



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	201996900514341
Data Deposito	26/04/1996
Data Pubblicazione	26/10/1997

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
B	67	B		

Titolo

CHIUSURA PER CONTENITORI IN PARTICOLARE FLACONI DI SUCCHI VEGETALI CON VASCHETTA ATTA A CONTENERE UN AROMA MANTENENDOLO SEPARATO DAL SUCCO FINO ALLA APERTURA DEL RECIPIENTE.

"CHIUSURA PER CONTENITORI, IN PARTICOLARE FLACONI DI SUCCHI VEGETALI, CON VASCHETTA ATTA A CONTENERE UN AROMA MANTENENDOLO SEPARATO DAL SUCCO FINO ALLA APERTURA DEL RECIPIENTE".

5 a nome: LAS S.r.l. a S. Rocco al Porto (LO)

La presente innovazione propone una chiusura per contenitori in particolare di succhi di limone, che comprende una vaschetta atta a contenere un aroma e mezzi atti a forare il fondo di questa vaschetta
10 quando si applica il coperchio al recipiente, mantenendo però l'aroma separato dal succo fino al momento in cui detto recipiente viene aperto per la prima volta.

Più in particolare si tratta di una chiusura che comprende un tappo da applicare al collo di un flacone o altro contenitore e una vaschetta
15 destinata a contenere un aroma o un olio essenziale da miscelare al prodotto, detta vaschetta presentando in corrispondenza del fondo una appendice cilindrica con un foro calibrato chiuso da una parete frangibile, la chiusura essendo completata da una capsula provvista di una fascia di garanzia che viene avvitata al collo del flacone ed alla quale è solidale
20 uno stelo sporgente internamente il quale, in seguito all'avvitamento della capsula, va a perforare la parete di fondo della vaschetta contenente l'aroma, inserendosi nel foro qui presente.

Il diametro di questo stelo è sostanzialmente uguale al diametro del foro che viene così otturato dallo stelo, il quale impedisce all'aroma di
25 fuoriuscire dalla vaschetta e di miscelarsi con il succo.

Ing. Giorgio MILANI

Solamente in occasione della prima apertura del recipiente, svitando la capsula si rimuove lo stelo permettendo all'aroma di cadere nel recipiente e miscelarsi con il succo.

L'innovazione è prevista in particolare, anche se non esclusivamente, per
5 la chiusura di contenitori quali flaconi o simili destinati a contenere un succo di agrumi, in special modo succo di limone.

Il succo di limone viene ottenuto industrialmente spremendo i limoni.

Durante questa operazione si estrae anche l'olio essenziale contenuto nella buccia, che viene immediatamente separato dal succo in quanto la
10 miscelazione dell'olio essenziale con il succo crea una rapida ossidazione con precoce deterioramento del prodotto.

Essendo quindi deteriore unire il succo con l'olio essenziale, ma volendo offrire al consumatore sia il gusto acido del succo che il profumo dell'olio essenziale, si è studiata la nuova chiusura oggetto dell'innovazione.

15 Il succo così ottenuto, pur avendo un buon sapore, manca però della fragranza propria di questi frutti, che è data da oli essenziali contenuti nella buccia e che sarebbe invece opportuno poter mantenere, specie se si considera che questi succhi vengono generalmente utilizzati come condimenti e bevande.

20 Purtroppo, come detto sopra, gli attuali metodi di produzione prevedono solitamente l'estrazione del succo mediante la spremitura della sola parte interna dei frutti, per cui questi aromi vanno persi.

La ragione è costituita dal fatto che gli oli essenziali che conferiscono la profumazione caratteristica di questi prodotti, a contatto con il succo, che
25 è acido, si ossidano molto rapidamente per cui se venissero miscelati con

il succo già alla produzione, il prodotto si deteriorerebbe anzi tempo.

Per tentare di risolvere questo problema, in tempi recenti sono stati proposti contenitori provvisti di una chiusura nella quale è ricavata una camera che viene riempita con questo olio essenziale, estratto dalla
5 buccia, per permettere al consumatore di versare l'aroma nel succo quando il flacone viene utilizzato.

Sono anche noti coperchi per flaconi che comprendono un elemento scorrevole, generalmente di forma tubolare tagliato a becco d'oca, il quale viene riempito con un prodotto da miscelare al contenuto del flacone e
10 che appoggia, inferiormente, contro una parete di fondo del coperchio.

Premendo su questo elemento si rompe la parete e si permette al contenuto di miscelarsi con il prodotto che si trova nel recipiente.

Questi tipi di chiusura sono utilizzati in altri settori, in particolare nel settore farmaceutico.

15 Si tratta, comunque, di dispositivi che hanno un certo costo, dal momento che prevedono un elemento mobile rispetto al coperchio, con la necessità quindi di ricorrere a più stampi per la produzione e, spesso, anche di fare uso di materiali differenti o di differente durezza, per la realizzazione dei vari componenti.

