

ITALIAN PATENT OFFICE

Document No.

102012902078669A1

Publication Date

20140223

Applicant

VALLE' ITALIA SRL

Title

CONFEZIONE PER BURRO E SIMILI

DESCRIZIONE dell'invenzione industriale a nome VALLE' ITALIA SRL
con sede a Milano (Italia) in Via Mauro Macchi 27 avente per titolo
"Confezione per burro e simili"

5 **[0001]** Forma oggetto della presente invenzione una confezione per
sostanze pastose, tipicamente per alimenti quali burro, margarina e simili.
Più in particolare, forma oggetto della presente invenzione una confezione
adatta a proteggere la sostanza pastosa durante le fasi della distribuzione,
dello stoccaggio e della vendita e poi ancora durante l'uso da parte del
10 consumatore.

[0002] Nella descrizione che segue, si farà specifico riferimento, a
titolo esemplificativo e non limitativo, ad una confezione destinata a
contenere burro ma resta inteso che i medesimi concetti inventivi possono
essere applicati a confezioni destinate a contenere altre sostanze pastose,
15 siano esse alimentari (ad esempio margarina) o non alimentari (ad esempio
plastilina da modellare).

[0003] Nell'ambito del confezionamento del burro, è noto l'uso di
involucri di carta oleata o di carta accoppiata con un foglio di alluminio. Tali
involucri verranno di seguito indicati semplicemente come involucri di carta.
20 In accordo con questa soluzione nota, il singolo panetto di burro viene
avvolto con la carta in fase di produzione e, così confezionato, viene poi
avviato alle successive fasi di distribuzione, stoccaggio e vendita. Gli
involucri di questo tipo comprendono a volte una scala graduata che
consente al consumatore di tagliare pezzi di burro di dimensioni pressoché
25 controllate.

[0004] Un primo utilizzo di tale tipo di confezione da parte del consumatore prevede che il burro venga mantenuto nell'involucro durante tutto il tempo impiegato per consumarlo. Un secondo utilizzo di tale confezione, prevede invece che essa venga asportata e smaltita alla prima
5 apertura del burro e che questo venga poi riposto in una apposita barriera o con incarti protettivi realizzati al momento dall'utilizzatore stesso con alluminio o pellicola trasparente per alimenti.

[0005] La barriera è composta generalmente da un vassoio e da un coperchio a campana, adatti a contenere il burro sia per riporlo in frigorifero
10 sia per renderlo disponibile sulla tavola. Le barriere di tipo noto, proprio perché destinate ad essere portate in tavola, sono solitamente realizzate in materiali pregiati tipo ceramica, porcellana, metallo o plastica e hanno spesso finiture eleganti.

[0006] Benché ampiamente impiegate ed apprezzate, queste
15 soluzioni note non sono prive di inconvenienti.

[0007] Innanzitutto l'involucro in carta, una volta aperto, risulta difficile da richiudere in modo accurato. Ne deriva quindi che, dopo la prima apertura, il burro resta almeno parzialmente esposto all'aria. Inoltre, quando utilizzato durante il consumo del burro, l'involucro in carta è facilmente
20 danneggiato dalla lama impiegata per tagliare o raschiare il burro. I danni all'involucro comportano ulteriori difficoltà nel richiudere adeguatamente l'involucro attorno al burro.

[0008] La presenza della scala graduata riportata sull'involucro è utile solo fino a quando quest'ultimo è sufficientemente integro, mentre
25 quando la carta, a seguito dei ripetuti tagli, fosse sensibilmente danneggiata,

l'utilità della scala graduata verrebbe meno.

[0009] Infine tale tipo di confezione in carta non può fornire in sé alcun appoggio per il taglio. Il consumatore, per poter facilmente tagliare il burro, è quindi costretto ad impiegare una stoviglia complementare quale un piatto, un vassoio o un tagliere.

[0010] Per quanto riguarda invece le burriere, esse forniscono senz'altro un appoggio migliore per il taglio del burro rispetto all'involucro di carta. Esse però sono spesso ingombranti, pesanti e relativamente costose. L'ingombro complessivo, anche senza considerare eventuali decorazioni, è infatti determinato dalle dimensioni dei panetti di burro più grandi tra quelli comunemente in vendita. Anche un consumatore che consumasse poco burro e comprasse quindi panetti di taglio medio o piccolo, dovrebbe riporli in burriere dimensionate per accogliere panetti di taglio grande. Questo naturalmente determina uno spiacevole spreco di spazio sulla tavola e soprattutto nel frigorifero. Inoltre le comuni burriere possono essere difficilmente movimentate con una sola mano, perché il coperchio a campana è solitamente appoggiato al vassoio senza ulteriori vincoli. Infine il coperchio a campana, poiché spesso è semplicemente appoggiato al vassoio, non sempre garantisce una chiusura con un adeguato grado di tenuta all'aria, con conseguente ossidazione del prodotto.

[0011] Infine la variabilità delle forme e delle dimensioni dei panetti di burro in commercio, renderebbero inutile la presenza di un'eventuale scala graduata riportata sulla burriera.

[0012] Lo scopo della presente invenzione è pertanto quello di rendere disponibile una confezione per burro che sia adatta a superare

almeno parzialmente gli inconvenienti segnalati qui sopra con riferimento alla tecnica nota.

[0013] In particolare, un compito della presente invenzione è quello di rendere disponibile una confezione per burro che sia adatta a proteggere adeguatamente il burro nelle successive fasi di stoccaggio, distribuzione, vendita e consumo finale.

[0014] Inoltre, un altro compito della presente invenzione è quello di rendere disponibile una confezione per burro che sia leggera e maneggevole e che consenta quindi un impiego agevole e confortevole, anche con una sola mano.

[0015] Infine, un altro compito della presente invenzione è quello di rendere disponibile una confezione per burro che sia economica e monouso che sia dunque dimensionata in modo efficiente per il panetto di burro che contiene.

[0016] Tale scopo e tali compiti vengono raggiunti mediante una confezione per burro secondo la rivendicazione 1.

[0017] Per meglio comprendere l'invenzione e apprezzarne i vantaggi, viene di seguito descritta una sua forma di realizzazione esemplificativa e non limitativa, facendo riferimento ai disegni allegati, in cui:

[0018] la figura 1 rappresenta una vista prospettica di un vassoio secondo l'invenzione contenente un panetto di burro;

[0019] la figura 2 rappresenta una vista prospettica da sopra del vassoio di figura 1;

[0020] la figura 3 rappresenta una vista prospettica da sotto del

vassoio di figura 1;

[0021] la figura 4 rappresenta una vista prospettica da sotto di una confezione secondo l'invenzione;

[0022] la figura 5 rappresenta un vassoio secondo l'invenzione in
5 una vista prospettica simile a quella di figura 2;

[0023] la figura 6 rappresenta il vassoio di figura 5 nel quale è stato riposto un panetto di burro;

[0024] la figura 7 rappresenta il vassoio di figura 6 che sta per essere chiuso da un coperchio a campana secondo l'invenzione;

10 [0025] la figura 8 rappresenta la confezione secondo l'invenzione comprendente il vassoio di figura 7 chiuso dal coperchio a campana;

[0026] la figura 9 rappresenta una vista in sezione longitudinale della confezione di figura 8 contenente un panetto di burro;

[0027] la figura 10 rappresenta il vassoio secondo l'invenzione nella
15 sezione ottenuta lungo la traccia X-X di figura 2;

[0028] la figura 11 rappresenta il vassoio secondo l'invenzione, nella sezione ottenuta lungo la traccia XI-XI di figura 2, sormontato da un coperchio a campana secondo l'invenzione, in sezione trasversale;

[0029] la figura 12 rappresenta una vista in sezione trasversale di
20 due confezioni secondo l'invenzione impilate l'una sull'altra;

[0030] la figura 13 rappresenta una vista ingrandita del dettaglio indicato con XIII in figura 12;

[0031] la figura 14 rappresenta un dettaglio in sezione, del tipo di quello di figura 13, in cui sono mostrati tre vassoi secondo l'invenzione
25 impilati l'uno sull'altro;

[0032] la figura 15 rappresenta una sezione trasversale di un vassoio secondo l'invenzione contenente un panetto di burro mentre viene tagliato da un coltello.

[0033] Nelle allegate figure, con il riferimento 20 è indicata nel suo
5 complesso una confezione per contenere un panetto di burro 50.

[0034] La confezione 20 secondo l'invenzione comprende un vassoio 30 e un coperchio a campana 40.

[0035] Il vassoio 30 secondo l'invenzione comprende una pluralità di rilievi 31 disposti lungo il bordo esterno 32 e adatti a definire una sede 33
10 per il panetto di burro 50, così da trattenerlo in posizione. I rilievi 31 sono inoltre adatti a definire tra loro delle zone libere 34 in cui il panetto di burro 50 è esposto, così da poter essere facilmente tagliato con un coltello 51.

