(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 773 713**

(51) Int. Cl.:

A23G 1/54	(2006.01)
A23G 1/21	(2006.01)
A23G 3/02	(2006.01)
A23G 3/54	(2006.01)
A23G 9/48	(2006.01)
A23G 1/30	(2006.01)
A23G 1/32	(2006.01)
A21D 13/24	(2007.01)

(12) TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA T3

(96) Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **06.04.2018** **E 18166208 (1)**

(97) Fecha y número de publicación de la concesión europea: **13.11.2019** **EP 3387912**

(54) Título: **Producto hueco de confitería**

(30) Prioridad:

10.04.2017 LU 100167

(45) Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
14.07.2020

(73) Titular/es:

SOREMARTEC S.A. (100.0%)
16, Route de Trèves
2633 Senningerberg, LU

(72) Inventor/es:

MAZZETTI, MARCO;
PAVESI, ENRICO y
MANSUINO, SERGIO

(74) Agente/Representante:

LINAGE GONZÁLEZ, Rafael

ES 2 773 713 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 hueco de confitería

Campo de la invención

La presente invención se refiere, en general, a productos huecos de confitería, y, más en particular, a productos huecos de confitería que presentan sobre su superficie exterior decoraciones formadas por un material adicional aplicado sobre el cuerpo principal del producto. Normalmente, los productos de este tipo están hechos de chocolate, y las decoraciones están hechas con masas y pastas solidificables de diversas clases, por ejemplo, pasta de azúcar, productos semiacabados de un tipo de chocolate con colorantes naturales (por ejemplo, para decoraciones en huevos de Pascua), compuestos coloreados a base de azúcar, etc.

Técnica anterior

Las figuras 4A-4B y 5A-5B ilustran dos soluciones conocidas para producir un producto del tipo en cuestión.

La solución conocida ilustrada en las figuras 4A y 4B típicamente se implementa en panaderías de tipo desde casa y contempla un elemento decorativo 102 que se aplica sobre la superficie exterior del cuerpo hueco 104 para que tenga un relieve con respecto a la propia superficie. El elemento decorativo se adhiere a la superficie del cuerpo 104 por medio de una fusión localizada de las partes correspondientes en contacto mutuo, o bien por medio de pastas adhesivas usadas comúnmente en el sector.

La solución de las figuras 5A y 5B difiere de la que se acaba de describir en que el elemento decorativo 102' está moldeado en hueco en la pared del cuerpo hueco 104' para estar a nivel con su superficie exterior. En esta solución, tanto el cuerpo hueco como el elemento decorativo se forman en un mismo dispositivo de moldeo, que lleva a cabo sucesivamente dos etapas de vertido, la primera para el elemento decorativo, y la segunda para el producto hueco, o viceversa. Debido a los medios de producción más complejos que se requieren, esta solución se usa predominantemente en el contexto de los procedimientos industriales.

Ahora cabe destacar que la solución de las figuras 4A y 4B presenta la desventaja de que dispone el elemento decorativo 102 en una posición crítica en relación con el posible impacto del producto con objetos externos al producto, puesto que está totalmente expuesto, corriendo el riesgo, por tanto, de quebrarse, fracturarse o dañarse de algún otro modo. Dada la fragilidad del producto, esta solución está lejos de ser adecuada para una producción de tipo industrial.

La solución de las figuras 5A y 5B supera al menos en parte la desventaja mencionada anteriormente gracias al hecho de que el elemento 102 está insertado en la pared del cuerpo hueco. El documento US1865097A divulga una solución similar.

Sumario y objetivo de la invención

En cualquier caso, en el campo técnico de interés aquí existe una búsqueda constante para encontrar soluciones que mejorarán la calidad del producto y también podrán conservar la integridad del mismo hasta el momento final en que se consuma el producto.

El objetivo anterior se logra por un producto de confitería que tiene las características especificadas en la reivindicación 1.

Las reivindicaciones forman una parte integrante de la enseñanza técnica proporcionada en el presente documento en relación con la invención.

