



(12) **DEMANDE DE BREVET EUROPEEN**

(43) Date de publication:
16.05.2001 Bulletin 2001/20

(51) Int Cl.7: **B65D 75/52, B65D 75/38,
B65D 75/58**

(21) Numéro de dépôt: **99490035.5**

(22) Date de dépôt: **10.11.1999**

(84) Etats contractants désignés:
**AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU
MC NL PT SE**
Etats d'extension désignés:
AL LT LV MK RO SI

(71) Demandeur: **Wipak Gryspeert Société Anonyme
59166 Bousbecque (Nord) (FR)**

(72) Inventeurs:
• **Vuorenmaa, Jani**
59110 La Madeleine (FR)

• **Delannoy, Francis**
59910 Bondues (FR)
• **Dujardin, Bernard**
59700 Marcq-en-Bareuil (FR)

(74) Mandataire: **Lepage, Jean-Pierre**
Cabinet Lepage & Aubertin
Innovations et Prestations S.A.
23/25, rue Nicolas Leblanc
B.P. 1069
59011 Lille Cédex 1 (Nord) (FR)

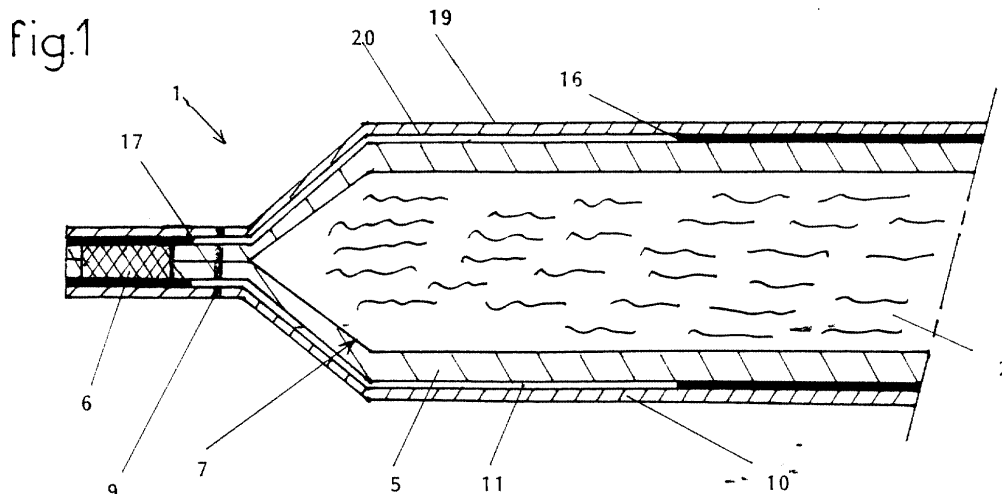
(54) **Emballage avec dispositif de propreté et de sécurité**

(57) Emballage (1) pour le conditionnement de produits (2) liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, sauces, confiseries en poudre et médicaments destinés à être consommés en portant une partie (3) de l'emballage directement au contact des lèvres, ledit emballage comprend:

- une structure (5) monocouche ou multicouches qui constitue une paroi hermétique de l'emballage (1) délimitée par un cordon (6) de soudure qui scelle ledit emballage et définit un conteneur (7) renfermant le produit,
- des moyens de prédécoupe (9) qui permettent la

séparation d'une zone détachable (8) de l'emballage et ouvre le conteneur (7) pour donner accès au produit (2) liquide, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie.

et est caractérisé par le fait qu'il dispose des moyens (10) protecteurs pour libérer une zone propre (11) sur la structure de l'emballage correspondant à la partie de l'emballage qui entre, en contact avec les lèvres de l'utilisateur au moment de la consommation du produit contenu à l'intérieur, afin d'assurer les règles d'hygiène strictes et d'éviter ainsi que le consommateur ne porte à sa bouche un emballage souillé.



Description

[0001] La présente invention est relative à un emballage pour le conditionnement de produits liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, sauces et médicaments destinés à être consommés en portant une partie de l'emballage directement en contact des lèvres.

[0002] L'invention trouvera son application dans toutes les industries de fabrication d'emballage et de conditionnement de produits alimentaires et médicaux. Elle sera mise ensuite à la disposition des consommateurs dans les surfaces commerciales ou les pharmacies.

[0003] Les produits liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie sont consommés en portant l'emballage directement à la bouche. La consommation s'effectue en suçant, aspirant ou tout simplement en avalant directement le produit conditionné. Les emballages sont constitués par une structure de film hermétiquement fermé au moyen d'un cordon de soudure qui délimite un conteneur susceptible de recevoir le produit à conditionner.