[0036] Il vassoio 30 e il coperchio a campana 40 secondo l'invenzione comprendono mezzi di chiusura a tenuta.

15 [0037] Il coperchio a campana 40 secondo l'invenzione è adatto a coprire i rilievi 31 del vassoio 30 e il panetto di burro 50 quando questo sia posto nella sede 33.

[0038] Nella descrizione che segue si farà riferimento alla confezione 20 orientata nel modo corretto, ad esempio come illustrato nelle figure 11, 12 e 15. In tali figure è mostrata infatti la confezione 20 stabilmente
20 appoggiata su una superficie di appoggio 52 in modo che il panetto di burro rimanga per gravità nella sede 33. In questo contesto, i termini "superiore", "alto" e simili si riferiscono ad una posizione relativamente lontana dal piano della superficie di appoggio 52. Al contrario, i termini "inferiore", "basso", e
25 simili si riferiscono ad una posizione relativamente vicina al piano della

superficie di appoggio 52. Inoltre i termini “interno”, “dentro” e simili si riferiscono ad una posizione relativamente vicina al panetto di burro 50, mentre i termini “esterno”, “fuori”, e simili si riferiscono ad una posizione relativamente lontana da esso.

5 **[0039]** Con l'espressione “chiusura a tenuta” si intende qui di seguito una chiusura adatta a limitare sensibilmente il trasferimento di fluidi tra l'interno e l'esterno della confezione 20 quando questa è chiusa. La tenuta cui si fa riferimento è dunque da intendersi nei termini comunemente accettati per lo specifico settore tecnico.

10 **[0040]** In accordo con la forma di realizzazione rappresentata nelle figure allegate, i mezzi di chiusura a tenuta comprendono nervature 35, predisposte in prossimità del bordo esterno 32 del vassoio 30, e un orlo sagomato 41, predisposto sul coperchio a campana 40. Le nervature 35 del vassoio 30 e l'orlo sagomato 41 del coperchio a campana 40 sono adatti ad
15 interagire tra loro così da realizzare, oltre alla chiusura a tenuta, anche una chiusura a scatto.

[0041] Vantaggiosamente, la chiusura a scatto determina anche un vincolo meccanico, facilmente rimuovibile dall'utilizzatore, tra il vassoio 30 e il coperchio a campana 40. Tale vincolo meccanico è sufficiente ad
20 impedire aperture accidentali della confezione 20.

[0042] In accordo con le forme di realizzazione mostrate nelle figure allegate, l'orlo sagomato 41 può essere formato da un ripiegamento dell'estremità inferiore della parete laterale. Si vedano a questo proposito le figure 9, 11-12 e in particolare il dettaglio di figura 13.

25 **[0043]** In accordo con altre forme di realizzazione, l'orlo sagomato

41 può essere formato in modo differente, ad esempio tramite un ispessimento dell'estremità inferiore della parete laterale del coperchio a campana 40.

[0044] In accordo con forme di realizzazione alternative della presente invenzione, i mezzi di chiusura tra vassoio 30 e coperchio a campana 40 possono essere realizzati con altre modalità in sé note al tecnico del ramo. Ad esempio, in accordo con una possibile forma di realizzazione non mostrata nelle figure allegate, l'orlo del coperchio a campana 40 può essere predisposto con rilievi interni adatti ad accoppiarsi con rispettive sedi predisposte sul vassoio 30 in prossimità del bordo esterno 32. Anche tale soluzione è adatta a fornire una chiusura a scatto.

[0045] In accordo con altre possibili forme di realizzazione, i mezzi di chiusura possono essere realizzati in altri modi noti al tecnico del ramo, ad esempio mediante un lembo adesivo riposizionabile, o mediante altre soluzioni adatte a garantire la tenuta ai fluidi e, preferibilmente, un vincolo meccanico tra vassoio 30 e coperchio a campana 40.

[0046] Come già riportato sopra, il vassoio 30, oltre a definire un piano di appoggio per il panetto di burro 50, comprende anche una pluralità di rilievi 31 disposti lungo il bordo esterno 32. Nella forma di realizzazione illustrata nelle figure allegate sono presenti sei di tali rilievi 31 (si veda ad esempio figura 2): quattro rilievi hanno una conformazione angolare e sono posti agli angoli del bordo esterno 32, in modo da seguirne l'andamento; altri due rilievi hanno invece una conformazione lineare e sono posti in prossimità del punto medio del lato lungo del vassoio 30.

[0047] In accordo con altre forme di realizzazione i rilievi 31

possono essere presenti in numero differente, purché riescano a definire una sede 33 all'interno della quale il panetto di burro 50 possa essere trattenuto in posizione. In altre parole i rilievi 31 forniscono al panetto di burro 50, almeno quando esso è intero, un saldo appoggio perimetrale in modo che esso non possa muoversi nel piano di appoggio definito dal vassoio 30. Tale funzione dei rilievi 31 è chiaramente mostrata nelle figure 1 e 6 e soprattutto nelle figure 9 e 12, dalle quali si apprezza come il panetto di burro 50 sia accolto sostanzialmente senza gioco nella sede 33.

[0048] I rilievi 31, soprattutto quelli posti lungo il lato, forniscono inoltre un punto di appoggio per le dita dell'utilizzatore che può così afferrare il vassoio 30 e trattenere saldamente il panetto di burro 50 senza per questo venire direttamente in contatto con esso e quindi senza ungersi.

[0049] Sul lato interno dei rilievi 31, in accordo con alcune forme di realizzazione dell'invenzione, sono presenti delle sporgenze 36 che creano un aggetto verso l'interno della sede 33 destinata a contenere il panetto di burro.

[0050] Tali sporgenze 36 hanno una duplice funzione. Innanzitutto hanno lo scopo di fornire una superficie di appoggio quando, nelle fasi precedenti il confezionamento del burro, i vassoi 30 vuoti sono impilati l'uno sull'altro. Tale situazione è ben rappresentata nel dettaglio di figura 14, dove si può vedere come ciascun vassoio 30 appoggi sulle sporgenze 36 e sulle nervature 35 del vassoio inferiore.

[0051] Come la persona esperta può ben notare, l'impilabilità dei vassoi 30 secondo l'invenzione costituisce un notevole vantaggio per l'economia delle fasi precedenti il confezionamento del burro.

[0052] Un altro scopo delle sporgenze 36 è poi quello di aiutare a trattenere il burro in posizione rispetto a movimenti verso l'alto, in allontanamento dal piano di appoggio definito dal vassoio 30. Come si può ben notare nella parte bassa di figura 12, al momento dell'inserimento del panetto di burro 50 nella sede 33 definita dal vassoio, la presenza delle sporgenze 36 determina il formarsi di incavi complementari 56 nel panetto di burro 50. L'accoppiamento di forma tra le sporgenze 36 e gli incavi 56 determina un vincolo per il panetto di burro 50 rispetto ai movimenti indesiderati verso l'alto. Tale vincolo tuttavia, grazie alla forma inclinata delle sporgenze 36 e grazie alla consistenza tipica del burro, non rappresenta alcun problema per l'utilizzatore che volesse intenzionalmente asportare il panetto di burro 50, anche intero, dal vassoio 30.

[0053] In accordo con alcune forme di realizzazione, il vassoio 30 riporta una scala graduata 37 che consente al consumatore di tagliare il panetto di burro 50 in pezzi di dimensioni controllate.

[0054] Preferibilmente il vassoio 30 è realizzato in un materiale polimerico adatto al contatto con gli alimenti. Un materiale adatto a questo uso è ad esempio il polietereftalato (PET). Altri materiali adatti possono ad esempio essere il polietilene (PE), il polivinilidencloruro (PVDC), o il polistirene (PS).

[0055] Il vassoio 30 in materiale polimerico può vantaggiosamente essere prodotto mediante procedimenti tecnologici in sé noti che garantiscano la precisione e l'economia di scala tipiche di questo settore merceologico. Ad esempio il vassoio 30 può essere prodotto per stampaggio ad iniezione o per termoformatura.

[0056] Il coperchio a campana 40 comprende preferibilmente una parete superiore e una parete laterale, adatte a racchiudere un volume all'interno del quale può trovare spazio il panetto di burro 50 e parte del vassoio 30.

5 **[0057]** La parete superiore e la parete laterale del coperchio a campana 40 sono preferibilmente piatte, in modo da poter accogliere la stampa e/o l'etichettatura che riportano i dati relativi al burro utili al consumatore.

