



FOD ECONOMIE, K.M.O.,
MIDDENSTAND & ENERGIE

PUBLICATIENUMMER : 1015310A3
INDIENINGSNUMMER : 2003/0032
Internat. klassif. : B65D B65B
Datum van verlening : 11 Januari 2005

De Minister van Economie,

Gelet op het verdrag van Parijs van 20 Maart 1883 tot bescherming van de intellectuele eigendom;

Gelet op de wet van 28 Maart 1984 op de uitvindingsoctrooien
inzonderheid artikel 22;

Gelet op het Koninklijk Besluit van 2 December 1986, betreffende het aanvragen, verlenen en in stand houden van uitvindingsoctrooien, inzonderheid artikel 28;

Gelet op het proces-verbaal opgesteld door de Dienst voor Intellectuele Eigendom op 14 Januari 2003 te 15u40

BESLUIT :

ARTIKEL 1.- Er wordt toegekend aan : VAN DYCK Jan; VAN DYCK Kris
Eerselingenstraat 7A, B-2460 LICHTAART/KASTERLEE (BELGIË); Kasterleesesteeweg 77,
B-2460 LICHTAART/KASTERLEE (BELGIË)

vertegenwoordigd door : DONNE Eddy, BUREAU BOCKSTAEL, Arenbergstraat, 13 - B 2000
ANTWERPEN.

een uitvindingsoctrooi voor de duur van 20 jaar, onder voorbehoud van de betaling van de jaartaksen voor : VERPAKT SNOEPARTIKEL EN WERKWIJZE VOOR HET VERVAARDIGEN VAN EEN VERPAKT SNOEPARTIKEL.

VOORRANG(EN) 12.12.02 BE BEA 02/0724

ARTIKEL 2.- Dit octrooi is toegekend zonder voorafgaand onderzoek van zijn octrooieerbaarheid, zonder waarborg voor zijn waarde of van de juistheid van de beschrijving der uitvinding en op eigen risico van de aanvrager(s).

Voor eensluidend verklaard afschrift

PETIT M.
Adjunct-Adviseur

Brussel, 11 Januari 2005
BIJ SPECIALE MACHTIGING :

PETIT M.
Adjunct-Adviseur

Verpakt snoepartikel en werkwijze voor het vervaardigen van een verpakt snoepartikel.

Deze uitvinding heeft betrekking op een verpakt snoepartikel en een werkwijze voor het vervaardigen van een verpakt snoepartikel.

Meer speciaal heeft zij betrekking op een snoepartikel waarvan de eigenlijke snoepproducten bestaan uit een smeltbaar product, in de eerste plaats chocolade of imitatiechocolade, of een product op basis van chocolade of op basis van imitatiechocolade, en in de tweede plaats suikergoed, waarbij vooral karamel van belang is, doch ook ander suikergoed, zoals bijvoorbeeld "hard candy" en dergelijke. Uiteraard kan de uitvinding ook nog voor andere snoepproducten worden toegepast, die bestaan uit een smeltbaar product.

Het is bekend dat snoepartikels op basis van chocolade, althans op de wijze zoals zij doorgaans tot op heden verpakt worden, met de nodige omzichtigheid moeten worden behandeld. In het bijzonder dient erop te worden gelet dat de chocolade niet gaat smelten, waardoor deze uit de verpakking kan uitlopen of verandert in een weinig appetijtelijke massa.

De bekende technieken om chocolade of andere smeltbare snoepproducten te verpakken, laten dan ook niet toe om dergelijke producten als een "snack" of dergelijke te verpakken die zonder enige noodzaak aan bijzondere omzichtigheid kan worden meegenomen, bijvoorbeeld in een jaszak, hemdzakje of dergelijke, omdat het risico te groot

is dat zulk snoepproduct smelt en uit de verpakking uitloopt, of in een weinig appetijtelijke massa verandert.

Ook bij suikergoed, zoals karamel, "hard candy" en dergelijke, is het bekend dat zulk product bij verhoogde temperatuur minstens kleverig wordt, met andere woorden aan het oppervlak min of meer gaat smelten, en in bepaalde gevallen ook gaat vervormen. Zulk suikergoed wordt dan ook dikwijls afzonderlijk in papiertjes verpakt, hetgeen vrij omslachtig is. Ook voor de gebruiker is het nadien niet handig om dergelijk afzonderlijk verpakt suikergoed bijvoorbeeld op zak mee te nemen, uit de dikwijls kleverige papiertjes te halen, enzovoort.

De huidige uitvinding beoogt een verpakt snoepproduct, meer speciaal een smeltbaar snoepproduct waarbij de verpakking toelaat dat voor dergelijke snoepproducten nieuwe toepassingsmogelijkheden ontstaan, bijvoorbeeld doordat zij dan ook als "snack" verhandeld kunnen worden, zonder dat de voornoemde bekende problemen zich nog echt manifesteren.

Hiertoe betreft de uitvinding een verpakt snoepartikel, met als kenmerk dat het een houder bevat die minstens één verzinking vertoont; dat in deze verzinking een smeltbaar snoepproduct is aangebracht dat bij voorkeur minstens hoofdzakelijk de vorm van de verzinking volgt; dat de verzinking door middel van een tegen de houder en over de verzinking aangebrachte afsluitfolie is afgesloten; en dat de voornoemde houder in een hulsvormig verpakkingsdeel is aangebracht. Doordat het snoepproduct in een verzinking is aangebracht, die door middel van een afsluitfolie is afgesloten, ontstaat het voordeel dat dit snoepproduct de verzinking niet kan verlaten, zelfs wanneer dit min of meer zou smelten door een te hoge temperatuur. Doordat het

snoepproduct in een verzinking gevat zit, kan dit weinig vormveranderingen ondergaan, en nadat het snoepproduct terug stolt, wordt nog steeds een eindproduct overgehouden dat nog appetijtelijk is. Door de houder in een extra hulsvormig verpakkingsdeel aan te brengen, wordt bovendien verkregen dat een extra afscherming wordt geboden tegen directe temperatuursinvloeden, zodanig dat bij het in de hand nemen van het verpakt snoepartikel, de lichaamswarmte afgegeven door de hand zich niet onmiddellijk voortplant tot in het snoepproduct, hetgeen van belang is op het ogenblik dat een snoepproduct uit de houder moet worden weggenomen.

Het is duidelijk dat de uitvinding vooral tot haar recht komt bij snoepproducten die bestaan uit chocolade of die op basis van chocolade zijn uitgevoerd, of in het algemeen bij snoepproducten die reeds vloeibaar worden bij hogere atmosferische omgevingstemperaturen, daar vooral in dergelijke toepassingen verhinderd moet worden dat het snoepproduct kan uitlopen.

Doch ook bij andere snoepproducten, die minder vlug smelten, zoals suikergoed, meer speciaal karamel, "hard candy" en dergelijke, is de uitvinding nuttig, omdat het gebruik van afzonderlijke papiertjes en dergelijke kan worden uitgesloten en bovendien de mogelijkheid bestaat om zulk suikergoed rechtstreeks in de voornoemde uitsparingen te vormen door ze in deze uitsparingen te gieten, spuiten of dergelijke, zoals hierna uiteengezet.

