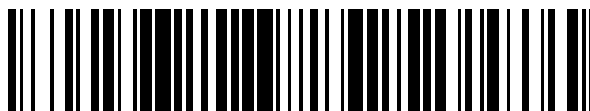


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 386 064**

51 Int. Cl.:  
**B65D 85/34** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 96 Número de solicitud europea: **08854084 .4**  
96 Fecha de presentación: **14.11.2008**  
97 Número de publicación de la solicitud: **2227423**  
97 Fecha de publicación de la solicitud: **15.09.2010**

54 Título: **Acondicionamiento que contiene producto alimenticio, siendo el producto alimenticio kiwi fresco y natural**

30 Prioridad:  
**29.11.2007 IT BO20070079 U**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:  
**08.08.2012**

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:  
**08.08.2012**

73 Titular/es:  
**SIMCIC, MARJAN  
KAMNA GORICA 35  
CERKNICA, SI**

72 Inventor/es:  
**Simcic, Marjan**

74 Agente/Representante:  
**Veiga Serrano, Mikel**

ES 2 386 064 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).

## DESCRIPCION

Acondicionamiento que contiene producto alimenticio, siendo el producto alimenticio kiwi fresco y natural

5 **Sector de la técnica**

La presente invención se refiere al campo técnico referente al acondicionamiento de kiwi natural. El documento D1, en el que se basa el preámbulo de la reivindicación 1, da a conocer un acondicionamiento que es adecuado para aderezos de cócteles tales como rodajas de limón, lima y naranja.

10 **Estado de la técnica**

15 Actualmente, las bayas *Actinidia Chinensis*, más comúnmente conocidas como kiwi, se venden intactas y por tanto como un elemento completo con la piel en diferentes tipos de acondicionamiento realizados por máquinas adecuadas, o sueltos, por ejemplo en bolsas adecuadas, para su facilidad de transporte.

Habitualmente, una vez retirado el respectivo acondicionamiento o bolsa, los kiwis se pelan manualmente, por ejemplo por medio de un cuchillo común de modo que pueda comerse su pulpa.

20 Dicha operación de pelado se realiza con frecuencia por las mismas personas que desean comer la fruta (o, naturalmente, por familiares o amigos), también cuando no consumen los kiwis en sus domicilios respectivos sino que por ejemplo se proporcionan en los restaurantes denominados de autoservicio, en cantinas del trabajo o la escuela o en muchos hoteles.

25 Se conoce comúnmente que cuando se pelan manualmente frutas, cuya piel se adhiere mucho a la pulpa contenida en el interior de la misma (en particular el denominado endocarpio), como es el caso de los kiwis pero no por ejemplo de las naranjas y las mandarinas, la propia pulpa carnosa produce una cantidad significativa de jugo que habitualmente se vierte o salpica y entonces por ejemplo se esparce sobre la superficie sobre la que se pela la fruta, sobre las manos de la persona que la está pelando, y en el peor de los casos también sobre la ropa y sobre el suelo. Además de la molestia considerable y el desperdicio de una parte importante del producto alimenticio debido al esparcimiento de jugo, el pelado manual también implica la molesta necesidad de limpiar el propio jugo y limpiar las superficies sobre las que se esparce, no siendo siempre fácil cada vez que se consumen los kiwis.

35 Las desventajas mencionadas anteriormente se incrementan enormemente cuando el kiwi lo pelan adolescentes, personas ancianas o discapacitadas.

40 Otra desventaja de la manera convencional de consumir kiwis es que, tal como queda claro a partir de la descripción anterior, su consumo requiere más tiempo con respecto al tiempo necesario para consumir otras bayas tales como fresas o frutas cítricas tales como por ejemplo mandarinas; estando este hecho en clara contradicción con la filosofía de venta y consumo de las tiendas que proporcionan tales frutas, tales como por ejemplo los restaurantes de autoservicio mencionados anteriormente.