20 La presente innovazione propone ora una chiusura per contenitori in particolare di succhi vegetali quali succhi di limone o simili, nella quale è ricavata una vaschetta atta a contenere un olio essenziale mantenendolo separato dal succo fino al momento della prima apertura del flacone, ma che risulta di realizzazione molto più semplice dei dispositivi noti, peraltro
25 in uso in settori differenti.

Ing. Giorgio MILANI

PC 9340000 1 1

In particolare la chiusura secondo l'innovazione comprende un coperchio conformato a vaschetta che presenta, in corrispondenza del bordo, un foro chiuso da una parete frangibile, ed una capsula, da avvitare al collo del flacone, provvista di uno stelo che al momento della applicazione di questa capsula rompe questa parete frangibile inserendosi però nel foro e chiudendo così il passaggio fra la vaschetta e l'interno del flacone.

Quando, alla prima apertura del recipiente, la capsula viene rimossa, l'olio essenziale contenuto nella vaschetta può cadere nel succo attraverso questo foro, trasferendo così il proprio aroma al prodotto.

Questa ed altre caratteristiche appariranno più chiare dalla seguente descrizione dettagliata, fornita a titolo di esempio non limitativo, con riferimento alle figure allegate in cui:

- la figura 1 è la vista esplosa del collo di un flacone con i dispositivi che compongono la chiusura secondo l'innovazione;
- la figura 2 è la sezione di una chiusura secondo l'innovazione, applicata al collo di un flacone.

Con riferimento alle figure, con il numero 1 si indica un flacone destinato a contenere un succo vegetale, in particolare un succo di limone, provvisto di un collo 2 che viene chiuso con un coperchio indicato nel suo complesso con 3.

In particolare questo elemento di chiusura comprende un tappo 4 da inserire nel collo del flacone ed una capsula esterna 5, da avvitare al collo dello stesso.

Il tappo 4 è conformato in modo da realizzare una sorta di vaschetta destinata a contenere un aroma quale l'olio essenziale che si ricava dalla

Ing. Giorgio MILANI

PC 96 U 0 0 0 0 1 1

buccia del limone.

Il corpo del tappo 4 è provvisto, superiormente, di un bordo 6 destinato ad andare in appoggio sul collo del flacone e presenta la parete di fondo 7 di forma conico rovescia, che termina inferiormente con una appendice
5 cilindrica 8.

Questa appendice cilindrica è forata ed è chiusa inferiormente da una parete frangibile 9.

Il coperchio è destinato ad essere completato da una capsula di chiusura
10 provvista inferiormente di una fascia di garanzia collegata al corpo della capsula mediante una serie di ponticelli frangibili 12 o simili che
10 presenta, internamente, uno stelo sporgente indicato con il numero 13 .

La lunghezza dello stelo 13 è tale per cui quando la capsula viene avvitata sul collo 2 del coperchio lo stelo va a perforare la parete frangibile 9, inserendosi nell'appendice cilindrica 8 della vaschetta 4.

15 Quest'ultima è inoltre provvista, dalla parte interna, di una serie di pareti concentriche 14 che definiscono altrettanti spazi anulari destinati a ricevere ed trattenere parzialmente l'olio essenziale che viene immesso nella vaschetta.

L'utilizzazione avviene come segue.

20 Una volta riempito il flacone con il succo, si chiude l'imboccatura inserendo nel collo il coperchio 4, fino a che il bordo 6 va in appoggio contro il corrispondente bordo del collo del flacone.

Si riempie ora la vaschetta con olio essenziale, dopo di che si può completare la chiusura applicando la capsula 10.

25 Questa viene inserita sul collo del flacone e viene avvitata, con la fascia

Ing. Giorgio MILANI

5 Durante l'inserimento della capsula lo stelo 13 si inserisce nell'appendice cilindrica 8 prevista sul fondo della vaschetta 4, rompendo la parete frangibile 9.

Alla prima apertura del flacone, svitando la capsula 10 si estrae lo stelo 13 aprendo così il passaggio fra camera 4 e flacone 1 e permettendo all'olio essenziale di cadere all'interno e miscelarsi con il succo.

20 Si è così realizzata una chiusura semplice ed economica da produrre, costituita da due soli pezzi e che consente di mantenere inalterato per lungo tempo l'olio essenziale separato dal succo, consentendo la miscelazione di questi due componenti solamente quando si apre il flacone per la prima volta.

Ing. Giorgio MILANI

- 8 - PC 96 U 0000 1 1

a seconda delle esigenze di impiego.

