



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 359 821**

51 Int. Cl.:

A23G 3/02 (2006.01)

A23G 3/20 (2006.01)

B65D 1/04 (2006.01)

B65D 83/00 (2006.01)

B65D 85/60 (2006.01)

A23G 3/00 (2006.01)

B65D 1/06 (2006.01)

B65D 77/06 (2006.01)

B65D 85/72 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **02799269 .2**

96 Fecha de presentación : **20.12.2002**

97 Número de publicación de la solicitud: **1463417**

97 Fecha de publicación de la solicitud: **06.10.2004**

54

Título: **Producto de caramelo.**

30

Prioridad: **20.12.2001 US 27521**

45

Fecha de publicación de la mención BOPI:
27.05.2011

45

Fecha de la publicación del folleto de la patente:
27.05.2011

73

Titular/es: **THE TOPPS COMPANY Inc.**
One Whitehall Street
New York, New York 10004-2109, US

72

Inventor/es: **Hart, Daniel, G. y**
Weiss, Gary, D.

74

Agente: **Tomás Gil, Tesifonte Enrique**

ES 2 359 821 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Producto de caramelo.

Antecedentes de la invención

Esta invención se refiere a un producto de caramelo que comprende un dispositivo para contener una pieza de caramelo, como un chupachup, y para distribuir un flujo de gotitas de líquido aromatizado sobre el caramelo para crear una sensación de sabor placentero.

Existen varios dispositivos que combinan un producto de caramelo con un distribuidor de líquido donde el caramelo y el líquido se consumen juntos. La adición de líquido permite a un consumidor regular el sabor del caramelo según su preferencia distribuyendo diversas cantidades de líquido sobre el caramelo, modificando así su sabor.

La patente estadounidense n.º. 5,324,527 de Coleman divulga un dispositivo que distribuye líquido desde un depósito sobre un producto de caramelo. El líquido se distribuye mediante la aplicación de una fuerza de prensado sobre el contenedor del líquido, o mediante la aplicación de una fuerza giratoria a un eje roscado, forzando el líquido sobre el caramelo por medio de canales en el caramelo.

La patente estadounidense n.º. 6,187, 352 de Crosbie divulga un dispositivo que distribuye el líquido de un depósito a través de un mecanismo de pulverización. El líquido se rocía directamente en la boca de un consumidor para proveer un efecto refrescante después del consumo de un caramelo de sabor picante.

Resumen de la invención

Según la presente invención se provee un producto de caramelo como se reivindica en la reivindicación 1.

Breve descripción de los dibujos

La Figura 1 es una vista en perspectiva frontal que muestra un producto de caramelo según una forma de realización preferida de la invención;

La Figura 2 es una vista frontal del producto de caramelo;

La Figura 3 es una elevación posterior que muestra cómo se usa la invención para aplicar el líquido al caramelo duro;

La Figura 4 es una vista en sección lateral a lo largo de la línea 4-4 de la figura 2;

La Figura 5 es una vista en sección a lo largo de la línea 5-5 de la figura 4 y

La Figura 6 es una vista en sección transversal a lo largo de las líneas 6-6 de la figura 5.

Descripción de formas de realización preferidas

Según la forma de realización preferida de la invención, un alojamiento compuesto de dos piezas comprende una cáscara 10 y una cobertura posterior 12. Una cáscara 10 se forma sobre tres cuartos del alojamiento e incluye un estante interior 14 (Fig. 5) que prevé un compartimiento inferior 16 que puede ser estanco. El fondo de la cáscara 10 está abierto y recibe un soporte de caramelos 18 que comprende un mango 20 y dos salientes verticales 22.

El soporte de caramelos 18 es una pieza de plástico moldeada y soporta caramelos duros 24 que se moldea en los salientes 22 de manera que el caramelo se detiene sobre el soporte 18. En la forma de realización preferida, el caramelo 24 incluye canales centrales 26 sobre cada lado para recibir el líquido como se describe bajo.

El soporte de caramelos 18 incluye una ranura 28

que se acopla a un borde correspondiente 29 en la pared lateral de la cáscara 10. El contenedor para caramelos, además de soportar el caramelo duro, actúa además para cerrar la cámara inferior 16. Cuando la nervadura 29 se cierra a presión en la ranura 28, se forma un compartimiento casi hermético al aire que ayuda a prolongar la duración de almacenamiento del caramelo duro.