**Objeto de la invención**

45 Cada desventaja anteriormente mencionada, y otras más, se solucionan por medio de un acondicionamiento según la reivindicación 1, comprendiendo el acondicionamiento:

- al menos un producto alimenticio, siendo el producto alimenticio un kiwi fresco, pelado y natural,

50 - una envuelta atóxica, completamente sellada, en la que está completamente contenido dicho producto alimenticio, y  
- un elemento de agarre con la mano asociado o asociable a dicho producto alimenticio.

55 La presente solución técnica permite, en todos los lugares y en todas las situaciones, consumir dicho producto alimenticio, siendo éste preferiblemente un kiwi individual, intacto y completamente pelado, simplemente abriendo dicha envuelta y sujetando dicho kiwi por medio de dicho elemento de agarre con la mano, sin la necesidad de emplear una superficie sobre la que apoyar el kiwi, y sin la necesidad de pelar el propio kiwi por medio de utensilios, cuyo uso es perfectamente innecesario para hacer uso de la presente invención de una manera correcta y eficaz.

60 El elemento de agarre con la mano puede realizarse de un material comestible, de plástico atóxico o de madera y puede configurarse como elemento multiuso, como un juego, como cubiertos o como medios para información referente al producto alimenticio o para publicitar información o para otros fines, de modo que el consumidor puede incluso conservarlo, cuando se desee, tras comer el kiwi.

Una máquina adecuada, no descrita en el presente documento porque ya se conoce y porque la descripción de sus características estructurales y de configuración no es parte de los objetivos de este documento, para estos productos alimenticios de una manera que proporciona los kiwis intactos y completamente libres de piel.

Por tanto usando la presente invención, el consumidor tiene la posibilidad de comer un kiwi fresco, listo para consumirse y ya perfectamente pelado, de modo que se reduce a un mínimo la posibilidad de ensuciarse y no es obligatorio sentarse en una mesa para comerlo.

Según la presente invención, por ejemplo el kiwi puede envasarse a vacío, con aire o ventajosamente en atmósfera controlada con el fin de ralentizar la denominada "respiración".

Además, por medio de la invención, se proporciona un kiwi natural que puede transportarse en su acondicionamiento, sin el más mínimo riesgo de que pueda estropearse o ensuciarse o dañarse, con el fin de poder, en caso necesario, comerlo inmediatamente cuando se desee, siendo todo esto posible sin someter la fruta a procesos de conservación o tratamiento previstos para alterar sus propiedades organolépticas.

Ventajosamente, la invención permite superar las predisposiciones técnicas-comerciales que consideran que el kiwi no es adecuado para consumirse en restaurantes de comida rápida o a bordo de medios de transporte tales como por ejemplo metros o aviones, o generalmente cada vez que el consumidor no tiene una silla estable y una mesa estable con respecto al suelo a su disposición.

Según un aspecto ventajoso de la invención, la envuelta comprende medios para reducir localmente su resistencia, para ayudar a abrir manualmente la misma, obteniéndose dichos medios para reducir la resistencia en una parte de envuelta, opuesta a la más cercana al elemento de agarre con la mano. De esta manera, sujetando el acondicionamiento en una posición vertical, el consumidor puede desenvolver la envuelta en su parte superior, sujetar el acondicionamiento por su parte inferior agarrando el elemento de agarre con la mano a través de la envuelta y después arrugar la envuelta hasta el fondo para comer el kiwi como un helado o un polo.

De manera muy ventajosa, esto implica que las pocas gotas posibles de jugo de kiwi que puedan caer a lo largo de la fruta y/o a lo largo del elemento de agarre con la mano, se recogen entre los pliegues de la envuelta arrugada, de modo que el riesgo de que esas gotas ensucien las manos del consumidor o se esparzan alrededor, por ejemplo cayendo sobre el suelo, se anula completamente.

