



MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES

N° 886.971

Classif. Internat.: B 65D

Mis en lecture le: 04-05-1981

Le Ministre des Affaires Économiques,

Vu la loi du 24 mai 1854 sur les brevets d'invention;

Vu la Convention d'Union pour la Protection de la Propriété Industrielle;

Vu le procès-verbal dressé le 6 janvier 1981 à 15 h. 20

au Service de la Propriété industrielle;

ARRÊTE :

Article 1. — Il est délivré à la Sté dite : J.P. RANNOU SALAISONS DE

L'ODET,

Route de Rosporden , Quimper (Finistère) (France),

repr. par le Bureau Gevers S.A. à Bruxelles,

un brevet d'invention pour: Emballage pour jambon cuit,

qu'elle déclare avoir fait l'objet d'une demande de brevet
déposée en France le 28 novembre 1980, n° 80 25 377

Article 2. — Ce brevet lui est délivré sans examen préalable, à ses risques et périls, sans garantie soit de la réalité, de la nouveauté ou du mérite de l'invention, soit de l'exactitude de la description, et sans préjudice du droit des tiers.

Au présent arrêté demeurera joint un des doubles de la spécification de l'invention (mémoire descriptif et éventuellement dessins) signés par l'intéressé et déposés à l'appui de sa demande de brevet.

Bruxelles, le 30 janvier 1981

PAR DÉLÉGATION SPÉCIALE:

Le Directeur

L. SALPETEUR

000971

CT

DEPOT

B R E V E T D ' I N V E N T I O N

" Emballage pour jambon cuit "

Société dite : J.P. RANNOU SALAISONS DE L'ODET

Priorité d'une demande de brevet déposée en France le
28 novembre 1980, sous le N° 80 25 377

7

L'invention concerne un emballage pour jambon cuit.

Les jambons cuits se présentent sous la forme d'un bloc dont le poids est de l'ordre de cinq kilos et qui
5 est pourvu de deux faces planes opposées.

Ces jambons sont commercialisés sous vide, dans des films en matière plastique transparente qui ont donc une forme adaptée aux jambons.

Cependant, il est apparu qu'un tel emballage,
10 dont la transparence est nécessaire pour permettre à l'acheteur de juger de la qualité du jambon, présente plusieurs inconvénients dans le cas où il s'agit d'un jambon cuit dit "de longue conservation".

En effet, cet emballage transparent laisse
15 passer les rayons ultraviolets, ce qui provoque la décoloration relativement rapide du jambon. Ainsi, un tel jambon, dont la couleur est modifiée, devient rapidement invendable malgré ses qualités bactériologiques.

En outre, ces jambons, s'ils sont de longue
20 conservation, doivent pouvoir être empilés, par exemple pour leur stockage dans les chambres froides ou pour leur transport sur des palettes de manutention sans que le poids des piles provoque la déformation, voire même l'écrasement des jambons situés dans la zone inférieure de la pile.

Ainsi, jusqu'à présent, les jambons cuits ne
25 peuvent être stockés que sur des étagères, en pile de deux ou trois jambons, ce qui nécessite un volume de stockage important et empêche leur manipulation sur des palettes de manutention.

La présente invention a notamment pour but
30 de remédier à ces inconvénients et concerne à cet effet un emballage pour jambon cuit dont la forme est telle qu'il présente deux faces planes opposées, emballage caractérisé en ce qu'il se compose d'une boîte, en forme générale de
35 prisme droit, réalisée en matériau opaque dont la hauteur séparant la paroi de fond de la paroi de couvercle opposée est sensiblement égale à l'épaisseur du jambon déterminée par la distance de ses deux faces planes, les parois latérales de cette boîte rejoignant les parois de fond et de couvercle
40 étant constituées d'une surface continue.

pb de stockage : Q
de l'empilement

description
de ce qu'est
une boîte !!

→

L'invention est représentée, à titre d'exemple non limitatif, sur les dessins ci-joints, dans lesquels :

- la figure 1 est une vue en perspective de l'emballage conforme à l'invention,

- la figure 2 est une vue en coupe suivant A-A de la figure 1.

La présente invention a en conséquence pour but la réalisation d'un emballage pour des jambons cuits qui empêche la dénaturation des couleurs du jambon par les rayons ultraviolets et qui permet également le stockage sous un faible volume par empilage, ainsi que la manipulation simple sans risquer que le poids des jambons empilés ne produise leur déformation, ce qui conduirait à la dissociation des chairs constituant le jambon et éventuellement à son écrasement.

Cet emballage se compose d'une boîte de préférence en carton et donc opaque qui, d'une manière générale, est réalisée sous la forme d'un prisme droit et qui, dans l'exemple particulier représenté sur les dessins, est constitué par un parallélépipède rectangle.

Cet emballage se compose d'un fond 1 et d'un couvercle rabattable 2, articulé en 2₁ à l'extrémité supérieure d'une paroi latérale arrière 3, ce couvercle 2 étant pourvu d'un rabat 2₂ sur son bord avant, lequel rabat vient se bloquer en s'enchevêtrant entre deux fentes parallèles 4₁ prévues sur le bord supérieur de la paroi latérale avant 4.

Le jambon cuit 5, qui est emballé sous vide dans une feuille de matière plastique 6 définissant la forme extérieure du jambon, présente, comme cela est connu, deux faces planes opposées 5₁ et 5₂.

