

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 078 604**

21 Número de solicitud: 201231112

51 Int. Cl.:

A23G 3/36 (2006.01)

A23G 3/50 (2006.01)

A23G 3/56 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

23.10.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

14.02.2013

71 Solicitantes:

BALANZAT MEIRAS, Maria Teresa (100.0%)
C/SANTIAGO RAMON Y CAJAL, 22-4º F
30205 CARTAGENA (Murcia) ES

72 Inventor/es:

BALANZAT MEIRAS, Maria Teresa

54 Título: **CARAMELO MEJORADO CON ELEMENTOS VEGETALES NATURALES EN SU INTERIOR**

ES 1 078 604 U

DESCRIPCIÓN

Descripción de caramelo mejorado con elementos vegetales naturales en su interior

El presente modelo de utilidad consiste en un caramelo el cual lleva alojado en su interior una flor natural u hojas naturales o semillas, todas ellas comestibles. De preferencia, este caramelo, es translúcido o transparente de manera que se deje ver la flor o parte vegetal de la planta que contiene en su interior, pudiendo ser también opaco, en aquellos casos que se precise, en función de la idea o destino comercial.

El caramelo objeto de este modelo de utilidad podrá estar hecho de cualquier sustancia y composición comestible de las habituales de las que están hechas los caramelos que ya existen en el mercado, es decir, azúcar, isomalt, agaragar, etc...con colorantes o sin ellos, aromatizantes o sin ellos, etc... La diferencia esencial es que contiene una flor natural en su interior y/o hojas de plantas y/ o partes vegetales, pudiendo estas a su vez estar acompañadas por otras materias distintas, una o varias, visibles o no, en el mismo interior del caramelo, como por ejemplo, polvo molido de otras plantas o flores, minerales en polvo o lámina tales como oro, plata, etc. Así como cualquier otro oligoelemento, vitamina o sustancia en general.

Dicho modelo de utilidad del caramelo con flor natural o partes vegetales, pretende a través de su inventiva y distinción mejorar no solo la imagen del caramelo, que por supuesto es algo inherente a su inventiva el hecho de que además de caramelo sea un objeto bonito, más atractivo y decorativo, que lo convierte a su vez en un objeto decorativo o de regalo, sino que, a través de ello y por el mero hecho de contener una flor natural a modo de ejemplo, puede ser destinado y aplicable a muchos otros sectores distintos de los puramente habituales de la golosina, como pueda ser el circuito de objetos de regalo y papelería, el terapéutico, farmacéutico, herboristerías, medicina curativa tradicional o alternativa en general, ya que el hecho de contener partes de vegetación, flores, hojas de plantas, semillas, etc... le hace ser un vehículo excelente para administrar tratamientos de forma sencilla y naturalque es, a su vez, más agradable y atractiva para todas las edades y estados del individuo.

Este caramelo, dadas su características esenciales, podrá tener la forma y tamaño que se desee dado que ello no altera ni condiciona la esencia de su inventiva ni finalidad por lo que la forma nunca podrá ser considerada como algo limitativo al no alterar la esencialidad del presente modelo de utilidad.

El caramelo objeto de este modelo podrá estar presentado mediante envoltorio de papel celofán, polibag, blíster, papel tradicional, etc...es decir, cualquier material habitual de envoltorio y forma de presentación o embalaje ya que eso tampoco altera o limita la esencialidad del invento. Podrá ser presentado individualmente o en cualquier tipo de expositor colectivo, múltiple o individual dependiendo su presentación, única y exclusivamente, de la idoneidad del producto y su forma o el sector de mercado y su demanda o necesidad, interpretada en cada momento concreto por la persona o personas que diseñen el embalaje, si lo hubiera.

Este tipo de caramelo también podrá estar fabricado y como manera preferente en muchas de sus formas y presentaciones, unido a un palo o soporte de cualquier naturaleza habitual(plástico, papel prensado, madera, metal, etc...) por su parte inferior enganchado al mismo de manera solidaria ,soportado incrustado o hendido, etc... que facilite su sujeción para facilitar su degustación, a modo de piruleta o caramelo de palo, similar a los otros muchos caramelos de diversas formas naturalezas y marcas que ya existen presentados de esta forma en el mercado, comercializándolo bajo esta forma de presentación, de manera individual, colectiva, por colección o en expositores o no, sin que esta forma y manera tampoco suponga limitación alguna al alcance de la esencialidad de la inventiva del presente caramelo mejorado y lo reivindicado en el presente modelo de utilidad.

El presente modelo de caramelo mejorado supone un avance importante en el uso del caramelo en muchos mas ámbitos, utilidades y sectores del que hasta ahora venía siendo el destino del caramelo tradicional y además un singular ejemplo de mejora de su aspecto e imagen, así como de aplicación a otros campos como el terapéutico, por ser su reivindicación esencial la introducción de elementos vegetales naturales en su interior.

Las partes vegetales dispuestas en el interior del caramelo serán preferentemente flores, hojas enteras o troceadas, semillas, etc... que estén y guarden, a ser posible, su presencia lo más cercana a su aspecto en estado natural, bien entendido que, en la mayoría de los casos, estas flores, frutillas, semillas u hojas, tendrán que ser previamente secadas, de manera natural o mediante secaderos forzados eléctricos a gas, etc...para poder ser introducidas de manera estable dentro del caramelo. Utilizando también, según convenga y sin que ello altere igualmente la esencialidad de este modelo y lo reivindicado, otros sistemas de estabilización y secado como la liofilización, el confitado, crionizado, etc... o el uso de sustancias, como la lactosa u otras, para mejorar su conservación estabilidad e imagen natural.