Los medios para reducir localmente la resistencia de la envuelta pueden proporcionarse uniendo y pegando adecuadamente los bordes que definen la abertura de la propia envuelta, mediante métodos ampliamente conocidos por los expertos en el campo técnico de acondicionamiento de productos alimenticios.

#### Descripción de las figuras

Las características de la invención, que no surjan de la descripción anterior, se destacarán mejor a continuación, donde se describe una realización preferida de la misma según las reivindicaciones y con referencia a los dibujos, en los que:

- la figura 1 es una vista en sección longitudinal esquemática del acondicionamiento según una primera versión particular de la presente invención;

- la figura 2 es una vista en sección longitudinal esquemática del acondicionamiento según una segunda versión particular del mismo concepto inventivo que en la figura 1;

- la figura 3 muestra un detalle ampliado de la figura 1;

- la figura 4 es una vista en sección esquemática de un elemento de agarre con la mano comprendido en el acondicionamiento;

- la figura 5 es una vista lateral en sección de un producto alimenticio contenido en el acondicionamiento, en el que un elemento de agarre con la mano respectivo está asociado al mismo;

- la figura 6 es una vista lateral esquemática del elemento de agarre con la mano según una realización particular del mismo;

- la figura 7 es una vista lateral esquemática del elemento de agarre con la mano según otra configuración particular del mismo;

- la figura 8 es una sección transversal esquemática del acondicionamiento según una versión particular del presente concepto inventivo.

**Descripción detallada de la invención**

Haciendo referencia a las figuras mencionadas anteriormente, el número de referencia 1 indica un acondicionamiento que comprende:

- un producto (2) alimenticio, siendo el producto alimenticio un kiwi fresco, pelado y natural,
- una envuelta (4) atóxica, completamente sellada en la que está completamente contenido dicho producto (2) alimenticio, y
- un elemento (3) de agarre con la mano asociado o asociable a dicho producto (2) alimenticio.

En el ejemplo mostrado, el producto (2) alimenticio sólo es un kiwi individual, completamente libre de piel, fresco, natural e intacto.

Tal como se muestra en las figuras 1, 2 y 5, el producto (2) alimenticio se atraviesa parcialmente por dicho elemento (3) de agarre con la mano, estando el elemento (3) de agarre con la mano por consiguiente parcialmente insertado en el producto (2) alimenticio.

La figura 1 muestra el concepto inventivo según una versión en la que el elemento (3) de agarre con la mano está completamente contenido en la envuelta (4), mientras que la figura 2 muestra una versión en la que una parte del elemento (3) de agarre con la mano está parcialmente fuera de la envuelta (4), sin comprometer esto en lo más mínimo su sellado, gracias a medios de sellado comprendidos en la propia envuelta (4) y atravesados por el elemento (3) de agarre con la mano; no mostrándose en detalle dichos medios de sellado en los dibujos adjuntos porque se conocen ampliamente en el campo técnico de acondicionamiento de alimentos.

En el ejemplo elegido, el elemento (3) de agarre con la mano comprende una primera sección (31) de agarre y una segunda sección (32) de introducción, que pueden obtenerse por ejemplo en el cuerpo monolítico del mismo elemento (3) de agarre con la mano (véanse las figuras 1, 2, 5, 6 y 7); según un aspecto particular de la invención, entre dichas secciones (31, 32) es posible disponer un apoyo (33) (véanse las figuras 1 y 2) que se extiende radialmente con respecto al propio elemento (3) de agarre con la mano, que se obtiene como un único cuerpo con el mismo y está configurado sustancialmente como un disco.

Las figuras muestran claramente que la sección (32) está prevista para penetrar dentro de la fruta, por ejemplo en la parte más interna del endocarpio, la sección (31) está prevista para agarrar manualmente el producto (2) alimenticio de modo que puede consumirse de una manera más fácil, y el apoyo (33) realiza las funciones tanto de detener la sección (32) que penetra en el kiwi (proporcionándose tal penetración por ejemplo antes del acondicionamiento por una máquina adecuada o como alternativa, tal como quedará más claro a continuación, por el propio consumidor tras el acondicionamiento) como de prevenir que el producto (2) alimenticio, parcialmente o en su totalidad, se deslice hasta el fondo a lo largo del elemento (3) de agarre con la mano, cuando este último se sujeta en posición vertical por el consumidor, mientras está comiendo el kiwi.

