



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102012902051503
Data Deposito	17/05/2012
Data Pubblicazione	17/11/2013

Classifiche IPC

Titolo

CONFEZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI E PROCEDIMENTO DI CONFEZIONAMENTO.
--

DESCRIZIONE

Annessa a domanda di brevetto per INVENZIONE INDUSTRIALE
avente per titolo

**"CONFEZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI E PROCEDIMENTO DI
CONFEZIONAMENTO"**

A nome: VAL TARO FORMAGGI LAVORAZIONI S.r.l
Via Tiziano Vecellio 5
43010 FONTEVIVO PR

Mandatari: Ing. Stefano GOTRA, Albo iscr. nr.503 BM,
Ing. Alberto MONELLI, Albo iscr. nr.1342 B

La presente invenzione ha per oggetto una confezione di
prodotti alimentari ed un relativo procedimento di
confezionamento.

5 Sono noti prodotti alimentari confezionati sottovuoto o
in atmosfera modificata al fine di aumentare la durata
di detti prodotti.

Dette confezioni sono preferibilmente realizzate per
accoppiamento di film plastici che sono termosaldati o
saldati ad alte frequenze.

10 Almeno uno dei film plastici può essere preventivamente
sagomato per definire una pluralità di vani destinati ad
accogliere il prodotto o i prodotti alimentari.

Altri tipi di confezione sono ad esempio i sacchetti
sottovuoto tipo Cryovac ®.

15 La confezione può essere del tipo monovano o a più vani.
Un problema delle attuali confezioni è rappresentato dal
fatto che, una volta aperte, il prodotto in esse
contenuto è soggetto a rapida deperibilità delle proprie
caratteristiche organolettiche e della propria
20 commestibilità e quindi, se non integralmente consumato

in giornata o comunque in tempi brevi, occorre adottare misure atte a preservare il prodotto.

Una parziale soluzione a tale problema è rappresentato, almeno per alcune categorie di prodotti, dalla possibilità di immettere il prodotto in frigorifero o in congelatore.

Esistono inoltre sacchetti di OVTENE ®, costituiti da una base di carbonato di calcio (come il guscio dell'uovo) e realizzati in un monomateriale riciclabile nella plastica al 100% che in taluni casi aderisce al prodotto come una seconda pelle traspirante oppure, in altri casi, pur restando abbastanza floscio attorno al prodotto, è dotato di un "effetto memoria" che consente di mantenere ad esempio le piegature conferite, in entrambi i casi aumentando considerevolmente i tempi di conservazione in frigorifero dei prodotti freschi da banco (fino a 30 giorni non si modifica sostanzialmente la carica batterica originaria del prodotto).

Complessivamente tali sacchetti aderiscono meglio, rispetto ad altri sacchetti di tipo noto, agli alimenti avvolti in detti sacchetti, riducendo le zone di ristagno di umidità e aria, a vantaggio di una maggiore salubrità nella conservazione in frigorifero.

Tali sacchetti inoltre sono privi di colle ed impermeabili con effetto barriera anti fotossidazione.

I sacchetti di OVTENE ® sono attualmente nella disponibilità di grossisti e di rivenditori al dettaglio di prodotti alimentari, ma sono difficilmente acquistabili singolarmente dai consumatori finali.

Inoltre, anche quando in un prossimo futuro dovessero essere venduti in confezioni singole o da più sacchetti,

il consumatore finale deve ricordarsi di comprare un numero necessario di sacchetti in base al proprio corrente fabbisogno.

Scopo del presente trovato è quello di eliminare i suddetti inconvenienti rendendo disponibile una confezione di prodotti alimentari alla quale sia già associato almeno un sacchetto.

Preferibilmente detto sacchetto è un sacchetto di OVTENE ® o di YUPO ® o YUPO ® FDR o comunque un sacchetto di materiale adatto ad aumentare la conservazione del prodotto alimentare in frigorifero, una volta aperta la confezione.

Detti scopi sono pienamente raggiunti dalla confezione oggetto del presente trovato, che si caratterizza per quanto contenuto nelle rivendicazioni sotto riportate ed in particolare per il fatto che comprende almeno un sacchetto al proprio interno o applicato esternamente alla confezione, detto sacchetto essendo di materiale tale da aumentare la conservabilità del prodotto alimentare in frigorifero dopo l'apertura della confezione.

Oggetto del presente trovato è anche un procedimento di confezionamento.

Questa ed altre caratteristiche risulteranno meglio evidenziate nella descrizione seguente di una preferita forma di realizzazione, illustrata a puro titolo esemplificativo e non limitativo nelle unite tavole di disegno in cui:

- la figura 1 illustra in una vista prospettica, una confezione di formaggio;

- le figure 2 e 3 illustrano in viste prospettiche due modalità differenti di posizionamento del sacchetto internamente alla confezione;
- la figura 4 illustra in una vista prospettica una
5 modalità di applicazione del sacchetto esternamente alla confezione.

