivas de listones rígidos 4 ( oblongos, en número de 6 en la figura 1 y de 8 en la figura 2) dispuestos en estrella alrededor del fondo 3 y separados dos a dos entre ellos por zonas flexibles 5 de despliegue/redireccionamiento formando esta película esos fuelles, en estos ejemplos preferenciales de la invención.

35 Se realiza este sobremoldeo por una colocación inicial de la película 2 al fondo de un molde de inyección, seguido de una inyección en esta película 2 de una manera termoplástica rígida (por ejemplo en poliestireno o polipropileno) destinada para constituir el fondo 3 y estas zonas flexibles 5 para hacer adherir allí apretadamente esta película 2, luego por extracción del recipiente 1 así obtenido fuera del molde después del enfriamiento. Se notará que la película 2 puede ser realizada en un material neutro o coloreado, incluso impreso a la manera de una etiqueta, y que el material termoplástico que forman los listones 4 puede presentar una gran variedad de tintes y/o efectos, como por ejemplo un tinte blanco crema con un efecto de relieve con un veteado de tipo madera que puede ser obtenido por un grabado del moldeo, a título no limitativo.

40 Se notará que los materiales utilizados para la película 2 y para los listones 4 pueden variar en una gran medida y son ventajosamente escogidos para ser compatibles con una buena conservación del producto con el cual están destinados a estar en contacto, e.g. un queso fresco o una especialidad quesera.

45 En el ejemplo de las figuras 1 a 3, los listones 4 están unidos al fondo 3 por articulaciones 6 que forman bisagras, estando cada una localizada preferiblemente en una parte central de la base inferior 4a de este listón 4 de manera que estos listones 4 son sensiblemente tangentes al fondo 3, y la película flexible 2 se extiende lateralmente alrededor de cada listón 4 y eventualmente de una parte y de otra de cada articulación 6 en contacto con el fondo 3.

50 En este ejemplo de realización, cada listón 4 presenta perforaciones 4b concebidas para permitir el drenaje de un exudado o suero contenido en el producto alimenticio que se va a disponer en el recipiente 1, tal como un queso fresco, por ejemplo, cuyo recipiente 1 juega entonces el papel de un escurridor cuando se inserta en un contenedor 10 en forma de bote destinado para recibirlo y para drenar el producto (ver figura 4). En cuanto a la película 2, puede escogerse porosa o perforada según zonas determinadas, en función del producto que se va a depositar en el recipiente 1, con el fin de absorber una parte del suero expulsado por el queso o especialidad quesera hasta su fecha límite de utilización óptima ("DLUO") o su fecha límite de venta ("DLV"). Esta permeabilidad opcional de la película 2 permite la evacuación del suero hacia el fondo del contenedor 10.

55 Además, varios de estos listones 4 (dos listones 4 diametralmente opuestos en el ejemplo de estas figuras) están ventajosamente provistos en su base superior 4c de medios de presión 7 del recipiente 1 formados en este ejemplo por collarines de extremo que prolongan de una sola pieza los listones 4 siendo replegados hacia el interior del

recipiente 1 el cual forma así un tipo de panera en la cual estos collarines 7 facilitan la inserción en el contenedor 10 (ver figura 4) y su extracción de este último. Se notará que los recipientes 1 obtenidos a continuación del moldeo pueden ser apilados y entregados en plano (ver figura 1), estando entonces todos los collarines 7 orientados en el mismo sentido.

5 La película 2 se extiende en toda la periferia de la pared lateral 8 del recipiente 1 estando solidarizada a intervalos, regulares con las caras internas respectivas de los listones 4, de las bases inferiores 4a de éstas a una corta distancia de su base superior 4c, en el ejemplo de las figuras 1 y 2.

10 En referencia a la posición vuelta de la figura 2 y a la de la redirigida de la figura 3, se ve que los fuelles 5 formados por la película 2 son plegables de manera reversible entre dos listones 4, estando desplegados hacia el exterior (casi en plano) en la posición vuelta y al contrario replegados hacia el interior del recipiente 1 en la posición redirigida, en la cual los listones 4 están así casi unidos. Se notará que estos listones 4 permiten mantener con ellos solos el recipiente 1 en esta posición redirigida de la figura 3, la cual es así autoportada (su pared lateral 8 presenta entonces una geometría ligeramente troncónica en este ejemplo).