La figura 3 muestra un detalle ampliado del extremo de la sección (32), indicado mediante (K) en la figura 1, que está adaptado para penetrar de manera profunda en el producto (2) alimenticio, teniendo el extremo una forma redondeada con el fin de evitar que el elemento (3) de agarre con la mano, una vez separado del kiwi, se convierta en una especie de arma improvisada.

Tal como se muestra en la figura 4, la sección (32) está configurada de tal manera que tiene una sección en forma de cruz que se extiende a lo largo de toda su extensión longitudinal con el fin de penetrar más fácilmente en el producto (2) alimenticio.

A modo de ejemplo, las figuras 5, 6 y 7 muestran algunas configuraciones del elemento (3) de agarre con la mano (que todavía son parte del concepto inventivo), y respectivamente: un elemento (3) de agarre con la mano plano, por ejemplo fabricado de madera, un elemento (3) de agarre con la mano cuya sección (32) de introducción está dotada de una sección transversal en forma de cruz sólo en y cerca de su extremo destinado a penetrar de manera profunda en el producto (2) alimenticio y un elemento (3) de agarre con la mano configurado como un tenedor, cuya sección (32) comprende dos dientes (34) destinados a penetrar dentro del kiwi.

Según una variante del mismo concepto descrito anteriormente que, sin embargo, no es objeto de la presente invención, mostrada en la figura 8, se proporciona un acondicionamiento (1), en el que el producto (2) alimenticio y el elemento (3) de agarre con la mano están separados, estando este último en particular colocado de manera sustancialmente axial con respecto al producto (2) alimenticio. Por tanto, con el fin de comer el kiwi, el consumidor sólo tiene que agarrar muy fácilmente el producto (2) alimenticio con una mano por medio de la envuelta y el elemento (3) de agarre con la mano con la otra mano, empujar el elemento (3) de agarre con la mano de modo que su sección (32) penetre en la fruta, para abrir posteriormente la envuelta cuando desee comer el kiwi contenido en el interior. Obviamente, es posible proporcionar tal variante para que la sección (31) esté al menos parcialmente fuera

de la envuelta (4) (ejemplo no mostrado ya que es fácil de deducir mediante los dibujos adjuntos y mediante la presente descripción).

- 5 Se pretende que la descripción anterior sea meramente a modo de ejemplo y no limitativa, por tanto se pretende que posibles variaciones prácticas se encuentren dentro del alcance de protección de la invención, tal como se define por la descripción anterior y por las siguientes reivindicaciones.

**REIVINDICACIONES**

1. Acondicionamiento que comprende:  
5           al menos un producto (2) alimenticio, y  
  
          una envuelta (4) atóxica, completamente sellada, en la que está completamente contenido dicho  
          producto (2) alimenticio, estando el acondicionamiento (1) caracterizado porque:  
10           el producto alimenticio es un kiwi (2) fresco, pelado y natural, y porque  
  
