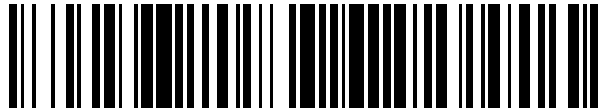


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 566 915**

51 Int. Cl.:

B65D 85/76

(2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **14.04.2014 E 14001343 (4)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **16.03.2016 EP 2799366**

54 Título: **Envase para alimentos**

30 Prioridad:

04.05.2013 DE 202013004516 U

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

18.04.2016

73 Titular/es:

**PETRI FEINKOST GMBH & CO. KG (100.0%)
Claus-Petri-Strasse 3
31868 Ottenstein, DE**

72 Inventor/es:

MARKUS, PETRI

74 Agente/Representante:

COBO DE LA TORRE, María Victoria

ES 2 566 915 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 para alimentos

5 (0001) La invención hace referencia a un envase para alimentos, en particular, para productos de queso fresco, queso fundido, patés, alimentos untables y similares con una parte del fondo en forma de bandeja, en el que se puede fijar de forma removible una tapa preferentemente transparente, que limita por zonas un espacio de recepción para el alimento, y la parte del fondo presenta al menos nervios de pared que sobresalen y que están dispuestos con una distancia entre sí en zonas del borde lateral dispuestas de forma opuesta.

10 (0002) Envases para alimentos, en particular, para productos de queso fresco, como por ejemplo, rollos de queso fresco o cremas de queso, tienen convencionalmente una tapa en forma de campana que se une de forma removible con una parte del fondo en forma de bandeja, para después de extraer las porciones de un alimento poder unir de nuevo la tapa con la parte del fondo. Para ello, una parte del fondo está provista convencionalmente de un canal continuo, en el cual se introduce en unión positiva un reborde de la tapa conformado de forma congruente. El alimento relleno se almacena dentro del espacio de recepción con una distancia respecto a las paredes de la tapa en forma de campana y pueden desarrollarse movimientos durante el manejo con la desventaja de que las paredes interiores de la tapa se ensucien, lo cual puede provocar que se ofrezca una impresión general antiestética en los alimentos almacenados en los puntos de venta.

20 (0003) Para reducir este riesgo de que se ensucie la pared interior, se conoce según el documento DE 20 2011 102 576 U1, disponer soportes de distancia dirigidos hacia dentro en la tapa para el apoyo del alimento almacenado en el espacio de recepción que están conformados y dispuestos de tal modo, que el alimento relleno, por ejemplo, un rollo de queso fresco, no puede llegar ya a las demás zonas de la parte superior de la tapa y a las zonas de la pared laterales. Además, en este envase conocido está previsto que, en la parte del fondo, estén dispuestos soportes sobresalientes hacia arriba con puntas que penetran desde abajo, por ejemplo, en el producto de queso fresco, y con ello, lo fijan. Para recoger el suero de la leche que aparece, la parte del fondo está rodeada igualmente de una acanaladura que se extiende alrededor.

30 (0004) Si la tapa está retirada para consumir el alimento, el alimento, por ejemplo, el rollo de queso fresco puede extraerse en su totalidad. Sin embargo, también es posible cortar con un utensilio el alimento en porciones. Después, la tapa debe encajarse de nuevo con la parte del fondo, y por ejemplo, colocarlo en un refrigerador. Si la tapa está extraída, es posible, sin embargo, que por ejemplo, el rollo de queso fresco se caiga de la parte del fondo durante un movimiento por descuido del envase. Esto supone una desventaja.

35 (0005) Según el documento FR 2627167 A1 se conoce un envase para alimentos del tipo indicado al inicio. Este sirve, en particular, también para el almacenamiento de queso. Para ello, están previstos nervios de la pared dispuestos con gran distancia entre sí y un fondo plano que está atravesado por distintos canales para airear el queso almacenado. Sin embargo, no está previsto ningún tipo de ayuda para poder cortar el queso, en particular, los canales de circulación del aire no conforman ninguna hendidura de corte, de manera que pudieran actuar junto con los espacios de distancia entre los nervios de la pared.

45 (0006) Es objetivo de la invención presente crear un envase para un alimento, especialmente, para un rollo de queso fresco, con el que el alimento se pueda mantener seguro también con la tapa retirada, y que sin, embargo, igualmente hace posible la extracción de las porciones del alimento.