Breve descripción de los dibujos y descripción detallada de uno o más más modos de realización de la invención

Otras características y ventajas de la invención resultarán claramente de la siguiente descripción con referencia a los dibujos adjuntos, que se proporcionan solamente a modo de ejemplo no limitante y en los que:

- la figura 1 ilustra, de acuerdo con una vista axonométrica, un ejemplo del producto descrito en el presente documento;

- la figura 2 es una vista en sección transversal del producto de la figura 1 de acuerdo con el plano de la sección II-II;

- las figuras 3A y 3B ilustran otro ejemplo del producto descrito en el presente documento, de acuerdo con una vista axonométrica y una vista en sección transversal, respectivamente;

- las figuras 4A y 4B ilustran una solución de la técnica anterior, de acuerdo con una vista axonométrica y una vista en sección transversal, respectivamente;

- las figuras 5A y 5B ilustran otra solución de la técnica anterior, de acuerdo con una vista axonométrica y una vista en sección transversal, respectivamente.

En la siguiente descripción, se ilustran diversos detalles específicos destinados a proporcionar un entendimiento profundo de los modos de realización. Se pueden obtener los modos de realización sin uno o más de los detalles específicos, o con otros procedimientos, componentes o materiales, etc. En otros casos, las estructuras, materiales o pasos conocidos no se ilustran o describen en detalle, de modo que no se eclipsarán diversos aspectos de los modos de realización.

Las referencias usadas en el presente documento se proporcionan meramente por conveniencia y de ahí que no definan la esfera de protección o el alcance de los modos de realización.

En primer lugar, cabe destacar que por el término "producto hueco" como se usa en el presente documento se quiere decir cualquier producto formado por una cubierta que tenga una conformación cóncava genérica, ya sea cerrada o abierta. Por tanto, este producto puede ser, por ejemplo, un huevo de Pascua, una campana de chocolate, una figura hueca en forma de ardilla, Papá Noel, un muñeco de nieve, etc. Por otra parte, como se observará en lo que sigue, aunque los productos de chocolate son la esfera principal de aplicación contemplada por el solicitante de la presente invención para la solución presentada en el presente documento, en efecto, esta solución también se puede usar ventajosamente para otros tipos de productos, tales como productos semiacabados de tipo similar, pasta de azúcar, productos de oblea, etc.

El producto hueco descrito en el presente documento difiere de las soluciones conocidas ilustradas anteriormente en que el elemento decorativo se obtiene a través de una capa de material que se aplica internamente sobre la pared del producto y que sobresale, con una parte del mismo, en la superficie exterior, a través de una abertura hecha en la propia pared.

En general, el producto descrito en el presente documento tiene un cuerpo hueco, que comprende:

- una capa exterior, formada por un primer material, que llega a definir una parte predominante de la superficie exterior del producto; y

- una segunda capa, formada por un segundo material, que se fija internamente, sobre la primera capa,

en el que la primera capa tiene una abertura que permite que una parte de la segunda capa sobresalga en la superficie exterior, formando esta parte el elemento decorativo del producto.

Como será evidente en lo que sigue, gracias a esta configuración, el elemento decorativo del producto descrito en el presente documento se une firmemente a la pared del cuerpo hueco, es decir, a la capa exterior mencionada anteriormente, no solo simplemente por adhesión entre materiales, sino también, y sobre todo, a través del acoplamiento, que es, en efecto, de tipo mecánico, que se establece entre la pared exterior y la capa interior sobre la que se obtiene el elemento decorativo.

Para facilitar el entendimiento de la solución descrita en el presente documento, ahora se hará referencia a las figuras 1 y 2, que representan un ejemplo de producto de acuerdo con esta solución.

El producto ilustrado, como un todo designado con el número de referencia 10, es un huevo de chocolate constituido por dos mitades de cubierta 10A que presentan ambas sobre su superficie exterior la letra K. Esta letra será claramente de un color diferente de la parte restante de la superficie exterior del producto, de modo que se pueda distinguir de la misma.

Para reproducir la letra K a la que se hace referencia anteriormente, cada una de las dos mitades de cubierta 10A tiene:

- una pared exterior 20 hecha de chocolate, en la que se obtiene una abertura pasante 20’ que tiene un perfil correspondiente a la forma de la letra K reproducida;

- una capa interior 22 hecha de un material diferente, que se aplica sobre el lado interior de la pared 20, recubriéndolo totalmente, y, además, llega a llenar completamente la cavidad de la abertura 20’, con una parte 22A de la misma que llega a estar a nivel con la superficie exterior de la pared 20.

Con la parte 22A mencionada anteriormente, la capa 22 reproduce el elemento decorativo, representado, en el caso puntual, por la letra K.