Volgens een bijzondere uitvoeringsvorm zal voor het snoepproduct imitatiechocolade of een product op basis van imitatiechocolade worden aangewend. Hierdoor kan het al te vlug smelten van het product niet alleen worden tegengegaan

door de aard van de verpakking, doch ook door de samenstelling van het product zelf. Het is immers bekend dat in zulke imitatiechocolade hoofdzakelijk andere vetten worden aangewend dan cacaovet, waarbij door een gepaste keuze van de aangewende vetten, het smeltpunt kan worden verhoogd. Zodoende kan volgens de uitvinding een snoepartikel worden ontwikkeld, dat qua smaak minstens enigszins vergelijkbaar is met echte chocolade, waarbij dergelijk snoepartikel, mede dankzij de opbouw van de verpakking, kan worden gecommmercialiseerd in warme landen, zelfs wanneer men niet over de mogelijkheid beschikt om deze producten gekoeld te bewaren. In warme landen, meer speciaal tropische landen, zal zulk snoepproduct, niettegenstaande het relatief hoge smeltpunt, overdag wel smelten, doch eens de temperatuur iets daalt of het product in een ietwat koelere omgeving wordt gebracht, zal dit terug stollen, waardoor het opnieuw bruikbaar is.

Volgens een belangrijke voorkeurdragende uitvoeringsvorm bestaat het snoepproduct uit een in de uitsparing gevormd, meer speciaal in de uitsparing ingespoten of ingegoten, product, zodanig dat dit product automatisch de vorm van de uitsparing aanneemt. Zulk product biedt het voordeel dat het steeds de initiële vorm behoudt, of althans nagenoeg deze vorm behoudt, ook na het smelten en terug stollen.

Volgens nog een belangrijk kenmerk neemt ieder betreffend snoepproduct minstens 90 % van de verzinking waarin het is aangebracht, en beter nog minstens 95 % van deze verzinking in. Doordat de verzinking bijgevolg grotendeels gevuld is, worden de geringe vormveranderingen die bij het smelten en terug stollen zouden kunnen optreden tot een minimum beperkt.

In een praktische uitvoeringsvorm is de houder voorzien van meerdere uitsparingen, waarin telkens zulk snoepproduct is aangebracht. Zodoende bevat een verpakt snoepartikel volgens de uitvinding verschillende producten die systematisch kunnen worden verbruikt, zonder dat het wegnemen van een aantal van deze snoepproducten een probleem stelt om de overblijvende snoepproducten nog doeltreffend te bewaren in dezelfde houder. Het is duidelijk dat de afsluitfolie hierbij bij voorkeur in een individuele afdichting aan iedere verzinking voorziet.

Verder geniet het de voorkeur dat, teneinde ieder betreffend snoepproduct vlot te kunnen verwijderen uit de houder, de afsluitfolie minstens afpelbaar is. In de meest praktische uitvoeringsvorm bevat het verpakt snoepartikel voorzieningen die toelaten dat de afsluitfolie individueel per snoepproduct dat in de houder aanwezig is, kan worden verwijderd, meer speciaal van de houder kan worden afgepeld.

Volgens een andere mogelijkheid kan evenwel ook gebruik worden gemaakt van een scheurbare afsluitfolie die toelaat dat ieder betreffend snoepproduct doorheen deze afsluitfolie naar buiten kan worden gedrukt.

De uitvoering met de afpelbare afsluitfolie biedt ten opzichte van de doordrukbare afsluitfolie evenwel het voordeel dat geen druk op het snoepproduct zelf moet worden uitgeoefend om dit uit de verpakking te halen, hetgeen in een groot aantal toepassingen wenselijk is, bijvoorbeeld in het geval van snoepproducten die voorzien zijn van een zachte vulling, zoals praliné, crème of dergelijke, dit om uit te sluiten dat het snoepproduct wordt stuk gedrukt. Daarentegen zal bij suikergoed, zoals karamel, "hard candy" of dergelijke dan weer beter gebruik worden gemaakt van een

doordrukbare afsluitfolie, vermits zulk suikergoed immers doorgaans voldoende hard blijft om doorheen de afsluitfolie te kunnen worden gedrukt.

Volgens een ander belangrijk voorkeurdragend kenmerk is het verpakt snoepartikel volgens de uitvinding uitgerust met voorzieningen die ieder betreffend snoepproduct afschermen tegen licht. Dit is vooral van belang bij chocoladeproducten, om te verhinderen dat deze onder invloed van het licht oxideren ten nadele van de smaak. In een praktische uitvoeringsvorm worden deze voorzieningen minstens daardoor gevormd dat minstens de houder, en meer speciaal de wand van de daarin aangebrachte verzinking of verzinkingen, en eventueel ook de afsluitfolie, is vervaardigd uit een materiaal dat ondoorlatend is voor het licht of dat het product minstens gedeeltelijk van het licht afschermt, bijvoorbeeld doordat het gekleurd is. Dit laat toe dat het hulsvormig verpakkingsdeel met open uiteinden kan worden gecommmercialiseerd. Het licht dat via de open uiteinden op de houder valt, heeft dan immers geen nadelige invloed meer op het in de verzinkingen aangebrachte snoepproduct, hetgeen wel het geval zou zijn indien voor de houder gebruik wordt gemaakt van een ongekleurd doorschijnend blistermateriaal.

Meer speciaal nog geniet het de voorkeur dat de afsluitfolie ook een afscherming biedt tegen de omgevingslucht, alsook tegen de indringing van vocht, dit teneinde de snoepproducten maximaal te beschermen. Eventueel kan het afsluiten gebeuren onder gas, bijvoorbeeld CO₂, zodanig dat de eventuele geringe vrije ruimte die na het vullen van de verzinkingen nog overblijft in deze verzinkingen, vrij is van lucht en slechts een gas

bevat dat geen nadelige invloed heeft op de bewaring van het snoepproduct.

De werkwijze voor het vervaardigen van een verpakt snoepartikel is volgens de uitvinding daardoor gekenmerkt dat zij minstens bestaat in het toevoeren van materiaal, meer speciaal blistermateriaal, waarin één of meer verzinkingen zijn gevormd; het in de verzinking of verzinkingen afvullen van een al dan niet samengesteld smeltbaar snoepproduct dat deze verzinkingen grotendeels vult; het afsluiten van de gevulde verzinkingen door er een afsluitfolie over aan te brengen die op de houder wordt bevestigd en het in de vorm van gevulde houders afleveren van het bekomen snoepartikel.

Met het inzicht de kenmerken van de uitvinding beter aan te tonen, zijn hierna, als voorbeeld zonder enig beperkend karakter, enkele voorkeurdragende uitvoeringsvormen beschreven, met verwijzing naar de bijgaande tekeningen, waarin:

- Figuur 1 een verpakt snoepartikel volgens de uitvinding weergeeft;
- figuur 2 het verpakt snoepartikel van figuur 1 weergeeft volgens pijl F2 in figuur 1;
- figuur 3 het snoepartikel van figuur 1 weergeeft in een toestand waarbij de houder gedeeltelijk uit het hulsvormig verpakkingsdeel is uitgeschoven;
- figuur 4 de houder weergeeft die in figuur 3 met F3 is aangeduid;
- figuur 5 op een grotere schaal een doorsnede weergeeft volgens lijn V-V in figuur 1;
- figuur 6 een variante weergeeft;

figuur 7 schematisch een werkwijze volgens de uitvinding weergeeft voor het vervaardigen van een verpakt snoepartikel;

figuur 8 een variante van de werkwijze weergeeft.

Zoals weergegeven in de figuren 1 tot 5, bevat het verpakt snoepartikel 1 volgens de uitvinding een houder 2 die minstens één verzinking, in dit geval evenwel meerdere verzinkingen 3, meer speciaal tien in aantal, vertoont, waarin telkens een smeltbaar snoepproduct 4 is aangebracht dat hoofdzakelijk de vorm van de betreffende verzinking 3 volgt. De verzinkingen 3 zijn door middel van een tegen de houder 2 en over deze verzinkingen 3 aangebrachte afsluitfolie 5 afgesloten, meer speciaal individueel "geseald". Verder is de houder 2 in een hulsvormig verpakkingsdeel 6 aangebracht.