[0058] Preferibilmente il coperchio a campana 40 è realizzato in un
10 materiale poliaccoppiato adatto al contatto con gli alimenti. Un materiale adatto a questo uso è ad esempio il cartone accoppiato ad un foglio di polietilene, eventualmente di polietilene metallizzato, oppure accoppiato ad un foglio di polietilene (PE) e ad un ulteriore foglio di alluminio (Al).

[0059] Preferibilmente, e in modo in sé noto, la superficie esterna del
15 materiale poliaccoppiato è costituita da cartone, mentre il polietilene e/o l'alluminio sono posti sulla superficie interna. Ancora più preferibilmente, il cartone esterno ha una finitura ruvida o comunque adatta a facilitare la presa della confezione anche con una sola mano.

[0060] Altri materiali adatti alla realizzazione del coperchio a
20 campana 40 possono essere ad esempio gli stessi polimeri indicati sopra per il vassoio 30.

[0061] Come la persona esperta avrà ben potuto apprezzare dalla
descrizione precedente, le caratteristiche tecniche della confezione 20
secondo l'invenzione consentono di ottenere considerevoli vantaggi rispetto
25 alla tecnica nota.

[0062] La confezione 20 secondo l'invenzione garantisce una chiusura salda e affidabile. In particolare, la conformazione specifica dell'orlo sagomato 41 e delle nervature 35 è in grado di definire per la confezione 20 una chiusura a tenuta, almeno nei termini comunemente
5 accettati per lo specifico settore tecnico. La relativa ermeticità della chiusura, limitando sensibilmente il trasferimento di aria, odori e umidità, consente un'ottima conservazione del prodotto, tanto nelle fasi di stoccaggio, distribuzione e vendita, quanto nella successiva fase di consumo da parte dell'utilizzatore finale.

10 **[0063]** La presenza delle zone libere 34 definite dai rilievi 31, consentono di poter facilmente tagliare il panetto di burro 50 con un coltello 51. Si veda a questo specifico proposito la figura 15, dove è mostrato schematicamente come la lama di un coltello 51 possa agevolmente tagliare il panetto di burro 50 in modo pressoché completo.

15 **[0064]** La struttura del vassoio 30 descritto sopra è tale che esso non si danneggi a seguito dei ripetuti contatti con il coltello 51 impiegato dal consumatore per tagliare il burro. Inoltre il vassoio 30 fornisce un valido appoggio per il taglio, senza alcuna necessità per il consumatore di impiegare una stoviglia complementare quale un piatto, un vassoio o un
20 tagliere.

[0065] La confezione 20 nel suo complesso è realizzata in modo tale da conformarsi in modo piuttosto preciso al panetto di burro 50, così da limitare sensibilmente gli ingombri rispetto ad una barriera tradizionale. Tale compattezza della confezione 20 consente in particolare che quest'ultima
25 possa essere facilmente maneggiata con una mano sola da parte del

consumatore.

[0066] Si noti come la scala graduata 37 riesca ad ottenere una particolare utilità quando applicata alla confezione 20 secondo l'invenzione rispetto a quanto potesse fare con le altre confezioni di tipo noto. Infatti la
5 scala graduata 37 riportata sul vassoio 30 rimane integra durante tutta la fase del consumo da parte dell'utilizzatore finale. A differenza di quella riportata a volte sull'involucro di carta di tipo noto, la scala graduata 37 secondo l'invenzione è dunque in grado di fornire un riferimento affidabile durante tutta la fase del consumo finale. Inoltre, a differenza delle scale
10 graduate a volte riportate sulle barriere tradizionali, la scala graduata 37 secondo l'invenzione è tracciata con riferimento alle dimensioni specifiche del panetto di burro 50 che è effettivamente contenuto nella confezione. In questo modo la scala graduata 37 è in grado di fornire informazioni molto più precise al consumatore.

[0067] L'impiego della confezione 20 secondo l'invenzione risulta ulteriormente confortevole grazie alla presenza dei rilievi 31. Essi infatti, come descritto sopra, forniscono un punto di appoggio per le dita del consumatore che può così afferrare il vassoio 30 anche con una mano sola e può così trattenere saldamente il panetto di burro 50 senza venire a diretto
20 contatto con esso e quindi senza ungersi.

[0068] Come la persona esperta avrà potuto apprezzare dalla descrizione che precede, la confezione 20 secondo l'invenzione è sufficientemente economica da poter essere utilizzata come confezione monouso al posto dell'involucro in carta. Al tempo stesso la confezione 20
25 secondo l'invenzione è sufficientemente robusta da poter sostituire la

barriera tradizionale anche nelle fasi di consumo, tanto per la conservazione in frigorifero quanto per l'uso in tavola da parte dell'utilizzatore finale.

[0069] Si noti infine, ad esempio nelle figure 12 e 13, come le confezioni 20 secondo l'invenzioni siano perfettamente impilabili l'una sull'altra.

[0070] Ovviamente, alla confezione 20 secondo la presente invenzione, un tecnico del ramo, allo scopo di soddisfare esigenze contingenti e specifiche, potrà apportare ulteriori modifiche e varianti, tutte peraltro contenute nell'ambito di protezione dell'invenzione, quale definito dalle seguenti rivendicazioni.

Il Mandatario

Ing. Giancarlo Belloni

Della DRAGOTTI & ASSOCIATI SRL

(Iscr. Albo No. 1113B)

Rivendicazioni

1. Confezione (20) per un panetto di burro (50), comprendente un vassoio (30) e un coperchio a campana (40),

in cui il vassoio (30) comprende una pluralità di rilievi (31) disposti lungo il

5 bordo esterno (32) e adatti a definire una sede (33) per il panetto di burro (50) così da trattenerlo in posizione, i rilievi (31) essendo inoltre adatti a definire tra loro delle zone libere (34) in cui il panetto di burro (50) è esposto così da poter essere facilmente tagliato con un coltello (51),

in cui il vassoio (30) e il coperchio a campana (40) comprendono mezzi di
10 chiusura a tenuta (35, 41), e in cui il coperchio a campana (40) è adatto a coprire i rilievi (31) del vassoio (30) e il panetto di burro (50) quando questo sia posto nella sede (33).

2. Confezione (20) secondo la rivendicazione 1, in cui i mezzi di chiusura a tenuta (35, 41) comprendono nervature (35) predisposte in prossimità del
15 bordo esterno (32) del vassoio (30) e un orlo sagomato (41) predisposto sul coperchio a campana (40), adatti ad interagire per realizzare una chiusura a scatto.

3. Confezione (20) secondo la rivendicazione 1 o 2, in cui i i rilievi (31) sono in grado di fornire al panetto di burro (50), almeno quando esso è
20 intero, un saldo appoggio perimetrale in modo che il panetto di burro (50) non possa muoversi nelle due direzioni del piano di appoggio definito dal vassoio (30).

4. Confezione (20) secondo una qualsiasi rivendicazione precedente, in cui i rilievi (31) sono adatti a fornire un punto di appoggio per le dita
25 dell'utilizzatore che afferra il vassoio (30).

5. Confezione (20) secondo una qualsiasi rivendicazione precedente, in cui i rilievi (31) comprendono delle sporgenze 36 che creano un aggetto verso l'interno della sede (33) destinata a contenere il panetto di burro (50).

6. Confezione (20) secondo una qualsiasi rivendicazione precedente, in cui il vassoio (30) comprende inoltre una scala graduata (37).

7. Confezione (20) secondo una qualsiasi rivendicazione precedente, in cui il vassoio (30) è realizzato in un materiale polimerico adatto al contatto con gli alimenti, preferibilmente in polietereftalato (PET), polietilene (PE), polivinilidencloruro (PVDC) oppure polistirene (PS).

8. Confezione (20) secondo una qualsiasi rivendicazione precedente, in cui il coperchio a campana (40) è realizzato in un materiale poliaccoppiato adatto al contatto con gli alimenti, preferibilmente cartone accoppiato con polietilene, cartone accoppiato con polietilene metallizzato oppure cartone accoppiato con polietilene e alluminio.

9. Confezione (20) secondo una qualsiasi rivendicazione precedente, in cui il coperchio a campana (40) è realizzato dello stesso materiale del vassoio (30).

10. Confezione (20) secondo una qualsiasi rivendicazione precedente, contenente un panetto di burro (50).

20 Il Mandatario

Ing. Giancarlo Belloni

Della DRAGOTTI & ASSOCIATI SRL

(Iscr. Albo No. 1113B)

Claims

1. Package (20) for a pat of butter (50), comprising a tray (30) and a bell-shaped lid (40),

wherein the tray (30) comprises a plurality of protrusions (31) arranged
5 along the outer edge (32) and suitable to define a seat (33) for the pat of butter (50) so as to keep it in position, the protrusions (31) being further suitable to define free zones (34) between them wherein the pat of butter (50) is exposed so that it can be easily cut by means of a knife (51),

wherein the tray (30) and the bell-shaped lid (40) comprise seal closure
10 means (35, 41), and wherein the bell-shaped lid (40) is suitable to cover the protrusions (31) of the tray (30) and the pat of butter (50) when the latter is placed in the seat (33).