[0004] Ces emballages ont généralement une forme tubulaire ou rectangulaire de longueur, de largeur et d'épaisseur variable selon les produits à conditionner. Ainsi on trouvera particulièrement des bâtonnets de forme allongée pour les produits de type glaces ou yaourts, tandis que pour des produits de type sauces, confiseries en poudre ou médicaments seront dans des emballages de forme rectangulaire moins allongée mais plus large.

[0005] Les emballages sont généralement munis d'une pâte de prédécoupe qui permet de détacher une zone séparable sur l'emballage et d'ouvrir le conteneur, permettant alors la consommation du produit. Ils sont destinés à un usage unique.

[0006] Le consommateur place alors une partie de la surface de l'emballage au contact de ses lèvres, puis avale, suce ou aspire le contenu. Cette surface sur l'emballage en contact avec les lèvres est située par exemple au niveau et en-dessous de l'ouverture du conteneur.

[0007] Ce type d'emballage est destiné à toutes les générations selon le produit consommable se trouvant à l'intérieur. Ainsi les adolescents l'utiliseront plutôt pour des produits laitiers, confiseries ou glaces et les adultes pour des sauces ou médicaments.

[0008] Depuis le conditionnement des produits jusqu'à leur consommation, les emballages entrent en contact avec des surfaces quelques fois sales et poussiéreuses, entraînant également un dépôt non hygiénique sur ledit emballage.

[0009] En effet, les emballages circulent sur les machines de conditionnement et sont manipulés par des opérateurs ou des robots jusqu'à leur stockage dans des caisses, puis ils sont à nouveau manipulés par d'autres opérateurs pour être placés dans les rayons des magasins ou pharmacies et enfin achetés par le consommateur. Cette chaîne de distribution entraîne

donc des dépôts non hygiéniques sur les emballages.

[0010] Il en est de même après l'achat des produits puisque les personnes peuvent transporter les emballages dans leur poche, sac ou cartable et toucher les produits plusieurs fois avant de les consommer et même les faire chuter sur le sol.

[0011] Ces emballages ne respectent donc pas totalement les règles d'hygiène alimentaires ou médicales, même si le produit qui a été conditionné l'a été stérilement. Ce produit n'est donc plus dans de bonnes conditions de consommation stérile. En effet, le consommateur est en contact avec des souillures provenant de la saleté et de la poussière lorsqu'il porte la surface de l'emballage à ses lèvres au moment de la consommation du produit. En avalant ces souillures, les consommateurs peuvent alors subir une intoxication alimentaire ou médicale et être malades.

[0012] Les emballages contenant le produit se trouvant sur le marché sont de plus imprimés pour indiquer quelle est la marque du produit, sa composition, sa date limite de consommation, ou encore le lieu de fabrication. Ces impressions se font sur toute la surface du produit et généralement avec des couleurs très variées et vives.

[0013] Le consommateur qui porte le conteneur de produit à la bouche peut alors entrer en contact avec l'encre ou des résidus d'adhésif. En effet, la surface en contact avec les lèvres est également imprimée, et lorsque le consommateur porte cette surface à la bouche, il tend à mouiller la surface imprimée. Etant donné que la consommation du produit dure plusieurs minutes, il est fort probable qu'au bout d'un certain temps les couleurs imprimées, les solvants et les résidus d'adhésifs en contact avec les lèvres du consommateur peuvent provoquer des irritations ou des allergies.

[0014] D'où un manque de respect de l'hygiène alimentaire ou médicale.

[0015] La présente invention vise à remédier aux inconvénients ci-dessus et l'un des buts principaux est de fournir un emballage pour les produits liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie dont la surface en contact avec les lèvres est parfaitement propre, non contaminée au moment de la consommation du produit, afin d'assurer une sécurité d'hygiène alimentaire et médicale stricte.

[0016] Pour cela, l'invention a pour avantage de couvrir et de protéger de la poussière et la saleté la partie de l'emballage destinée à être en contact avec les lèvres et de la garder propre, sans poussière ni saleté, jusqu'à ouverture de l'emballage et consommation du produit.

[0017] L'invention a également pour avantage de supprimer toute impression sur la surface destinée à être en contact avec les lèvres au moment de l'ouverture de l'emballage, en enlevant la protection contre la poussière et la saleté qui couvre la surface en contact avec les lèvres, pour éviter tout risque d'allergie et d'intoxication alimentaire ou médical au contact de l'encre nocive ou résidus d'adhésifs.

[0018] Un autre but de l'invention est d'éviter tout ris-

que d'incident lors de la consommation du produit liquide, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie. En effet, la présente invention a pour avantage d'évacuer la protection contre la poussière et la saleté qui couvrent la surface en contact avec les lèvres pour libérer une surface propre et non contaminée au moment de l'ouverture de l'emballage et ainsi éviter que le consommateur avale la protection en suçant ou en aspirant le produit contenu dans l'emballage.

