

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 785 051**

51 Int. Cl.:

B65D 75/12 (2006.01)

B65D 85/60 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **18.07.2018** **E 18184145 (3)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **25.03.2020** **EP 3431413**

54 Título: **Caramelo en el envase original**

30 Prioridad:

17.07.2017 RU 2017125473

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

05.10.2020

73 Titular/es:

"GRAND CANDY" LIMITED LIABILITY COMPANY
(100.0%)

31 Masis str
0061 Yerevan, AM

72 Inventor/es:

VARDANYAN, KAREN

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

ES 2 785 051 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

Caramelo en el envase original

5 **Campo técnico**

La presente invención generalmente se refiere a la industria de alimentos, y en particular a la industria de la confitería, y puede usarse para la producción de productos de confitería que tienen diversos rellenos, incluyendo el relleno de chocolate.

10 **Antecedentes**

Se conocen diferentes soluciones para golosinas a partir de una técnica anterior; la publicación de patente rusa RU2568564, IPC B65D5/ 42, publicada el 20 de noviembre de 2015 divulga un envase de alimentos que contiene un producto alimenticio, en la forma de una envoltura de caramelo con un caramelo dentro de esta.

Un envase de alimentos con un chocolate con forma en su interior se conoce del modelo de utilidad alemán DE1947463, publicado en 1966. El documento DE1947463 divulga un envase de alimentos y un caramelo con forma que representa una figura de "conejito" o "Papá Noel", en el que el envase de alimentos está hecho de un material sólido transparente, adornado con representaciones completas y estilizadas de plantas, decoraciones, flores y otros elementos decorativos similares. El caramelo con forma en la forma de "conejito" o "Papá Noel" se coloca libremente dentro del envase y se mantiene en su lugar por los extremos sellados del envase de alimentos. El caramelo con forma se combina con los elementos de decoración en el envase de alimentos para formar una apariencia general. El documento EP0349841A1 divulga un caramelo envuelto en una envoltura producida a partir de una película de plástico conectando las caras laterales y las caras de los extremos de la envoltura.

Los inconvenientes de las soluciones conocidas incluyen un proceso de fabricación complicado, una incapacidad de usar las formas y los colores del caramelo envuelto como una base para las formas y los colores de la imagen en el envase de alimentos debido a la desalineación entre el caramelo y el envase de alimentos y, en consecuencia, el aumento del consumo de material de impresión necesario para crear una imagen en el envase de alimentos. Otro inconveniente es que un caramelo no puede consumirse sin tocar el envase cuando se desenvuelve.

Un objeto de la presente invención es simplificar el proceso de fabricación al reducir el número de operaciones de decoración de envases de alimentos, tales como las operaciones de impresión y/o pintura, al usar las formas y los colores del caramelo envuelto como una base para las formas y los colores de la imagen en el envase de alimentos y, por consiguiente, reducir el consumo de pintura o tinta de impresión necesaria para crear una imagen en el envase de alimentos. Otros objetos de la presente invención son mejorar la calidad de la imagen compuesta estilizada final por medio de una alineación más exacta del caramelo y los fragmentos de imagen representados en el envase de alimentos, y mejorar las propiedades higiénicas del consumo de caramelos.

40 **Sumario de la invención**

De acuerdo con un aspecto de la presente invención, se proporciona un caramelo que comprende un cuerpo de caramelo con forma de bola hecho de una masa de caramelo y cubierto con un revestimiento glaseado de azúcar con un grosor de 0,5-2,5 mm; una envoltura producida de un material transparente que tiene una imagen estilizada en ella en el cual el cuerpo de dicho caramelo se envuelve conectando las caras laterales y las caras de los extremos de la envoltura; en el que la envoltura comprende dos capas transparentes - una capa interna y una capa externa; en el interior de la capa externa y/o en el exterior de la capa interna, se imprimen fragmentos de imagen y se colorean al menos en un color y tienen una forma y dimensiones que corresponden a los fragmentos respectivos de la imagen estilizada en la envoltura; en el que el cuerpo de caramelo está destinado a crear una configuración tridimensional de la imagen estilizada en la envoltura, y un color del revestimiento glaseado del cuerpo de caramelo forma parte del color de la imagen estilizada en la envoltura, en el que la resistencia de la unión de las caras de los extremos de la envoltura es más baja que la de las caras laterales, por lo que la envoltura puede abrirse desde sus caras de los extremos aplicando presión a la envoltura y retirando el cuerpo de caramelo desde las caras de los extremos sujetando la superficie exterior de la envoltura.