          comprende además un elemento (3) de agarre con la mano, que está parcialmente insertado en el  
          kiwi (2), que puede soportar el kiwi (2), que está completamente contenido en la envuelta (4) y que  
15           comprende una sección (31) de agarre y una sección (32) de introducción, penetrando la sección  
          (32) de introducción en una parte más interna del endocarpio del kiwi (2), y siendo la sección (31) de  
          agarre adecuada para un agarre manual.
2. Acondicionamiento según la reivindicación 1, caracterizado porque el producto (2) alimenticio está  
20           contenido en la envuelta (4) en una atmósfera controlada.
3. Acondicionamiento según la reivindicación 1, caracterizado porque el producto (2) alimenticio sólo es un  
          kiwi individual, intacto, completamente pelado.
4. Acondicionamiento según la reivindicación 1, caracterizado porque dicha envuelta (4) comprende medios  
25           para reducir localmente su resistencia.
5. Acondicionamiento según la reivindicación 1, caracterizado porque dicho elemento (3) de agarre con la  
          mano se proporciona de un material comestible.
- 30   6. Acondicionamiento según la reivindicación 1, caracterizado porque un apoyo (33) está colocado entre dicha  
          sección (31) de agarre y dicha sección (32) de introducción, extendiéndose el apoyo radialmente con  
          respecto al elemento (3) de agarre con la mano.
- 35   7. Acondicionamiento según la reivindicación 1, caracterizado porque un extremo libre de dicha primera  
          sección (31) tiene una forma redondeada y tiene una sección en forma de cruz.