2. Package (20) according to claim 1, wherein the seal closure means (35, 41) comprise ribs (35) provided near the outer edge (32) of the tray (30)
15 and a shaped rim (41) provided on the bell-shaped lid (40), suitable to co-operate so as to define a snap closure.

3. Package (20) according to claim 1 or 2, wherein the protrusions (31) are adapted to provide the pat of butter (50), at least when it is entire, with a solid peripheral retainer such that the pat of butter (50) is not allowed to
20 move in the two directions of the support plane defined by the tray (30).

4. Package (20) according to any one of the preceding claims, wherein the protrusions (31) are suitable to provide a rest point for the fingers of the user who grasps the tray (30).

5. Package (20) according to any one of the preceding claims, wherein the
25 protrusions (31) comprise lugs 36 which create a projection inwards the seat

(33) intended to contain the pat of butter (50).

6. Package (20) according to any one of the preceding claims, wherein the tray (30) further comprises a graduated scale (37).

7. Package (20) according to any one of the preceding claims, wherein
5 the tray (30) is made with a food grade polymeric material, preferably with Polyethylene terephthalate (PET), Polyethylene (PE), Polyvinylidene chloride (PVDC) or polystyrene (PS).

8. Package (20) according to any one of the preceding claims, wherein the bell-shaped lid (40) is made with a food grade multi-layered material,
10 preferably paperboard layered with polyethylene, paperboard layered with metalized polyethylene or paperboard layered with polyethylene and aluminium.

9. Package (20) according to any one of the preceding claims, wherein the bell-shaped lid (40) is made with the same material of the tray (30).

15 **10.** Package (20) according to any one of the preceding claims, containing a pat of butter (50).

Il Mandatario

Ing. Giancarlo Belloni

Della DRAGOTTI & ASSOCIATI SRL

20 (Iscr. Albo No. 1113B)

