



(19) REPUBLIKA HRVATSKA
DRŽAVNI ZAVOD ZA
INTELEKTUALNO VLASNIŠTVO

(10) Identifikator
dokumenta:



HR P20240738 T1

HR P20240738 T1

(12) **PRIJEVOD PATENTNIH ZAHTEJEVA
EUROPSKOG PATENTA**

(51) MKP:

A23G 1/00 (2006.01)
A23G 1/20 (2006.01)
A23G 1/22 (2006.01)
A23G 1/50 (2006.01)

(46) Datum objave prijevoda patentnih zahtjeva: 30.08.2024.

(21) Broj predmeta: P20240738T

(22) Datum podnošenja: 03.01.2020.

(86) Broj međunarodne prijave: PCT/EP2020050065
Datum podnošenja međunarodne prijave: 03.01.2020.

(96) Broj europske prijave patenta: EP 20700037.3
Datum podnošenja europske prijave patenta: 03.01.2020.

(87) Broj međunarodne objave: WO 2020141210
Datum međunarodne objave: 09.07.2020.

(97) Broj objave europske prijave patenta: EP 3905887 A1
Datum objave europske prijave patenta: 10.11.2021.

(97) Broj objave europskog patenta: EP 3905887 B1
Datum objave europskog patenta: 13.03.2024.

(31) Broj prve prijave: 201905002 (32) Datum podnošenja prve prijave: 03.01.2019. (33) Država ili organizacija podnošenja prve prijave: BE

(73)(72) Nositelj patenta i izumitelj: **Guy van Cruchten, Chemin des Cavaliers 53, 1780 Wemmel, BE**

(74) Zastupnik: **Odvjetnica Sandra Russo Zelenović, 21000 Split, HR**

(54) Naziv izuma: **KALUP ZA BILJNE MASTI I NJEGOVA UPORABA**

HR P20240738 T1

PATENTNI ZAHTEJEVI

1. Kalup za zaprimanje tekuće čokolade, koji se sastoji od dva elementa, prednjeg elementa (1) koji je trodimenzionalnog oblika i dolazi u različitim veličinama koje su povezane s prethodno definiranim obrascem (2) s ravnim dnom i stražnjeg elementa (3) koji sadrži mrežicu (4) čija površina točno prekriva ravnu površinu prednjeg elementa, pri čemu navedena mreža, po mogućnosti rešetkaste strukture, razgraničava ćelije (5), mrežice (4) koje su ukošene (7), površina stražnjeg elementa (3) ima razgraničene ćelije da bi se slagala s ravnim dnom prednjeg elementa, pri čemu mrežica (4) služi za otiskivanje žlijebova u čokoladi u kalupu, dno mrežica stražnjeg elementa tvori ravninu (9).
2. Kalup, u skladu s patentnim zahtjevom, pri čemu svaka ćelija sadrži rupu (8) koja omogućava izlazak zraka kada se dva elementa (1) i (3) kalupa slože.
3. Kalup, u skladu s patentnim zahtjevima 1 ili 2, pri čemu otvor (8) ispuni cijelu ćeliju (5).
4. Kalup, u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva od 1 do 3, pri čemu su mrežice (4) ukošene (7), po mogućnosti zaobljene (7), na svom kraju koji je udaljen od baze (9).
5. Kalup, u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva od 1 do 4, pri čemu je visina (10) i/ili širina (11) mrežica (4) u značajnoj mreži postojana.
6. Kalup, u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva od 1 do 5, pri čemu su rubovi (6) koji tvore obod prednjeg elementa (1) ukošeni.
7. Kalup, u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva od 1 do 6, pri čemu su prednji element (1) i/ili stražnji element (3) izrađeni od termoformirajuće plastike, npr. PET-a ili PVC-a, polikarbonata, akrila ili smole.
8. Kalup, u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva od 1 do 7, pri čemu je prednji element (1) struktura debljine između 20 μm i 2 000 μm , po mogućnosti između 200 μm i 600 μm .
9. Postupak izrade čokolade ili glazurne paste pomoću trodimenzionalnog oblika koji dolazi u različitim veličinama koje su povezane s prethodno definiranim obrascem (2), a sastoji se od sljedećih uzastopnih koraka:
 25 uzme se prednji element (1) kalupa, u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva od 1 do 8, koji ima željeni trodimenzionalni oblik;
 prednji element kalupa napuni se (1) rastopljenom čokoladom ili rastopljenom glazurnom pastom;
 stražnji element (3) kalupa prema bilo kojem od zahtjeva 1 do 8 primjenjuje se kada je čokolada ili pasta za glazuru izlivena u prednji element (1) kalupa još uvijek tekuća i dovoljno vremena da se čokolada ili tijesto za glazuru učvrstiti tako da se na njemu utisnu utori;
 30 stražnji element (3) ukloni se iz kalupa.
10. Postupak u skladu s patentnim zahtjevom 9, pri kojem se čokolada ili glazurna pasta ulijeva u nekoliko prednjih elemenata (1) kalupa ispred stražnjeg elementa (3) kalupa primjenjuje se uzastopno na prednjim elementima (1) napunjenih kalupa.
11. Postupak u skladu s patentnim zahtjevom 9 ili 10, pri kojem se među čokoladama može odabrati tamna čokolada, bijela čokolada, mliječna čokolada, ružičasta čokolada, zlatna čokolada i mješavine svih navedenih čokolada, kao i mješavine tamne čokolade, bijele čokolade i biljnih masti i/ili prehrambenih pigmenta.
12. Čokoladna masa ili glazurna pasta izrađene postupkom u skladu s jednim od patentnih zahtjeva od 9 do 11, koji ima ravno dno i trodimenzionalni oblik s više visina koje su povezane s prethodno definiranim obrascem (2), pri čemu se dno ravnog oblika sastoji od mrežice sa žlijebovima koji razgraničavaju ćelije, dok su im šavovi ukošeni.
13. Čokoladna masa ili glazurna pasta, u skladu s patentnim zahtjevom 12, pri čemu ćelije predstavljaju volumen koji čovjek može savladati.
14. Čokoladna masa ili glazurna pasta, u skladu s patentnim zahtjevom 12 ili 13, pri čemu se mrežica sa žlijebovima sastoji od segmenata složenih u dvije dimenzije, a segmenti svake dimenzije paralelni su u odnosu jedni na druge.
15. Čokoladna masa ili glazurna pasta, u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva od 12 do 14, pri čemu se među čokoladama može odabrati tamna čokolada, bijela čokolada, mliječna čokolada, ružičasta čokolada i zlatna čokolada, te mješavine svih navedenih čokolada, kao i mješavine tamne čokolade, bijele čokolade, mliječne čokolade i ružičaste čokolade, zlatne čokolade i biljnih masti i/ili prehrambenih pigmenta.