50 (0007) Para el cumplimiento de este objetivo, el envase del tipo indicado al inicio se caracteriza por que los nervios de la pared están asociados a los soportes de la parte del fondo dispuestos con una distancia entre sí, y mediante la medida de distancia entre dos nervios de la pared contiguos y mediante la medida de distancia entre los soportes de la parte del fondo contiguos se forman hendiduras de corte para cortar el alimento almacenado, de tal modo que las hendiduras de corte continúan entre los nervios de la pared individuales en la zona de los soportes de la parte del fondo, de manera que la hendidura de corte entre los nervios de la pared individuales y la hendidura de corte entre los soportes del fondo individuales están alineadas entre sí.

55 (0008) De este modo, se crea un envase de alimentos en el que mediante los nervios de la pared sobresaliendo hacia arriba, y dispuestos en las zonas de los bordes laterales de la parte del fondo, también con la tapa retirada, se puede almacenar de forma segura el alimento, y se puede asegurar que no se salga, también al haber movimientos de descuido. Mediante la hendidura de corte se garantiza que también se puedan extraer, por ejemplo, con un cuchillo las porciones del alimento relleno. Los nervios de la pared están conformados preferiblemente de forma abombada en sus superficies opuestas al alimento a ser almacenado, de manera que éstas junto a los soportes de la parte del fondo previstos en la parte del fondo, que también pueden tener una correspondiente forma de superficie abombada, forman una parte de bañera abombada, en la que, por ejemplo, un rollo de queso fresco redondo en corte transversal se puede situar de forma óptima. La hendidura de corte entre los nervios individuales de la pared se prolonga por la zona de los soportes de la parte del fondo, de manera que, por ejemplo, un rollo de queso relleno puede dividirse de forma segura mediante la introducción de un cuchillo en la hendidura de corte que está alineada. Los elementos de soporte individuales pueden tener a su vez soportes que sobresalen hacia arriba, que están conformados, por ejemplo, a modo de una cúpula.

(0009) Puede estar prevista una ranura para el almacenamiento y la retirada del suero de la leche, que en efecto, en este nuevo envase, se extiende entre los soportes de la parte del fondo y los nervios de la pared y por ejemplo, puede desembocar a su vez, en las bañeras de recogida previstas en los lados estrechos del envase, y las bañeras de recogida, a su vez, pueden conformar bases de apilamiento para el apilamiento de los envases individuales.

(0010) Para una explicación adicional se hace referencia a las demás reivindicaciones dependientes, a la descripción siguiente y a los dibujos. En los dibujos se muestra:

Fig. 1 en una representación en perspectiva, un ejemplo de ejecución de un envase según la invención;

Fig. 2 una vista superior del ejemplo de ejecución según la Fig. 1;

Fig. 3 una representación de corte según la línea de corte "A-A" en la Fig. 2;

Fig. 4 una vista lateral del ejemplo de ejecución según la Fig. 1, y

Fig. 5 una representación del corte transversal según la línea del corte transversal "B-B" en la Fig. 4.

(0011) En el dibujo, los elementos coincidentes están provistos de las mismas cifras de referencia. En general, con el numero (1) se hace referencia a la parte del fondo del envase que no se representa en detalle. Esta parte del fondo (1) tiene una superficie de colocación (2) con una formación de descascarillado (3) desde la cual parte un borde (4) en relieve, y en todas las esquinas redondeadas están previstas formaciones de encaje (5) para colocar y encajar allí la parte de la tapa. Visto desde dentro, en el borde en relieve (4) se unen cuatro nervios de la pared (6), que están dispuestos con distancia entre sí en dirección longitudinal de la parte del fondo (1) rectangular, siendo seleccionada la distancia entre sí de tal modo que entre los nervios de la pared (6) contiguos hay conformada respectivamente una hendidura de corte (7).

(0012) Entre los nervios de la pared (6) hay conformados soportes de la parte del fondo (8) en la parte del fondo (1) que tienen una medida de distancia respectivamente entre sí, de manera que también allí hay conformada una hendidura de corte (9). Como se puede reconocer detalladamente en la Fig. 2, la hendidura de corte (9) de los elementos de soporte (8) y la hendidura de corte (7) de los nervios de la pared (6) están conformados congruentemente y alineados entre sí, de manera que la hendidura de corte (7) entre los dos nervios de pared (6) y la hendidura de corte (9) entre los dos soportes de la parte del fondo (8) forman una hendidura de corte continua.

