

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 375 009**

51 Int. Cl.:  
**A47J 36/02** (2006.01)  
**A47J 36/06** (2006.01)  
**B65D 77/32** (2006.01)  
**B65D 81/34** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 96 Número de solicitud europea: **08161562 .7**  
96 Fecha de presentación: **31.07.2008**  
97 Número de publicación de la solicitud: **2030541**  
97 Fecha de publicación de la solicitud: **04.03.2009**

54 Título: **ENVASE NO RETORNABLE.**

30 Prioridad:  
**30.08.2007 CH 13542007**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:  
**24.02.2012**

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:  
**24.02.2012**

73 Titular/es:  
**ANDRE BACHMANN-HANSER  
RÜEGGISWILSTRASSE 25  
6045 MEGGEN, CH**

72 Inventor/es:  
**Bachmann-Hanser, André**

74 Agente: **Castello Ferrer, María Isabel**

ES 2 375 009 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**

Envase no retornable

La presente invención se refiere a un envase no retornable para vender productos alimentarios que se puedan cocinar o asar, en particular, carne fresca.

5 Los envases no retornables que son adecuados para vender productos alimentarios frescos que se puedan cocinar o asar se conocen en el mercado. Así, por ejemplo, en las carnicerías, se ofrecen bandejas de aluminio en las que hay un picadillo de cerdo fresco eventualmente con una guarnición de verduras finamente cortadas y especias que el comprador puede meter directamente en el horno y así, de una forma sencilla, tener un sabroso plato de productos alimentarios frescos y con poco esfuerzo, ver el documento DE 10 2005057833.

10 También se conocen comercialmente bandejas de plástico con tapa que ya vienen con productos alimentarios precocinados y que son adecuados para calentarlos en un horno microondas, ver el documento US 4781304. Para productos alimentarios frescos casi no resulta utilizable esta vía. También se conocen los productos alimentarios ya cocinados en un envoltorio de papel film de plástico que después se pueden calentar en un baño agua caliente.

15 Sin embargo, prácticamente no se conocen envases no retornables que puedan alojar un plato ya preparado para cocinar o asar productos alimentarios frescos, por ejemplo, de carne fresca, guarnición de verduras y líquidos de modo que la carne fresca se pueda meter directamente en el horno.

20 En los hogares están muy extendidas las llamadas olla de barro "römertopf" que constan de una olla vidriada con una tapa en las que se introduce a su vez la carne fresca con la guarnición de verduras y líquido con las especias correspondientes y que se mete después en el horno para su proceso de asado o cocción, ver los documentos US 3659585 y GB 1072148. Como envase no retornable estas ollas de barro "römertopf" no son adecuadas, son demasiado caras y no ecológicas.

25 Diferentes pueblos de la antigüedad y también ya en tiempos prehistóricos las personas han recubierto productos alimentarios con "loam" y el bloque entero se ponga en las brasas de una hoguera asando así el producto alimentario. Este método de cocinar o de asar deriva en sí en a una cocción lenta del alimento manteniendo sus nutrientes fundamentales. A partir de esta técnica primitiva la invención consigue un envase no retornable moderno que mantiene todas las ventajas conocidas del procedimiento de asar o cocinar en una olla de barro "römertopf".

Un envase no retornable de este tipo se distingue por que el envase consta de una pieza de barro no vidriado y tiene la forma de un recipiente de cocción, que comprende una olla y una tapa, estando revestida al menos la cara interna de la olla del recipiente de cocción con producto alimentario que contiene aceite y/o grasa o una sustancia permitida.

30 Otras formas de realización ventajosas del objeto de la invención resultan de las reivindicaciones dependientes y su importancia y funcionamiento se explicarán a continuación en relación con el dibujo adjunto.

