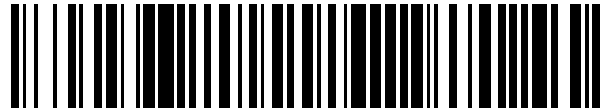


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 616 247**

21 Número de solicitud: 201531791

51 Int. Cl.:

**B65B 11/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**10.12.2015**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**12.06.2017**

71 Solicitantes:

**LONCHIBER SL (100.0%)  
POLIGONO INDUSTRIAL FREXNENSE, PARC. 38  
06340 FREGENAL DE LA SIERRA (Badajoz) ES**

72 Inventor/es:

**RASERO PATIÑO, Juan Luis**

74 Agente/Representante:

**SALAS MARTIN, Miguel**

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE ENVASADO DE LONCHAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y PRODUCTO OBTENIDO**

57 Resumen:

Procedimiento de envasado de lonchas de productos alimenticios y producto obtenido.

El procedimiento de envasado tiene por finalidad minimizar los costes de envasado, eliminando láminas separadores entre lonchas, pero evitando que el producto se rompa al desprenderlo, de manera que se optimice el proceso de obtención de bocadillos con unos costes mínimos. Para ello, se dispone sobre una lámina base (1) una pluralidad de lonchas (2) de configuración rectangular o irregular, de menores dimensiones que las lonchas convencionales, colocadas de forma oblicua y parcialmente superpuestas, de manera que en todo momento, la loncha superior en el apilamiento tenga tres de sus vértices libres, es decir que tres de dichos vértices no queden superpuestos con la loncha inmediatamente inferior optimizando la superficie a cubrir con el producto, producto que se puede volcar directamente sobre el bocadillo a obtener, sin necesidad de tener que manipular dicho producto.

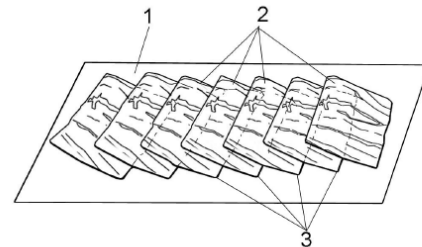


FIG. 1

**PROCEDIMIENTO DE ENVASADO DE LONCHAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y  
PRODUCTO OBTENIDO**

5

**DESCRIPCIÓN**

**OBJETO DE LA INVENCION**

10 La presente invención se refiere a un procedimiento de envasado de lonchas de productos alimenticios, productos tales como jamón, queso, lomo, etc., estando estas lonchas destinadas preferentemente a la obtención de bocadillos, montaditos, tostadas, etc. sin descartar lógicamente su consumo directo.

15 El objeto de la invención es proporcionar un sistema de envasado que minimice el coste del mismo, pero sin que el ahorro en material que éste supone provoque un deterioro o rotura del producto loncheado cuando éste sea extraído del envase, de manera que a la hora de preparar bocadillos a partir del producto envasado se consiga reducir el costo de preparación del bocadillo, montadito, tostada, etc., tanto por optimizar la distribución del producto sobre el mismo con una mínima manipulación de la persona que prepara el  
20 bocadillo, así como reducir el tiempo de manipulación en la preparación del bocadillo y reducir igualmente el coste asociado al propio proceso de manipulación.

**ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

25 Normalmente las lonchas de jamón, queso y similares, se comercializan en envases o bandejas, generalmente al vacío o envasados en gas inerte, en los que las lonchas quedan superpuestas entre sí, de manera que para evitar que se peguen o adhieran unas a otras se intercalan entre las mismas unas láminas como elementos separadores de papel, plástico o film especial para uso alimentario.

30

Esta forma de envasado, y al ser las lonchas de muy escaso grosor, presenta una serie de problemas e inconvenientes entre los que pueden citarse los siguientes:

- La extracción de las lonchas supone una maniobra en la que hay que eliminar las láminas protectoras o separadoras, lo que supone una molestia y una pérdida de tiempo considerable para separar una a una cada loncha..
- 5
- El propio proceso de envasado resulta muy laborioso, con la consecuente pérdida de tiempo y material que ello supone, lo que deriva en un mayor costo para el producto.
- 10
- También es de destacar el hecho de que en determinados establecimientos, como pueden ser bares, cafeterías, estaciones de servicio, grandes supermercados, etc., la preparación masiva de bocadillos, se lleva a cabo a partir de envases de este tipo, por lo que se requiere que la manipulación de las lonchas a la hora de preparar los bocadillos sea lo más rápida posible, lo cual no se consigue con la actual forma de
- 15
- Con el actual sistema de envasado, las lonchas para los bocadillos, tienen mucha manipulación y se tienen que tocar con las manos por parte de las personas que manipulan él producto. Mientras que con este invento no es necesario tocar las lonchas con las manos para la preparación de los bocadillos.
- 20

### **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

25 El procedimiento que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta en base a una solución sencilla pero sumamente eficaz.