También existen otras realizaciones posibles de la invención donde esta se desee:

- para usar dos cuerpos de caramelos,
- para usar tres cuerpos de caramelos,
- 60 – para conectar la cara lateral y las caras de los extremos de la envoltura mediante termosellado y dentar las caras de los extremos mediante corte,
- para hacer las capas interna y externa de la envoltura de películas transparentes.

Otras características y aspectos de la presente invención resultarán evidentes a partir de la siguiente descripción y los dibujos acompañantes.

Breve descripción de los dibujos

Las realizaciones de la invención se describirán ahora con referencia a los dibujos acompañantes, en los cuales:

- 5 La Figura 1 muestra un patrón de envoltura plano.
- La Figura 2 muestra una vista desde arriba de la Figura 1.
- La Figura 3 muestra una vista lateral de la Figura 1.
- La Figura 4 muestra una vista en sección de un cuerpo de caramelo.
- La Figura 5 muestra una vista frontal de la composición con un cuerpo de caramelo con forma de bola.
- 10 La Figura 6 muestra una vista trasera de la composición con un cuerpo de caramelo con forma de bola.
- La Figura 7 muestra un patrón de envoltura plano para dos cuerpos de caramelo.
- La Figura 8 muestra una vista frontal de la composición con dos caramelos con forma de bola.
- La Figura 9 muestra una vista trasera de la composición con dos cuerpos de caramelo con forma de bola.
- La Figura 10 muestra un patrón de envoltura plano para tres cuerpos de caramelo.
- 15 La Figura 11 muestra una vista frontal de la composición con tres cuerpos de caramelo con forma de bola.
- La Figura 12 muestra una vista trasera de la composición con tres cuerpos de caramelo con forma de bola.
- La Figura 13 muestra ejemplos de la composición de un caramelo de acuerdo con la presente invención.

Descripción detallada

20 La presente invención se ilustra mediante las realizaciones específicas mostradas en las figuras que, sin embargo, no pretenden ser exhaustivas, sino demuestran claramente cómo puede lograrse el efecto técnico deseado con el conjunto de características reivindicadas.

25 De acuerdo con la invención (Figuras 1-13), un caramelo comprende un cuerpo de caramelo 1 el cual es una masa de caramelo de una forma deseada y cubierta con un revestimiento glaseado 2. El cuerpo de caramelo 1 puede estar formado de chocolate. Un envase de alimentos en la forma de una envoltura 3 está hecho de un material transparente en el que el cuerpo de caramelo 1 se envuelve conectando la cara lateral 4 y la cara de los extremos 5 de la envoltura 3. La envoltura 3 consiste en dos capas 6, 7, a saber una capa interna y una capa externa, respectivamente. Al menos un fragmento de la imagen 8 se forma en el interior de la capa externa 7 y/o en el exterior de la capa interna 6, cada fragmento de la imagen 8 que se colorea en al menos un color y que tiene una forma y dimensión para formar fragmentos respectivos de una imagen estilizada en la envoltura 3. Se usa al menos un cuerpo de caramelo 1 que está hecho en forma de bola y está destinado a crear una configuración tridimensional de la imagen estilizada en la envoltura 3. El color del revestimiento glaseado 2 del cuerpo de caramelo 1 es visible a través del material transparente y forma una parte del color de la imagen estilizada en la envoltura 3. Esta parte del color puede ser la base de la imagen estilizada.

Las caras de los extremos 5 de la envoltura se forman con una fuerza de unión menor que la de las caras laterales 4, de modo que la envoltura 3 puede abrirse desde la cara de los extremos 5 aplicando presión a la envoltura 3 y retirando el cuerpo de caramelo 1 desde la cara de los extremos 5 mientras se sostiene la superficie externa de la envoltura 3.

La realización descrita de la invención hace posible reducir el número de operaciones de impresión/pintura y la cantidad de material colorante tal como tinta de impresión o pintura. Además, colocar fragmentos de imagen entre las capas interna y externa 6, 7 dentro de la envoltura 3 evita que el material colorante entre en contacto con el caramelo o el consumidor cuando se consume el caramelo.