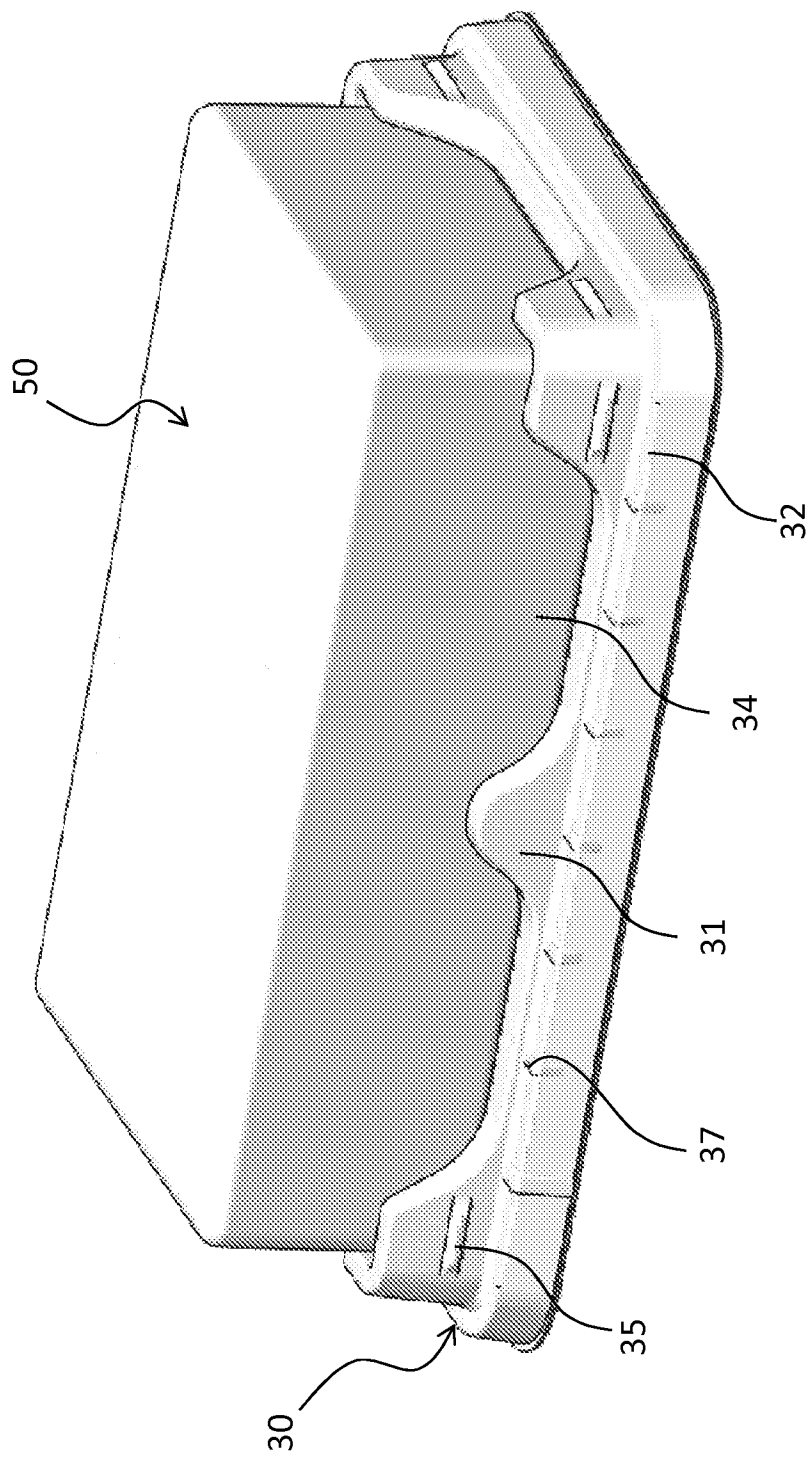


Fig. 1

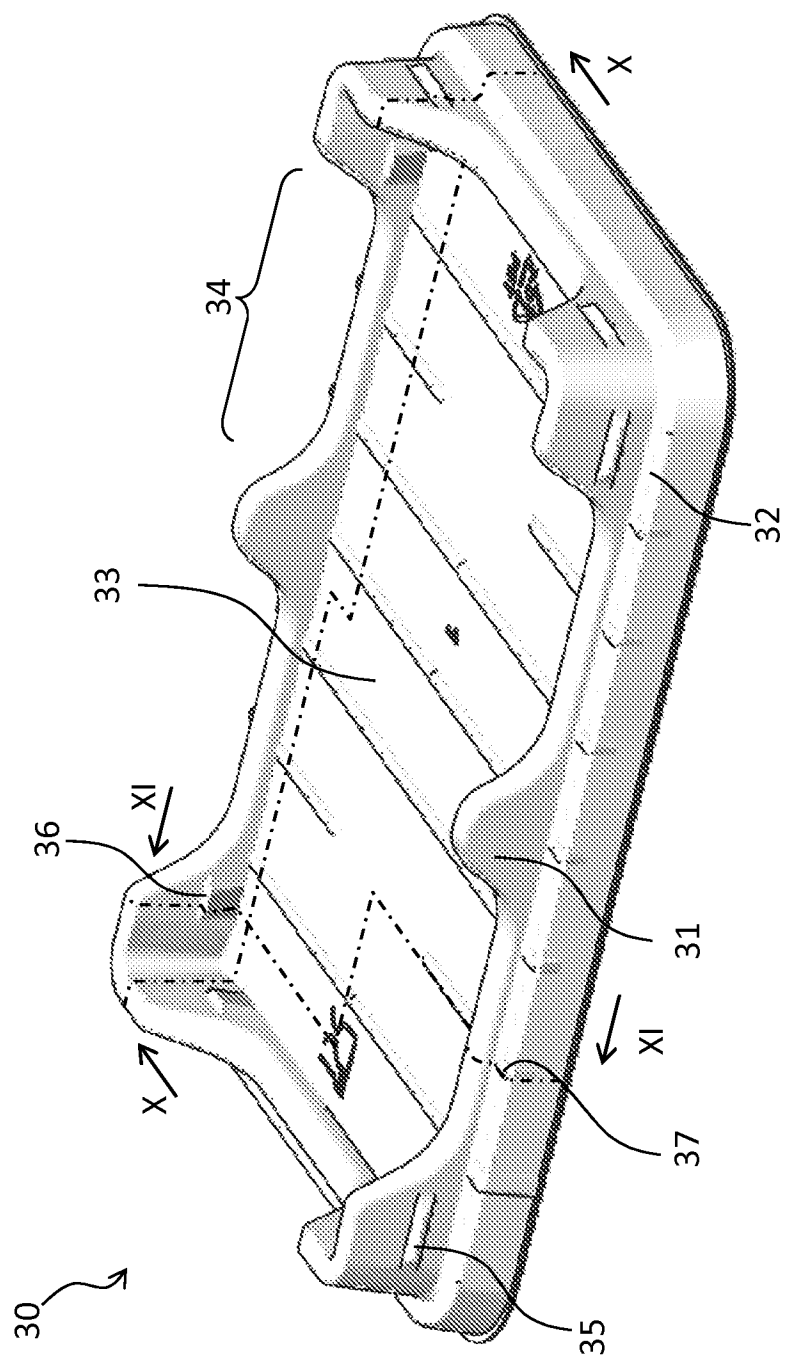


Fig. 2

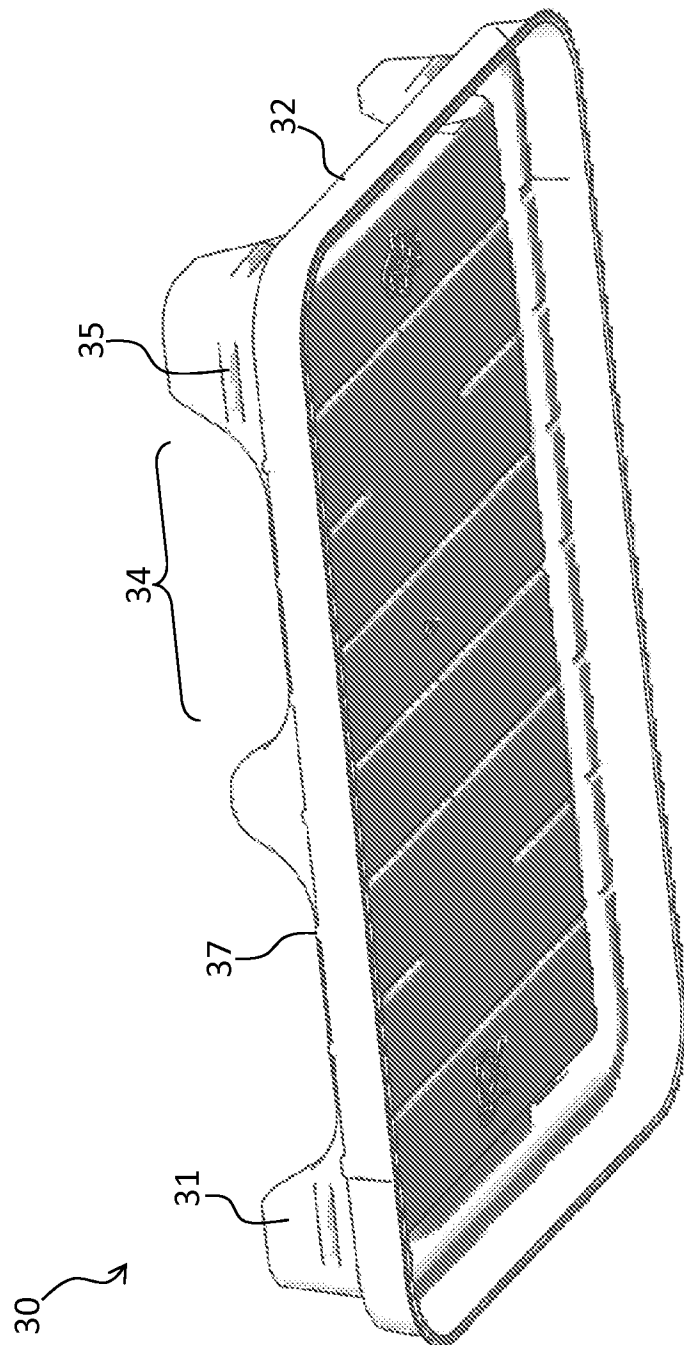
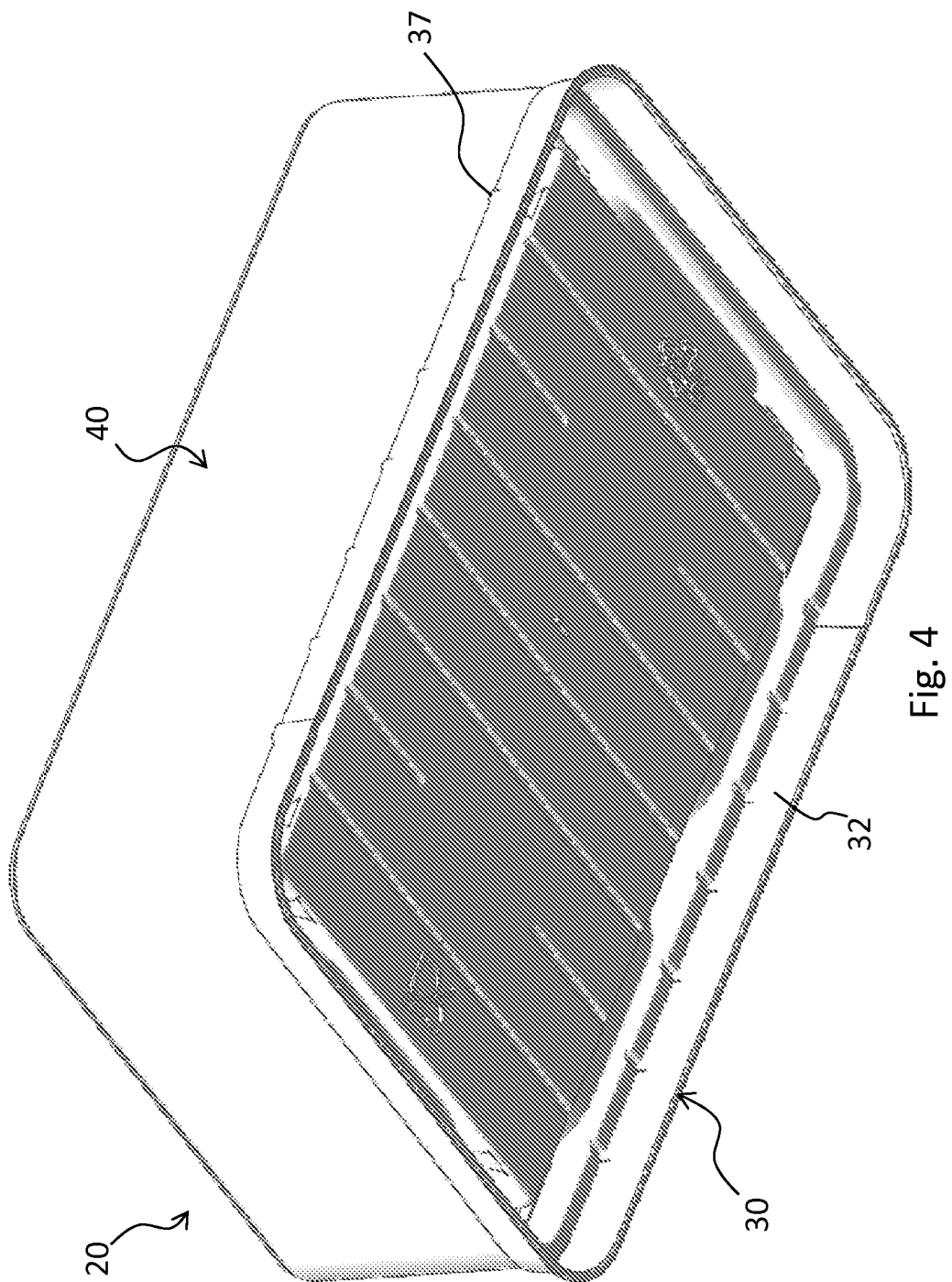