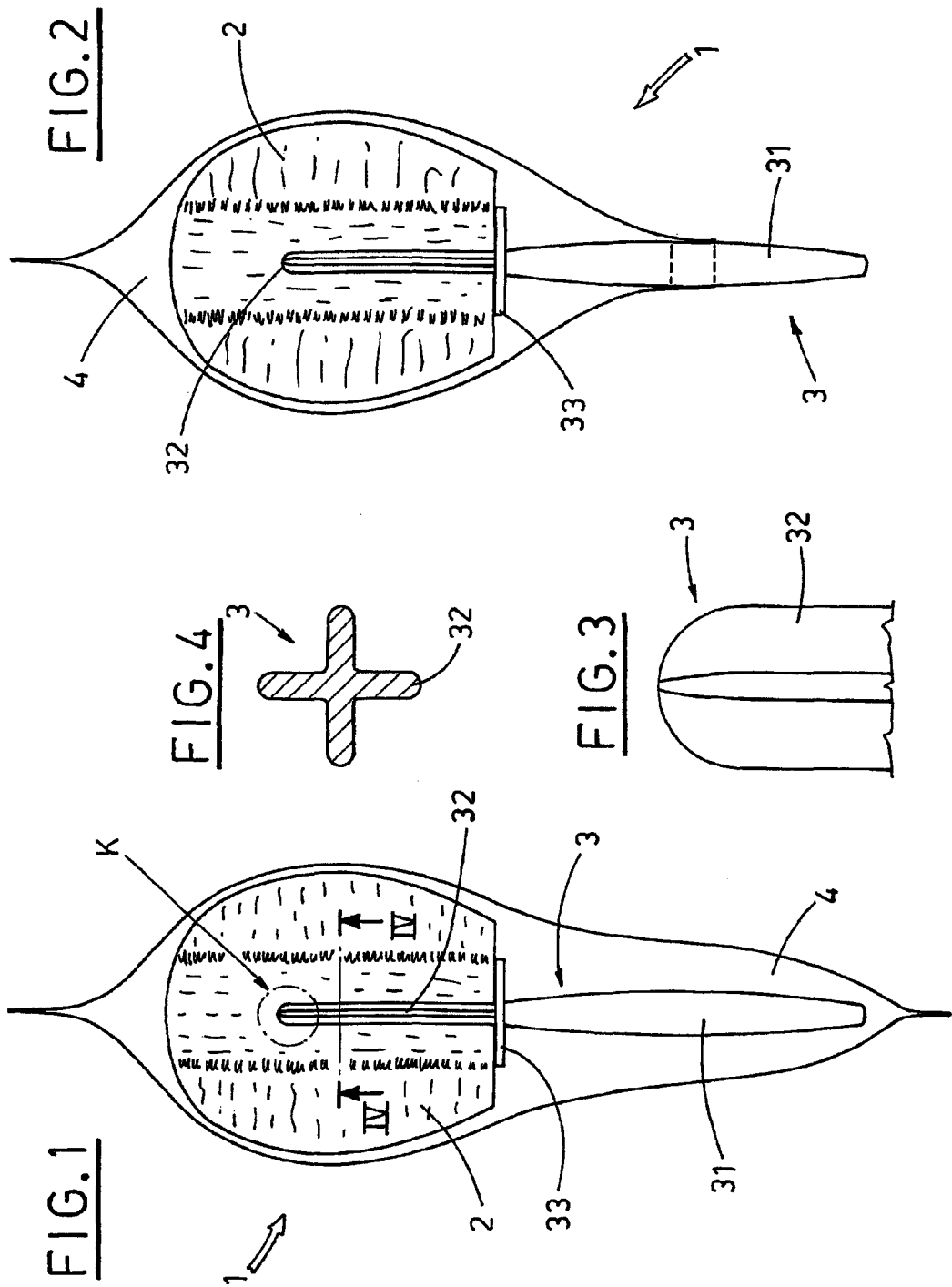


FIG.5

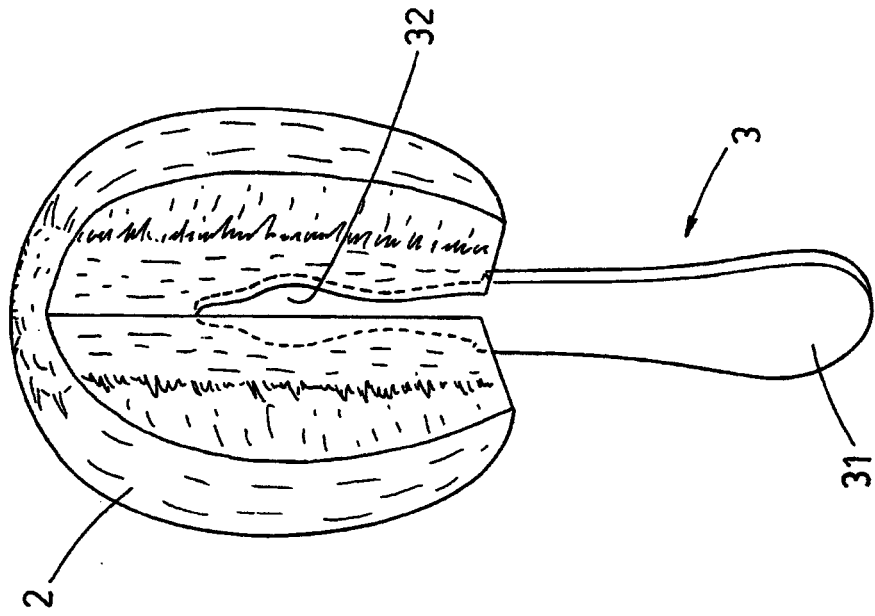


FIG.6

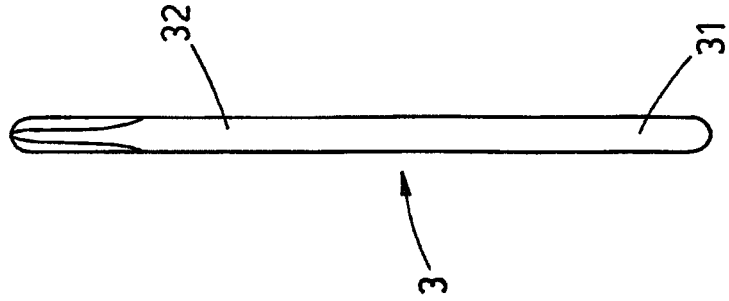
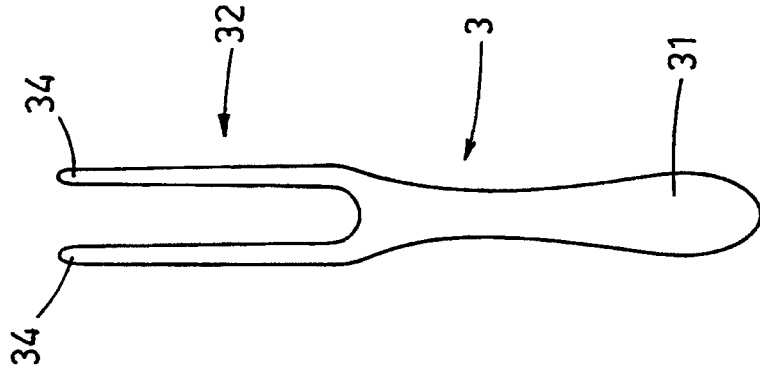