En las realizaciones de la presente invención puede ser deseable formar un producto con la semejanza de un personaje de cuento de hadas o figuras de varios animales. Para lograr esto, pueden usarse uno, dos o tres cuerpos de caramelo con forma de bola 1 y se cubren con un revestimiento glaseado (azúcar) 2 que tiene un grosor en el intervalo entre 0,5 a 2,5 mm, que se especifica por las propiedades organolépticas del caramelo tomando en cuenta las propiedades de resistencia de la masa de caramelo o el chocolate y/o el relleno 9. El límite inferior del grosor del revestimiento glaseado 2 está determinado por el requisito de mantener la forma del caramelo, mientras que el límite superior del revestimiento glaseado 2 está determinado por las propiedades de sabor del caramelo. Un revestimiento glaseado 2 con un grosor inferior a 0,5 mm puede dificultar la retención de la forma de bola durante un largo período de almacenamiento, mientras que un grosor superior a 2,5 mm puede provocar un desequilibrio del sabor entre el revestimiento glaseado y la masa de caramelo y/o el chocolate que forma el cuerpo de caramelo 1.

Dichos fragmentos de imagen estilizada 8 se colocan en el interior de la capa externa 7 y/o en el exterior de la capa interna 6 mediante impresión o pintura, de manera que la impresión o pintura no entre en contacto con el caramelo.

La fuerza de unión de las caras de los extremos 5 de la envoltura es menor que la de su cara lateral 4. Como resultado de tal configuración, la envoltura 3 puede abrirse aplicando presión al caramelo y retirando el cuerpo de caramelo 1 desde las caras de los extremos 5 sin tocarlo con los dedos, como si presionándolo saliera, por ejemplo, tirando del caramelo con los dientes sin entrar en contacto con el material colorante tal como la tinta de impresión o la pintura.

Las caras laterales y de los extremos 4, 5 de la envoltura 3 se unen por termosellado, y las caras de los extremos 5 se dentan mediante corte, lo que ayuda a remover fácilmente el caramelo de la envoltura 3.

5 Para mantener las altas propiedades organolépticas del caramelo para una mayor vida útil, la capa interna 6 y la capa externa 7 de la envoltura 3 están hechas de película transparente.

Ejemplos de realización de la invención.

10 Al principio, se forma una envoltura 3 de dos capas, en la que en el interior de la capa externa y/o en el exterior de la capa interna se aplican capas de pintura para formar fragmentos, cuya forma y dimensiones corresponden a las de la imagen estilizada del diseño de la envoltura 3; por ejemplo, pueden representar cejas, ojos, una bufanda o guantes, etc., que individualmente no pueden representar una imagen completa del diseño de envoltura, por ejemplo, la imagen de un cachorro de oso "Panda" o "Roly-Poly", o una muñeca rusa, o cualquier otro personaje. Estos fragmentos se imprimen en un solo color, por ejemplo, con una pintura negra en un fondo transparente o con pinturas de colores, a saber, en un fondo de envoltura transparente, los fragmentos tienen colores blanco, verde, rojo y otros colores. Después de esto, la envoltura se enrolla superponiendo y sellando térmicamente las caras laterales en la porción 10 para formar un espacio hueco en el interior. Dentro de este espacio hueco se colocan uno, dos o tres cuerpos de caramelo con forma de bola 1, y la cantidad de cuerpos de caramelo 1 se determina por el tipo de producto de confitería final. Debido a su forma de bola, el cuerpo de caramelo 1 puede alinearse exactamente con los fragmentos pintados en la envoltura 3 y, para esa envoltura 3 las porciones en las caras de los extremos se termosellan, también en la porción 11 de manera que el cuerpo de caramelo 1 se fija en el espacio hueco para formar el personaje final del diseño del producto de confitería. Por esta razón, como se mencionó anteriormente, un cuerpo de caramelo 1 está hecho en la forma de al menos un elemento tridimensional sustancialmente en la forma de una bola. Los cuerpos de caramelo 1 están dispuestos en el espacio hueco de la envoltura 3 en serie para formar una imagen estilizada del personaje de la envoltura, por ejemplo, el personaje de "Roly-Poly", un cachorro de oso o una muñeca rusa, o una oruga verde. Por esta razón, el cuerpo de caramelo 1 está cubierto con un revestimiento glaseado de azúcar 2 coloreado, cuyo color es una base para la imagen en la envoltura 3: por ejemplo, para el personaje de "Roly-Poly" o "El Sol", el revestimiento se hace amarillo, para el personaje de una muñeca rusa es de color naranja claro, para el personaje de un cachorro de oso "Panda" es blanco y para el personaje de una oruga es verde, etc.

35 Individualmente, ni los caramelos envueltos ni los fragmentos de imagen estilizada del diseño en la envoltura, pueden crear un personaje completo. Sin embargo, cuando los cuerpos de caramelo se colocan en la envoltura 3, los cuerpos de caramelo 1 junto con los fragmentos de imagen estilizada en la envoltura 3 forman una imagen completa.