[0019] Un autre avantage de la présente invention est de faciliter le retrait de la protection lors de l'ouverture de l'emballage afin que le consommateur puisse manipuler très facilement le conteneur ouvert sans faire tomber le produit liquide, semi-pâteux ou poudreux, simplement en maintenant ledit conteneur souple dans une main et en évacuant la protection de l'autre main.

[0020] D'autres buts et avantages de la présente invention apparaîtront au cours de la description suivante qui n'a pas pour but de la limiter.

[0021] La présente invention concerne un emballage pour le conditionnement de produits liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, confiseries en poudre, sauces et médicaments destinés à être consommés en portant une partie de l'emballage directement au contact des lèvres, ledit emballage comprend :

- une structure monocouche ou multicouches qui constitue une paroi hermétique de l'emballage délimitée par un cordon de soudure qui scelle ledit emballage et définit un conteneur renfermant le produit,
- des moyens de prédécoupe qui permettent la séparation d'une zone détachable de l'emballage et ouvre le conteneur pour donner accès aux produits liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie.

et est caractérisé par le fait qu'il dispose des moyens protecteurs pour libérer une zone propre sur la structure de l'emballage correspondant à la partie de l'emballage qui entre en contact avec les lèvres de l'utilisateur au moment de la consommation du produit contenu à l'intérieur, afin d'assurer les règles d'hygiène strictes et d'éviter ainsi que le consommateur ne porte à sa bouche un emballage souillé.

[0022] L'invention sera mieux comprise à la lecture de la description suivante qui s'appuie sur des planches de dessins, à savoir :

- la figure 1 qui présente en vue de coupe et en vue partielle l'emballage selon l'invention
- la figure 2 qui présente l'emballage dans son ensemble avant consommation du produit
- la figure 3 qui présente quelques variantes de l'emballage tel que présenter en figure 2
- la figure 4 présentant l'emballage après ouverture libérant alors la zone propre.

[0023] La figure 1 présente l'emballage (1) pour le conditionnement de produits (2) liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, confiseries en poudre, sauces et médicaments.

[0024] Le conditionnement s'effectue sur machines spécialement conçues où l'emballage est d'abord préformé puis rempli de produit liquide, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie après quoi il est fermé hermétiquement.

[0025] Ces produits (2) utilisant l'emballage (1) de la présente invention sont destinés à être consommés en portant une partie (3) du dit emballage directement au contact des lèvres, puis en avalant, en aspirant ou en suçant lesdits produits.

[0026] Cette partie (3) est localisée dans un espace voisin de l'orifice (4), présenté à la figure 4, apparaissant sur l'emballage après son ouverture.

[0027] L'emballage (1) est constitué d'une structure (5) monocouche ou multicouches qui sera dans un mode préférentiel souple ou semi-rigide réalisé par lamination ou par coextrusion. Cette structure (5) constitue une paroi hermétique délimitée par un cordon de soudure (6) qui scelle l'emballage hermétiquement et définit un conteneur (7) renfermant le produit liquide, semi-pâteux ou solide à faible granulométrie.

[0028] La structure (5) monocouche ou multicouches, souple ou semirigide, laminée ou coextrudée, sera dans un mode préférentiel mais non limitatif réalisé dans un polymère. Elle pourra contenir un film haute barrière à l'oxygène qui accroît l'herméticité de l'emballage avant son ouverture. Le matériau polymère de la structure (5) monocouche ou multicouches sera choisi dans un mode préférentiel et non limitatif parmi le polyester amorphe ou expansé, le PVC, le polypropylène expansé ou non, le PET, le PETG amorphe, cristallin ou expansé, le polystyrène expansé ou non, le polypropylène orienté ou non, le polyéthylène, orienté ou non, haute barrière ou pelable, le polycarbonate, le cristal liquide polymère (LCP) ou toute autre combinaison de laminé ou de coextrudé des matériaux mentionnés ci-dessus.

[0029] Le cordon de soudure (6) pourra être réalisé sur trois côtés de l'emballage comme présenté à la figure 2 ou sur quatre côtés de l'emballage comme présenté à la figure 3.

[0030] L'emballage (1) comprend, dans un mode préférentiel, des moyens de prédécoupe (9) qui facilitent l'ouverture du conteneur pour consommer le produit. Ces moyens de prédécoupe (9) permettent la séparation d'une zone détachable (8) sur l'emballage qui, une fois retirée, ouvre le conteneur (7) et donne accès au produit (2). Cette zone détachable (8) correspond à la partie supérieure de l'emballage (1) située au dessus des moyens de prédécoupe (9).

[0031] Ces moyens de prédécoupe (9) pourront par exemple être réalisés comme à la figure 2 par une pâte de prédécoupe (9a) sur un des côtés de l'emballage. Ils pourront être également réalisés par deux pâtes de prédécoupe (9a et 9b), comme réalisé à la figure 3, une

située de chaque côté (12a et 12b) de l'emballage.