El material de la capa interior 22 es diferente, al menos en color, del material de chocolate del que está hecha la pared 20. Este material puede ser por sí mismo chocolate o bien material de algún otro tipo.

Ahora con referencia particular a la figura 2, se destacará que la parte 22A contenida dentro de la abertura 20' de la pared exterior 20 se retiene, a todos los efectos, en su sitio desde el interior por medio de toda la capa 22 que se apoya en el lado interior de la pared 20.

La unión así obtenida entre el elemento decorativo y el cuerpo hueco de chocolate es prácticamente indisoluble. A propósito, se debe apreciar que la capa interior 22 también puede presentar una extensión más pequeña que la superficie interior de la pared 20 y de ahí que recubra solo una parte de la superficie mencionada anteriormente.

El solicitante de la presente invención ha descubierto que, en general, la configuración anterior no solo previene el desprendimiento del elemento decorativo de la cubierta exterior, sino que, en efecto, también refuerza al propio elemento decorativo.

Entre otras cosas, la solución descrita en el presente documento también posibilita proporcionar diferentes elementos decorativos dispuestos uno encima del otro, sin ningún problema de desprendimiento debido a la incompatibilidad de los materiales en relación con su adherencia mutua.

En este sentido, las figuras 3A y 3B ilustran un producto similar al de las figuras 1 y 2 (las partes en común se designan con los mismos números de referencia), donde sobre la capa 22, que forma el primer elemento decorativo 22A, se aplica otra capa 32 que llega a definir un segundo elemento decorativo 32A, que tiene la forma de un círculo, de acuerdo con la misma modalidad descrita anteriormente. En particular, la capa 22 tiene por sí misma una abertura pasante 22', y la capa 32 aplicada sobre la misma llega a llenar completamente la cavidad de la abertura con su parte 32a, quedando, por tanto, a nivel con la superficie exterior de la parte 22A (o bien incluso extendiéndose más allá de la superficie). La capa 32 estará hecha de un material diferente, al menos en relación con el color, tanto con respecto a la capa 22 como con respecto a la pared 20.

Como se puede observar en la figura 3B, en este caso, se aplica la capa 32 sobre el lado interior de la capa 22, recubriéndolo solo parcialmente.

En el análisis final, el producto descrito en el presente documento se presenta, en comparación con soluciones conocidas, como menos sujeto a defectos de producción o al riesgo de rotura y de ahí que constituya un producto de mayor calidad.

Como se menciona previamente, se puede usar la solución descrita en el presente documento para cualquier producto hueco y no solo para productos de chocolate. En general, se puede usar esta solución con cualquier material moldeable, es decir, uno que se pueda formar en un molde. Algunos ejemplos están representados por sucedáneos del chocolate, jarabes de azúcar, obleas u otros materiales para hornear productos. El producto también puede incluir un relleno contenido en el interior de la cubierta del producto. En algunos modos de realización, el propio relleno puede constituir la capa interior divulgada que sobresale en la superficie exterior del producto y forma el elemento decorativo.

Ahora con referencia al procedimiento de producción del producto descrito en el presente documento, quedará claro para el experto en el sector que contemplará dos pasos distintos de moldeo (o modelado), uno para la pared exterior y el otro para la capa interior, como ya es el caso para la producción de las soluciones conocidas a las que se hace referencia al principio. En particular, es preferente obtener en primer lugar la pared exterior y su abertura, y, a continuación, formar sobre la misma la capa interior, que llega a llenar la abertura mencionada anteriormente como se ilustra anteriormente.

Para la producción de la pared exterior provista de una abertura, es posible contemplar un primer paso de vertido en el molde del material que constituye la cubierta exterior, seguido de una etapa posterior de volteo del molde para posibilitar el goteo del mismo, a continuación, realización de la abertura con borde cerrado usando un punzón diseñado a propósito cuando el chocolate tiene una estructura que todavía es suave. De forma alternativa, se pueden adoptar técnicas de moldeo con el uso de un molde y contramolde configurados apropiadamente, que proporcionen la mitad de cubierta exterior que tiene una abertura con borde cerrado. Para obtener la pared interior unida a la decoración, se puede usar la tecnología convencional mencionada anteriormente de vertido y goteo del molde, o bien la tecnología que contempla el uso de un molde y contramolde.

Las técnicas de formación a las que se hace referencia anteriormente son absolutamente convencionales, de modo que no es necesario un tratamiento detallado de las mismas en el presente documento.