40 Como un resultado, se obtiene un caramelo en una envoltura original que representa sustancialmente un juguete en formato 3D para un propósito específico, por ejemplo, un juguete a semejanza de un cuento de hadas favorito o un personaje animado, tal como "Roly-Poly", "El Sol", un cachorro de oso "Panda", el "Hombre de nieve", "Papá Noel" o un juguete que tiene un propósito educativo relacionado con el mundo de los insectos, en particular, el personaje de una oruga verde u otros personajes, o con la semejanza de un hombrecito.

45 Para aumentar la facilidad de retirar el caramelo de la envoltura y para el consumo higiénico del caramelo, la fuerza de unión de las caras de los extremos de la envoltura 3 es menor que la de sus caras laterales, de manera que la envoltura 3 puede abrirse aplicando presión sobre ella desde el lateral y removiendo el caramelo desde las caras de los extremos sin tocarlo con los dedos. Además, las múltiples capas de la envoltura aseguran la retención de las características organolépticas del caramelo durante un largo período de almacenamiento y transporte, así como durante su consumo por un consumidor cuando él o ella sostiene un caramelo en sus manos o en un bolsillo de su ropa. En otras palabras, tal caramelo retiene sus propiedades de forma y sabor.

50 Posibles realizaciones del producto de confitería:

- 55 – un cuerpo de caramelo 1 (Figura 5, 6) está hecho en la forma de una bola cubierta con un revestimiento glaseado de azúcar amarillo para crear una imagen estilizada de un personaje de cuento de hadas "Roly-Poly" o "El Sol";
- un cuerpo de caramelo 1 (Figura 8, 9) puede hacerse en la forma de dos bolas cubiertas con un revestimiento glaseado de azúcar blanco para crear una imagen estilizada de un personaje de cuento de hadas "Hombre de nieve", "Papá Noel" o imágenes estilizadas de animales, tales como el cachorro de oso "Panda", o la imagen estilizada de un hombrecito;
- 60 – un cuerpo de caramelo 1 (Figura 11, 12) puede hacerse en la forma de tres bolas cubiertas con un revestimiento glaseado de azúcar verde para crear una imagen estilizada de una "oruga".

La presente invención destinada para la producción de un caramelo en la forma de un cuerpo 1 en una envoltura 3 cubierto con un revestimiento glaseado 2 hace posible simplificar la fabricación del caramelo envuelto, reduciendo

las operaciones de impresión/pintura y la cantidad de tinta de impresión/pintura necesaria para formar una imagen, y mejorar significativamente las propiedades higiénicas del consumo de caramelos.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Un caramelo que comprende un cuerpo de caramelo con forma de bola (1) envuelto en una envoltura (3) conectando las caras laterales (4) y las caras de los extremos (5) de la envoltura (3), **caracterizado porque** el cuerpo de caramelo (1) está hecho de una masa de caramelo y se cubre con un revestimiento glaseado de azúcar (2) con el grosor de 0,5 a 2,5 mm; y la envoltura (3) se produce de un material transparente que tiene una imagen estilizada en el mismo;
- 10 en el que la envoltura (3) comprende dos capas transparentes (6, 7) que comprenden una capa interna (6) y una capa externa (7);
- 15 en el que los fragmentos de imagen se imprimen en el interior de la capa externa (7) y/o en el exterior de la capa interna (6), dichos fragmentos de imagen que se colorean al menos de un color y que tienen una forma y dimensiones correspondientes a los respectivos fragmentos de la imagen estilizada en la envoltura (3);
- 20 en el que el cuerpo de caramelo (1) está destinado a crear una configuración tridimensional de la imagen estilizada en la envoltura (3), y un color del revestimiento glaseado (2) del cuerpo de caramelo (1) forma parte del color de la imagen estilizada en la envoltura (3),
- 25 en el que la fuerza de unión de las caras de los extremos (5) de la envoltura (3) es menor que la de las caras laterales (4), de manera que la envoltura (3) puede abrirse desde sus caras de los extremos (5) aplicando presión a la envoltura (3) y removiendo el cuerpo de caramelo (1) desde las caras de los extremos (5) sosteniendo la superficie exterior de la envoltura (3).
2. El caramelo de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado porque** se usan dos cuerpos de caramelo (1).
3. El caramelo de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado porque** se usan tres cuerpos de caramelo (1).
4. El caramelo de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado porque** las caras laterales (4) y las caras de los extremos (5) de la envoltura (3) se conectan mediante termosellado, en el que las caras de los extremos (5) están dentados por medio de corte.