[0032] L'emballage dispose de moyens protecteurs (10) qui libèrent une zone propre (11) sur la structure (5). Cette zone propre (11) correspond à la partie (3) de l'emballage qui entre en contact avec les lèvres de l'utilisateur au moment de la consommation du produit. Cette zone propre assure donc que le consommateur met à sa bouche un emballage propre, non souillé par la saleté et les poussières, et ainsi assure une sécurité d'hygiène.

[0033] On entend par zone propre le fait que la zone est exempt de toute souillure provenant des poussières et de la saleté du milieu ambiant au moment de l'ouverture du conteneur, d'encres d'impression et de résidus d'adhésifs.

[0034] Les moyens protecteurs (10) qui libèrent la zone propre (11) sur la structure (5) sont constitués par un film substrat qui enveloppe toute la structure. Ce film substrat (10) sera réalisé dans un mode préférentiel mais non limitatif en matière polyester ou polypropylène. Il pourra être également monocouche ou multicouches, souple ou semi-rigide, laminé ou coextrudé.

[0035] Ces moyens protecteurs (10) présentent trois zones (13, 14 et 15). La première zone (13) et la troisième zone (15) sont des zones encollées sur la structure (10) de façon à ce qu'elles soient assemblées avec la structure (5). Ces deux zones (13 et 15) sont scellées avec la structure par collage et sont alors complètement solidaires de la structure. L'encollage est réalisé par exemple en déposant un adhésif avec ou sans solvant entre la structure (5) et le film substrat (10) dans les zones (13 et 15) concernées.

[0036] La zone (14) est une zone non encollée sur la structure. C'est à dire que sur cette zone non encollée (14) sur le film substrat (10) adhère avec la structure (5) sans être scellé sur celle-ci. Le film substrat est alors simplement déposé sur la structure par délaminage sur la zone non encollée (14) et laisse donc libres et indépendants le film substrat et la structure sur cette zone.

[0037] Cette zone (14) non encollée correspond à la partie (3) de l'emballage qui est destinée à être en contact avec les lèvres lors de la consommation du produit.

[0038] La zone (14) du film substrat couvre donc la structure (5) sur la partie (3) de l'emballage (1) et la protège contre les souillures provenant de la poussière et de la saleté du milieu ambiant avant ouverture du conteneur.

[0039] De cette façon, l'emballage présente une zone propre (11), non contaminée, située entre le film substrat (10) et la structure (5) dans la zone non encollée (14). Cette zone propre correspond à la partie (3) de l'emballage qui entre en contact avec la bouche après ouverture du conteneur.

[0040] Pour cela, la zone (14) non encollée du film substrat (10) se rabat sur elle-même jusqu'à ce qu'elle atteigne l'extrémité (16) de la seconde zone non encollée (15) et ainsi libère la zone propre de la structure qui peut être portée à la bouche pour avaler le produit ali-

mentaire ou médical.

[0041] La première zone encollée (13) du film substrat se situe au niveau de la zone détachable (8) de l'emballage. Elle doit être évacuée entièrement lors de l'ouverture du conteneur (7) afin de s'assurer qu'il n'y a pas de résidus d'adhésifs sur la partie (3) de l'emballage qui entre en contact avec les lèvres et que la zone non encollée soit effectivement libérée pour être repliée sur elle-même et laisser apparaître uniquement la zone propre sur la partie (3) de la structure en contact avec la bouche au moment de la consommation du produit.

[0042] Pour cela, les moyens de prédécoupe sur l'emballage doivent être réalisés en dessous de l'extrémité (17) de la première zone encollée (13), c'est à dire hors de la zone encollée (13) et dans la zone non encollée (14), afin que la zone non encollée soit ouverte lorsque la zone détachable est retirée et ainsi puisse être rabattue pour libérer la zone propre.

[0043] La zone détachable comprend donc la première zone encollée (13) tout entière et un morceau de la zone non encollée (14) correspondant à la partie du film substrat (10) situé entre l'extrémité (17) de la zone (13) et les moyens de prédécoupe (9).

[0044] La seconde zone (15) est située sur toute la partie basse de l'emballage qui correspond à la partie que l'utilisateur maintient dans la main lorsqu'il consomme le produit. Cette zone encollée (15) doit être suffisamment importante pour faciliter la manipulation de l'emballage lorsque la zone propre est découverte.

[0045] En effet, les emballages sont de façon générale en structure souple ou semi-rigide et renferment des produits liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie, si bien que si la surface de maintien est trop petite, l'utilisateur aura tendance à mal saisir l'emballage et à appuyer trop fort sur celui-ci le temps qu'il ouvre le conteneur et rabat le film substrat non encollé, et de ce fait il fera tomber du produit de l'emballage.