FIG.7





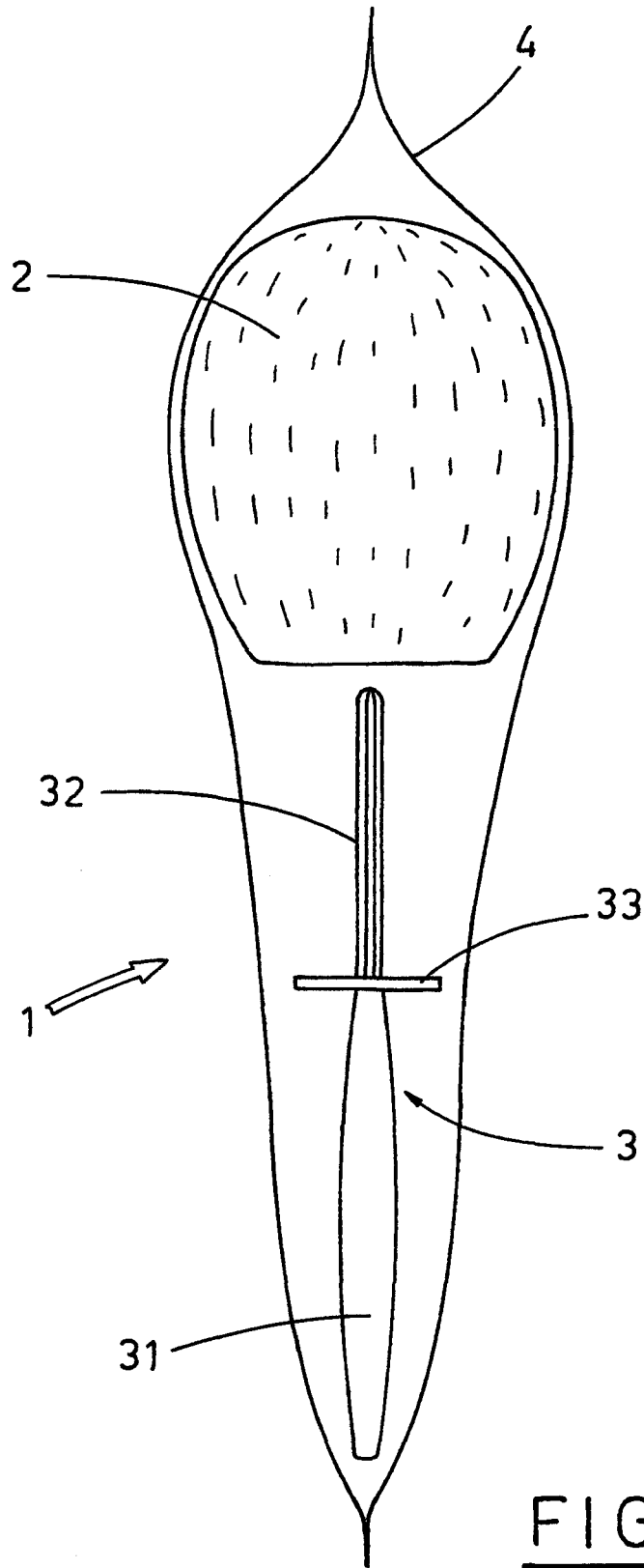


FIG. 8