Fig. 3



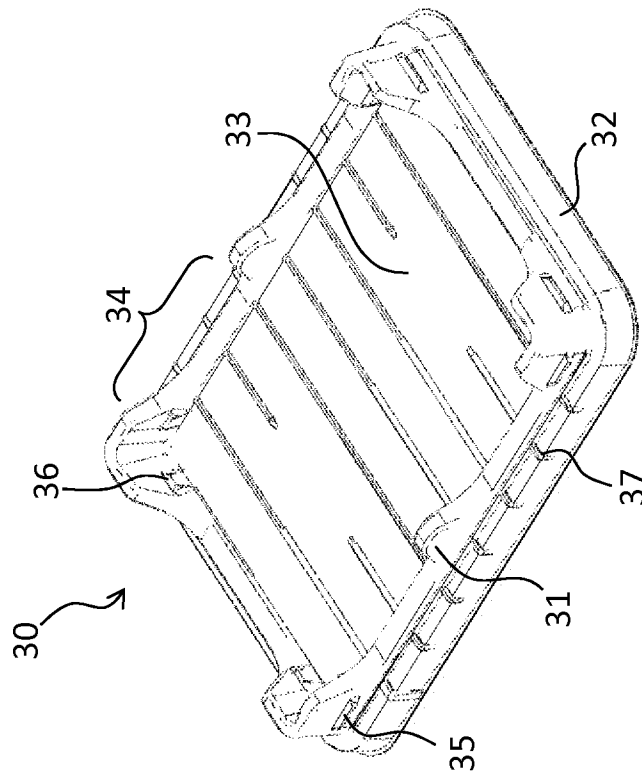


Fig. 5

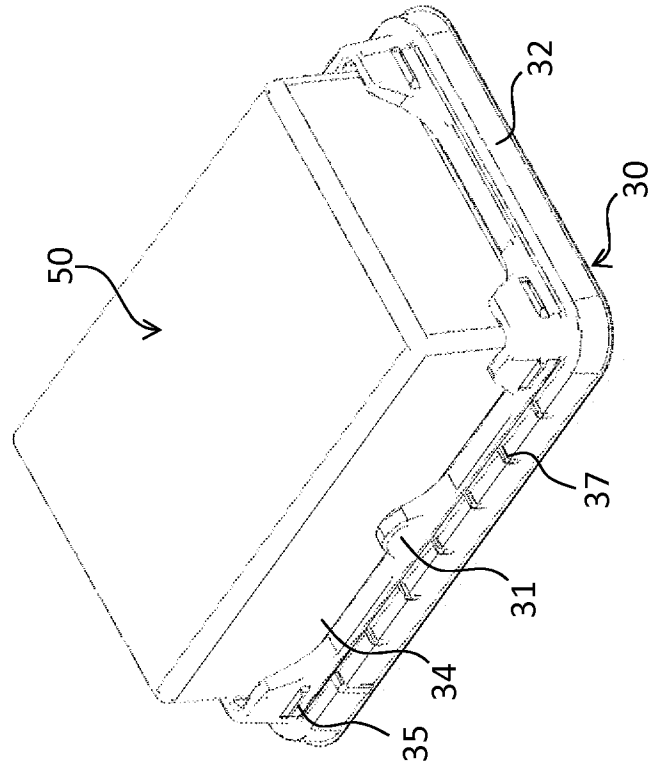


Fig. 6

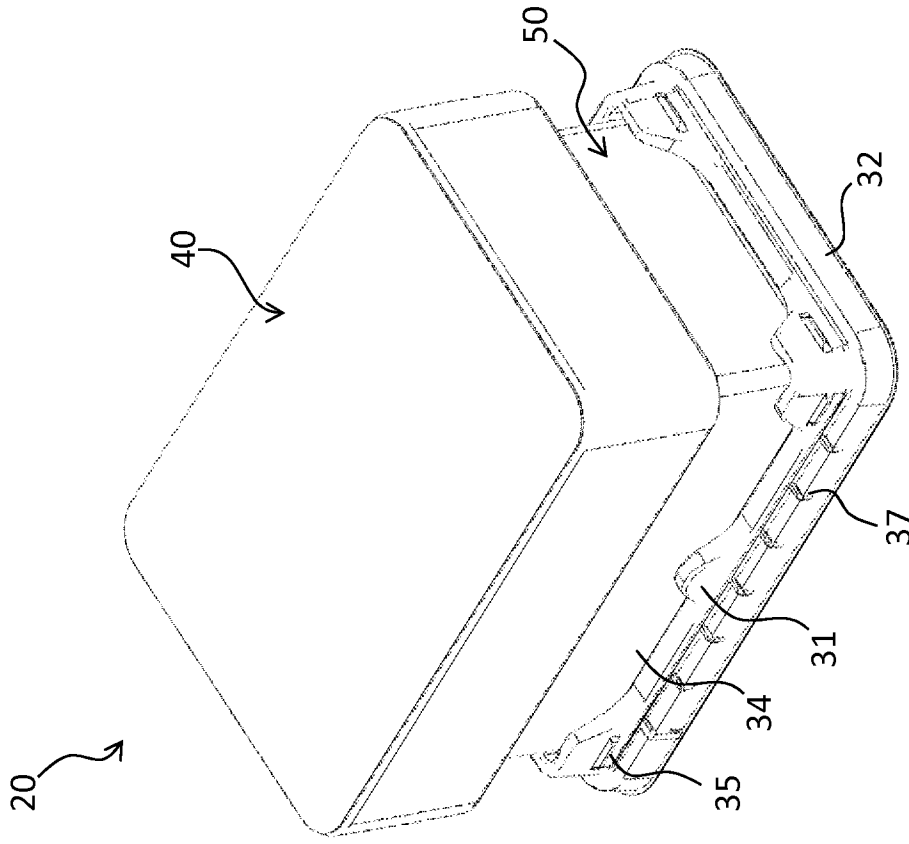


Fig. 7

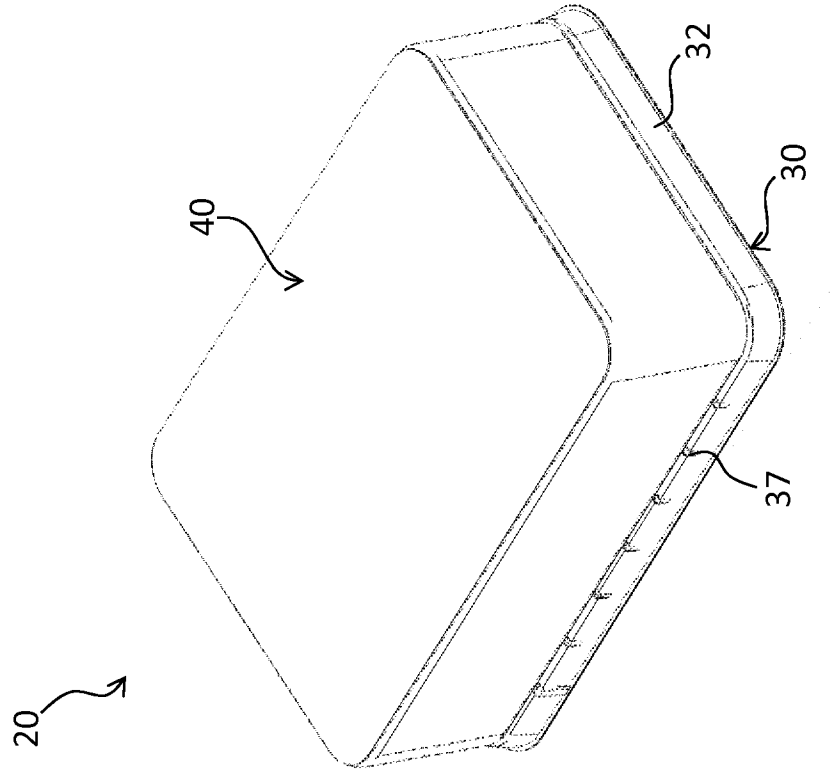