Conformément à l'invention, la boîte d'emballage, destinée à contenir ce jambon, présente une hauteur de parois latérales (voir figure 2) telle que lorsque la boîte est fermée, la distance séparant le fond 1 du couvercle 2 correspond à l'épaisseur du jambon déterminée par la distance de ses faces 5₁ et 5₂.

Ainsi, la hauteur de la boîte, déterminée par la hauteur des parois latérales, correspond sensiblement à l'épaisseur du jambon si bien que les jambons emballés dans cette boîte en carton peuvent être empilés sur une grande hauteur sans risquer de s'écraser étant donné que les parois latérales des boîtes disposées les unes sur les autres cons-

re but

description
technique

tituent une structure de support supportant chacune le jambon de leur boîte et s'appuyant sur les parois latérales de la boîte inférieure, les jambons étant cependant en appui l'un sur l'autre par l'intermédiaire du couvercle et du plancher
5 des boîtes successives.

Afin que les parois latérales 3, 4, 7 et 8 de la boîte puissent constituer une structure de support efficace, il est prévu que ces parois latérales forment ensemble une surface continue et ainsi, dans la mesure où cette boîte est
10 réalisée à partir d'une plaque de carton découpé, la jonction obligatoire en 7₂ des extrémités découpées sera assemblée rigidement par collage pour former cette surface continue de support vertical.

Ainsi, l'emballage présente une rigidité
15 identique dans le sens vertical sur toute la périphérie de la boîte afin d'éviter qu'un empilage important de ces emballages contenant des jambons ne bascule latéralement par suite de la rigidité plus faible d'une des parois latérales.

Cette boîte, réalisée de préférence en carton,
20 pourra donc contenir des jambons déjà préemballés sous vide dans un film de matière plastique transparente sans risquer d'être décolorés par les rayons ultraviolets du fait de l'opacité de la boîte, mais tout en permettant également l'examen de la couleur du jambon par ouverture du couvercle 2.

3

REVENDEICATIONS

1. Emballage pour jambon cuit dont la forme est telle qu'il présente deux faces planes opposées, emballage caractérisé en ce qu'il se compose d'une boîte, en forme générale de prisme droit, réalisée en matériau opaque dont la hauteur séparant la paroi de fond de la paroi de couvercle opposée est sensiblement égale à l'épaisseur du jambon déterminée par la distance de ses deux faces planes, les parois latérales de cette boîte rejoignant les parois de fond et de couvercle étant constituées d'une surface continue.

2. Emballage pour jambon cuit, tel que décrit ci-dessus et/ou conforme aux dessins annexés.

BRUXELLES, le 6 janvier 1981

P. Pon. de M. P. Bonnou Salaisons de P'Odor.

P. Pon. du Bureau GEVERA



V785593

DB 74233
000001

pi. unique

J.P. RANNOU SALAISONS DE L'ODET

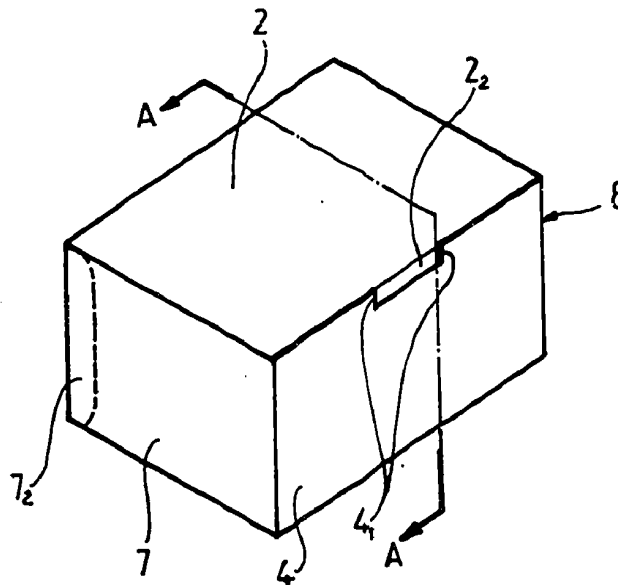


FIG. 1

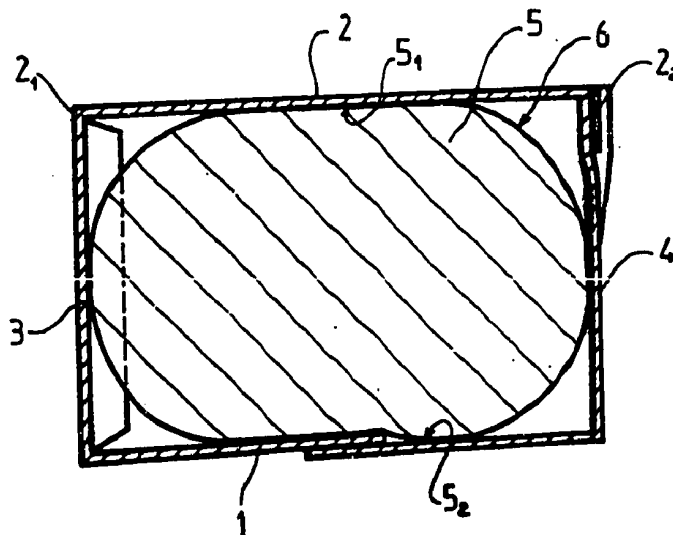


FIG. 2

BRUXELLES, le 6 janvier 1981
P. Pon. de J.P. RANNOU SALAISONS DE L'ODET
P. Pon. du Bureau GEVERS

société anonyme
[Signature]