[0046] De même, l'extrémité (16) de la zone encollée (15) qui délimite la partie rabattable du film substrat correspondant à la zone non encollée (14), et la position des pâtes de prédécoupe (9) dans la zone d'adhérence du film substrat avec la structure sans scellage facilitent la manipulation de l'emballage. En effet, lorsque l'utilisateur ouvre l'emballage au niveau des pâtes de prédécoupe avec une main tout en maintenant l'emballage dans la zone de maintien avec l'autre main, la zone non encollée du film substrat se sépare de la structure au niveau de l'orifice (4) du conteneur et le consommateur peut alors facilement saisir le film substrat et le rabattre jusqu'à ce qu'il atteigne la limite fixée par l'extrémité (16) de la zone encollée (15).

[0047] La zone non encollée (14) du film substrat (10) est rabattue complètement jusqu'à l'extrémité (16) puis l'utilisateur porte la zone propre de la structure au contact des lèvres. Pour cela, la zone non encollée doit s'étendre par exemple sur une distance de plusieurs dizaines de millimètres pour assurer que seule la partie (3) du conteneur vienne au contact de la bouche et ainsi

éviter tout risque d'incident. En effet, l'utilisateur avale, suce ou aspire le produit, et dans le cas où la longueur de la zone propre serait trop courte, il mettrait la partie rabattue du film substrat dans la bouche risquant alors d'avaler le film substrat qui pourrait s'arracher en suçant ou en aspirant le produit. Une distance suffisamment importante de la zone non encollée permet donc d'éloigner de la partie (3) en contact avec les lèvres le film substrat qui est rabattu et donc supprimer les risques d'incident.

[0048] Pour supprimer tout risque d'incident il est également possible de réaliser une amorce de déchirure (18) telle que présentée à la figure 3. Cette amorce de déchirure est réalisée sur toute la périphérie de l'emballage et permet donc de déchirer la zone non encollée (14) du film substrat (10) et de l'évacuer du conteneur (7).

[0049] Cette amorce de déchirure peut par exemple être obtenue par une prédécoupe au laser sur toute la périphérie de l'emballage ou par perforation. Elle se situe à proximité de l'extrémité (16) de la zone encollée (15) afin que toute la zone propre soit libérée lorsque l'on évacue ladite amorce de déchirure (18) du conteneur.

[0050] Les emballages pour le conditionnement de produits liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie alimentaires ou médicaux sont imprimés de textes et de dessins coloriés pour présenter la marque du produit, sa composition, son lieu de fabrication et sa date limite de consommation.

[0051] L'emballage (1) de la présente invention présente également tous ces textes et dessins imprimés. Ces impressions sont réalisées sur le film substrat afin de s'assurer que le consommateur ne portera pas aux lèvres les impressions d'encre nocive figurant sur le conteneur qui peuvent entraîner des réactions cutanées chez l'utilisateur après un contact prolongé lorsque celui-ci avale, suce ou aspire le produit.

[0052] En effet, en réalisant l'impression sur le film substrat, on évacue tout imprimé de texte qui se trouve dans la première zone encollée (13) et dans la zone non encollée (14) puisque la première zone (13) est retirée avec la zone détachable (8) de l'emballage et la zone (14) est rabattue sur la seconde zone (15) encollée correspondant à la zone de maintien. De cette façon l'utilisateur porte uniquement la zone propre, non contaminée à la bouche.

[0053] Pour renforcer la propreté de la partie (3) en contact avec les lèvres, l'impression de textes sur le film substrat s'effectue sur la face externe (19) du film substrat, c'est à dire en impression directe. Ainsi l'encre d'impression n'est pas accessible sur la face interne (20) du film substrat et ne peut donc contaminer la zone propre. En effet, l'impression de textes en "sandwich" qui fait pénétrer l'encre au travers le film risquerait de contaminer la zone propre avec de l'encre.

[0054] La présente invention met donc à la disposition des consommateurs un produit respectant des conditions de sécurité d'hygiène importantes en fournissant

un produit propre, non contaminé sur la partie de l'emballage qui est destinée à entrer en contact avec les lèvres du consommateur. Elle supprime ainsi toute éventualité d'intoxication alimentaire ou médicale qui pourrait être causée en avalant des microbes provenant de la poussière et de la saleté ou au contact d'agents chimiques provenant des encres ou des adhésifs.

[0055] D'autres mises en oeuvre de la présente invention, à la portée de l'Homme de l'Art, auraient pu être envisagées sans pour autant sortir du cadre de la présente invention.