PC 98300001 11

RIVENDICAZIONI

1. Chiusura per contenitori in particolare flaconi di succhi vegetali caratterizzata dal fatto di prevedere una vaschetta atta a contenere un aroma ed una capsula di chiusura provvista di mezzi atti a mettere in
5 comunicazione detta vaschetta con l'interno del flacone all'atto della prima apertura del contenitore.
2. Chiusura secondo a rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto di comprendere un tappo da applicare al collo del falcone, provvisto inferiormente di un foro chiuso da una parete frangibile, ed una capsula di
10 chiusura da avvitare al collo del flacone, provvista di uno stelo atto a perforare detta parete frangibile, detto stelo mantenendo chiuso detto foro fino alla rimozione della capsula.
3. Chiusura secondo le rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto di prevedere, sul fondo di detta vaschetta, una serie di pareti concentriche
15 atte a definire settori anulari destinati a trattenere parte dell'olio essenziale versato nella vaschetta.
4. Chiusura secondo le rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto che detta capsula è provvista, inferiormente, di una fascia di garanzia atta ad impegnare mezzi di vincolo presenti sul collo del flacone, detta fascia
20 di garanzia essendo collegata a detta capsula a mezzo di una serie di ponticelli frangibili.
5. Chiusura per contenitori in particolare di succhi vegetali con vaschetta atta a contenere un aroma mantenendolo separato dal succo fino all'apertura del flacone come descritta ed illustrata.

