

⑲ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

⑪ N° de publication : **2 643 230**

(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

⑫ N° d'enregistrement national : **89 02465**

⑤① Int Cl⁵ : A 22 C 13/00; G 09 F 3/16.

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

⑫② Date de dépôt : 21 février 1989.

③③ Priorité :

④③ Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 34 du 24 août 1990.

⑥⑥ Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦① Demandeur(s) : *LE JAMBON CRU D'AOSTE, société
anonyme. — FR.*

⑦② Inventeur(s) : Michel Borel.

⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) : Cabinet Laurent.

⑤④ Saucisses et saucissons secs.

⑤⑦ Saucisses ou saucissons secs, constitués par une pâte de
viande embossée dans un boyau fermé à ses deux extrémités,
caractérisés en ce qu'ils comportent, au moins à une extrémité,
un ruban portant la date d'embossage solidaire de cette
extrémité.

FR 2 643 230 - A1

D

SAUCISSES ET SAUCISSONS SECS.

L'invention concerne un nouveau type de saucissons ou de saucisses sèches.

5 Comme on le sait, "les "saucisses ou les saucissons secs ou mi-secs" sont préparés à partir d'une pâte de viande convenablement parée, et subissent une opération de maturation-dessication, qui leur assure une bonne stabilité, ainsi qu'un goût et un arôme caractéristi-
10 ques. Ces produits sont embossés dans un boyau naturel ou artificiel, puis généralement recouverts d'une poudre de fleurage et sont fermés à leurs deux extrémités par tout moyen approprié, notamment par des clips insérés en cours de fabrication.

15

Ces produits présentent leur qualité gustative optimale après une durée déterminée de séchage, variable selon la nature et les dimensions (notamment diamètre) des produits. Actuellement, le revendeur (distributeur,
20 charcutier, etc.) ignore la date de fabrication de ces produits. La date limite de consommation exigée par la Loi ne l'informer pas plus. Il s'ensuit que le revendeur n'a pas de moyen de contrôler que les produits qui lui sont livrés répondent aux qualités optimales recher-
25 chées.

On aurait pu songer à indiquer la date de fabrication ou de maturité optimale par une étiquette. Cette solution n'a pas été retenue, car d'une part il est
30 toujours difficile et coûteux d'insérer une étiquette surtout dans une chaîne de fabrication industrielle, et d'autre part et souvent, ces étiquettes supportent mal les manipulations et sont fréquemment arrachées.

Bref, alors que la consommation de ces produits augmente, et alors que le consommateur devient de plus en plus connaisseur, on ne savait pas lui offrir à la vente et avec sécurité des produits au mieux de leur 5 qualité intrinsèques et gustatives, alors que ce problème se pose depuis longtemps.

L'invention pallie ces inconvénients. Elle vise des saucisses ou saucissons secs constitués par une pate de 10 viande embossée dans un boyau fermé à ses deux extrémités, et se caractérise en ce que lesdits produits présentent à au moins une extrémité un ruban solidaire de cette extrémité portant la date d'embossage.

15 En d'autres termes, l'invention consiste à fixer de manière solidaire à une extrémité de ces produits, un ruban portant la date d'embossage. Dans une forme avantageuse, ce ruban continu est fixé aux deux extrémités du produit et fait corps avec celui-ci.

20

Avantageusement, en pratique :

- le ruban est un ruban textile, présentant toutes les qualités alimentaires ; ce peut être utilement un ruban tissé ou tressé, qui n'est pas affecté par le con- 25 tact avec le boyau ;

- dans le cas d'un saucisson court, le ruban caractéristique est clipsé à une seule extrémité, ce qui le rend facilement accessible ;

- dans le cas d'un saucisson bridé ou analogue 30 (rosette), le ruban est fixé aux deux extrémités du boyau d'embossage, et est inséré le long du boyau sous le filet ou sous le bridage ;

- dans le cas d'une saucisse sèche en forme de U, le ruban est fixé aux deux extrémités, de sorte qu'il 35 sert également à suspendre ladite saucisse pendant l'opération de séchage-dessication ;

- la date d'embossage est portée en clair.

L'insertion du ruban caractéristique de l'invention se fait par tout moyen approprié. Comme déjà dit, avantageusement, ce ruban est inséré lors de l'opération de fermeture-clipsage des extrémités du boyau. De la sorte, 5 cette opération peut être facile à industrialiser et ne nécessite aucune modification des chaînes de fabrication.

L'invention présente de nombreux avantages. On peut 10 citer :

- une solution économique et rationnelle à un problème qui se posait depuis longtemps ;
- la facilité de mise en oeuvre sur un plan industriel, puisqu'il n'y a pas lieu de modifier les installations existantes ;
- la simplicité de présentation des produits ;
- la sécurité pour le revendeur, puisque le ruban étant solidaire d'une extrémité, il n'aura pas tendance à se détacher ;
- 20 - enfin, une meilleure information et une meilleure sécurité du distributeur ou du revendeur.

REVENDICATIONS

1/ Saucisses ou saucissons secs, constitués par une
pate de viande embossée dans un boyau fermé à ses deux
5 extrémités, caractérisés en ce qu'ils comportent, au
moins à une extrémité, un ruban portant la date d'embos-
sage, solidaire de cette extrémité.

2/ Saucisses ou saucissons secs selon la revendica-
10 tion 1, caractérisés en ce que le ruban est un tissu ou
une tresse textile.

3/ Saucisses ou saucissons secs selon l'une des
revendications 1 et 2, caractérisé en ce que le ruban
15 est clipsé lors de la fabrication aux deux extrémités du
boyau d'embossage.

4/ Saucisson bridé ou rosette selon l'une des re-
vendications 1 à 3, caractérisé en ce que le ruban est
20 inséré entre le boyau d'embossage et le filet d'embal-
lage.

5/ Saucisse selon l'une des revendications 1 à 3,
constituée par une saucisse sèche en forme de U, carac-
25 térisée en ce que le ruban est fixé aux deux extrémités
et sert également à suspendre ladite saucisse pendant
l'opération de séchage-dessication.

6/ Saucisse ou saucisson sec selon l'une des reven-
30 dications 1 à 5, caractérisé en ce que la date d'embos-
sage portée sur le ruban est indiquée en clair.

DEPOSANT : LE JAMBON CRU D'AOSTE

MANDATAIRE : Cabinet LAURENT