Revendications

1. Emballage (1) pour le conditionnement de produits (2) liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, sauces, confiseries en poudre et médicaments destinés à être consommés en portant une partie (3) de l'emballage directement au contact des lèvres, ledit emballage comprend :

- une structure (5) monocouche ou multicouches qui constitue une paroi hermétique de l'emballage (1) délimitée par un cordon (6) de soudure qui scelle ledit emballage et définit un conteneur (7) renfermant le produit,
- des moyens de prédécoupe (9) qui permettent la séparation d'une zone détachable (8) de l'emballage et ouvre le conteneur (7) pour donner accès au produit (2) liquide, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie.

et est caractérisé par le fait qu'il dispose des moyens (10) protecteurs pour libérer une zone propre (11) sur la structure de l'emballage correspondant à la partie (3) de l'emballage qui entre, en contact avec les lèvres de l'utilisateur au moment de la consommation du produit contenu à l'intérieur, afin d'assurer les règles d'hygiène strictes et d'éviter ainsi que le consommateur ne porte à sa bouche un emballage souillé.

2. Emballage (1) pour le conditionnement de produits (2) liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, sauces, confiseries en poudre et médicaments destinés à être consommés en portant une partie (3) de l'emballage directement au contact des lèvres, selon la revendication 1, caractérisé par le fait que les moyens protecteurs (10) pour libérer une zone propre (11) sur la structure sont constitués par un film substrat qui a deux zones encollées (13 et 15) sur la structure d'emballage et une zone non encollée (14), libre vis-à-vis de la structure (5) d'emballage, qui couvre et protège la partie (3) destinée à être en contact avec les lèvres contre les poussières et la saleté, permet-

tant alors de consommer le produit en toute sécurité d'hygiène.

3. Emballage (1) pour le conditionnement de produits (2) liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, sauces, confiseries en poudre et médicaments destinés à être consommés en portant une partie (3) de l'emballage directement au contact des lèvres, selon les revendications 1 et 2, caractérisé par le fait qu'après ouverture de l'emballage, la zone non encollée (14) se rabat jusqu'à l'extrémité (16) de la deuxième zone encollée (15) et libère la zone propre (11) correspondant à la partie (3) en contact avec les lèvres. 5
4. Emballage (1) pour le conditionnement de produits (12) liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, sauces, confiseries en poudre et médicaments destinés à être consommés en portant une partie (3) de l'emballage directement au contact des lèvres, selon les revendications 1 et 2, caractérisé par le fait que la première zone encollée (13) se situe au niveau de la zone détachable (8) de l'emballage, et la seconde zone encollée (15) se situe dans une zone de maintien de l'emballage lors de la consommation du produit. 10 15 20 25
5. Emballage (1) pour le conditionnement de produits (2) liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, sauces, confiseries en poudre et médicaments destinés à être consommés en portant une partie (3) de l'emballage directement au contact des lèvres, selon les revendications 1 et 3, caractérisé par le fait que les moyens de prédécoupe (9) se situent en dessous et hors de la première zone encollée (13) de sorte que lors de l'ouverture de l'emballage la zone non encollée (14) du substrat soit libérée pour permettre le rabat de la zone non encollée jusqu'à l'extrémité de la deuxième zone encollée (15). 30 35 40
6. Emballage (1) pour le conditionnement de produits (2) liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, sauces, confiseries en poudre et médicaments destinés à être consommés en portant une partie (3) de l'emballage directement en contact des lèvres, selon les revendications 1 et 3, caractérisé par le fait que l'emballage (1) présente une amorce de déchirure (18) sur le film substrat (10) à l'extrémité (16) de la seconde zone non encollée (15) permettant après ouverture de l'emballage de déchirer la zone non encollée du substrat et de la séparer du conteneur (7). 45 50 55
7. Emballage (1) pour le conditionnement de produits (2) liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, sauces, confise-

ries en poudre et médicaments destinés à être consommés en portant une partie (3) de l'emballage directement au contact des lèvres, selon les revendications 1 à 3, caractérisé par le fait que la zone non encollée (14) du film substrat (10) s'étend sur une longueur de plusieurs dizaines de millimètres pour éviter les risques d'incidents lorsque l'utilisateur consomme le produit.

8. Emballage (1) pour le conditionnement de produits (2) liquides, semi-pâteux ou solides à faible granulométrie tels que yaourts, glaces, sauces, confiseries en poudre et médicaments destinés à être consommés par succion ou aspiration en portant une partie (3) de l'emballage directement au contact des lèvres, selon les revendications 1 et 2, caractérisé par le fait que le film substrat (10) dispose sur sa surface externe (19) de l'impression de textes ou d'images afin de permettre d'évacuer lesdites impressions au moment de l'ouverture du conteneur (7) et libérer la zone propre (11) sans risque de contamination par les encres, les solvants et les résidus d'adhésifs. 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55