En el dibujo está representado un ejemplo de realización preferida del objeto de la invención y se describirá en detalle a continuación. Muestra:

La figura 1: una primera forma de realización del envase no retornable de acuerdo con la invención en una sección longitudinal vertical

35 La figura 2: una segunda forma de realización del envase no retornable en una sección transversal vertical

La figura 3: un detalle del envase no retornable en un corte parcial

40 En la figura 1 se muestra un envase 1 no retornable para vender productos alimentarios frescos que se puedan cocinar o asar en una sección longitudinal vertical. El producto F alimentario fresco, en este caso, es un pollo así como cierta guarnición de verduras y una salsa. Para dejar claro visualmente que el envase 1 no retornable en cuestión contiene un pollo, el envase 1 no retornable en su conjunto está configurado esquemáticamente como un pollo. El envase 1 no retornable consta de una pieza de barro no vidriado. La pieza de barro tiene forma de un recipiente de cocción y consta de una olla 2 que forma la parte inferior del envase no retornable y una tapa 3 que está puesta o que se puede poner en ella. Entre la olla 2 y la tapa 3 hay por tanto una unión 4. Esta unión 4 se prolonga, en la zona que no se puede ver, como una línea discontinua. En la cara interna tanto la olla 2 como la tapa 3 presentan un revestimiento 5 que se marca simbólicamente sólo con una línea discontinua.

45 El envase no retornable consta en general de una pieza de barro o cerámica, en otras palabras, se plantean para esto tanto gres como porcelana o barro. El concepto de cerámica, en este documento, se utiliza consecuentemente en sentido hiperonímico para estos materiales. Puramente por razones de coste se utilizará muy probablemente el barro para la fabricación. Un envase no retornable de este tipo se puede fabricar tanto artesanalmente como industrialmente. Así se pueden fabricar por colada, en prensa o mediante moldeo por inyección separadamente ambas partes, a saber, la olla y la tapa. Todos estos procedimientos son comúnmente conocidos. Las piezas hechas se desecan a continuación. Ya en el estado sólo desecado las piezas se pueden utilizar como envase no retornable. La versión no cocida presenta una resistencia suficiente cuando está bastante desecada y forma así una versión especialmente económica y ecológicamente razonable del envase no retornable según la invención. A este respecto el barro desecado sólo tiene que estar relativamente seco y no sin nada de agua,

sino simplemente firme.

Mientras que la primera versión antes descrita está desecada pero no cocida, se puede plantear, por supuesto, también una versión que no esté vidriada pero si cocida. Estas piezas de barro cocido tienen una elevada resistencia y siguen siendo extremadamente económicas. Estas piezas de barro cocido corresponden a una primera cochura para piezas de barro que después se hará vidriado y luego pasarán por una segunda cochura.

Puesto que la mayoría de los productos alimentarios presenta un alto contenido en agua es necesario hermetizar el envase no retornable por la cara interna con un revestimiento 5 que contenga grasa y/o aceite de sustancias permitidas para productos alimentarios. En particular para las piezas de barro no cocidas esto es absolutamente necesario. Sin un revestimiento 5 de este tipo, una pieza de barro puramente desecada y no cocida se podría poner blanda y ya no se podría garantizar la firmeza. Sin embargo, también para las piezas de barro cocidas este revestimiento es razonable para que no se pierda demasiada humedad ya que una pieza de barro cocida también sigue siendo absorbente y por tanto puede hacer que la humedad se evapore a través de las paredes. Para el revestimiento son adecuados tanto los aceites animales como vegetales así como las grasas animales o vegetales. Eventualmente se plantean también aditivos alimentarios que contengan aceite o grasa. La utilización del aceite o la grasa respectivos se puede ajustar al contenido del envase no retornable.

Mientras que el envase no retornable sin el revestimiento necesario se puede almacenar prácticamente siempre y no tiene tendencia a contaminarse, esto se cumple solamente en parte después de revestir con un producto alimentario que contenga grasa y/o aceite respectivamente con una sustancia permitida como aditivo alimentario. Se propone así, de acuerdo con la invención, entregar el envase no retornable sin revestir al vendedor al por menor, que en el caso en cuestión son, en particular, carnicerías y tiendas de comestibles así como empresas gastronómicas y que se coloque allí el mencionado revestimiento 5. La colocación de un revestimiento de este tipo se hace fácilmente untando la pared con mantequilla o margarina o untando aceite o grasa para freír fundida. Así se puede realizar de forma sencilla la adaptación del revestimiento al contenido.

En un envase no retornable de este tipo, se intentará tener cuidado de que la tapa quede hermética sobre la olla. A este respecto, resulta razonable pegar la tapa y la olla. Se pueden pegar de forma fácil, aplicando en el borde una mezcla de harina y agua, que presenta la consistencia de una pasta. Para una solución de este tipo no son necesarias precauciones especiales. Como masa adherente y hermetizante se utilizará de nuevo un producto alimentario, aunque se podría plantear perfectamente el uso de una masa de barro blanda.

