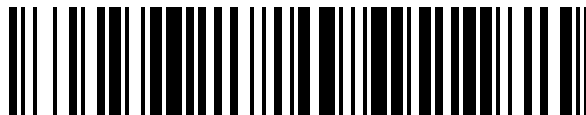


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 119 860**

21 Número de solicitud: 201430988

51 Int. Cl.:

A23G 3/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

17.07.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

27.08.2014

71 Solicitantes:

SANCHEZ ABAD, Luz Divina (100.0%)

C/ ALTICO, Nº 58

03610 PETRER (Alicante) ES

72 Inventor/es:

SANCHEZ ABAD, Luz Divina

74 Agente/Representante:

DE PABLOS RIBA, Juan Ramón

54 Título: **CARAMELO**

ES 1 119 860 U

CARAMELO

D E S C R I P C I Ó N

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un caramelo, el cual aporta, a la función a que se destina, varias ventajas y características de novedad que se describirán en detalle más adelante y que suponen una alternativa a lo ya conocido en el estado actual de la técnica.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en un caramelo, que puede ser de cualquier forma y sabor, y con o sin palo, el cual presenta la innovadora particularidad de incorporar, adherido a la superficie del mismo, uno o más fragmentos, limaduras o polvos de productos naturales o industriales de uso alimentario, como hierbas aromáticas, especias, frutas u otros productos sólidos deshidratados o liofilizados, con objeto de proporcionar al caramelo, además de aroma y/o sabor añadidos al propio que ya tenga y que puede o no ser de la misma naturaleza, elementos añadidos de ornamentación, decoración o colorido que, dependiendo del uso comercial al que vaya destinado el caramelo, le dotarán de un aspecto externo distintivo, normalmente más atractivo comercialmente.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la alimentación, centrándose particularmente en el ámbito de la confitería y fabricación de caramelos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen en el mercado múltiples tipos, modelos y variedades de caramelos, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que presente unas características técnicas semejantes a las que presenta el caramelo que aquí se preconiza, según se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

El caramelo que la presente invención propone se configura, pues, como una destacable novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo distinguen de lo ya conocido convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente memoria descriptiva de la misma.

De manera concreta, lo que la invención propone, como ya se ha apuntado anteriormente, es un nuevo tipo de caramelo que, consistiendo en un caramelo de cualquier sabor, forma, tamaño y configuración, que puede ser de los que se encuentran incorporados en un palo para facilitar su sujeción, conocidos como de tipo piruleta, o no disponer de él, se distingue por el hecho de incorporar, alojado en su superficie, preferentemente adherido sobre dicha superficie en cualquiera de sus caras, en todo caso de modo que queda externamente visible, uno, dos o más fragmentos, partículas, limaduras polvos o virutas de algún producto sólido de uso alimentario, natural o industrial, tal como pueden ser especias, hierbas, productos botánicos, flores, pétalos, hojas, cítricos u otras frutas deshidratadas o liofilizadas, o cualquier otro producto que dé aroma, sabor, color o decoración, dependiendo del uso comercial al que vaya destinado el caramelo.

Es importante destacar que dichos fragmentos de producto, en caso de ser más de uno, se incorporan siendo todos de un mismo tipo, o bien, combinando distintos tipos de producto, y, preferentemente, guardando su aspecto lo más natural posible. Es decir, si por ejemplo el caramelo incorpora hojas de menta, éstas irán adheridas, enteras o en trocitos, de modo que queden planas sobre la superficie y se aprecie lo más claramente posible el tipo de hoja de que se trata.

Con ello, el caramelo tendrá la forma y tamaño que se desee, por ejemplo redonda, alargada, ovalada, cuadrada, rectangular, en forma de corazón o cualquier otra forma regular o irregular, con la diferencia de incorporar superficialmente los descritos fragmentos o polvos de producto.

El caramelo, además, tendrá su envoltorio convencional, de papel celofán, bolsa, blíster, papel tradicional, etc. pudiendo ir envasado de manera individual, con expositor colectivo, etc. dependiendo de las necesidades del mercado a que vaya destinado.