15 Se ilustra en la figura 5 el posicionamiento de otro recipiente 1' según la invención al fondo del contenedor 10 de la figura 4, en la posición redireccionada de este recipiente 1', que se adhiere así la pared lateral 10a (cilíndrica o ligeramente troncónica en este ejemplo) y eventualmente el fondo 10b de este contenedor 10 (un espacio de altura determinado que puede ser dispuesto entre el fondo 3 del recipiente 1' y este fondo 10b, por ejemplo para la recolección de un líquido de drenaje que proviene del producto 11 alimenticio . La figura 6 muestra el resultado de la operación de dosificación de este producto 11 en el recipiente 1', el cual es formado a continuación por una cubierta o por cualquier  
20 otro medio para la buena conservación del producto 11. En el caso de un queso, éste puede ser dosificado a una temperatura por ejemplo comprendida entre 4 °C y 85 °C, según la tecnología quesera empleada.

25 Como se ilustra en la figura 7, se accede al producto 11 extrayendo en un primer tiempo el recipiente 1' del contenedor a través de los medios de presión 7 solidarios de este recipiente 1' que sobresalen o sobrepasan el reborde 10c del contenedor 10, luego se procede al despliegue de la pared lateral 8 del recipiente 1' por ejemplo separando uno de otro estos medios de presión 7, para la obtención de la posición vuelta de esta figura 7. El consumidor puede entonces asir cómodamente el producto 11 o cortarlo de manera satisfactoria, asegurando la protección de este producto 11 por el recipiente 1' incluso desplegado gracias a los listones 4 que se oponen al hundimiento total de su pared lateral 8.

30 De una manera general, conviene anotar que un recipiente 1, 1' según la invención puede ser utilizado sin contenedor exterior 10 que lo reciba y puede ser concebido, por la superficie de la película flexible 2 disponible, para acondicionar quesos diferentes a otros quesos frescos como por ejemplo quesos de pasta blanda, pudiendo ser replegada la parte superior no utilizada de la película 2 en la superficie superior del queso a la manera de una envoltura (escogiéndose esta película por presentar porosidad/permeabilidad adecuadas para la buena conservación del queso).

35 Finalmente y como se indicó al inicio de la presente descripción, se puede notar que un recipiente según la invención puede ser utilizado para soportar cualquier tipo de producto que pueda ser comestible o no y opcionalmente preembalado, que pueda incluir objetos o artículos útiles o decorativos, y que su geometría descrita anteriormente en referencia a las figuras 1 a 7 no es más que un ejemplo entre otros y puede variar considerablemente según la naturaleza y las dimensiones del o de los productos que se van a acondicionar.