Fig. 8

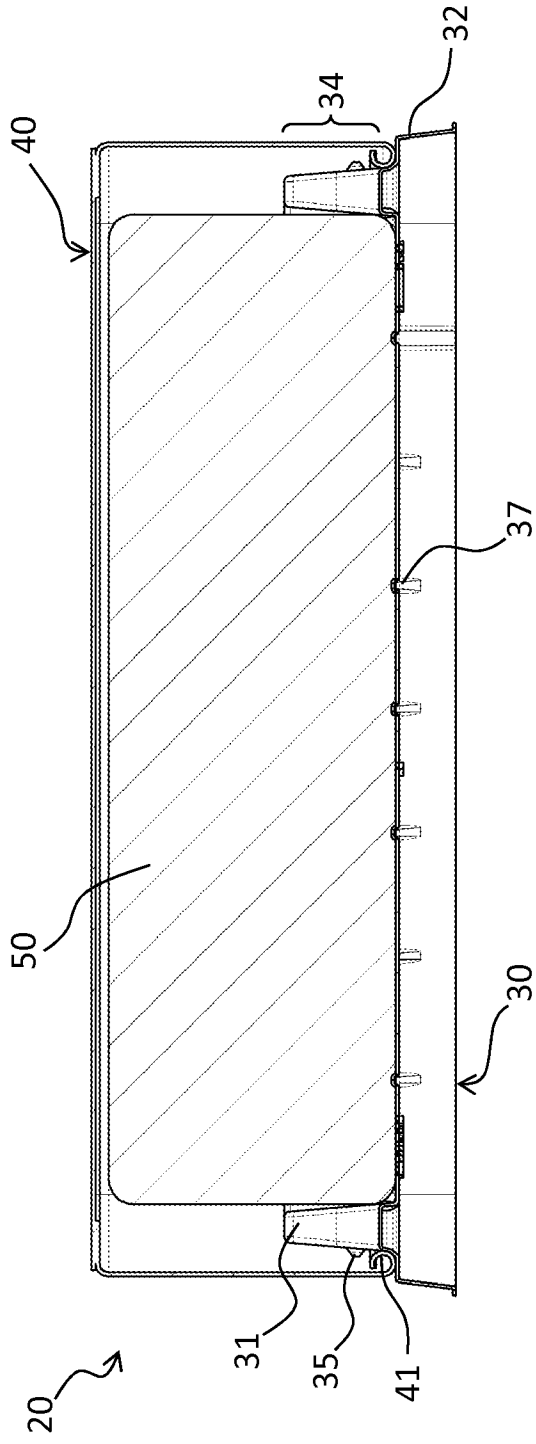


Fig. 9

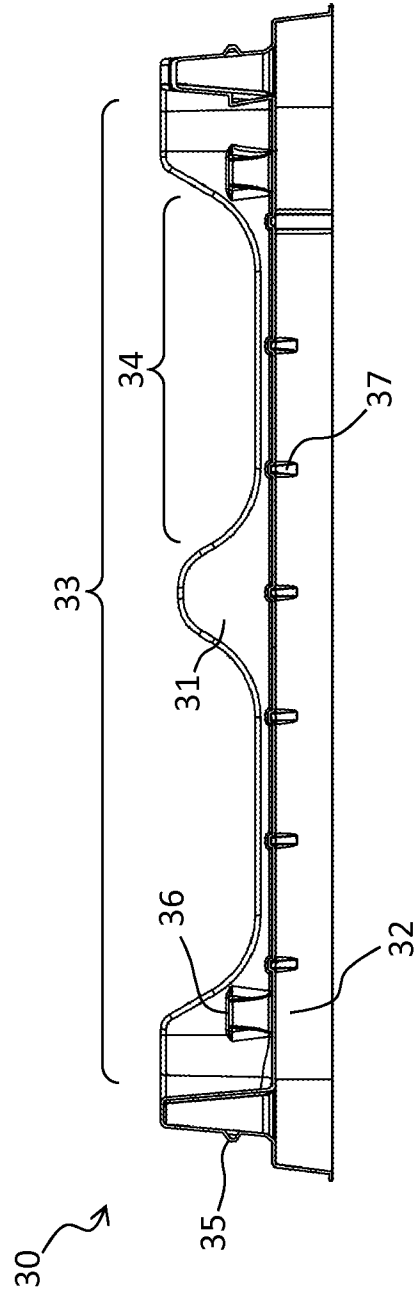


Fig. 10

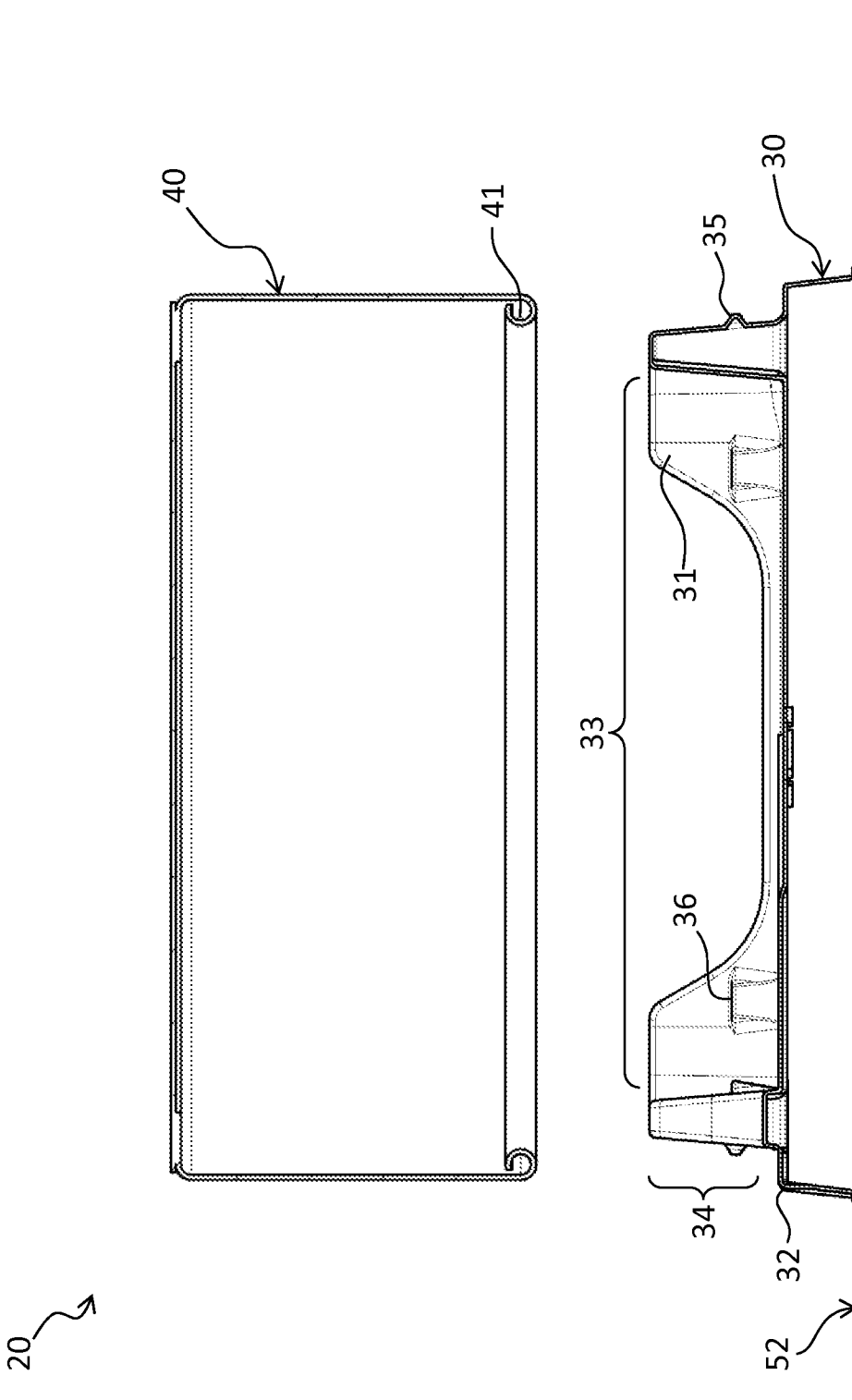


Fig. 11