De snoepproducten 4 zijn volgens de uitvinding smeltbaar, doch kunnen overigens op zich van verschillende samenstelling zijn. Zo bijvoorbeeld kunnen zij bestaan uit chocolade of imitatiechocolade, of op basis hiervan zijn samengesteld. Ook kunnen zij, zoals voornoemd, bestaan uit suikergoed, zoals karamel, "hard candy" en dergelijke.

Met een "smeltbaar product" wordt bedoeld dat minstens een aantal van de bestanddelen hiervan die de buitenvorm bepalen, smeltbaar zijn. Dit sluit niet uit dat de snoepproducten 4 andere niet-smeltbare componenten kunnen bevatten, zoals noten of granulaatmaterialen gevormd uit gemalen noten, of enige andere bestanddelen. Ook kan het snoepproduct 4 met eender welke vulling zijn uitgevoerd, bijvoorbeeld met een vulling op basis van praliné, crème, cocosmassa, enzovoort.

Zoals zichtbaar in de figuren 4 en 5 neemt ieder betreffend snoepproduct 4 bij voorkeur minstens 90 %, en beter nog minstens 95 % van het volume van de bijhorende verzinking 3 in.

De afsluitfolie 5 is, zoals weergegeven in figuur 4, individueel verwijderbaar per verzinking 3 of dus per snoepproduct 4, zodanig dat de snoepproducten 4 door de verbruiker systematisch uit hun verpakking kunnen worden gehaald, zonder dat daarbij een drukkracht op het snoepproduct 4 zelf moet worden uitgeoefend.

Om het individueel afpellen van de afsluitfolie 5 te vergemakkelijken, is deze ingedeeld in gedeelten 7 die gescheiden zijn door middel van scheurlijnen, in dit geval perforatielijnen 8. In plaats van scheurlijnen zouden deze ook kunnen worden vervangen door doorlopende sneden, waardoor de gedeelten 7 los zijn van elkaar.

Volgens een variante kan ook de houder 2 van perforatielijnen of dergelijke voorzien zijn tussen de verzinkingen 3 of dus tussen de producten 4, zodanig dat één of meer producten van de houder 2 kunnen worden losgescheurd of afgebroken, in verpakte vorm.

Verder zijn aan de houder 2, zoals weergegeven, bij voorkeur ook uitsparingen 9 gevormd die toelaten om de afpelbare gedeelten 7 gemakkelijk vast te nemen. Volgens een niet weergegeven variante kunnen ook uitstekende afpellijpjes aan de gedeelten 7 gevormd zijn.

Ook kan de afsluitfolie 5 uit gedeelten 7 zijn samengesteld die niet door middel van snijlijnen van elkaar zijn

losgemaakt, doch die als afzonderlijke gedeelten 7 op de houder 2 zijn aangebracht.

De houder 2 bestaat bij voorkeur uit zogenaamd blistermateriaal, waarin, bijvoorbeeld door middel van dieptrekken de verzinkingen 3 zijn aangebracht.

Het blistermateriaal kan eventueel wel transparant zijn, doch is bij voorkeur minstens gekleurd, dit om de snoepproducten 4 tegen invallend licht te beschermen.

Het hulsvormig verpakkingsdeel 6 is aan beide uiteinden 10-11 open, zodanig dat de houder 2 uitschuifbaar is uit het verpakkingsdeel 6, alsook terug hierin kan worden geschoven, dit langs eender welk uiteinde 10 of 11, zonder dat daarbij een klep of dergelijke moet worden geopend.

Volgens een alternatief kan het hulsvormig verpakkingsdeel 6, zoals aangeduid in aslijn in figuur 1, wel met lostrekbare afsluitgedeelten 12 zijn voorzien, dit om de houder 2 en de daarin aanwezige snoepproducten 4 voor het gebruik ervan nog beter af te schermen ten opzichte van de omgeving, het invallend licht of dergelijke.

Het hulsvormig verpakkingsdeel 6 bestaat bij voorkeur uit karton. Hierin kunnen, zoals weergegeven, uitsparingen 13 zijn gevormd die het vastnemen van een ingeschoven houder 2 vergemakkelijken.

In figuur 6 is een variante weergegeven waarbij de houder 2 en het hulsvormig verpakkingsdeel 6 zodanig zijn uitgevoerd dat de houder 2 als het ware zwevend in het hulsvormig verpakkingsdeel 6 gevat zit, waardoor warmte van buitenuit

door geleiding moeilijk tot aan de houder 2 en de daarin aanwezige snoepproducten 4 kan komen.

In het algemeen zullen de houder 2 en het hulsvormig verpakkingsdeel 6, ongeacht de specifieke opbouw daarvan, bij voorkeur afmetingen vertonen die toelaten dat het verpakt snoepartikel 1 in een vestzak, hemdzakje of dergelijke kan worden meegenomen. Meer speciaal geniet het de voorkeur dat het geheel afmetingen vertoont die kleiner zijn dan 8 x 14 x 3 cm.

In figuur 7 is schematisch een mogelijke uitvoeringsvorm van de werkwijze volgens de uitvinding weergegeven.

In het weergegeven voorbeeld wordt in een eerste stap een folie 14 van een rol 15 afgewikkeld, bij voorkeur een folie van het type dat bedoeld is om blisterverpakkingen te vormen.

In een tweede stap worden in deze folie 14 verzinkingen 3 gevormd, door middel van een dieptrekprocédé dat in figuur 7 schematisch met referentie 16 is aangeduid. Bij dit dieptrekprocédé 16 wordt het materiaal traditioneel opgewarmd, en bij voorkeur wordt onmiddellijk na dit procédé dan ook een tussenkoeling 17 gerealiseerd.

Vervolgens wordt het materiaal of de materialen 18 voor het vormen van de snoepproducten 4 in de verzinkingen 3 aangebracht, waarbij minstens een aantal basisbestanddelen, bijvoorbeeld chocolade, imitatiechocolade of suikergoed in vloeibare of visceuze toestand in de verzinkingen 3 wordt gegoten of ingespoten, dit in verwarmde toestand. Aansluitend worden de verkregen snoepproducten 4 onderworpen aan een tussenkoeling 19.

Vervolgens worden de verzinkingen 3 door middel van een afsluitfolie 5, afkomstig van een rol 20, afgedicht, door deze afsluitfolie 5 tegen de van verzinkingen 3 voorziene folie 14 te bevestigen, hetzij door samensmelting, hetzij door verlijming, hetzij op enige andere wijze.

Uiteindelijk wordt het verkregen geheel versneden tot gevulde houders 2, die bij voorkeur aansluitend in hulsvormige verpakkingsdelen 6 worden aangebracht, zoals schematisch weergegeven in de aangeduide stappen 21 en 22.

Het is duidelijk dat verschillende varianten op deze werkwijze mogelijk zijn. Zo bijvoorbeeld kan de folie 14 na het aanbrengen van de verzinkingen 3 reeds tot houders 2 worden versneden. Ook kan gebruik worden gemaakt van houders 2 die eventueel op een andere plaats werden geproduceerd en die vervolgens, zoals voornoemd, worden gevuld en afgedicht.