Una botella de jugo 30 es montada dentro del alojamiento sobre el estante 14. Una tetina vertical 32 se ajusta por fricción en el cuello de la botella 30 que es hecho de un material comprimible de manera que el líquido se puede expeler de la botella que pasa a través de la tetina 32 comprimiendo la botella. La tetina se puede cerrar con un tapón 34 que está formado completamente con una banda de retención 36. La banda 36 incluye un anillo 38 en su extremidad opuesta que puede ser puesto sobre el cuello (no numerado) de la botella de jugo 30 para soportar el tapón sobre la botella. Después de que el anillo es conectado al cuello de la botella 30, la tetina 32 se puede insertar en el cuello de la botella. La tetina 32, naturalmente, dirige el flujo de líquido de la botella 30 cuando éste se prensa y puede incluir una parte de diámetro agrandado 39 superpuesta al anillo de la banda 38 para retener el tapón 34.

Las partes superiores de la cáscara 10 y de la cobertura posterior 12 incluyen las aberturas semicirculares que pueden comprometer una parte complementaria del empalme roscado 32 para detener la botella de jugo 30 dentro de la parte superior del alojamiento. La cáscara 10 y la cubierta 12 incluyen aberturas adecuadas de manera que la banda 36 puede extenderse a través del alojamiento como se muestra en los dibujos.

Después de que la botella de jugo es posicionada dentro de la cáscara 10, la cobertura posterior 12 se aplica y se fija en las superficies contiguas de la cáscara 10 de cualquier manera deseada, por ejemplo, de manera adhesiva.

La cobertura posterior 12 incluye una abertura 40 y la cáscara 10 incluye una abertura frontal 42 (Fig. 3) de manera que el usuario puede aplicar presión a la botella de jugo, mientras que se retiene dentro del alojamiento. En una forma de realización preferida, las aberturas se configuran como una cara y la botella de jugo 30 incluye partes sobresalientes que se extienden a través de las aberturas 40 y 42. Si se desea, una o ambas partes sobresalientes de la botella de jugo pueden estar en relieve para simular una cara como se muestra.

En uso, el usuario retira el mango con el caramelo 24 del compartimiento 16. El tapón 34 es luego retirado por la tetina 32 y, como se muestra en la Fig. 3, el alojamiento se gira de manera que cuando el usuario aplica presión a la botella 30 a través de las aberturas 40 y 42, el líquido dentro de la botella se expela y se vierte sobre el caramelo.

Obviamente, la invención se puede usar con cualquier tipo de caramelo y cualquier líquido aromatizado. En la forma de realización preferida, el caramelo endurecido es dulce y el líquido es un caramelo ácido. La combinación del caramelo ácido y dulce da un sabor delicioso y satisfactorio. El niño es fácilmente capaz de controlar cómo de dulce o de ácido será el sabor del caramelo.

REIVINDICACIONES

1. Producto de caramelo, que comprende:
un alojamiento que comprende una cara frontal y una cara posterior, dicho alojamiento definiendo una cámara superior y una cámara inferior;

un soporte de caramelos para soportar una pieza de caramelo y que comprende un mango en su extremidad inferior, donde dicho soporte de caramelos es insertable dentro de dicha cámara inferior para cerrar la cámara y siendo selectivamente extraíble de esta última;

una pieza de caramelo soportada por dicho soporte de caramelos;

una botella que es comprimible dentro de la cámara superior de dicho alojamiento, donde dicha botella contiene un líquido aromatizado, por lo menos dos lados de dicha botella siendo accesibles, mientras que la botella se retiene dentro del alojamiento con lo que un usuario puede aplicar presión a dicha botella para distribuir el líquido aromatizado sobre el caramelo duro.

2. Producto de caramelo según la reivindicación 1, donde dicho alojamiento incluye la abertura opuesta y dicha botella incluye partes que se extienden a través de dichas aberturas.

3. Producto de caramelo según la reivindicación 2, donde la botella arriba mencionada incluye una tetina que se extiende a través de la extremidad superior de dicho alojamiento.

4. Producto de caramelo según la reivindicación 3, donde dicho alojamiento incluye dos piezas separadas, una de dichas piezas incluye toda la cámara inferior y una parte de la cámara superior, la parte permanente de la cámara superior estando comprendida por la otra pieza.

5. Producto de caramelo según la reivindicación 1, donde dicho caramelo tiene una forma cilíndrica de doble depósito.

6. Producto de caramelo según la reivindicación 2, donde por lo menos una de las partes de la botella que se extiende a través del alojamiento se configura para parecerse a una cara.