Por supuesto, sin detrimento del principio de la invención, los detalles de la construcción y los modos de realización pueden variar, incluso significativamente, con respecto a lo que se ha ilustrado en el presente documento solamente a modo de ejemplo no limitante, sin apartarse, de este modo, del alcance de la invención, como se define en las reivindicaciones adjuntas.

REIVINDICACIONES

1. Un producto de confitería (10) que tiene un cuerpo hueco (10A) formado por al menos un primer material que define una superficie exterior de dicho producto, en el que está presente sobre la propia superficie exterior de dicho producto un segundo material, diferente de dicho primer material, que reproduce un elemento decorativo, estando dicho producto caracterizado porque dicho cuerpo comprende una primera capa exterior (20), formada por dicho primer material, que llega a definir una parte predominante de dicha superficie exterior, y al menos una segunda capa (22), formada por dicho segundo material, que está fijada internamente, sobre dicha primera capa, en el que dicha primera capa (20) tiene una abertura (20') que permite que una parte (22A) de dicha segunda capa sobresalga en dicha superficie exterior, para formar dicho elemento decorativo.

2. El producto de acuerdo con la reivindicación 1, en el que dicha parte (22A) está alojada dentro de dicha abertura (20'), y en el que dicha parte (22A) y dicha abertura (20') tienen perfiles correspondientes, proporcionando de este modo un ajuste de forma mutuo.

3. El producto de acuerdo con la reivindicación 2, en el que el lado exterior de dicha parte (22A) está a nivel con la superficie exterior de dicha primera capa (20).

4. El producto de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que dicha segunda capa (22) recubre totalmente el lado interior de dicha primera capa (20).

5. El producto de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en el que dicha segunda capa (22) recubre solo parcialmente el lado interior de dicha primera capa (20).

6. El producto de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que comprende otro cuerpo hueco (10A) acoplado a dicho primer cuerpo hueco (10A), formando entre sí dicho primer cuerpo y dicho otro cuerpo una cubierta cerrada.

7. El producto de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que al menos dicho primer material es chocolate.

8. El producto de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que dicho segundo material es un sucedáneo del chocolate o bien jarabe de azúcar seco.