En una forma de realización preferida, el borde de la olla o de la tapa presenta un surco o una ranura que se puede llenar de esta masa adherente hermetizante. Resulta particularmente atractiva, por ejemplo, una ranura relativamente grande que, por ejemplo, esté redondeada de modo que la ranura se pueda llenar con masa de pan. Para esto se recomienda, por ejemplo, configurar la unión 4 entre la tapa 3 y la olla 2 de tal modo que quede un borde interno de apoyo. Este borde 7 interno de apoyo lo sigue periféricamente la ranura/surco 6 perimetral que está llena/o de la masa 8 de pan como masa adherente. Más hacia afuera, hay un borde 9 externo que no se dobla hacia abajo hasta el plano por el que se prolonga la unión 4. La unión 4 se forma, por tanto, sólo por el borde 7 interno de apoyo. Así entre el borde 9 externo de la tapa y el borde 9' externo complementario queda una rendija 10 y por la que puede rebosar parte de la masa 8 de pan saliendo hacia afuera.

Puesto que la pieza de barro, cocida o no cocida, no vidriada, causa un control térmico complejo y que se produce un cierto enfriamiento evaporativo, la masa de pan introducida se hace muy lentamente. El peligro de carbonización de esta masa de pan, por tanto, casi no existe.

A pesar de la permeabilidad al vapor de agua de las piezas de barro cocido o no cocido, un envase no retornable hermetizado así con una masa adherente, eventualmente, tendería a reventar. Así, razonablemente, se prevé el envase no retornable con una abertura de sobrepresión 11. Esta abertura 11 de sobrepresión queda tapada ventajosamente con un precinto 12. Este precinto puede ser, por ejemplo, también una tira y prolongarse más allá de la unión 4. El precinto garantiza entonces también que ningún otro cliente ha abierto antes el envase no retornable para examinar el contenido. Principalmente para comercios familiares, sin embargo, esto tiene menos importancia y por contra puede ser incluso deseable que el carnicero pueda mostrar a sus clientes el contenido antes de la compra. Lo fundamental, sin embargo, es que el precinto 12 hermetice la abertura 11 de sobrepresión para evitar una posible contaminación. El precinto puede ser, por ejemplo, un precinto de papel que se destrozó automáticamente por la presión interna reinante. Así también se garantiza que, sin haber retirado antes el precinto 12 el envase no retornable no se puede hacer llegar a reventar.

El uso de una masa 8 adherente en la zona de la unión entre la olla 2 y la tapa 3 puede derivar en que después de terminar el proceso de cocción o de asado la tapa casi no se pueda desprender de la olla. Aunque este problema al utilizar, por ejemplo, una masa de pan casi no se da, si se utiliza sin embargo como masa adherente, por ejemplo, yema de huevo, la adherencia es altísima. Para, a pesar de ello, poder abrir el envase no retornable debidamente se propone que en la zona de la unión 4 o en la zona del borde 7 interno de apoyo, por ejemplo, en un surco adicional, se ponga un hilo/cordón 13 para rasgar con una lengüeta 14 y llevado hacia afuera.

Otra posibilidad consiste en que, por ejemplo, se forme en la tapa o en la olla un hilo 15 de rotura controlada como se representa, por ejemplo, en las figuras 2 y 3. Este hilo 15 de rotura controlada puede estar hecho, por ejemplo, por el perímetro de la tapa de modo que después de terminar el proceso de cocción o de asado con un golpe en la tapa este hilo de rotura controlada se destrozó y que se pueda retirar sin dificultad la zona restante de la tapa que deja el hilo 15 de rotura controlada.

También cuando se use un hilo 15 de rotura controlada, así a su vez puede estar incrustado un hilo/cordón 13 para rasgar en esta zona de la pieza de barro como se muestra en la figura 3. También en este caso, razonablemente el hilo/cordón 13 tiene una lengüeta 14.