25

30

35

40

45

50

55

60

65

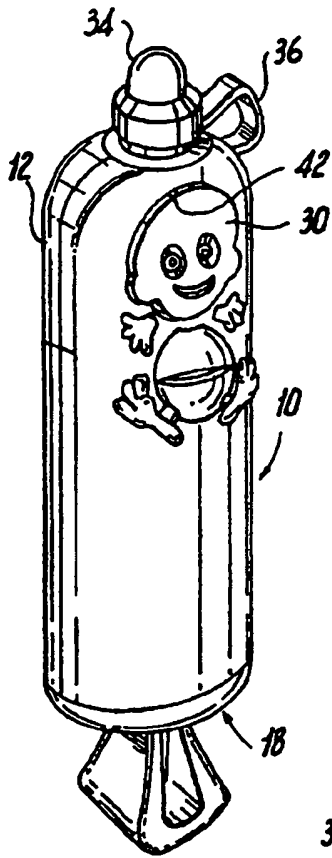


FIG. 1

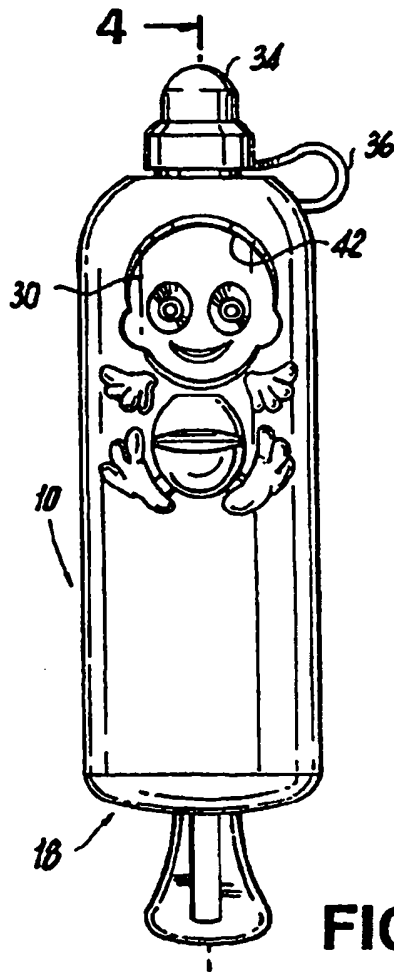


FIG. 2

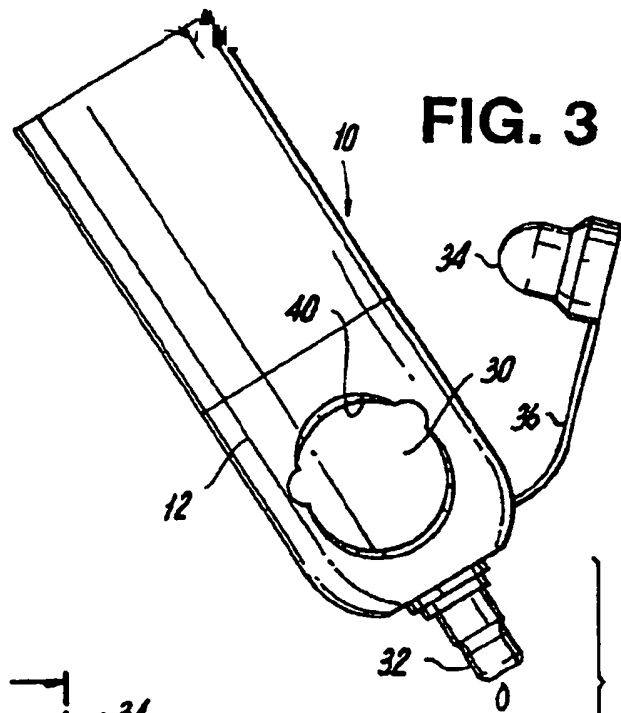


FIG. 3