fig.1

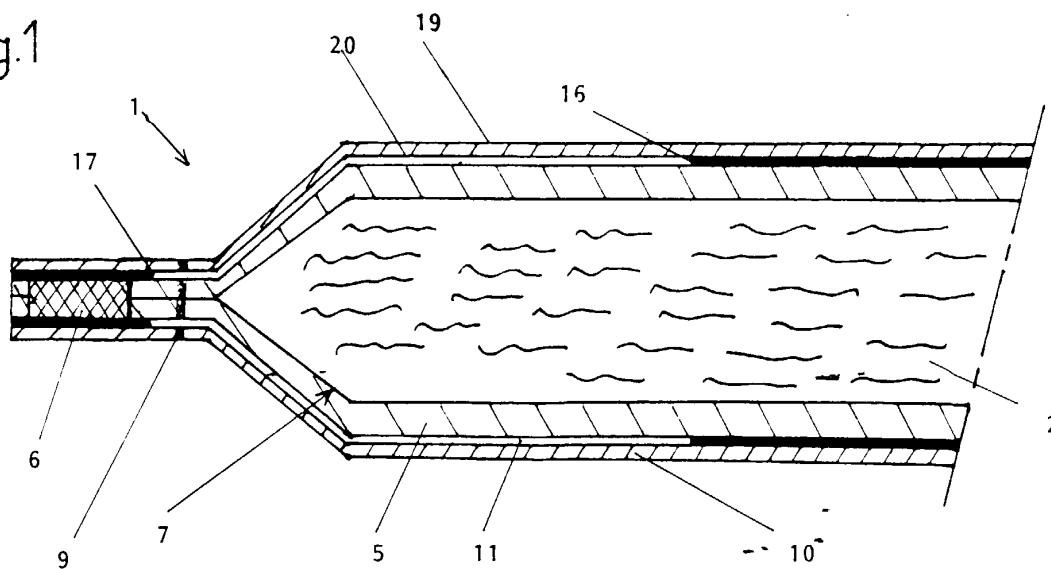


fig.2

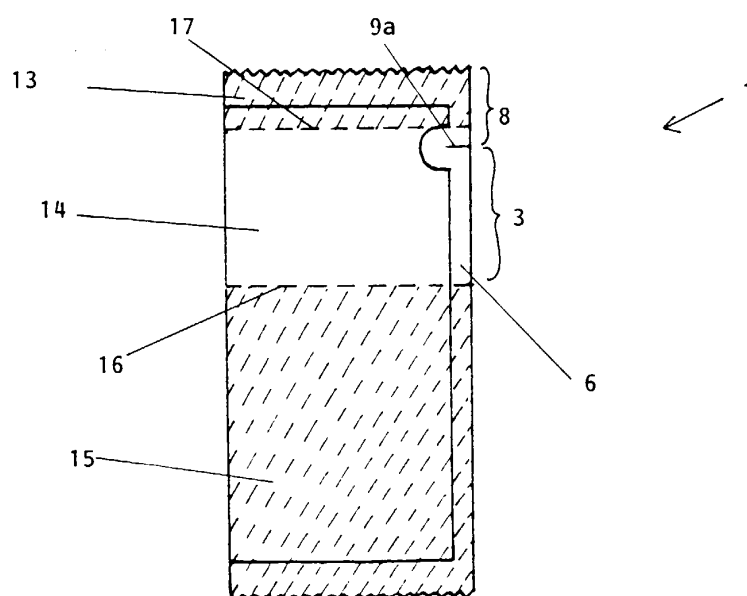


fig.3

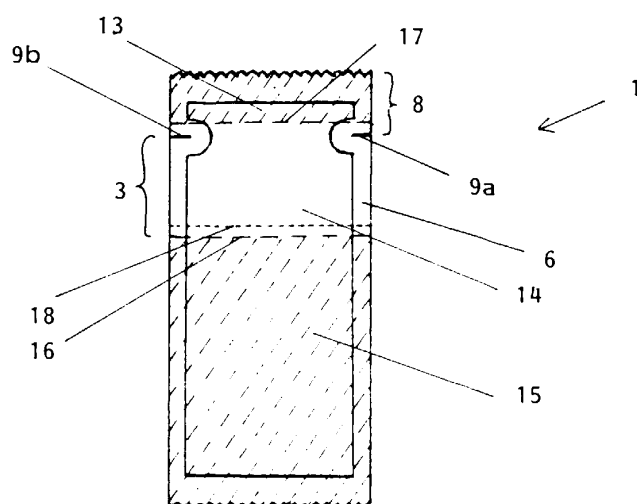
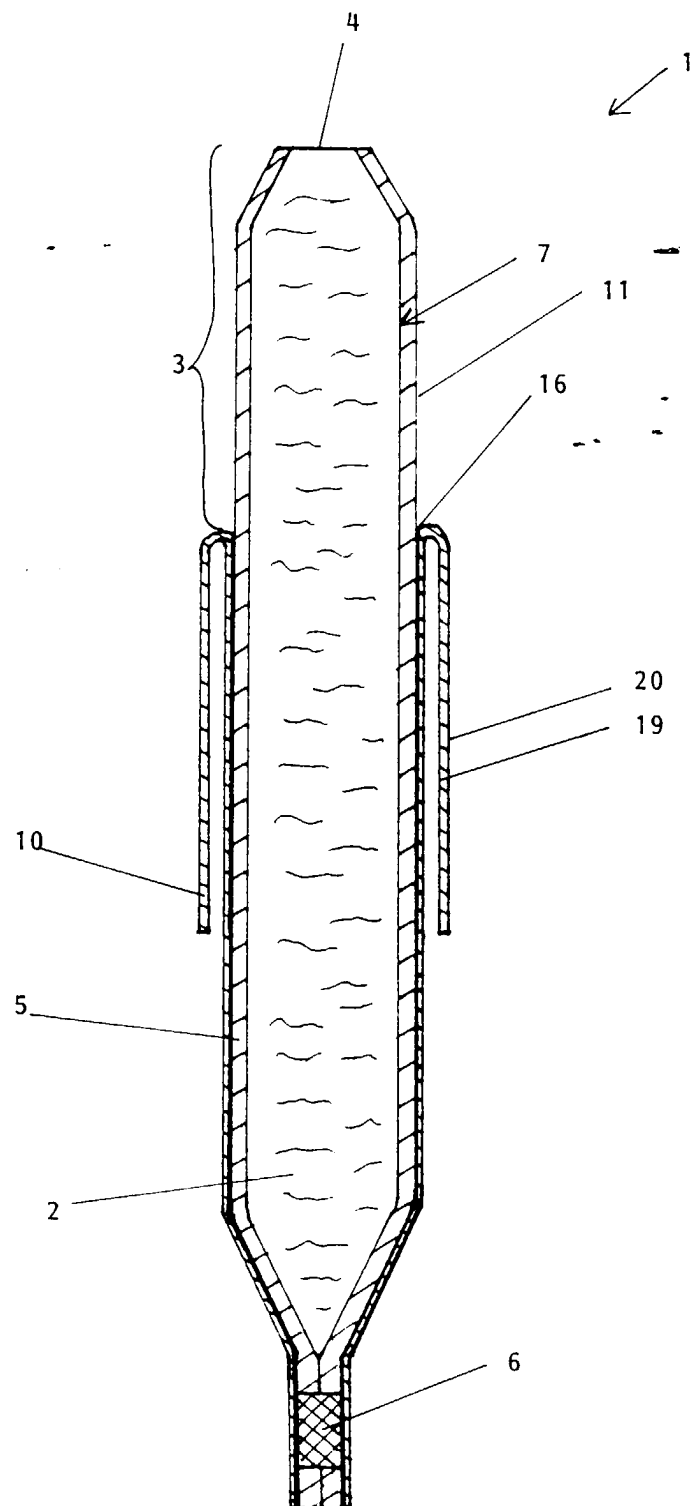


fig. 4





Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numéro de la demande

EP 99 49 0035

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int.Cl.7)
X	WO 99 54217 A (BOSTON RESEARCH AND DEVELOPMENT COMPANY) 28 octobre 1999 (1999-10-28)	1,2,4	B65D75/52 B65D75/38 B65D75/58
Y	* page 5, ligne 14 - page 8, ligne 6; figures 1-15 *	3,5,6	
Y	US 4 108 309 A (ALL ONE GOD FAITH) 22 août 1978 (1978-08-22) * colonne 3, ligne 43 - colonne 4, ligne 31; figures 1-6 *	3,5,6	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.Cl.7)
			B65D
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche		Date d'achèvement de la recherche	Examineur
LA HAYE		5 avril 2000	Lenoir, C
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant			

EPO FORM 1503 03.02 (P04C02)

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET EUROPEEN NO.**

EP 99 49 0035

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche européenne visé ci-dessus.

Lesdits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets.

05-04-2000

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
WO 9954217 A	28-10-1999	AUCUN	
US 4108309 A	22-08-1978	US 4027670 A	07-06-1977
		AU 517079 B	09-07-1981
		AU 2922977 A	05-04-1979
		CA 1102241 A	02-06-1981
		DE 2746144 A	20-04-1978
		FR 2378517 A	25-08-1978
		IL 53045 A	26-10-1980
		IN 146994 A	20-10-1979
		IT 1087202 B	04-06-1985
		JP 53059020 A	27-05-1978

EPO FORM P4480

Pour tout renseignement concernant cette annexe : voir Journal Officiel de l'Office européen des brevets, No.12/82