FIG. 2

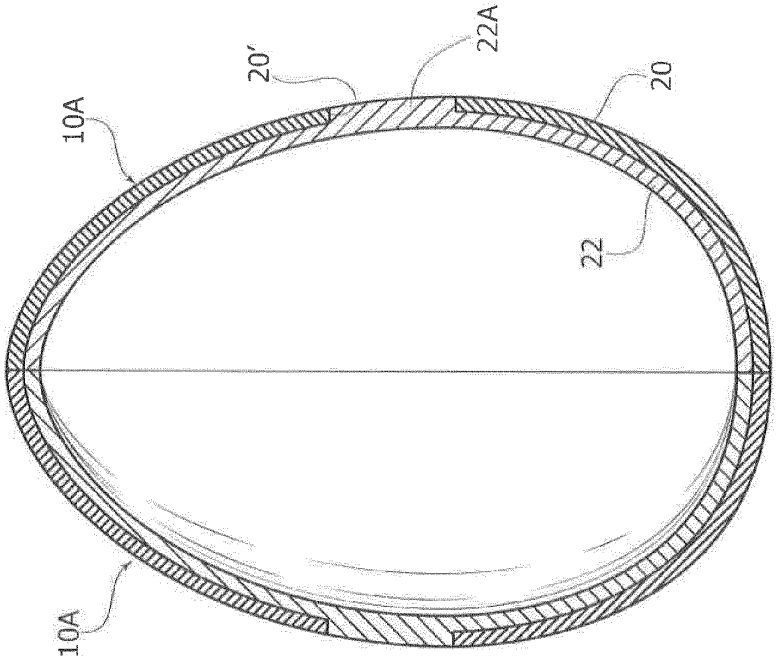

FIG. 1

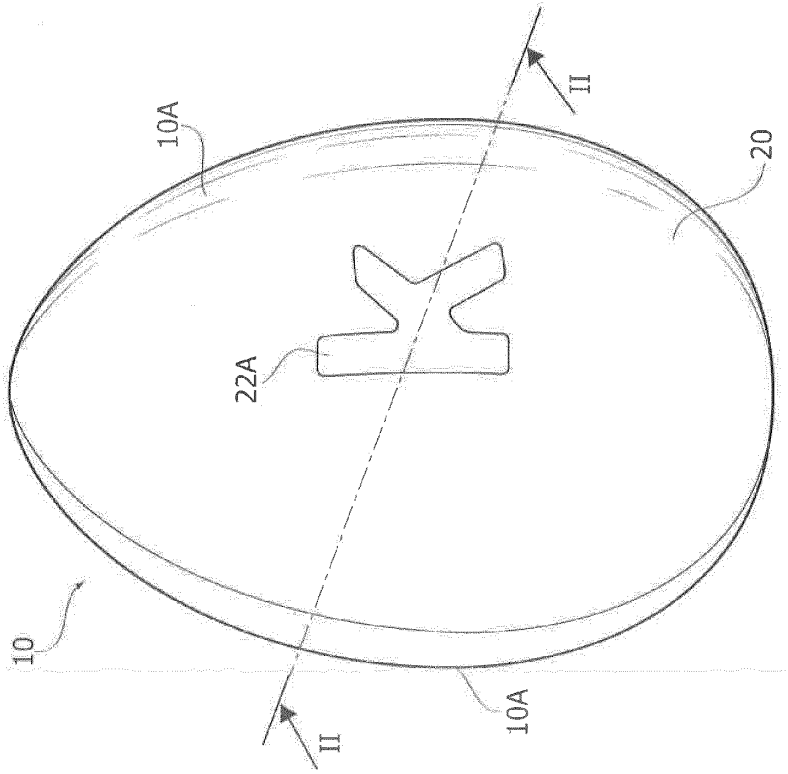

FIG. 3B

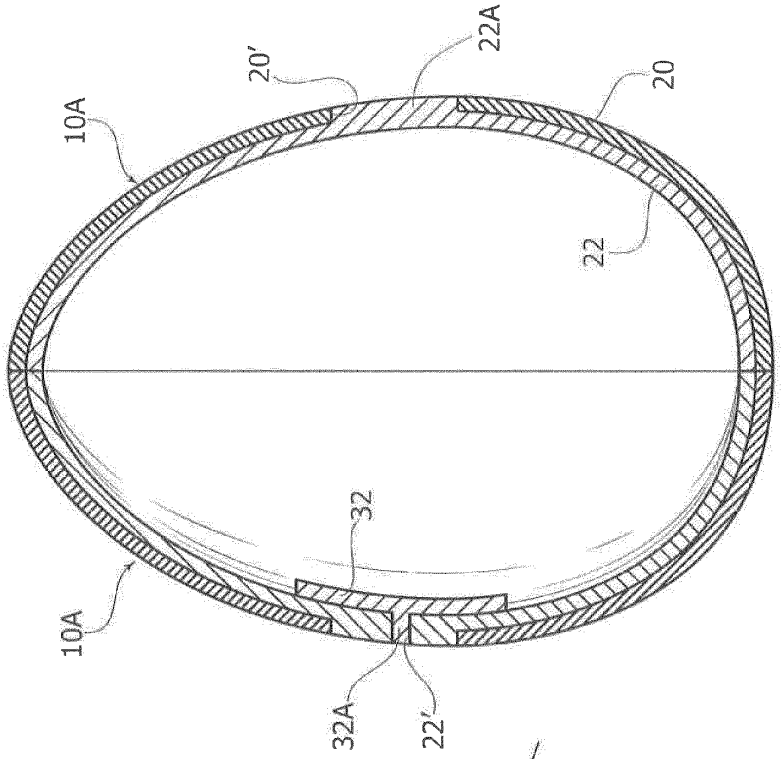