De preferencia se utilizarán componentes vegetales y materias que procedan de cultivos biológicos y naturales evitando en lo posible utilizar sustancias químicas que no provengan de procesos naturales, como también, de preferencia y siempre que sea posible, en el proceso de fabricación no se utilizaran sustancias que pudieran ser de habitual intolerancia para algunos colectivos de personas tales como el huevo, gluten, lactosa, etc... sin que eso tampoco sea una condición limitativa para el producto sino meramente preferencial, ya que es también un objetivo del caramelo mejorado el evitar al máximo posible la participación en su elaboración de materias y sustancias químicas artificiales en aras de contribuir a un mejor estado de salud de los consumidores o el estado de salud

dental de los niños, a modo de ejemplo. Por ello, se seleccionarán preferentemente en la elaboración, todas aquellas sustancias y materias ecológicas o biológicas que contribuyan a hacer un caramelo sano para todos los públicos o sectores de población a los que vaya dirigido en función de su naturaleza, condición y aplicación.

En cuanto al sistema de fabricación de estos caramelos, son válidos todos aquellos que sirven y permiten la fabricación de caramelos con incrustación interna, tanto los tradicionales como los mecanizados o los más sofisticados industriales, dependiendo su idoneidad en el sistema a escoger, de la cantidad de unidades que se pretenda hacer cada día o tiraje productivo. A modo simplista y como ejemplo no limitativo, podemos citar el sistema tradicional semi-artesano de precipitación por decantación de la materia que compone la masa del caramelo, por ejemplo, el agaragar en estado licuado se deposita en un molde, digamos, de silicona, llenándolo hasta la mitad, se deja enfriar hasta que se solidifique, se coloca la flor o incrustación vegetal (acompañada o no de otras), y se procede a terminar de rellenar el molde en su totalidad con la materia licuada. Una vez que está solidificada, al enfriar, se desmolda y ya se obtiene el caramelo terminado con su flor en el interior, listo para presentar, envolver, etc...En el caso del caramelo de palo, es lo mismo, pero en el momento intermedio de colocar la flor o incrustación encima de la primera emulsión de materia depositada, habremos colocado ya el palito previamente, antes de que se solidifique. Para ello, el molde debe disponer de una muesca por donde se deposita el palito y luego se termina de rellenar igual que el que no lleva palo. Este sistema artesanal de fabricación que aquí se cita, a modo de ejemplo, es el más sencillo de los posibles y no debe ser interpretado como limitativo a efectos de este modelo de utilidad y su ámbito de protección, ni en las materias citadas, ni en la forma, ni en el procedimiento ya que hay muchos sistemas o procedimientos ya conocidos mediante los cuales se puede fabricar este caramelo. Hay que entender que el nivel inventivo de este modelo de utilidad no consiste en el modo de fabricación, sino en la mejora y ampliación de la utilidad de este tipo de caramelo, con flores o vegetales naturales, que lo hacen extensivo a otros sectores y aplicaciones, así como un objeto más vistoso y decorativo.

Con el fin de que se puedan comprender mejor las características de este modelo de utilidad y de una manera muy simple y por supuesto no limitativa en cuanto a su aspecto y forma, se acompañan tres dibujos, sin mostrar envoltorio o forma de presentación alguna que pueden ser muchísimas y diversas, como las formas.

En la figura 1, a modo de ejemplo, vemos un dibujo que evoca una flor seca cualquiera.

En la figura 2 vemos la misma flor dentro de un caramelo supuestamente translúcido o transparente.

Y en la figura 3, la misma flor pero dentro de un caramelo transparente o translúcido con soporte de palo a modo de piruleta.

REIVINDICACIONES

- 1 - Caramelo mejorado con elementos vegetales naturales en su interior caracterizado por contener en su interior elementos vegetales naturales tales como flores, pétalos, hojas, semillas, raíces o ramitas o frutillos, todos ellos comestibles.
- 5 2 - Caramelo mejorado según reivindicación primera, caracterizado porque dichos elementos vegetales en el interior del caramelo son visibles dada la condición translúcida o transparente de la naturaleza del caramelo que los contiene y, por consiguiente, por la transparencia de las materias por la que está compuesta la masa de suspensión de dicho caramelo, tales como azúcar, agaragar, isomalt o cualquier otra materia comestible de características similares translúcidas que sirva para la formación o elaboración de un caramelo.
- 10 3 -Caramelo mejorado según reivindicación primera, caracterizado porque la condición de los elementos vegetales que contiene, aún siendo siempre comestibles, puede ser meramente estética y/o con características terapéuticas. 4- Caramelo mejorado según reivindicación primera, caracterizado por la posibilidad de tener cualquier forma y tamaño, tipo de envoltorio o presentación, siendo presentado y caracterizado, preferente u opcionalmente, por tener un soporte solidario en su extremo inferior que permita la sujeción del mismo mediante un palito o bastoncillo de otra naturaleza como papel prensado, plástico o metal o madera, a modo de caramelo de palo o piruleta para facilitar su limpia y lenta degustación o como soporte del elemento decorativo que inherentemente es este tipo de caramelo.
- 15

Figura 1

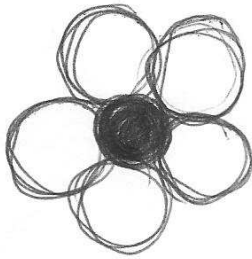


Figura 2

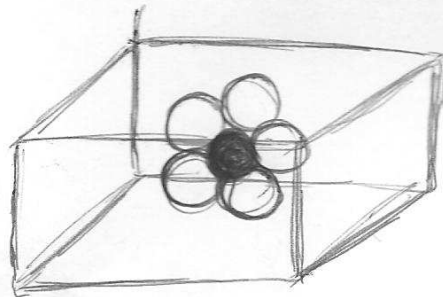


Figura 3