Een voorbeeld hiervan is schematisch in figuur 8 weergegeven. De voorgevormde houders 2 worden hierbij uit een magazijn 23 weggenomen, bijvoorbeeld door middel van een zich automatisch verplaatsende zuignap 24, en opeenvolgend in de productielijn geplaatst. Tijdens het snijden in stap 21 dient dan uitsluitend de afsluitfolie 5 te worden doorgesneden. Eventueel kan ook met afzonderlijke delen afsluitfolie worden gewerkt.

Het is duidelijk dat de voortbeweging van de houders 2 op bekende wijze kan worden gerealiseerd door middel van een lopende band of enig ander geschikt transportsysteem.

De verzinkingen 3 laten toe dat de snoepproducten 4 in verschillende gewenste vormen kunnen worden uitgevoerd. Zo

bijvoorbeeld kunnen deze verzinkingen 3 worden gerealiseerd in overeenstemming met bepaalde vormmerken. Ook hoeven de verzinkingen 3 van eenzelfde houder 2 niet identisch te zijn. De verzinkingen 3 kunnen bijvoorbeeld zijn uitgevoerd als figuurtjes. Ook is het mogelijk om in bepaalde verzinkingen 3 andere producten aan te brengen dan snoepgoed, bijvoorbeeld een klein stukje speelgoed, een verzamelingsitem of dergelijke, met als voordeel dat zulk product automatisch gescheiden blijft van de in de overige verzinkingen 3 aangebrachte snoepproducten 4.

Door met een gekleurde folie 14 of houder 2 te werken, kan de kleur eventueel worden aangepast aan de smaak, waarbij bijvoorbeeld een groene kleur met muntsmaak overeenstemt, oranje met sinaasappelsmaak, enzovoort. De afsluitfolie 5 laat toe dat deze kan worden bedrukt en van afbeelding, reclame, info of dergelijke kan worden voorzien.

De houder 2 zelf kan voorbedrukt zijn of in lijn bedrukt worden, met afbeeldingen of dergelijke, eventueel door middel van tampondruk rechtstreeks op de achterzijde van de verzinkingen 3.

Opgemerkt wordt dat ook samengestelde snoepproducten rechtstreeks in de uitsparingen 3 kunnen worden gevormd, bijvoorbeeld door middel van op zichzelf bekende "one shot" technieken, "frozen cone" technieken of andere technieken.

Tevens wordt opgemerkt dat met een "smeltbaar snoepproduct" in eerste instantie snoepproducten worden bedoeld die bij een verhoogde omgevingstemperatuur gaan smelten of minstens kleverig worden, waarbij het duidelijk is dat de uitvinding het meest tot haar recht komt wanneer zij wordt ingezet bij snoepproducten die bij dergelijke verhoogde

omgevingstemperaturen volledig gaan smelten, zoals chocolade of dergelijke. Het voordeel van de uitvinding bestaat er in dit geval in dat zulk snoepproduct alsnog gemakkelijk verhandeld kan worden.

Onder een "smeltbaar snoepproduct" dient volgens de uitvinding evenwel ook ieder snoepproduct te worden verstaan dat vanuit een gesmolten toestand in de voornoemde verzinkingen wordt gebracht. Het voordeel van de uitvinding bestaat er dan ook in dat een gemakkelijke productie mogelijk is.

De huidige uitvinding is geenszins beperkt tot de als voorbeeld beschreven en in de figuren weergegeven uitvoeringsvormen, doch dergelijk verpakt snoepartikel, alsmede de werkwijze voor het vervaardigen, kunnen volgens verschillende varianten worden verwezenlijkt zonder buiten het kader van de uitvinding te treden.

Conclusies.

1.- Verpakt snoepartikel, daardoor gekenmerkt dat het een houder (2) bevat die minstens één verzinking (3) vertoont; dat in deze verzinking (3) een smeltbaar snoepproduct (4) is aangebracht dat hoofdzakelijk de vorm van de verzinking (3) volgt; dat de verzinking (3) door middel van een tegen de houder (2) en over de verzinking (3) aangebrachte afsluitfolie (5) is afgesloten; en dat de voornoemde houder (2) in een hulsvormig verpakkingsdeel (6) is aangebracht.

2.- Verpakt snoepartikel volgens conclusie 1, daardoor gekenmerkt dat het snoepproduct (4) bestaat uit chocolade of imitatiechocolade, of een product op basis van chocolade of op basis van imitatiechocolade.

3.- Verpakt snoepartikel volgens conclusie 1, daardoor gekenmerkt dat het snoepproduct (4) bestaat uit suikergoed, meer speciaal karamel, "hard candy", of dergelijke.

4.- Verpakt snoepartikel volgens één van de voorgaande conclusies, daardoor gekenmerkt dat het snoepproduct (4) een in de verzinking (3) gevormd, meer speciaal ingespoten of ingegoten, product is, zodanig dat het de vorm van deze verzinking (3) aanneemt.

5.- Verpakt snoepartikel volgens één van de voorgaande conclusies, daardoor gekenmerkt dat ieder betreffend snoepproduct (4) minstens 90 % van de verzinking (3) waarin het is aangebracht, en beter nog minstens 95 % van deze verzinking (3) inneemt.

6.- Verpakt snoepartikel volgens één van de voorgaande conclusies, daardoor gekenmerkt dat de houder (2) meerdere verzinkingen (3), waarin telkens zulk snoepproduct (4) is aangebracht, bevat.

7.- Verpakt snoepartikel volgens conclusie 6, daardoor gekenmerkt dat de afsluitfolie (5) in een individuele afdichting aan iedere verzinking (3) voorziet.

8.- Verpakt snoepartikel volgens één van de voorgaande conclusies, daardoor gekenmerkt dat, teneinde ieder betreffend snoepproduct (4) te kunnen verwijderen uit de houder (2), de afsluitfolie (5) minstens afpelbaar is.

9.- Verpakt snoepartikel volgens conclusie 6 of 7, daardoor gekenmerkt dat het voorzieningen bevat die toelaten dat de afsluitfolie (5) individueel per snoepproduct (4) verwijderbaar, meer speciaal afpelbaar, is.

10.- Verpakt snoepartikel volgens conclusie 9, daardoor gekenmerkt dat de voorzieningen uit één of meer van volgende mogelijkheden bestaan:

- dat de afsluitfolie (5) is voorzien van snijlijnen;
- dat de afsluitfolie (5) is voorzien van scheurlijnen, meer speciaal gevormd door perforaties of dergelijke;
- dat de afsluitfolie (5) individueel in de vorm van afzonderlijke delen op de houder (2) is aangebracht waarbij ieder deel een verzinking (3) afsluit.

11.- Verpakt snoepartikel volgens één van de voorgaande conclusies, daardoor gekenmerkt dat de houder (2) met de daarin gevormde verzinking (3) of verzinkingen (3) uit een vervormbaar materiaal bestaat en dat, teneinde het

snoepproduct (4) of de snoepproducten (4) te kunnen verwijderen uit de houder (2), de afsluitfolie (5) scheurbaar is, zodanig dat zulk snoepproduct (4) uit de betreffende verzinking (3) doorheen de afsluitfolie (5) naar buiten kan worden gedrukt door van buitenuit een druk op de verzinking (3) uit te oefenen.

12.- Verpakt snoepartikel volgens één van de voorgaande conclusies, daardoor gekenmerkt dat de houder (2) bestaat uit zogenaamd blistermateriaal.

13.- Verpakt snoepartikel volgens één van de voorgaande conclusies, daardoor gekenmerkt dat het voorzieningen bevat die ieder betreffend snoepproduct (4) afschermen tegen licht.