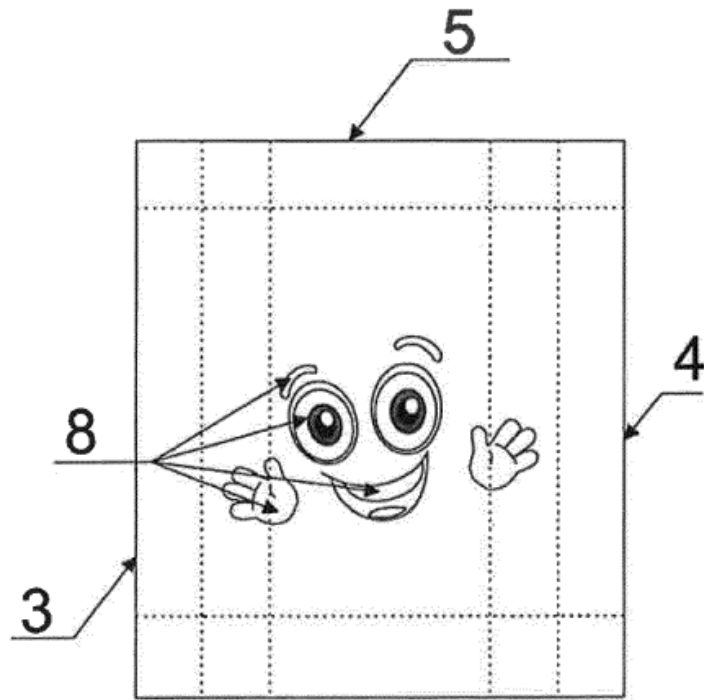


Figura 1

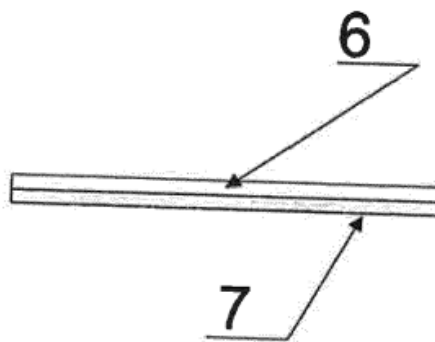


Figura 2

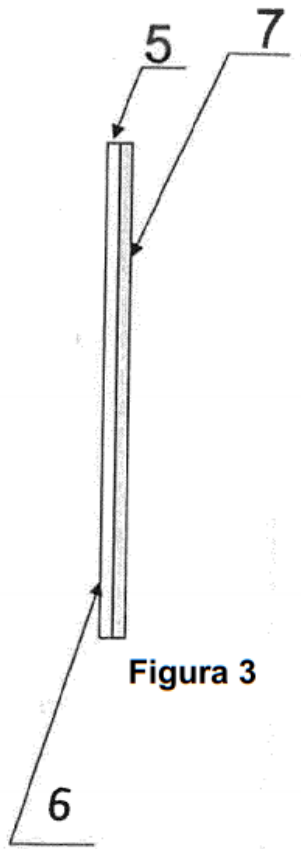


Figura 3

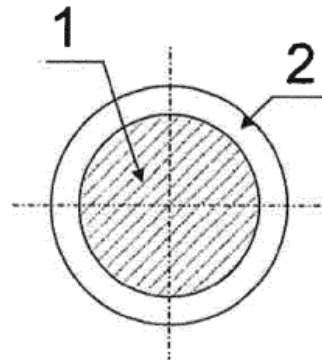


Figura 4

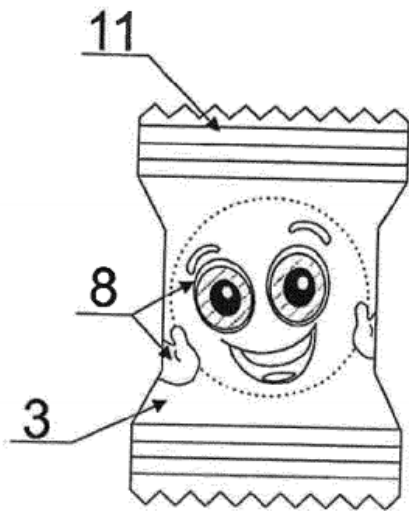


Figura 5