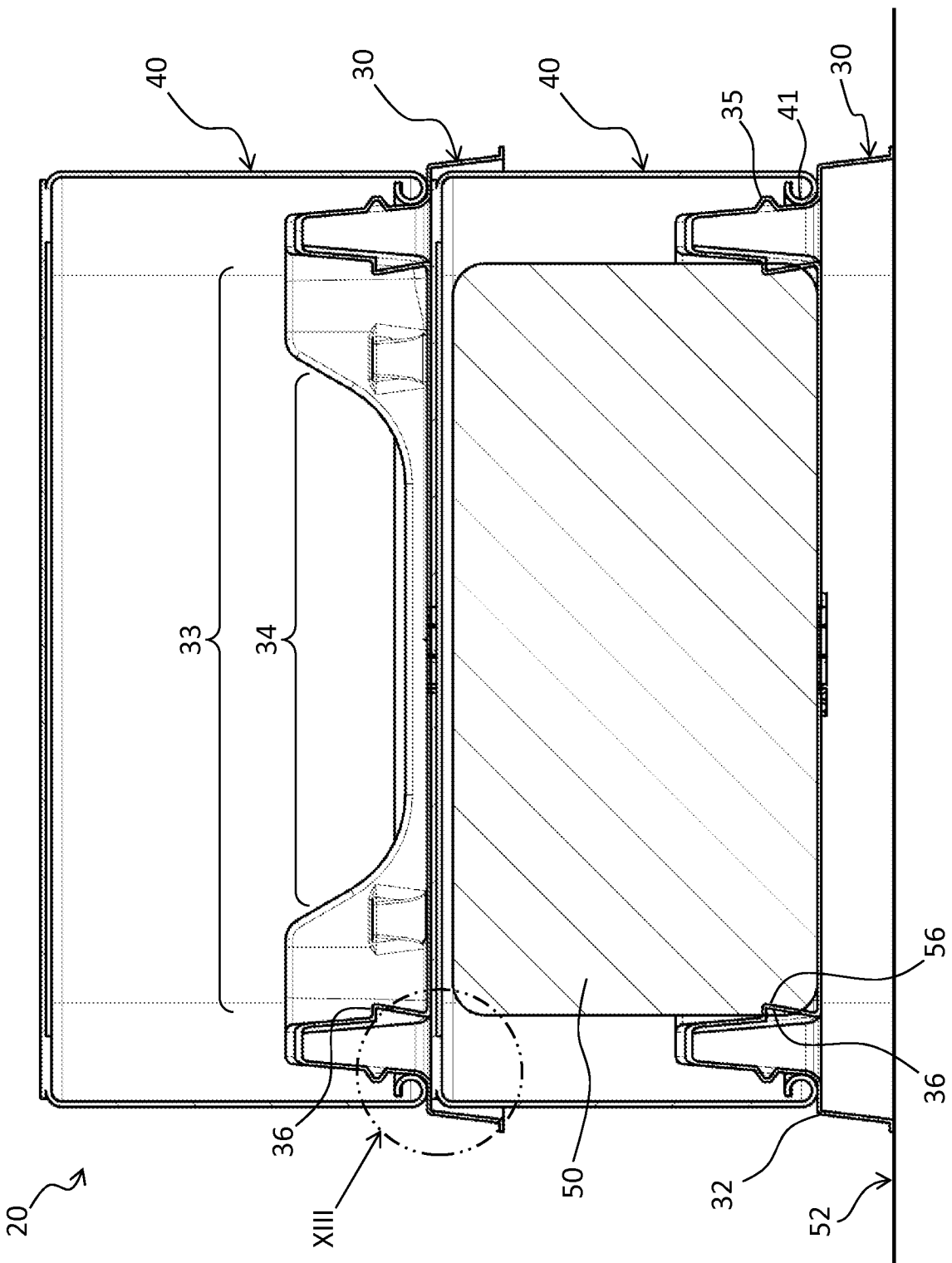


Fig. 12

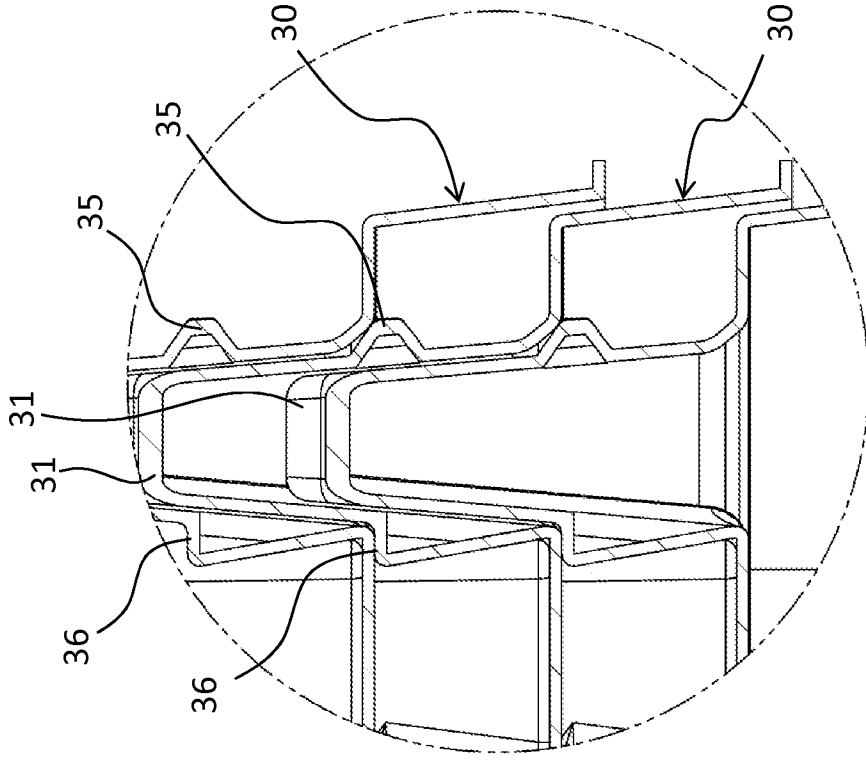


Fig. 14

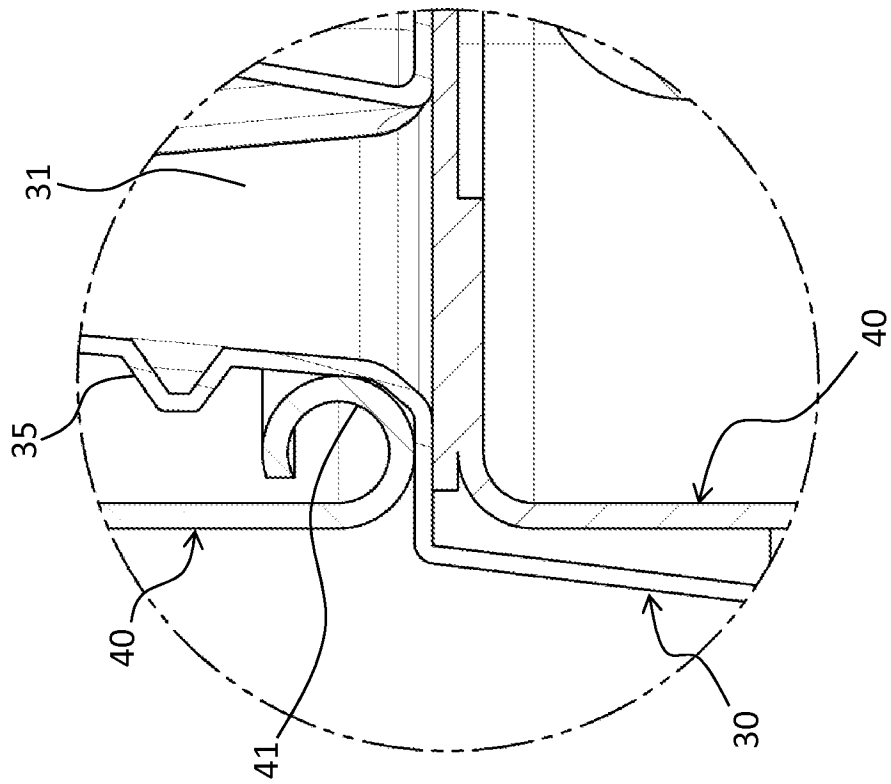


Fig. 13

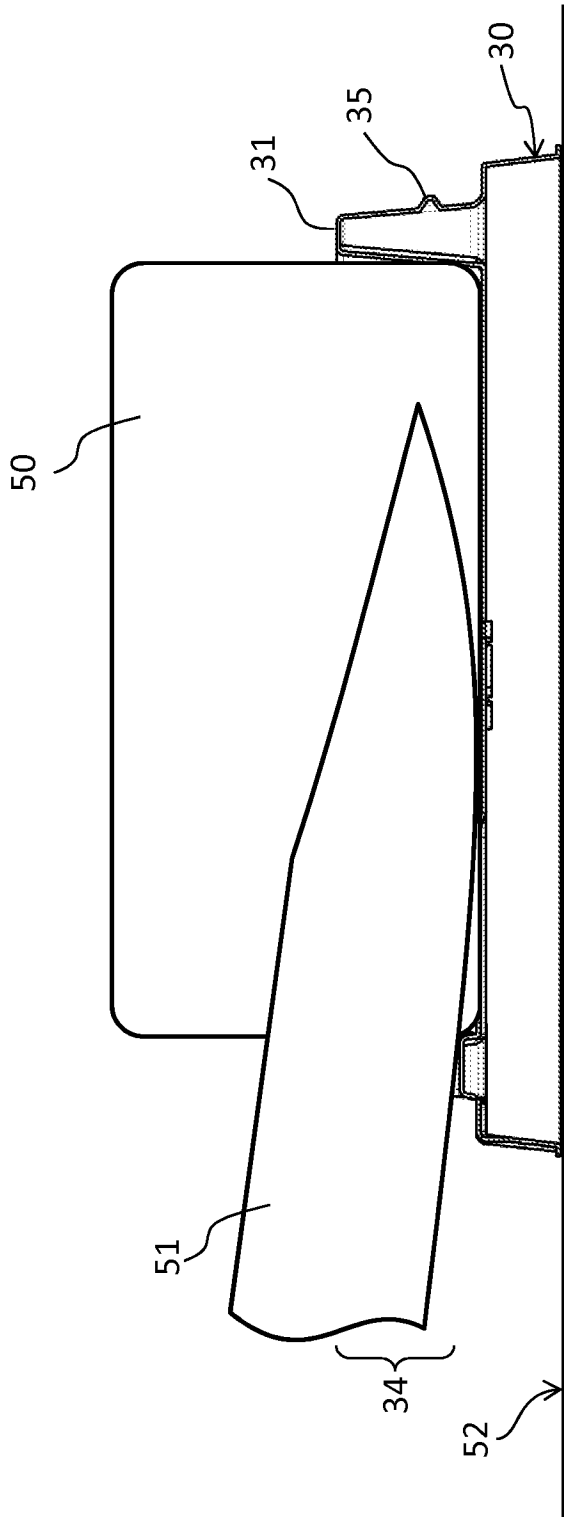


Fig. 15