FIG. 3A

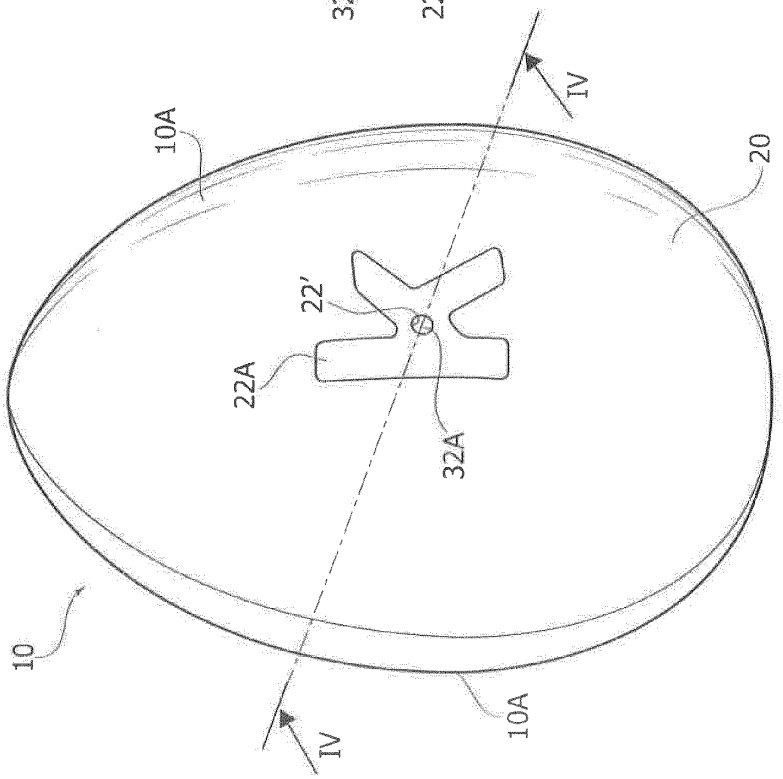

FIG. 4B

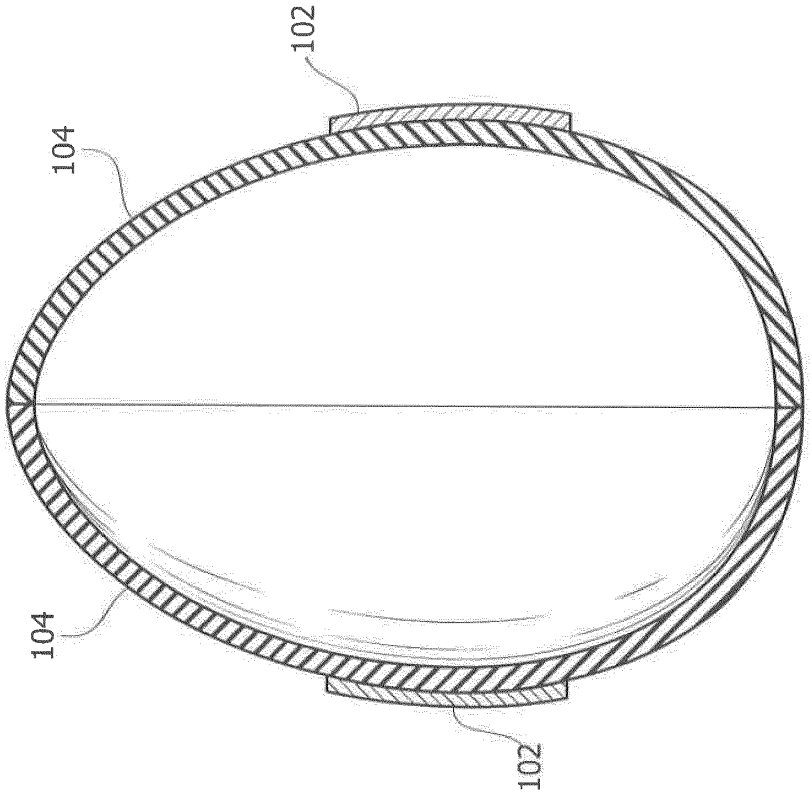

FIG. 4A