Ing. Giorgio MILANI

Ing. Giorgio Milani
f.milani



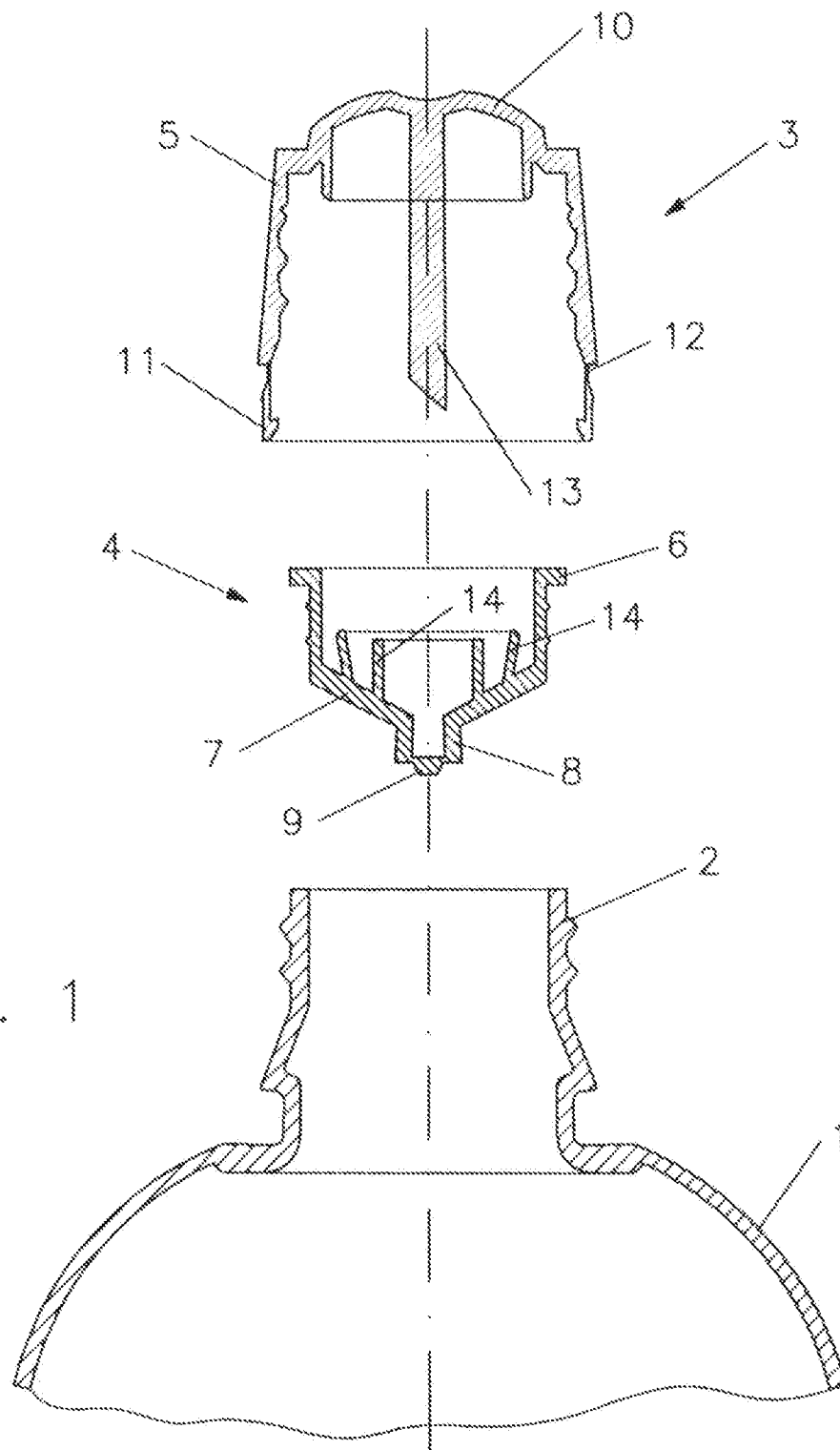


FIG. 1

Ing. Giorgio Milani

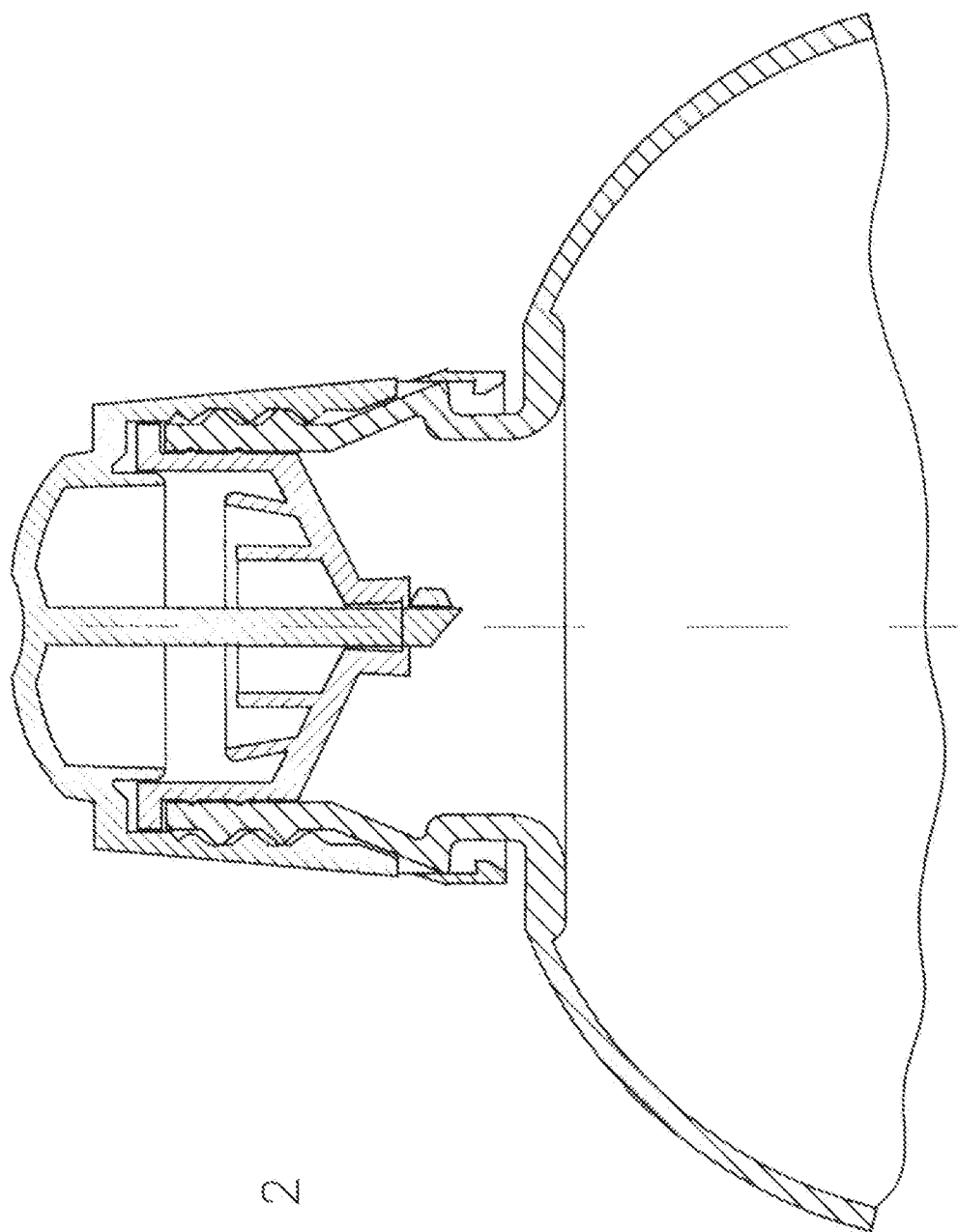
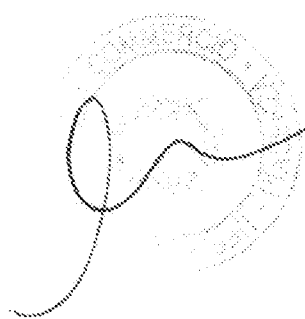


FIG. 2



Ing. Giorgio Milani
f.m.b.