30 Para ello y de forma más concreta, el procedimiento se basa en que las lonchas son cortadas con una longitud menor que la que tienen las lonchas convencionales, ofreciendo las lonchas que han de envasarse una longitud más o menos homogénea, con la particularidad de que, según el procedimiento, las lonchas se van colocando en lugar de

5 paralelamente y con elementos separadores de plástico, papel o film, dichas lonchas se solapan parcialmente, por lo que cada loncha se sobrepone en una pequeña parte sobre la loncha inmediatamente inferior, optimizando la superficie a cubrir con el producto, tal y como se expondrá con posterioridad, no siendo preciso el levantamiento y desprendimiento de cada una de las lonchas de forma unitaria, lo que lleva consigo el arrastre de la loncha inmediatamente inferior, debido a la menor superficie de solapamiento y el menor tamaño de las lonchas, lo que repercute en un ahorro de tiempo considerable en la manipulación de las lonchas, o lo que es lo mismo en la extracción de las mismas del conjunto de lonchas que forma cada porción del envase.

10

De esta manera, todas las lonchas, solapadas parcialmente y sin láminas intermedias de separación se disponen sobre una sola lámina que actúa como separador del conjunto de lonchas respecto de otras agrupaciones de lonchas que pudieran disponerse de igual manera sobre una lámina de idénticas características, de manera que en el envasado pueden apilarse varias agrupaciones de lonchas en una misma bandeja.

15

Las láminas soporte de las agrupaciones de lonchas presentarán una configuración rectangular, alargada, de dimensiones en planta acordes a la superficie del bocadillo a obtener con las mismas, de manera que, el contenido alimentario dispuesto sobre las mismas se pueda “volcar” directamente sobre el pan una vez abierto, sin necesidad de tener que tocar el producto, lo que supone una operativa en la obtención de los bocadillos mucho más higiénica, reduciendo considerablemente el tiempo de obtención de los mismos.

20

De esta forma, y según la presentación de las lonchas, de acuerdo con el objeto de la invención, a la hora de elaborar bocadillos, montaditos, tostadas, etc., en áreas de servicio, bares, cafeterías, supermercados, etc., a partir del producto envasado tal y como se ha descrito anteriormente se derivan las siguientes ventajas:

25

- No se reduce el peso de producto, ya sea jamón, queso, lomo, etc., que ha de disponerse en la elaboración de un bocadillo.
- Se elimina el posible contacto de la persona que manipula el producto con el mismo.

30

- Se ve reducido notablemente el tiempo de manipulación de las lonchas en la preparación de cada bocadillo.
- Se reduce en definitiva el coste del bocadillo al poderse disponer todas las lonchas al mismo tiempo de una forma óptima y rápida sobre el bocadillo, sin que éstas se dañen en la manipulación.

### **DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

10

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

15

La figura 1.- Muestra una representación correspondiente a una vista en perspectiva de una lámina portadora de una pluralidad de lonchas dispuestas según el procedimiento de envasado objeto de la presente invención.

20

La figura 2.- Muestra una vista en perspectiva del modo de envasado de un mayor volumen de producto, mediante el apilado de dos o más láminas portadoras de las lonchas debidamente dispuestas según el proceso de la invención.

### **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

25

Como se puede ver en las figuras reseñadas, el procedimiento de la invención se basa en que sobre una lámina (1) de plástico, cartón o similar, que va a actuar como base receptora del producto y en su caso, como separador en el apilamiento de varias agrupaciones de lonchas, se disponen una pluralidad de lonchas (2), que pueden ser jamón, queso u otros embutidos, de configuración rectangular o irregular, con unas dimensiones ligeramente menores que las que presentan las lonchas convencionales, de manera tal que dichas

30

lonchas (2) se disponen parcialmente superpuestas, de manera que en todo momento, la loncha superior tenga tres de sus vértices (3) libres, es decir que tres de dichos vértices no queden superpuestos con la loncha inmediatamente inferior, optimizando la superficie a cubrir con el producto.

5

Tal y como se puede observar en la figura 2, las agrupaciones de lonchas dispuestas sobre la lámina (1) pueden ser apiladas en el proceso de envasado sobre otra lámina (1) que igualmente dispondrá sobre la misma una agrupación de lonchas (2) de idéntica disposición, optimizando la ocupación volumétrica del envase.

10

La lámina (1) presentará una configuración rectangular o irregular, con unas dimensiones acordes a la superficie de bocadillo a cubrir con el producto loncheado, de manera que dicho producto pueda ser volcado directamente sobre el pan abierto sin tener que extraer una a una las lonchas, y sin tener siquiera que tocarlas, lo que reduce sensiblemente el

15

tiempo de obtención de los mismos y mejora las condiciones higiénicas en dicha obtención, optimizando la materia prima y maximizando beneficios.