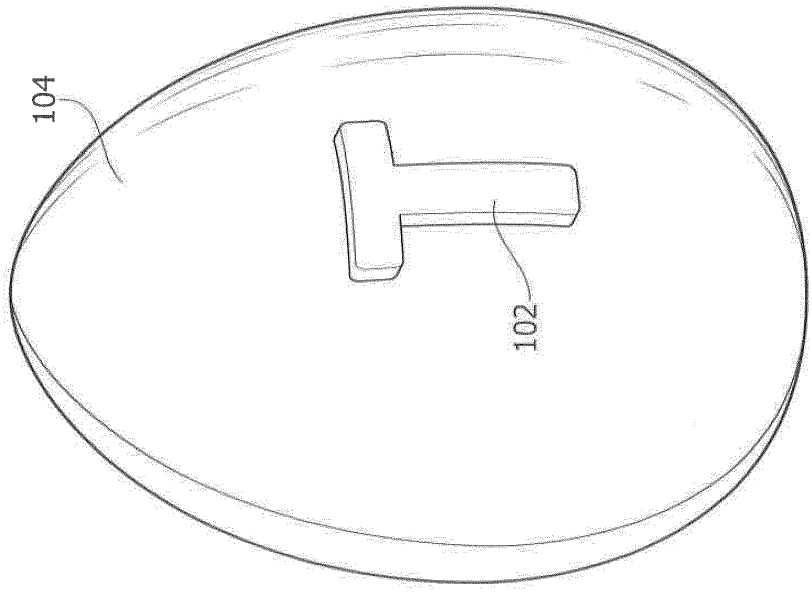

FIG. 5B

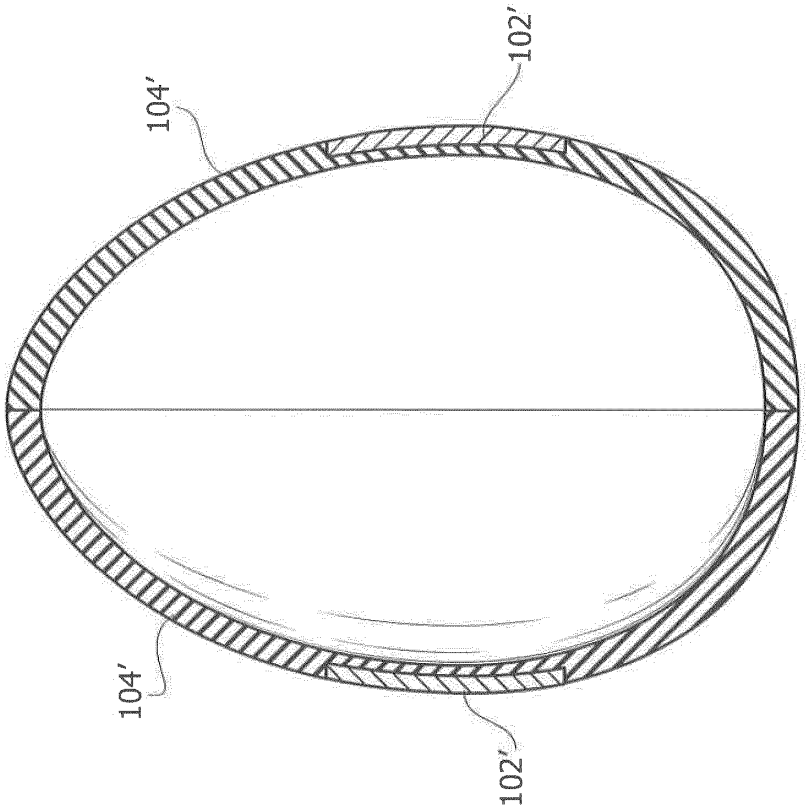
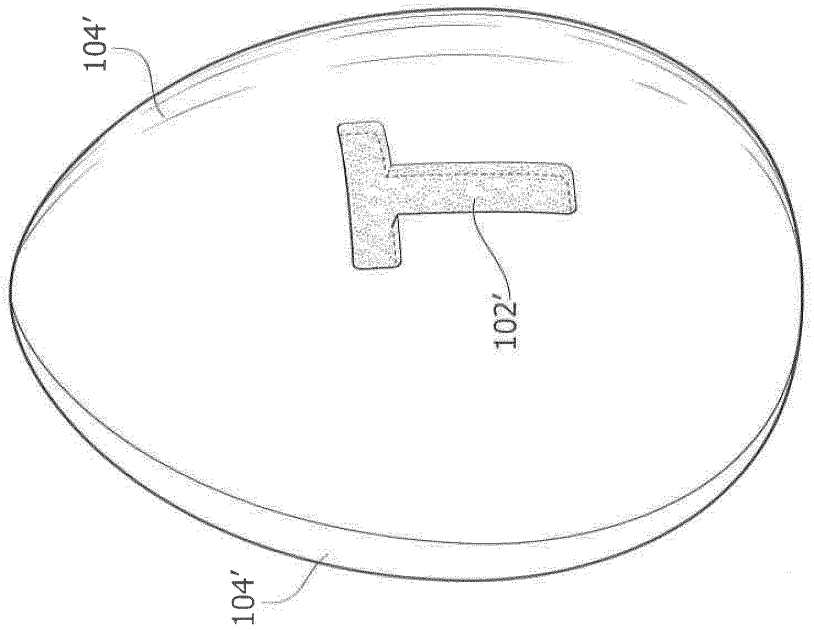
FIG. 5A