14.- Verpakt snoepartikel volgens conclusie 13, daardoor gekenmerkt dat de voornoemde voorzieningen minstens erin bestaan dat minstens de houder (2), en meer speciaal de wand van de daarin aangebrachte verzinking (3) of verzinkingen (3), en eventueel ook de afsluitfolie (5), is vervaardigd uit een materiaal dat ondoorlatend is voor licht en/of lucht en/of vocht en/of uit een materiaal dat gekleurd is en zodoende een afscherming tegen licht biedt.

15.- Verpakt snoepartikel volgens één van de voorgaande conclusies, daardoor gekenmerkt dat het hulsvormig verpakkingsdeel (6) aan beide uiteinden open is en de houder (2) uitschuifbaar en terug inschuifbaar in het hulsvormig verpakkingsdeel (6) aangebracht is.

16.- Verpakt snoepartikel volgens één van de voorgaande conclusies, daardoor gekenmerkt dat de houder (2) en het hulsvormig verpakkingsdeel (6) zodanig zijn uitgevoerd dat

de houder (2) als het ware zwevend in het hulsvormig verpakkingsdeel (6) bevat zit.

17.- Verpakt snoepartikel volgens één van de voorgaande conclusies, daardoor gekenmerkt dat het hulsvormig verpakkingsdeel (6) bestaat uit karton.

18.- Werkwijze voor het vervaardigen van een verpakt snoepartikel, daardoor gekenmerkt dat zij minstens bestaat in het toevoeren van materiaal, meer speciaal een folie (14) uit blistermateriaal, waarin één of meer verzinkingen (3) zijn of worden gevormd; het in de verzinking (3) of verzinkingen (3) afvullen van een al dan niet samengesteld smeltbaar snoepproduct (4) dat deze verzinkingen (3) grotendeels vult; het afsluiten van de gevulde verzinkingen (3) door er een afsluitfolie (5) over aan te brengen die op de houder (2) wordt bevestigd; en het in de vorm van gevulde houders (2) afleveren van het bekomen snoepartikel (1).

19.- Werkwijze volgens conclusie 18, daardoor gekenmerkt dat de houders, waarvan de verzinkingen (3) gevuld en afgesloten zijn, in een hulsvormig verpakkingsdeel (6) worden aangebracht.

20.- Werkwijze volgens conclusie 18 of 19, daardoor gekenmerkt dat als snoepproduct (4) chocolade, imitatiechocolade, of een product op basis van chocolade of imitatiechocolade in de verzinking (3) of verzinkingen (3) wordt geïnjecteerd.

21.- Werkwijze volgens conclusie 18 of 19, daardoor gekenmerkt dat als snoepproduct (4) suikergoed, meer speciaal karamel of "hard candy" in vloeibare of visceuze

toestand in de verzinking (3) of verzinkingen (3) wordt geïnjecteerd.