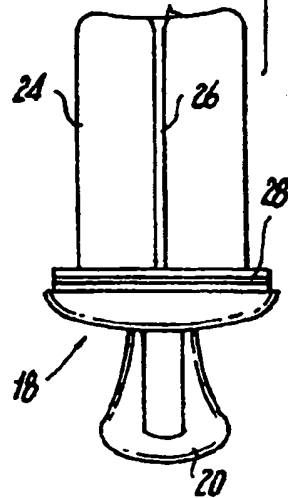


FIG. 5

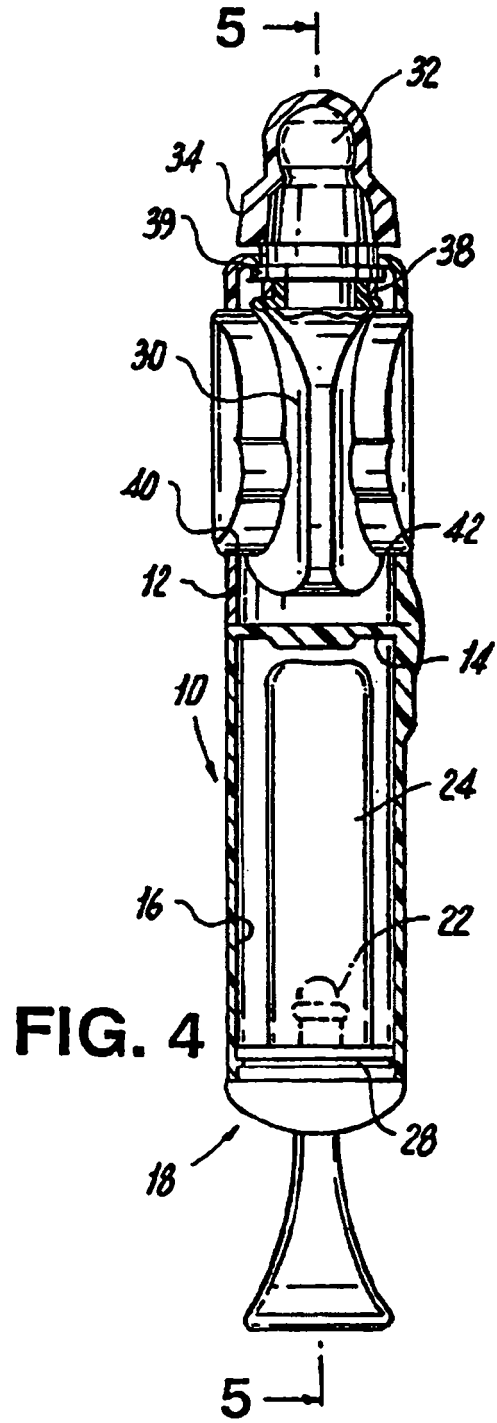
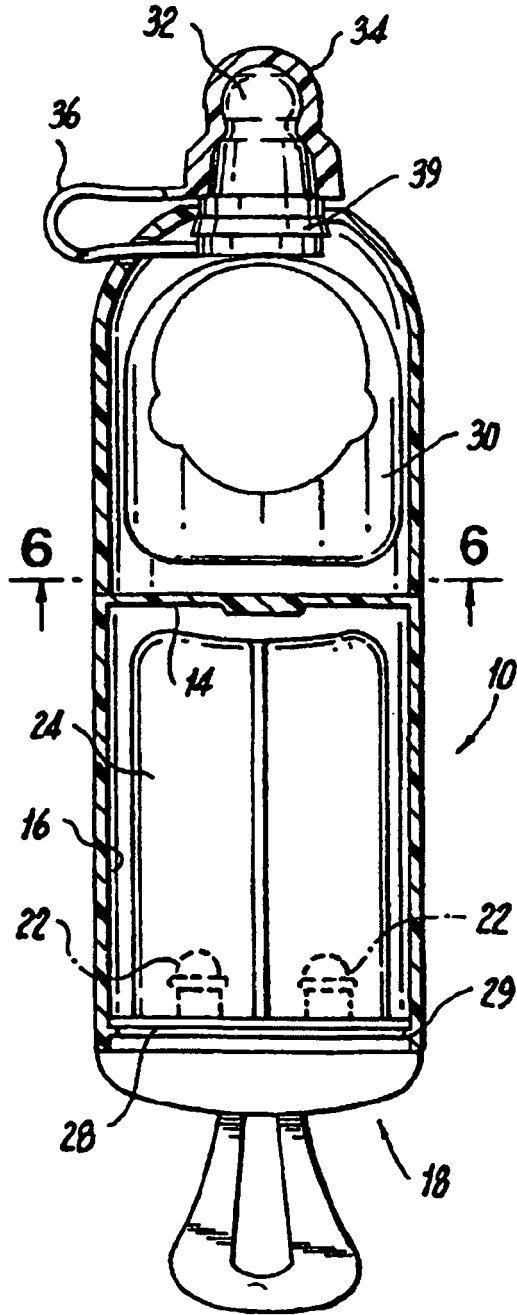


FIG. 4

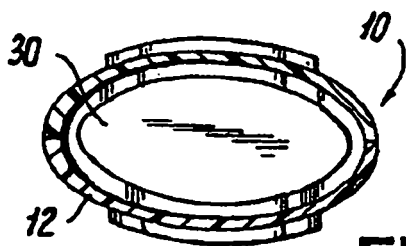


FIG. 6