**REIVINDICACIONES**

- 1<sup>a</sup>.- Procedimiento de envasado de lonchas de productos alimenticios, tales como jamón, queso y similares, caracterizado porque consiste en la disposición sobre una lámina base (1) de una pluralidad de lonchas (2) de configuración rectangular o irregular, que se disponen de forma oblicua y parcialmente superpuestas, de manera que en todo momento, la loncha superior en el apilamiento tenga tres de sus vértices libres, es decir que tres de dichos vértices no queden superpuestos con la loncha inmediatamente inferior.
- 5
- 10 2<sup>a</sup>.- Procedimiento de envasado de lonchas de productos alimenticios, según reivindicación 1<sup>a</sup>, caracterizado porque en el envasado se establece más de una lámina base (1) con las lonchas (2) dispuestas sobre la misma, de manera que se define un apilamiento entre láminas base (1).
- 15 3<sup>a</sup>.- Producto obtenido mediante el procedimiento de envasado de lonchas de productos alimenticios, caracterizado porque las lonchas (2) presentan unas dimensiones acordes a la anchura del bocadillo a obtener, mientras que la lámina base (1) presenta unas dimensiones en planta acordes a la superficie de pan a cubrir con el producto loncheado, de manera que la totalidad de éste pueda ser volcado directamente en el pan a través de la lámina (1) sin
- 20 tener que manipular su contenido de forma unitaria.