5 El envase no retornable de acuerdo con la invención se puede configurar prácticamente de cualquier manera. Sin embargo, preferentemente se hace una configuración de modo que el contorno ofrezca una pista del contenido del envase; por otro lado se plantean sin embargo también formas de configuración totalmente habituales como, por ejemplo, se muestra en la figura 2. Naturalmente, también en un envase no retornable de este tipo la tapa puede tener, por ejemplo, un asa 16.

10 Se conoce comúnmente que el tiempo de cocción de un producto alimentario se puede reducir si se prevén medios que penetran desde el recipiente de cocción en los alimentos, como varillas, en un grill. En la invención esto se puede realizar formando en la tapa o en la olla, y quedando unida integralmente con ella un pivote/pitón 17 en el que se pueda pinchar el producto a cocinar. Esto se indica con línea discontinua.

Por último, se indica también la posibilidad de incorporar al barro o la cerámica especias que liberen aromas al contenido a cocinar en el subsiguiente proceso de cocción. A este respecto se piensa en particular en especias molidas como pimienta o tomillo aunque se plantean también especias como curry o mezclas de especias.

15 Lista de números de referencia

- 1: envase no retornable
- 2: olla
- 3: tapa
- 4: unión
- 20 5: revestimiento
- 6: surco/ranura
- 7: borde interno de apoyo
- 8: masa adherente o masa de pan
- 9: borde externo de la tapa
- 25 9': borde externo de la olla
- 10: rendija
- 11: abertura de sobrepresión
- 12: precinto
- 13: hilo/cordón de rasgar
- 30 14: lengüeta
- 15: hilo de rotura controlada
- 16: asa
- 17: pitón

**REIVINDICACIONES**

- 5 1. Envase no retornable (1) para vender productos alimentarios frescos que se puedan cocinar o asar, en particular, carne fresca, siendo el envase no retornable (1) de cerámica no vidriada y teniendo la forma de un recipiente de cocción, que comprende una olla (2) y una tapa (3) **caracterizado por que** al menos la cara interna de la olla (2) del recipiente de cocción está revestida (5) con un producto alimentario, que contiene grasa y/o aceite.
2. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** la pieza de barro no vidriada está desecada, pero no está cocida.
3. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** la pieza de barro no vidriada está cocida.
- 10 4. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** la tapa (3) o la olla (2) presenta una abertura de sobrepresión (11).
5. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 4, **caracterizado por que** la abertura de sobrepresión (11) está cerrada por un precinto (12).
6. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** entre la olla (2) y la tapa (3) está metida una masa adherente hermetizante (8).
- 15 7. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 6, **caracterizado por que** el borde de la olla (2) y/o de la tapa (3) tiene un/a surco/ranura (6), que es adecuado/a para alojar la masa adherente (8).
- 20 8. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 7, **caracterizado por que** el borde de la olla (2) y de la tapa (3) presentan cada una un borde interno de apoyo (7), quedando, durante el uso, los bordes de apoyo de ambas partes (2, 3) uno sobre otro y definiendo una unión (4) y que periféricamente después del borde de apoyo (7) la ranura perimetral (6) y después el borde externo (9') de cada parte respectiva lo siguen dejando estos bordes externos una rendija perimetral (10) por la que la masa adherente (8) metida en la ranura (6) puede salir.
9. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 6, **caracterizado por que** la masa adherente (8) es de una pasta de un producto alimentario que se endurece o de una masa de pan que se endurece.
- 25 10. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 7, **caracterizado por que** en la zona del/de la surco/ranura (6) está metido un hilo/alambre para rasgar (13).
11. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** en la tapa (3) y/o la olla (2) se ha formado al menos un hilo (15) de rotura controlada.
12. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** el envase no retornable se conforma en un procedimiento de colada, de prensa o de moldeo por inyección y tiene un contorno que da una pista del contenido del envase.
- 30 13. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** en la cerámica no vidriada están incorporadas especias, en particular, especias molidas o mezclas de especias.
14. Envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** en la olla (2) o la tapa (3) está formado un pivote/pitón (17) unido integralmente a ellas en el que se puede pinchar el producto a cocinar.
- 35 15. Uso del envase no retornable de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** el envase no retornable se entrega sin el revestimiento interno (15) al comercio al por menor y allí antes de llenar el envase no retornable, éste se revisita con un producto alimentario que contiene grasa y/o aceite.