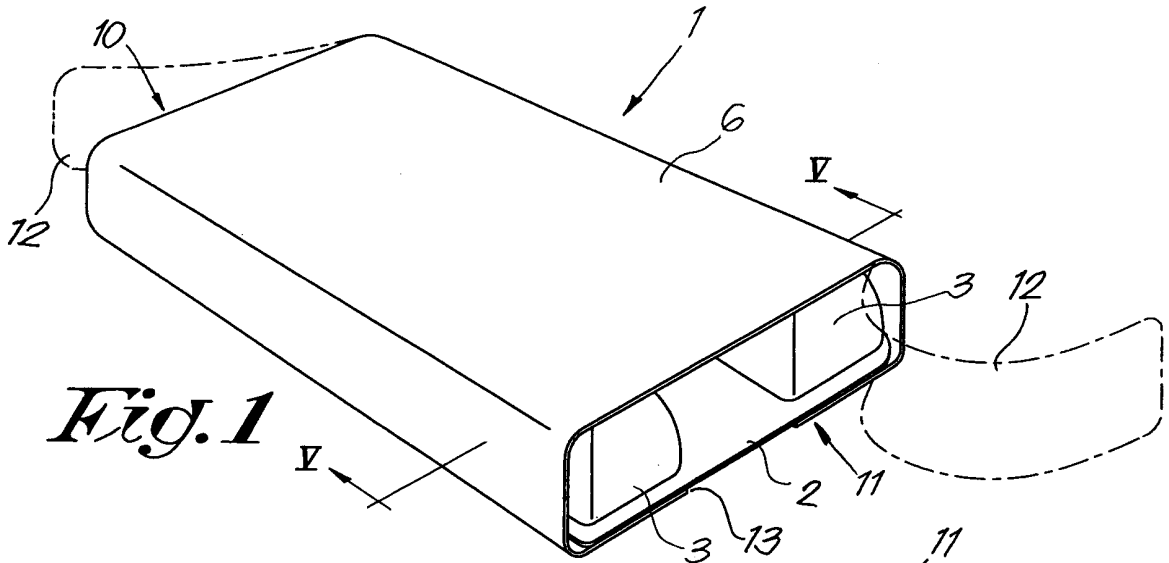


Fig. 1

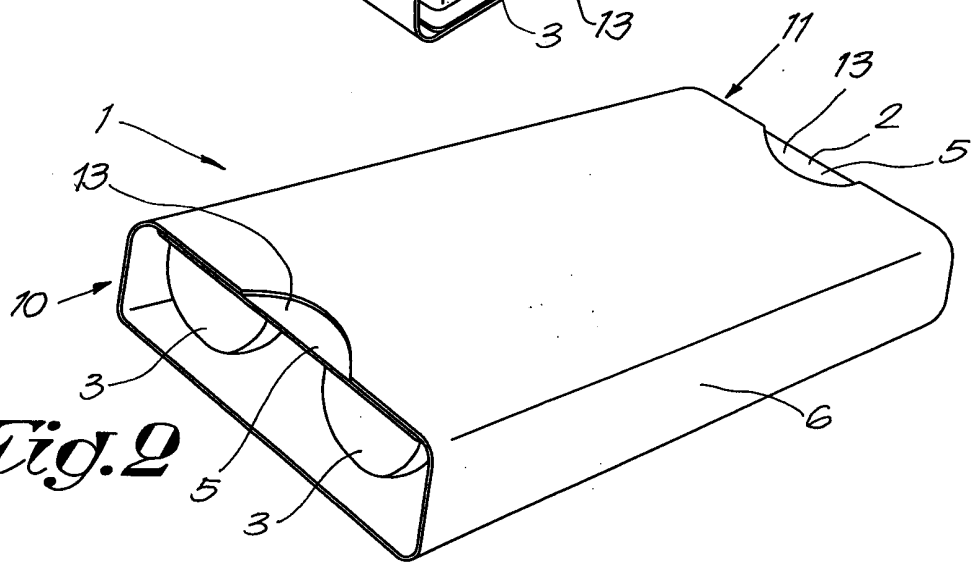


Fig. 2

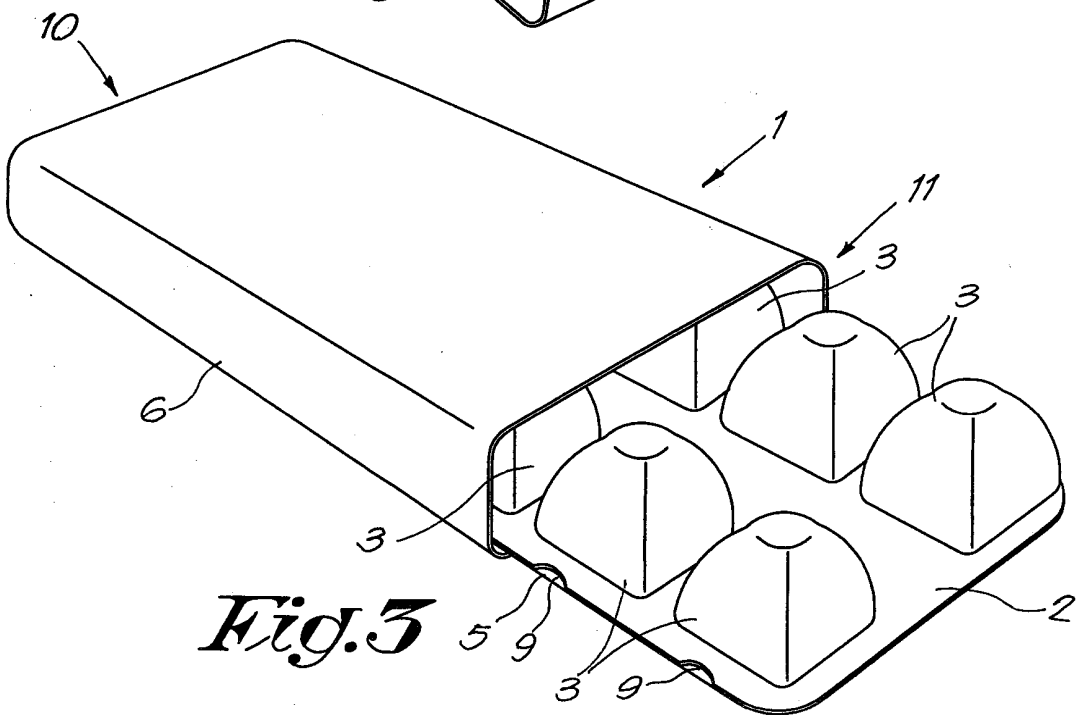
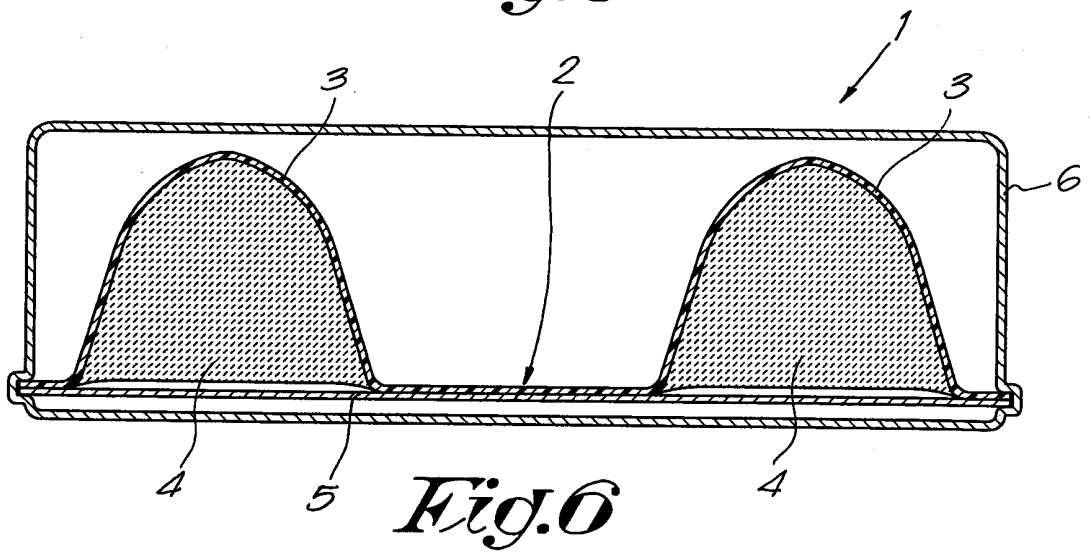
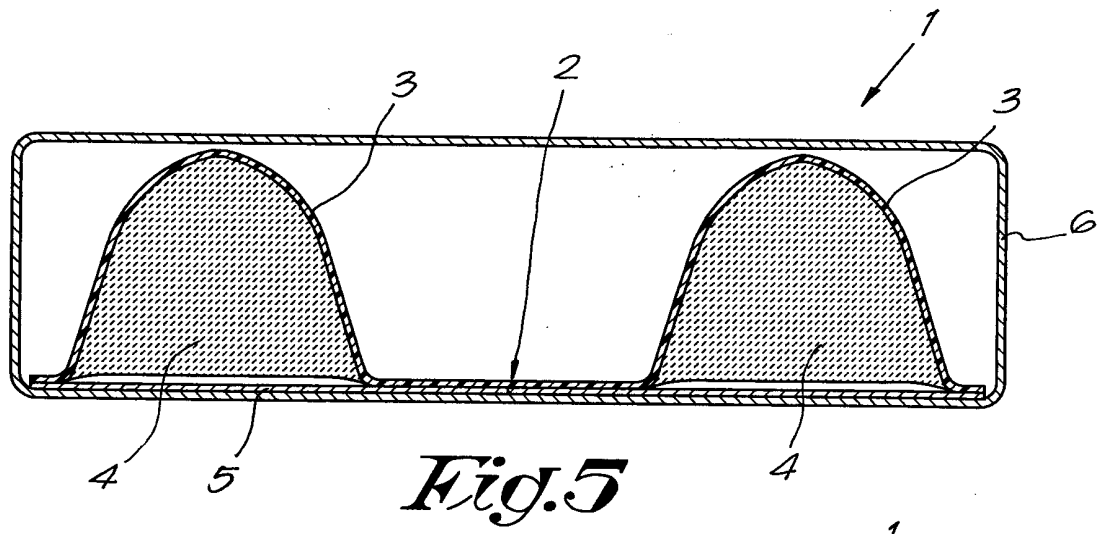
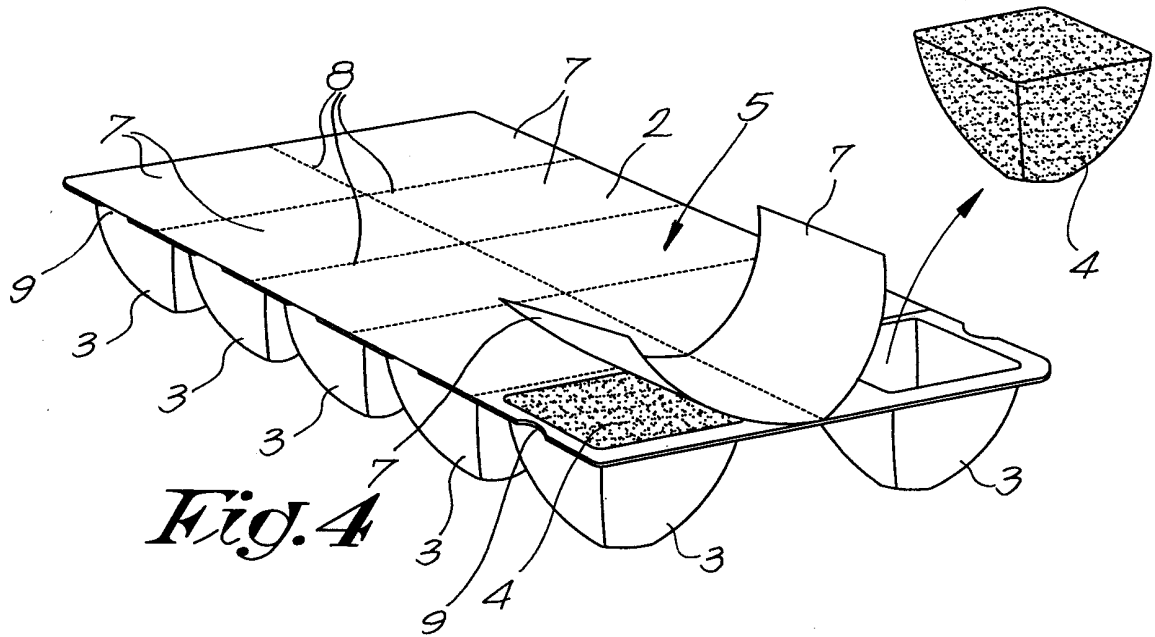