40

45

50

**REIVINDICACIONES**

1. Recipiente (1, 1') en particular para productos (11) sólidos o pastosos que presentan un fondo (3) y una pared lateral (8) que se extiende a partir del fondo (3) y que integra medios rígidos de mantenimiento (4) de la pared aptos para mantenerla en posición redireccionada con respecto al fondo, estando estos medios de mantenimiento espaciados en la periferia de la pared y estando unidos dos a dos entre sí por medios flexibles de despliegue/redireccionamiento (5) de esta pared que están formados por zonas determinadas de al menos una película flexible (2) y que son aptos para permitir el paso reversible de esta pared de su posición redireccionada a una posición vuelta en donde prolonga el fondo de manera más ensanchada, caracterizado porque estos medios de mantenimiento son solidarios de estos medios despliegue/redireccionamiento por sobremoldeo, formando al menos un material termoplástico rígido estos medios de mantenimiento y opcionalmente siendo inyectado este fondo en esta película flexible.
2. Recipiente (1, 1') según la reivindicación 1, caracterizado porque los dichos medios de mantenimiento (4) están formados por una multitud de listones rígidos que se extienden en la periferia de la dicha pared lateral (8) en alternancia con los dichos medios de despliegue/redireccionamiento (5) y porque la citada al menos una película flexible (2) se extiende entre dos listones (4) adyacentes al contacto del dicho fondo (3) y define un borde libre de esta pared en alternancia con los extremos libres (4c) de estos listones.
3. Recipiente (1, 1') según la reivindicación 2, caracterizado porque los citados medios de despliegue/redireccionamiento (5) están fijados a los dichos listones (4) adyacentes formando fuelles que son replgados hacia el interior en la dicha posición redireccionada y que son desplegados hacia el exterior en la dicha posición vuelta.
4. Recipiente (1, 1') según la reivindicación 2 o 3, caracterizado porque los citados medios de despliegue/redireccionamiento (5) están constituidos por la dicha película flexible (2), preferiblemente en papel, tejido, material no tejido o en material termoplástico deformable, que es plegable de manera reversible entre dos listones (4) adyacentes y que se extiende en toda la periferia de la dicha pared lateral (8) estando solidarizada a intervalos regulares con los dichos listones.
5. Recipiente (1, 1') según la reivindicación 4, caracterizado porque la citada película flexible (2) está solidarizada con las caras interiores respectivas de los dichos listones (4), estando articulada cada una de ellas sobre el dicho fondo (3) o bien separadas de este último por esta película flexible.
6. Recipiente (1, 1') según una de las reivindicaciones 3 a 5, caracterizado porque cada uno de los citados listones (4) presenta una base inferior (4a) articulada sobre el citado fondo (3) a través de una articulación (6) centrada en esta base, extendiéndose la dicha película flexible (2) de una parte y de otra de cada articulación al contacto de este fondo y de cada listón.
7. Recipiente (1, 1') según una de las reivindicaciones 2 a 6, caracterizado porque comprende medios de prensión (7) que están formados por los extremos libres (4c) respectivos de al menos dos de los dichos listones (4), preferiblemente opuestos en la periferia de la dicha pared (8).
8. Recipiente (1, 1') según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado porque el citado fondo (3) presenta una geometría circular o cuadrada, de tal manera que este recipiente presenta sensiblemente una forma de corola abierta en la dicha posición vuelta.
9. Acondicionamiento para un producto (11) alimenticio sólido o pastoso, como un queso fresco o una especialidad quesera, que comprende un recipiente (1, 1') que soporta este producto y un contenedor rígido (10) que recibe de manera amovible este recipiente, de tal manera que la pared lateral (8) del recipiente se adhiere sensiblemente a la pared lateral (10a), del contenedor en la dicha posición redireccionada, caracterizado porque este recipiente es según una de las reivindicaciones precedentes y es preferiblemente realizado en materiales porosos y/o perforados, con el propósito de permitir el drenaje del producto hacia el interior del contenedor.
10. Acondicionamiento según la reivindicación 9, caracterizado porque los citados medios de mantenimiento (4) están formados por listones rígidos perforados que se extienden en la periferia de la dicha pared lateral (8) en alternancia con los dichos medios de despliegue/redireccionamiento (5), los cuales están formados por al menos una película flexible porosa (2) que se extiende en toda la periferia del dicho fondo (3) estando solidarizada a intervalos regulares con los dichos listones.
11. Procedimiento de fabricación de un recipiente (1, 1') según una de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque comprende un sobremoldeo de los citados medios flexibles de despliegue/redireccionamiento (5) por los citados medios rígidos de mantenimiento (4), siendo este sobremoldeo de preferencia realizado por:
- a) la colocación en el fondo de un molde de una película flexible (2), preferiblemente en papel, tejido, material no tejido o en material termoplástico deformable, que se destina para formar localmente los citados medios de despliegue/redireccionamiento,
  - b) inyección en esta película de al menos un material termoplástico rígido destinado para constituir a la vez el citado fondo (3) y los listones (4) que forman los citados medios de mantenimiento, para hacer adherir estrechamente esta película a este fondo y a estos listones, y luego
  - c) extracción fuera del molde, después del enfriamiento, del recipiente así obtenido.

FIG.1

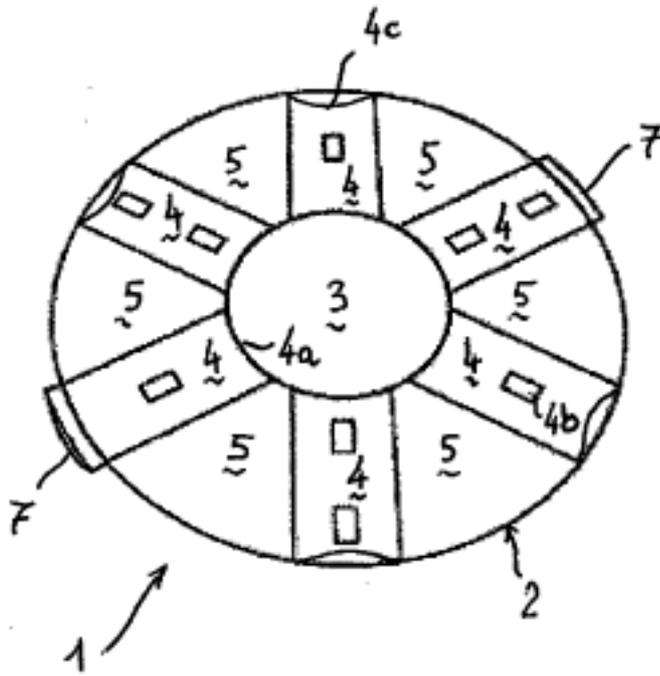


FIG.2