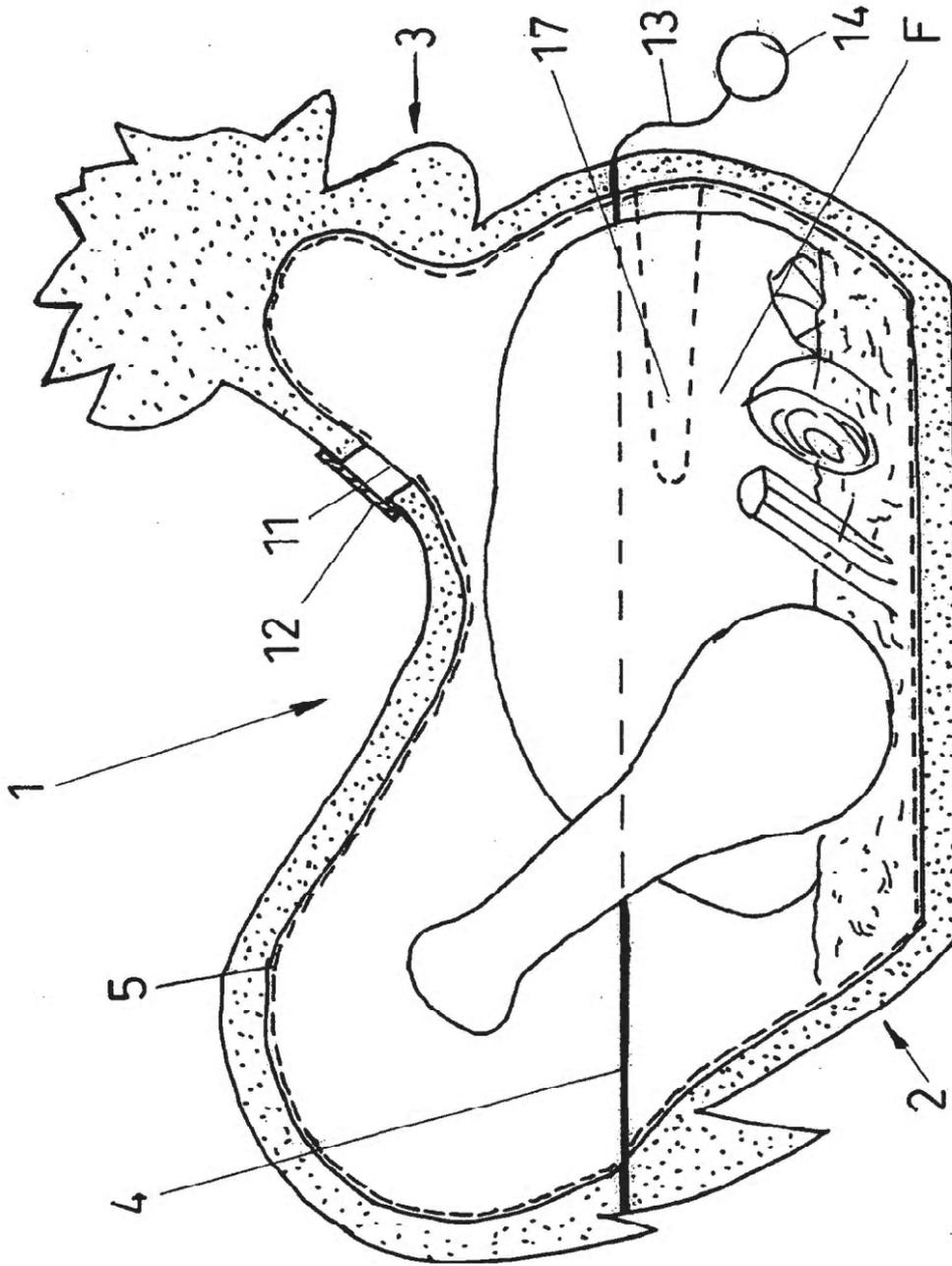


FIG.1

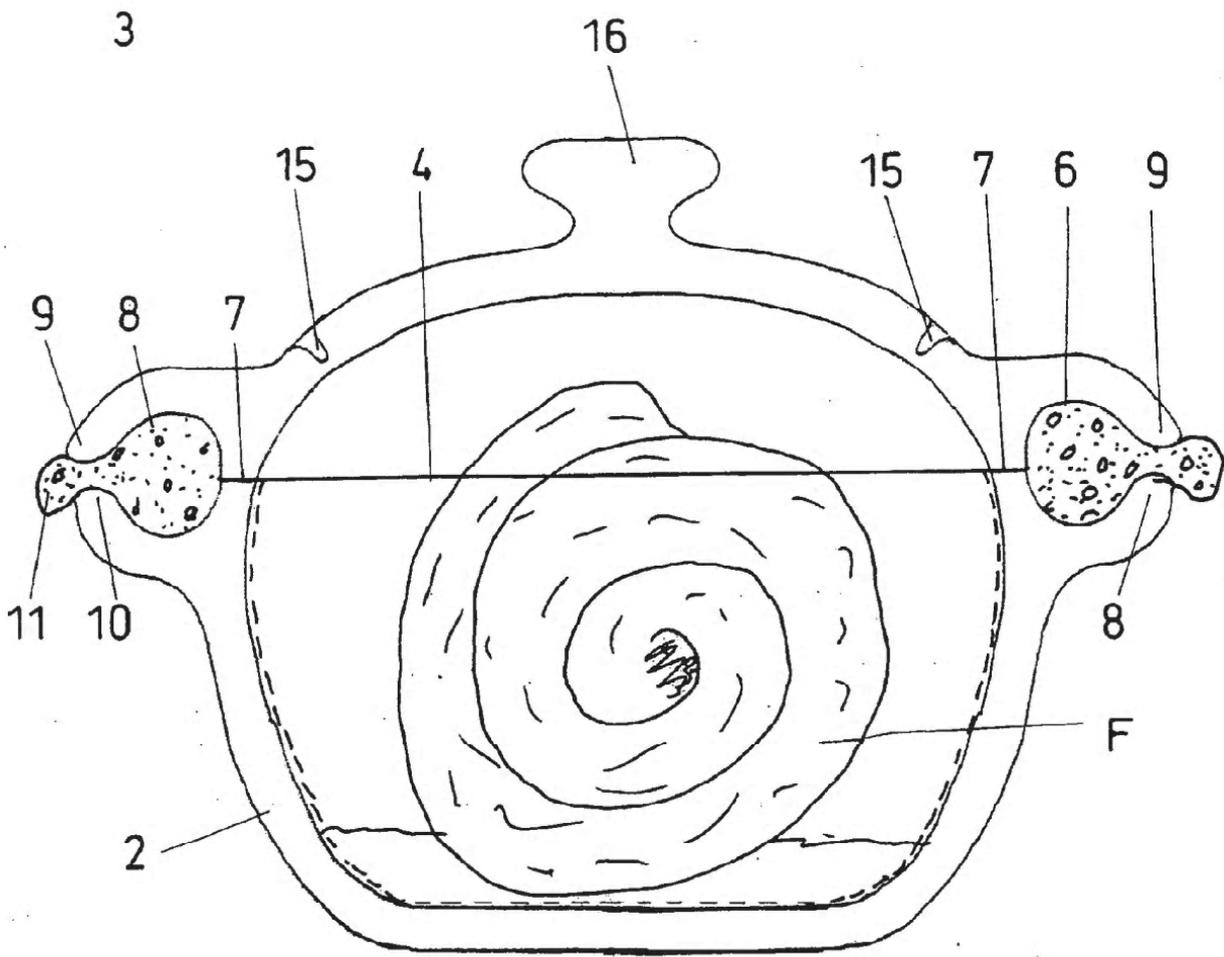


FIG. 2

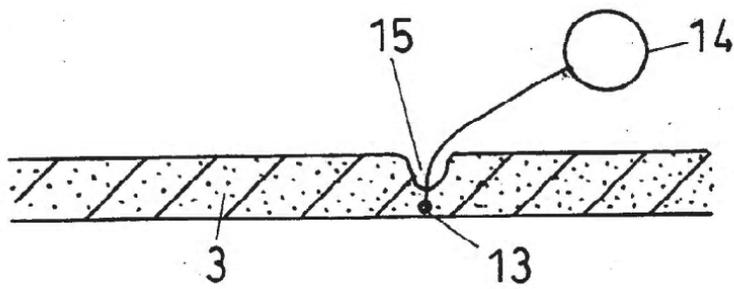


FIG. 3