Con riferimento alla figura 1, con 1 è stata complessivamente indicata una confezione di prodotti alimentari.

10 La confezione è realizzata per accoppiamento di un film superiore 2a con un film inferiore 2b (nella figura mostrati separati solo per esigenze grafiche), che avviene normalmente per termoformatura secondo una tecnologia nota.

15 La confezione nel caso specifico contiene formaggio 3 tagliato a forma di spicchio, ma può contenere uno o più prodotti alimentari.

Originalmente, prima dell'accoppiamento dei due film 2a e 2b, ossia prima della chiusura della confezione, un
20 sacchetto 4, opportunamente ripiegato, è appoggiato su almeno una porzione del formaggio 3 o in un alloggiamento, non illustrato, della confezione, in modo tale da restare avvoluppato all'interno della confezione 1 al momento della chiusura della stessa.

25 Il sacchetto 1 preferibilmente è un sacchetto che, una volta aperta la confezione e consumato parzialmente il formaggio, consente di aumentare la conservabilità del formaggio residuo in frigorifero.

In particolare il sacchetto 4 può essere un sacchetto di
30 OVTENE ®, di YUPO ® o di YUPO ® FDR o di altro materiale similare o avente caratteristiche analoghe o superiori

per quanto attiene la conservabilità in frigorifero dei prodotti alimentari in esso contenuti.

La confezione 1 può contenere uno o più sacchetti 4.

Le figure 2 e 3 illustrano due diversi modi di applicare il sacchetto o i sacchetti internamente alla confezione.

Secondo una variante di realizzazione illustrata in figura 4, il sacchetto 4 (o più sacchetti) può essere originalmente associato alla confezione esternamente, applicato ad essa (come in figura 4) o avvolto ad essa (secondo una variante non illustrata) e fissato con nastro adesivo o direttamente con l'etichetta autoadesiva che deve essere apposta sulla confezione, o con colla a caldo.

Nel caso specifico del formaggio, solitamente il formaggio "nudo", dopo l'apertura della confezione, ha circa 4 giorni di vita prima di ammuffire e/o di perdere la commestibilità. Il formaggio incartato utilizzando normale carta alimentare può durare fino a 10 giorni, mentre se avvolto in Ovtene ® o in YUPO ® può durare sino a 30 giorni mantenendo sostanzialmente la medesima carica batterica originaria posseduta al momento dell'apertura della confezione.

Secondo una variante di realizzazione non illustrata, la confezione 1 può essere costituita da un sacchetto sottovuoto tipo Cryovac ® nel quale prima della chiusura è inserito almeno un sacchetto 4 per una migliore conservazione del prodotto dopo l'apertura della confezione.

Secondo un'ulteriore variante di realizzazione uno o più sacchetti 4 sono applicati dopo la chiusura del

sacchetto di Cryovac ® esternamente alla confezione,
secondo le modalità già sopra descritte.

IL MANDATARIO

Ing. Stefano GOTRA
(Albo iscr. n. 503 BM)

RIVENDICAZIONI

1. Confezione (1) di prodotti alimentari, del tipo sottovuoto o in atmosfera modificata, caratterizzata dal fatto che detta confezione
5 comprende, oltre al prodotto o ai prodotti alimentari, anche almeno un sacchetto (4) adatto al contenimento di detti prodotti e tale da prolungare la conservabilità di detti prodotti alimentari in frigorifero dopo che sono stati
10 estratti dalla confezione.
2. Confezione secondo la rivendicazione 1, in cui il sacchetto (4) è un sacchetto di OVTENE ®.
3. Confezione secondo la rivendicazione 1, in cui il sacchetto (4) è un sacchetto di YUPO ® o YUPO ®
15 FDR.
4. Confezione secondo la rivendicazione 1, in cui il prodotto alimentare è formaggio.
5. Confezione secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, in cui il sacchetto
20 (4) è interno alla confezione, appoggiato sul prodotto alimentare o inserito in apposito alloggiamento della confezione.
6. Confezione secondo una delle rivendicazioni precedenti da 1 a 4, in cui il sacchetto (4) è
25 applicato esternamente alla confezione (1).
7. Confezione secondo la rivendicazione 6, in cui il sacchetto (4) è avvolto esternamente alla confezione (1) e fissato ad essa tramite nastro adesivo o un'etichetta autoadesiva.
- 30 8. Procedimento di confezionamento di prodotti alimentari in cui ad una confezione contenente

prodotti alimentari è associato almeno un
sacchetto (4) adatto al contenimento dei prodotti
alimentari racchiusi nella confezione e tale da
prolungarne la conservabilità in frigorifero dopo
5 che sono stati estratti dalla confezione.