Fig. 3



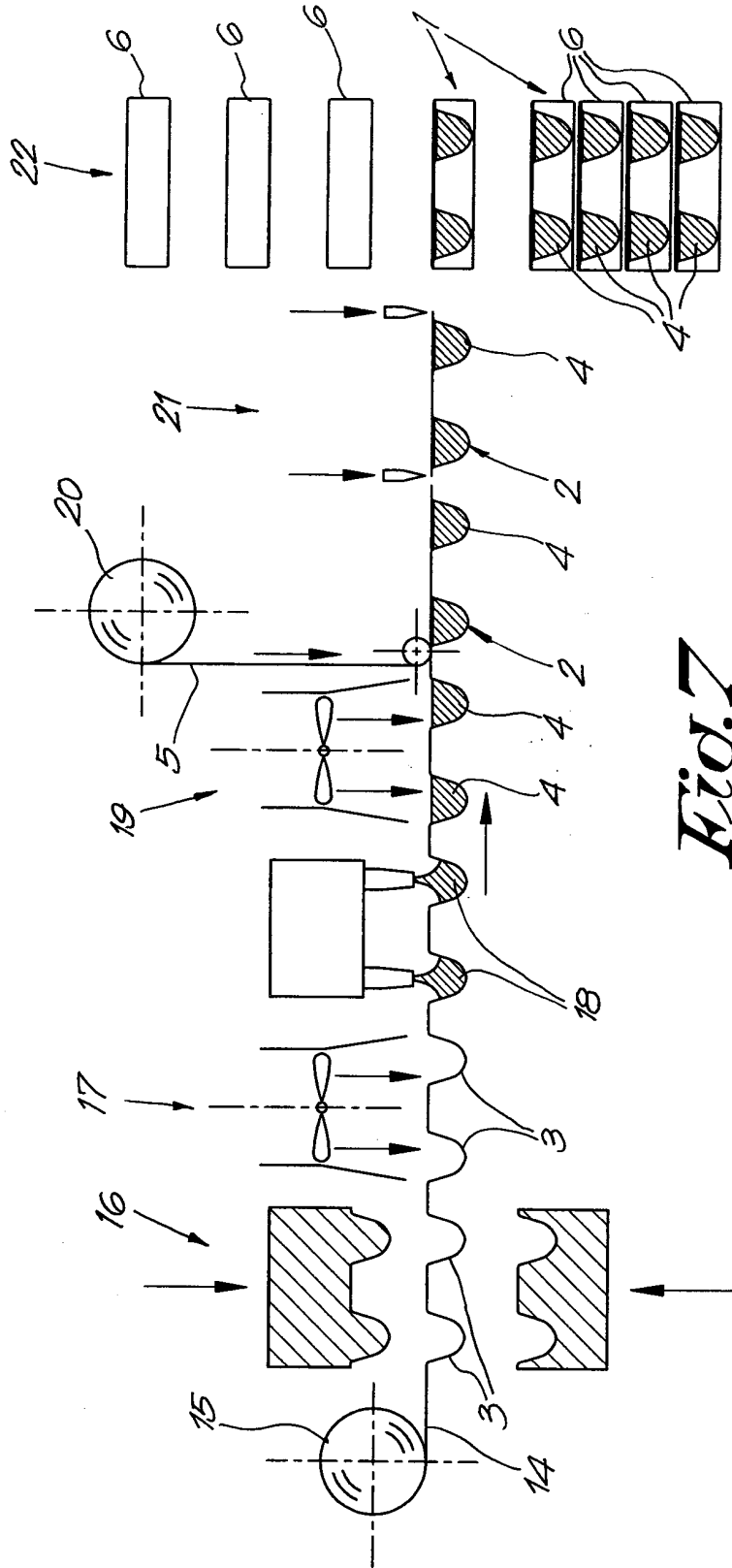


Fig. 7

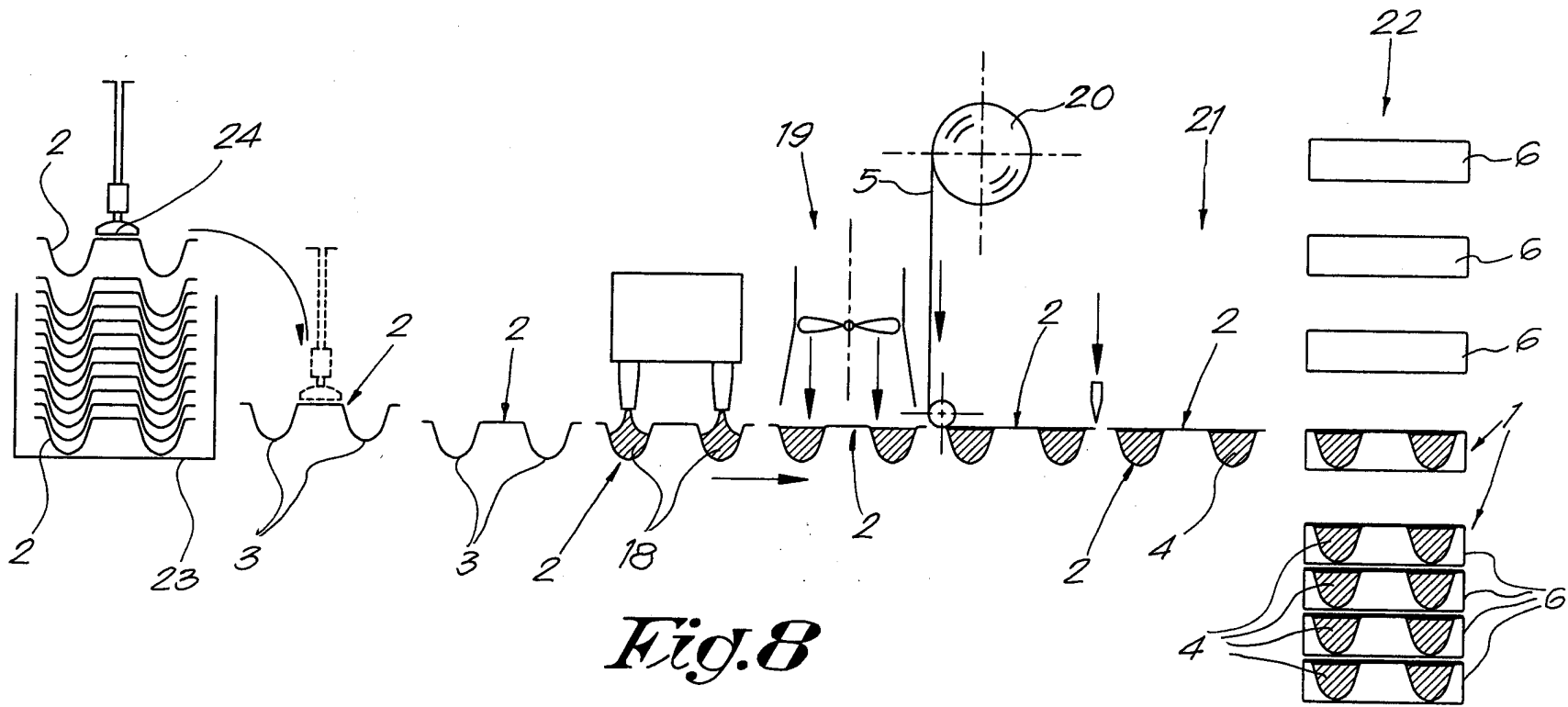


Fig. 8

Verpakt snoepartikel en werkwijze voor het vervaardigen van een verpakt snoepartikel.