(0013) Como se observa especialmente en la Fig.2, las hendiduras de corte continuas respectivas tienen en la zona intermedia distancias coincidentes, de manera que allí se pueden cortar porciones iguales del alimento. Los elementos de soporte (8) individuales tienen soportes (10) dirigidos hacia arriba que están formados a modo de espiga.

(0014) En general, se crea con ello un envase con una parte del fondo (1) en el que se hace posible un almacenamiento especialmente seguro del alimento mediante la construcción a modo de bañera con los elementos de soporte (8) y los nervios de la pared (6) con sus hendiduras de corte (7, 9). Gracias a la conformación abombada de los nervios de la pared (6) y de los soportes de la parte del fondo (8), como se muestra en la Fig. 5 con los radios de abombamiento (6.1) en los nervios de la pared (6) y los radios de abombamiento (8.1) en los soportes de la parte del fondo (8), se puede almacenar óptimamente, en particular, un rollo de queso fresco.

REIVINDICACIONES

- 1^a.- Envase para alimentos, especialmente para productos de queso fresco, queso fundido, patés, alimentos untables y similares con una parte del fondo (1) en forma de bandeja, en el que se puede fijar de forma removible una tapa preferentemente transparente, que limita por zonas un espacio de recepción para el alimento, y la parte del fondo (1) presenta al menos nervios de pared (6) que sobresalen y que están dispuestos con una distancia entre sí, en zonas del borde lateral dispuestas de forma opuesta, que se caracteriza por que los nervios de la pared (6) están asociados a los soportes de la parte del fondo (8) dispuestos con distancia entre sí, y mediante la medida de distancia entre los dos nervios de la pared (6) contiguos y mediante la medida de distancia entre los soportes de la parte del fondo (8) contiguos se forman hendiduras de corte (7, 9) para cortar el alimento a ser almacenado, de tal modo que las hendiduras de corte (7) continúan entre los nervios de la pared (6) individuales en la zona de los soportes de la parte del fondo (8), de forma que la hendidura de corte (7) entre los nervios de pared (6) individuales y la hendidura de corte (9) entre los soportes del fondo individuales se alinean entre sí.
- 2^a.- Envase según la reivindicación 1^a, que se caracteriza por que los nervios de la pared (6) están conformados con los soportes de la parte del fondo (8) a modo de una bañera.
- 3^a.- Envase según la reivindicación 1^a ó 2^a, que se caracteriza por que los nervios de la pared (6) están conformados en su corte transversal de forma abombada en sus zonas de pared opuestas al alimento a ser almacenado.
- 4^a.- Envase según una de las reivindicaciones 1^a hasta 3^a, que se caracteriza por que los soportes de la parte del fondo (8) presentan superficies de soporte conformadas de forma abombada.
- 5^a.- Envase según una de las reivindicaciones 1^a hasta 4^a, que se caracteriza por que entre los nervios de la pared (8) y los soportes de la parte del fondo (8) está prevista una ranura (11) para, por ejemplo, recoger los líquidos, como el suero de la leche de un producto.
- 6^a.- Envase según una de las reivindicaciones 1^a hasta 5^a, que se caracteriza por que al menos dos soportes de la parte del fondo (8) presentan soportes (10) sobresalientes hacia arriba para estabilizar el alimento a ser almacenado.
- 7^a.- Envase según una de las reivindicaciones 1^a hasta 6^a, que se caracteriza por que la parte del fondo (1) presenta un borde (4) en relieve, en el que se puede encajar un reborde continuo de la tapa, y los nervios de la pared (6), desplazados hacia dentro, sobresalen hacia arriba de este borde (4) en relieve.
- 8^a.- Envase según una de las reivindicaciones 1^a hasta 7^a, que se caracteriza por que la parte del fondo (1) presenta una formación de descascarillado (3) y por que la tapa presenta una formación de descascarillado, y la formación de descascarillado (3) de la parte del fondo (1) y la formación de descascarillado de la tapa están dispuestas desplazadas entre sí.