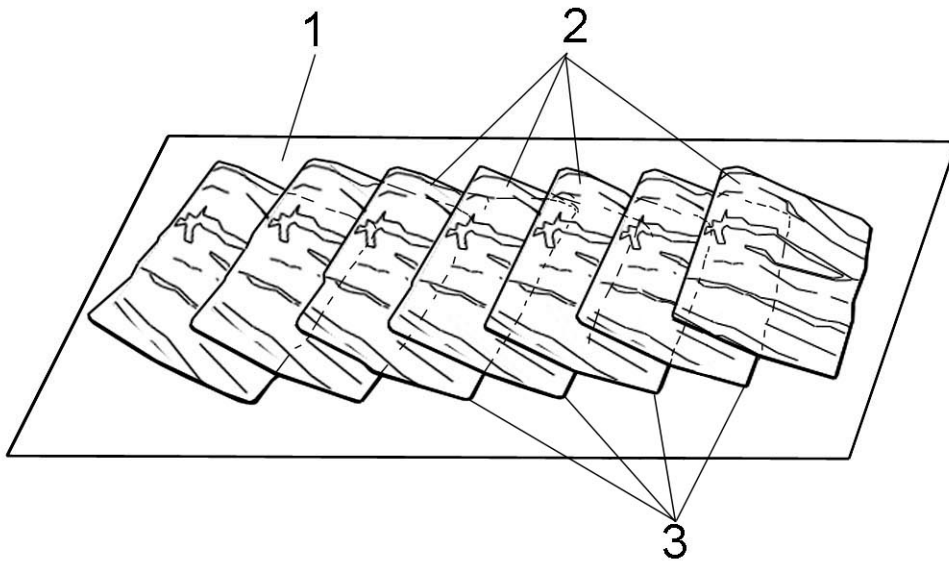


FIG. 1

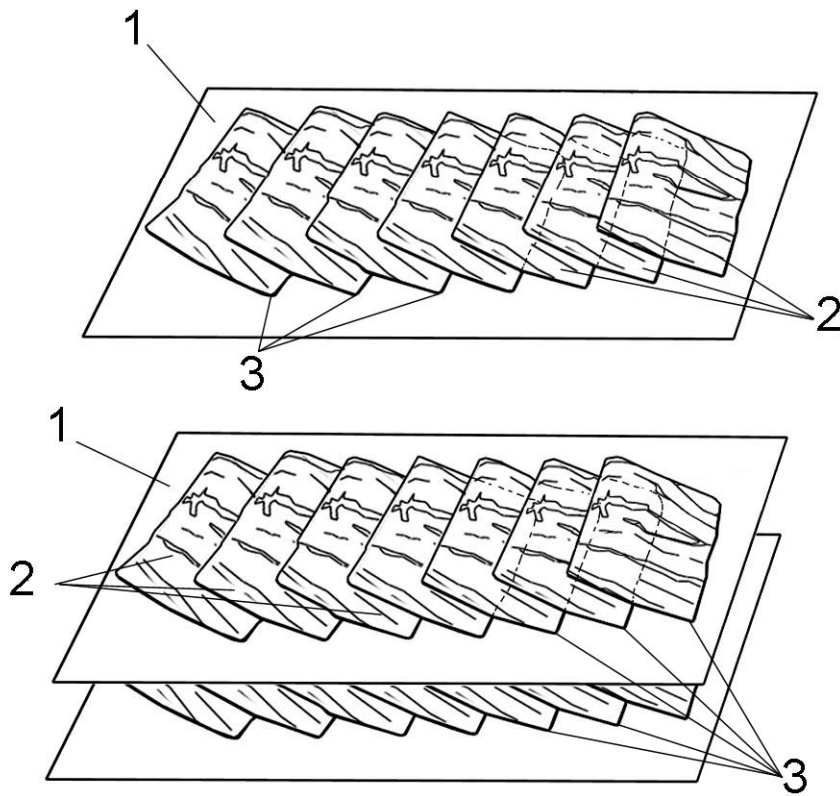


FIG. 2





OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②<sup>1</sup> N.º solicitud: 201531791

②<sup>2</sup> Fecha de presentación de la solicitud: 10.12.2015

③<sup>2</sup> Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤<sup>1</sup> Int. Cl.: **B65B11/00** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ <sup>6</sup> Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	US 2003145700 A1 (LINDEE SCOTT A) 07/08/2003, Descripción; figuras 1 - 17.	1-3
A	EP 1234767 A1 (CFS GMBH KEMPTEN) 28/08/2002, Descripción; figuras 1 - 3.	1-3
A	US 2004031363 A1 (LINDEE SCOTT A et al.) 19/02/2004, Descripción; figuras 1 - 6.	1-3
A	EP 2878556 A1 (TEXTOR MASCHB GMBH) 03/06/2015, Descripción; figuras 1 - 4.	1-3
A	US 2013192175 A1 (MATYSIAK GREGOR et al.) 01/08/2013, Descripción; figuras 1 - 4.	1-3

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

**El presente informe ha sido realizado**

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe  
29.09.2016

Examinador  
J. C. Moreno Rodriguez

Página  
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

B65B

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 29.09.2016

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-3	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-3	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

**Base de la Opinión.-**

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

**1. Documentos considerados.-**

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	US 2003145700 A1 (LINDEE SCOTT A)	07.08.2003
D02	EP 1234767 A1 (CFS GMBH KEMPTEN)	28.08.2002
D03	US 2004031363 A1 (LINDEE SCOTT A et al.)	19.02.2004
D04	EP 2878556 A1 (TEXTOR MASCHB GMBH)	03.06.2015
D05	US 2013192175 A1 (MATYSIAK GREGOR et al.)	01.08.2013

**2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración**

El objeto de la invención recogido en la reivindicación independiente 1 es un procedimiento de envasado de lonchas de productos alimenticios, tales como jamón, queso y similares, que consiste en la disposición sobre una lámina base de una pluralidad de lonchas de configuración rectangular o irregular, que se disponen de forma oblicua y parcialmente superpuestas, de manera que en todo momento, la loncha superior en el apilamiento tenga tres de sus vértices libres, es decir que tres de dichos vértices no queden superpuestos con la loncha inmediatamente inferior.

El documento D01, que es estado de la técnica más próximo, divulga una maquina cortadora de productos alimenticios en lonchas generando diferente tipos de disposiciones de las mismas para su empaquetado, una de las cuales (fig. 13) dispone una pluralidad de lonchas (500) de configuración rectangular, que se disponen de forma parcialmente superpuestas, de manera que en todo momento, la loncha superior en el apilamiento tiene tres de sus vértices libres, es decir que tres de dichos vértices no queden superpuestos con la loncha inmediatamente inferior. Sin embargo la disposición de las lonchas no permitiría su uso con el fin propuesto.

Los documentos D02, D03, D04 y D05 son ejemplos del estado de la técnica pertinente.

De este modo, ni el documento D01, ni ninguno de los posteriormente mencionados, pueden de manera individual, ni mediante combinación de los mismos, afectar a la actividad inventiva de la reivindicación 1.

De este modo, tanto la reivindicación 1, como la 2, dependiente de esta, presentan novedad, actividad inventiva y aplicabilidad industrial.

El objeto de la invención recogido en la reivindicación independiente 3 es el producto obtenido mediante el procedimiento de envasado de lonchas de productos alimenticios, en el que las lonchas presentan unas dimensiones acordes a la anchura del bocadillo a obtener, mientras que la lámina base presenta unas dimensiones en planta acordes a la superficie de pan a cubrir con el producto loncheado, de manera que la totalidad de este pueda ser volcado directamente en el pan a través de la lámina sin tener que manipular su contenido de forma unitaria.

Ni el documento D01, ni ninguno de los posteriormente mencionados, pueden de manera individual, ni mediante combinación de los mismos, afectar a la actividad inventiva de la reivindicación 3.

De este modo, la reivindicación 3, presenta novedad, actividad inventiva y aplicabilidad industrial.