La composición del caramelo será cualquier sustancia o mezcla comestible de las que están hechos convencionalmente los caramelos, con o sin azúcar; con o sin colorantes; con o sin aromatizantes; con la particularidad de incorporar adheridos a su superficie los citados fragmentos o polvos de producto anteriormente mencionados.

5

Para ello, el proceso de elaboración del caramelo será el convencional, bien mediante proceso artesanal o bien mediante proceso industrial, con la diferencia de que, poco antes de que la pasta de caramelo solidifique, se le añaden los fragmentos o polvos del producto elegido o combinación de productos, para que queden adheridos a su superficie una vez que la pasta ha solidificado completamente, siendo externamente visibles y expuestos al aire al mismo tiempo, pero sin que se desprendan con el movimiento de este.

10

Por último, cabe mencionar que el caramelo preconizado está pensado tanto como caramelo convencional para degustar por sí mismo, o como caramelo para ser utilizado en hostelería y restauración, por ejemplo para adornar y aromatizar combinados con alcohol o sin él, refrescos, té, infusiones, etc.

15

El descrito caramelo representa, pues, una innovación de características estructurales y constitutivas desconocidas hasta ahora, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

20

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos, en los que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

25

La figura número 1.- Muestra una vista esquemática en alzado de tres ejemplos de fragmentos de sustancia sólida aplicable para ir incorporada a la superficie del caramelo, según la invención.

30

Las figuras número 2 y 3.- Muestran, respectivamente, una vista en alzado frontal y lateral de un ejemplo del caramelo objeto de la invención, apreciándose en ellas la incorporación a la superficie del mismo de los ejemplos de fragmentos de sustancias mostrados en la figura

35

precedente.

Las figuras número 4 y 5.- Muestran otras dos vistas, también en alzado frontal y lateral respectivamente, de otro ejemplo del caramelo de la invención, en este caso provisto de

5 palo, incorporando los fragmentos de sustancia sobre su superficie.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede

10 observar en ellas un ejemplo preferido, pero no limitativo, del caramelo preconizado, el cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.

Así, tal como se observa en dichas figuras, el caramelo (1) en cuestión consiste, de manera conocida, en una pieza (2) de azúcar fundido y endurecido, preferentemente aromatizado

15 con esencias de frutas, hierbas, etc. pero sin que ello suponga una limitación, y a la que se ha dotado de cualquier forma y tamaño, pudiendo estar incorporada o no a un palo (3) de sujeción.

Dicha pieza (2), ya de manera innovadora, incorpora, adheridas a su superficie, en una o

20 varias de cualquiera de sus caras, al menos, un fragmento (4) de algún producto natural o industrial de uso alimentario, sólido o deshidratado o liofilizado, de tal modo que queda fijado al caramelo durante su proceso de elaboración y visible externamente, proporcionando aroma y/o sabor añadidos al propio que ya tenga el caramelo y que puede o no ser de la misma naturaleza, y/o un motivo de ornamentación, decoración o colorido.

Es importante destacar que dicho fragmento (4) o fragmentos, pueden consistir en trocitos de producto, limaduras o incluso polvos de producto y, en caso de consistir en varios fragmentos (4), estos pueden ser de un mismo tipo de producto o combinarse siendo fragmentos de distinta forma y tamaño así como de distintos productos los que se

30 incorporan a la superficie de la pieza (2) que constituye el caramelo, tal como muestran los ejemplos de las figuras 2 y 3, en los que se ha incorporado una combinación de fragmentos (4) de malva, que es el de mayor tamaño; de enebro, que tiene forma circular; y de cardamomo, que tiene forma alargada.