9. Procedimento secondo la rivendicazione 8, in cui
uno o più sacchetti (4) sono inseriti nella
confezione (1) prima della chiusura della
confezione stessa.

10 10. Procedimento secondo la rivendicazione 8, in cui
uno o più sacchetti (4) sono applicati
esternamente alla confezione(1) dopo la chiusura
della confezione stessa.

IL MANDATARIO

Ing. Stefano GOTRA
(Albo iscr. n. 503 BM)

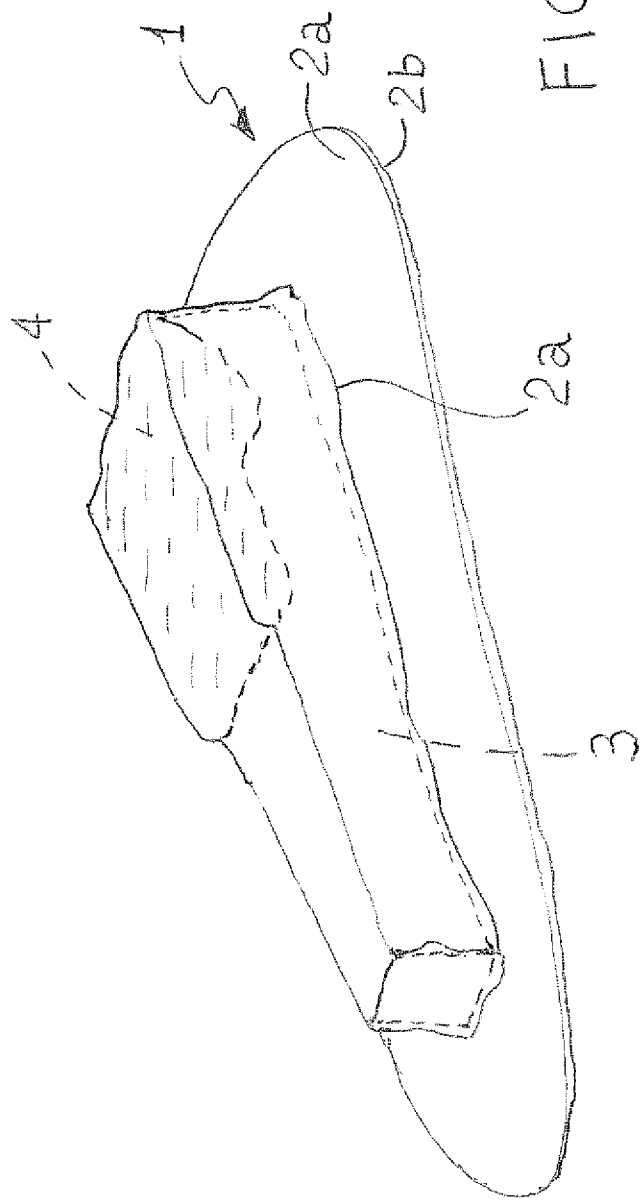


FIG. 1

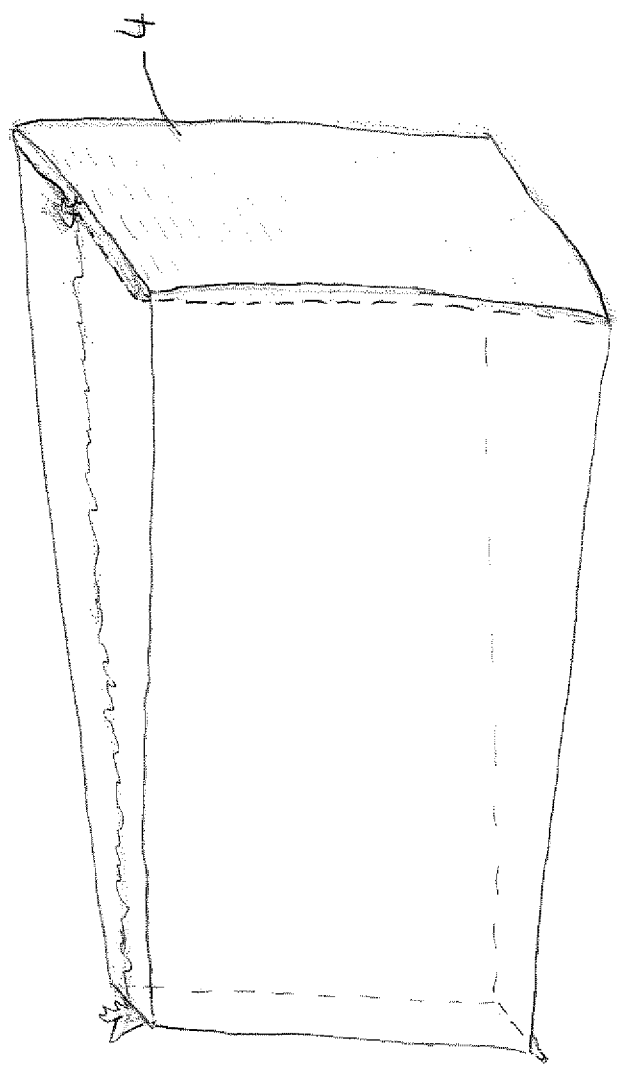


FIG. 2

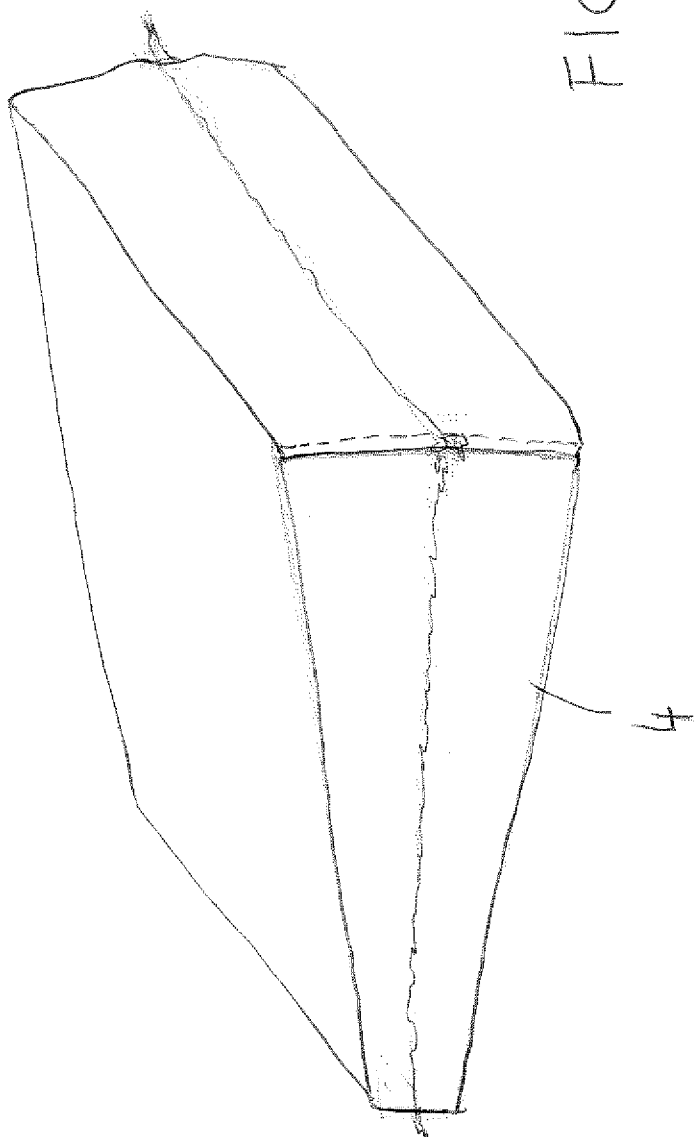


FIG. 3

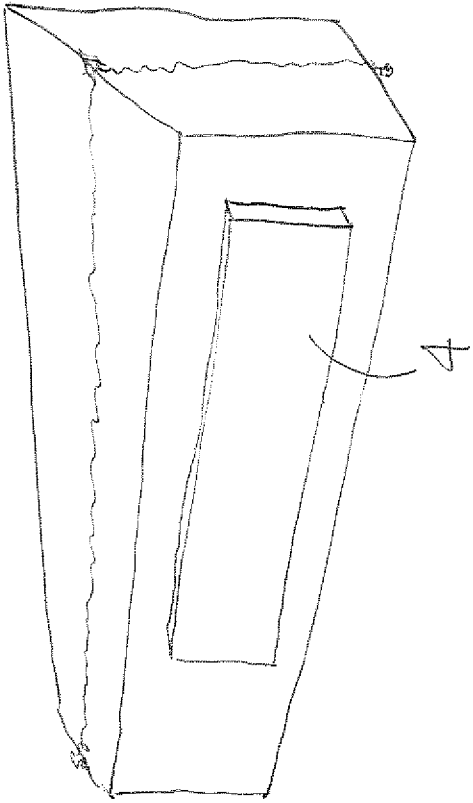


FIG. 4