Verpakt snoepartikel, daardoor gekenmerkt dat het een houder (2) bevat die minstens één verzinking (3) vertoont; dat in deze verzinking (3) een smeltbaar snoepproduct (4) is aangebracht dat hoofdzakelijk de vorm van de verzinking (3) volgt; dat de verzinking (3) door middel van een tegen de houder (2) en over de verzinking (3) aangebrachte afsluitfolie (5) is afgesloten; en dat de voornoemde houder (2) in een hulsvormig verpakkingsdeel (6) is aangebracht.

Figuur 3.



Europees
Octrooibureau

VERSLAG BETREFFENDE HET ONDERZOEK

opgesteld krachtens artikel 21 § 1 en 2
van de Belgische wet op de uitvindingsoctrooien
van 28 maart 1984

Nummer van de
nationale aanvraag:

B0 8743
BE 200300032

VAN BELANG ZIJNDE LITERATUUR			
Categorie	Vermelding van literatuur met aanduiding voor zover nodig, van speciaal van belang zijnde tekstgedeelten of tekeningen	Van belang voor conclusie(s)Nr.:	CLASSIFICATIE VAN DE AANVRAAG (Int.Cl.7)
X	US 4 925 035 A (HUENNINGHAUS WERNER) 15 Mei 1990 (1990-05-15)	1-3,6-9, 11,12,17	B65B9/04 B65D77/04
Y	* kolom 3, regel 34 - kolom 6, regel 45; figuren *	4,10, 13-16, 19,21	

X	DE 198 30 258 A (RITTER KG ALFRED) 13 Januari 2000 (2000-01-13)	18,20	
Y	* kolom 4, regel 24 - kolom 7, regel 3; figuren *	4,10,19, 21	

X	DE 461 794 C (FRITZ GESSNER) 29 Juni 1928 (1928-06-29)	18,20	
	* bladzijde 1, regel 43 - bladzijde 2, regel 34; figuren *		

Y	US 3 660 960 A (INMAN RICHARD B) 9 Mei 1972 (1972-05-09)	13,14	
	* kolom 1, regel 42 - kolom 2, regel 11; figuren *		

Y	US 5 839 574 A (LORENCE MATTHEW W ET AL) 24 November 1998 (1998-11-24)	15,16	ONDERZOCHETE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK (Int.Cl.7)
	* kolom 2, regel 57 - kolom 4, regel 61; figuren *		B65B B65D

A	GB 899 492 A (MORTON SALT COMPANY) 27 Juni 1962 (1962-06-27)	13,14	
	* bladzijde 4, regel 98 - regel 108; figuren *		

A	US 4 027 047 A (HARIMA KYUJIRO) 31 Mei 1977 (1977-05-31)		

A	EP 0 324 320 A (CHIERESE CARTOTECNICA) 19 Juli 1989 (1989-07-19)		

		-/--	
Datum waarop het onderzoek werd voltooid		Vooronderzoeker	
6 Juni 2003		JAGUSIAK, A	
CATEGORIE VAN DE VERMELDE LITERATUUR		T : niet tijdig gepubliceerde literatuur over theorie of principe ten grondslag liggend aan de uitvinding	
X : op zichzelf van bijzonder belang		E : eerdere octrooipublicatie maar gepubliceerd op of na indieningsdatum	
Y : van bijzonder belang in samenhang met andere documenten van dezelfde categorie		D : in de aanvraag genoemd	
A : achtergrond van de stand van de techniek		L : om andere redenen vermelde literatuur	
O : verwijzend naar niet op schrift gestelde stand van de techniek		
P : literatuur gepubliceerd tussen voorrangs- en indieningsdatum		& : lid van dezelfde octroofamilie, corresponderende literatuur	

1

EOB FORM 02.83 (P04C47)



Europees
Octrooibureau

VERSLAG BETREFFENDE HET ONDERZOEK

opgesteld krachtens artikel 21 § 1 en 2
van de Belgische wet op de uitvindingsoctrooien
van 28 maart 1984

Nummer van de
nationale aanvraag:

BO 8743
BE 200300032

VAN BELANG ZIJNDE LITERATUUR			
Categorie	Vermelding van literatuur met aanduiding voor zover nodig, van speciaal van belang zijnde tekstgedeelten of tekeningen	Van belang voor conclusie(s)Nr.:	CLASSIFICATIE VAN DE AANVRAAG (Int.Cl.7)
A	US 2 163 579 A (BIANCHI HENRY E) 27 Juni 1939 (1939-06-27) -----		
			ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK (Int.Cl.7)
		Datum waarop het onderzoek werd voltooid	Vooronderzoeker
		6 Juni 2003	JAGUSIAK, A
CATEGORIE VAN DE VERMELDE LITERATUUR X : op zichzelf van bijzonder belang Y : van bijzonder belang in samenhang met andere documenten van dezelfde categorie A : achtergrond van de stand van de techniek O : verwijzend naar niet op schrift gestelde stand van de techniek P : literatuur gepubliceerd tussen voorrangs- en indieningsdatum T : niet tijdig gepubliceerde literatuur over theorie of principe ten grondslag liggend aan de uitvinding E : eerdere octrooipublicatie maar gepubliceerd op of na indieningsdatum D : in de aanvraag genoemd L : om andere redenen vermelde literatuur & : lid van dezelfde octrooifamilie, corresponderende literatuur			

1

EOB FORM 02.83 (F04C47)

**AANHANGSEL BEHORENDE BIJ HET RAPPORT BETREFFENDE
HET ONDERZOEK NAAR DE STAND VAN DE TECHNIEK,
UITGEVOERD IN DE BELGISCHE OCTROOIAANVRAGE NR.**

B0 8743
BE 200300032

Het aanhangsel bevat een opgave van elders gepubliceerde octrooiaanvragen of octrooien (zogenaamde leden van dezelfde octroofamilie), die overeenkomen met octrooischriften genoemd in het rapport.

De opgave is samengesteld aan de hand van gegevens uit het computerbestand van het Europees Octrooibureau per De juistheid en volledigheid van deze opgave wordt noch door het Europees Octrooibureau, noch door de Octrooiraad gegarandeerd ; de gegevens worden verstrekt voor informatiedoeleinden.

06-06-2003

In het rapport genoemd octrooigeschrift		Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
US 4925035	A	15-05-1990	DE 3731277 A1 EP 0307833 A2 FI 884256 A NO 884083 A	06-04-1989 22-03-1989 18-03-1989 20-03-1989
DE 19830258	A	13-01-2000	DE 19830258 A1	13-01-2000
DE 461794	C	29-06-1928	GEEN	
US 3660960	A	09-05-1972	GEEN	
US 5839574	A	24-11-1998	GEEN	
GB 899492	A	27-06-1962	GEEN	
US 4027047	A	31-05-1977	GEEN	
EP 0324320	A	19-07-1989	IT 214188 Z2 EP 0324320 A2	02-04-1990 19-07-1989
US 2163579	A	27-06-1939	US 2163580 A	27-06-1939