

(19)



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11)

EP 1 277 445 A8

(12)

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN CORRIGEE

Avis: La bibliographie est mise à jour

(15) Information de correction:
Version corrigée no 1 (W1 A1)
code(s) INID 30

(51) Int Cl.7: **A61B 17/70**, B65D 81/20,
B65D 85/76, A23C 19/068

(48) Corrigendum publié le:
12.03.2003 Bulletin 2003/11

(43) Date de publication:
22.01.2003 Bulletin 2003/04

(21) Numéro de dépôt: **02291842.9**

(22) Date de dépôt: **19.07.2002**

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

(72) Inventeurs:
• **Georgeault, Pierre**
35000 Rennes (FR)
• **Dumont, Thierry**
44240 Suce sur Erdre (FR)

(30) Priorité: **20.07.2001 FR 0109775**

(74) Mandataire: **Dupuis-Latour, Dominique**
SEP Pagenberg & Associés
14 boulevard Maiesherbes
75008 Paris (FR)

(71) Demandeur: **B.S.A. (Societe Anonyme)**
75007 Paris (FR)

(54) **Conditionnement de fromage tranché dans un emballage de type sachet ou barquette operculée**

(57) L'invention vise un article alimentaire à longue conservation, comprenant une portion d'un fromage pré-affiné du type à croûte fleurie, présentant une surface tranchée laissant apparaître le coeur du fromage et une surface de croûte conservée avec sa fleur. Cette portion est enveloppée dans un emballage fermé comportant une paroi d'un film à perméabilité sélective apte à réguler la teneur en oxygène et en gaz carbonique du volume gazeux interne de l'emballage par échange gazeux entre ce volume interne et l'atmosphère extérieure ambiante. La surface d'échange et la perméabilité aux

gaz du film sont choisies de manière à essentiellement permettre une poursuite de l'activité métabolique de la fleur sur la surface de croûte, tout en évitant le développement d'une fleur sur la surface tranchée. L'invention s'applique aussi aux fromages à pâte pressée, notamment d'appellation d'origine contrôlée, avec une croûte naturelle sujette à dégradation lorsque le fromage est conservé avec sa croûte en atmosphère pauvre en oxygène.

EP 1 277 445 A8