35 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de

ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales
5 alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

- 1.- CARAMELO que, constituido por una pieza (2) de azúcar fundido y endurecido, opcionalmente aromatizado con esencias de frutas, hierbas, etc., a la que se ha dotado de cualquier forma y tamaño, y pudiendo estar incorporada o no a un palo (3) de sujeción, está **caracterizado** porque dicha pieza (2) incorpora, adheridas a su superficie, en una o varias de cualquiera de sus caras, al menos, un fragmento (4) de algún producto natural o industrial de uso alimentario, sólido o deshidratado o liofilizado, de tal modo que queda fijado al caramelo durante su proceso de elaboración y visible externamente, proporcionando aroma y/o sabor añadidos al propio que ya tenga el caramelo y que puede o no ser de la misma naturaleza, y/o un motivo de ornamentación, decoración o colorido.
- 2.- CARAMELO, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque dicho fragmento (4) o fragmentos, son trocitos de producto, limaduras o incluso polvos de producto.
- 3.- CARAMELO, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque cuando la pieza (2) incorpora varios fragmentos (4), éstos son todos de un mismo tipo de producto.
- 4.- CARAMELO, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque cuando la pieza (2) incorpora varios fragmentos (4), éstos son una combinación de distintos productos.
- 5.- CARAMELO, según cualquiera de las reivindicaciones 3 ó 4, **caracterizado** porque los fragmentos (4) son de la misma forma y tamaño.
- 6.- CARAMELO, según cualquiera de las reivindicaciones 3 ó 4, **caracterizado** porque los fragmentos (4) son de distinta forma y tamaño.



FIG. 1

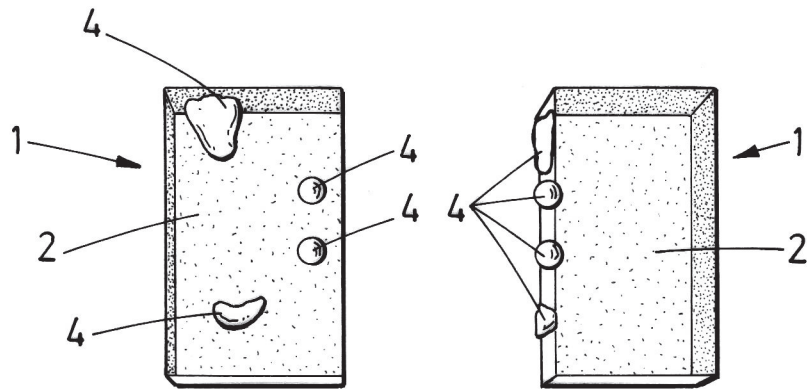


FIG. 2

FIG. 3

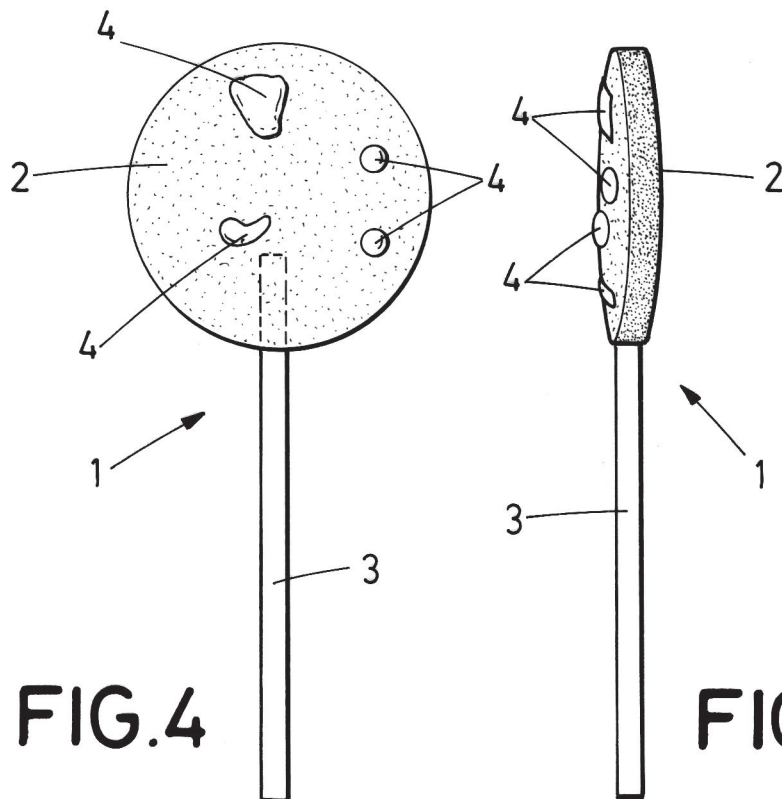


FIG. 4

FIG. 5