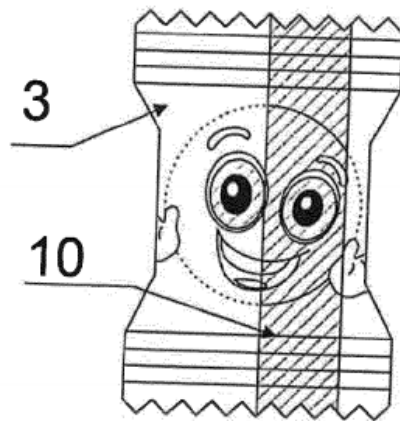


Figura 6

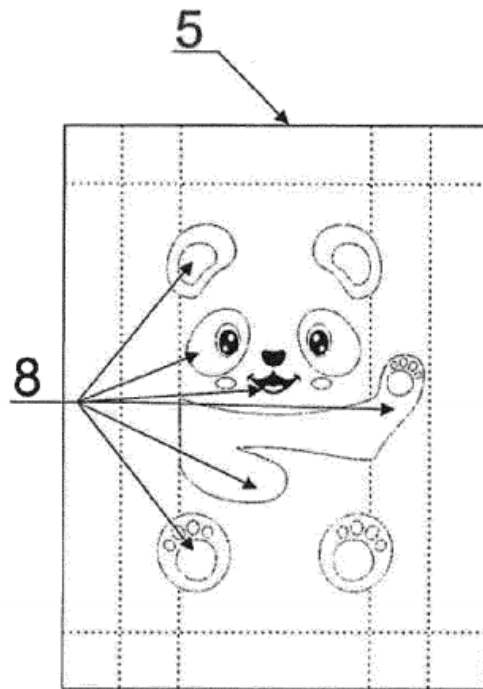


Figura 7

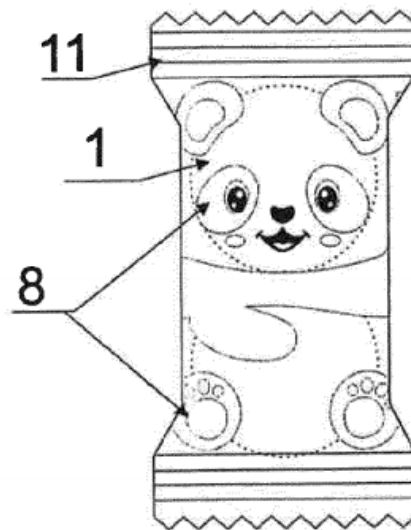


Figura 8

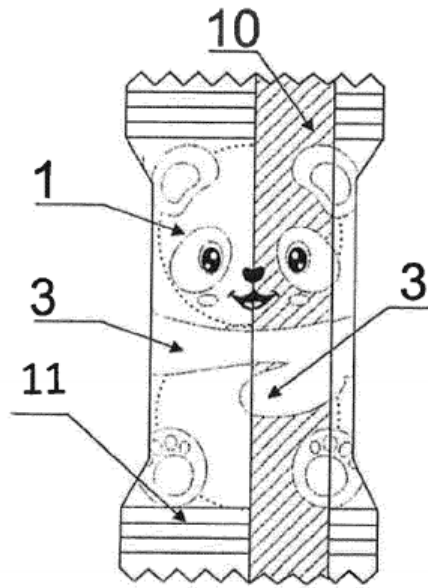


Figura 9

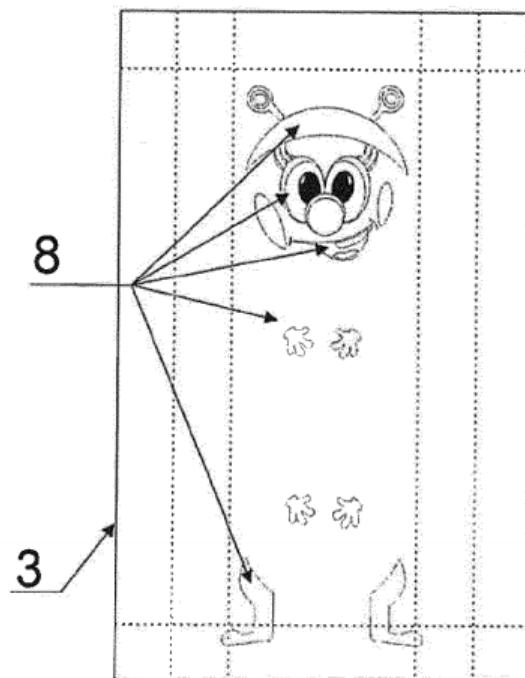


Figura 10

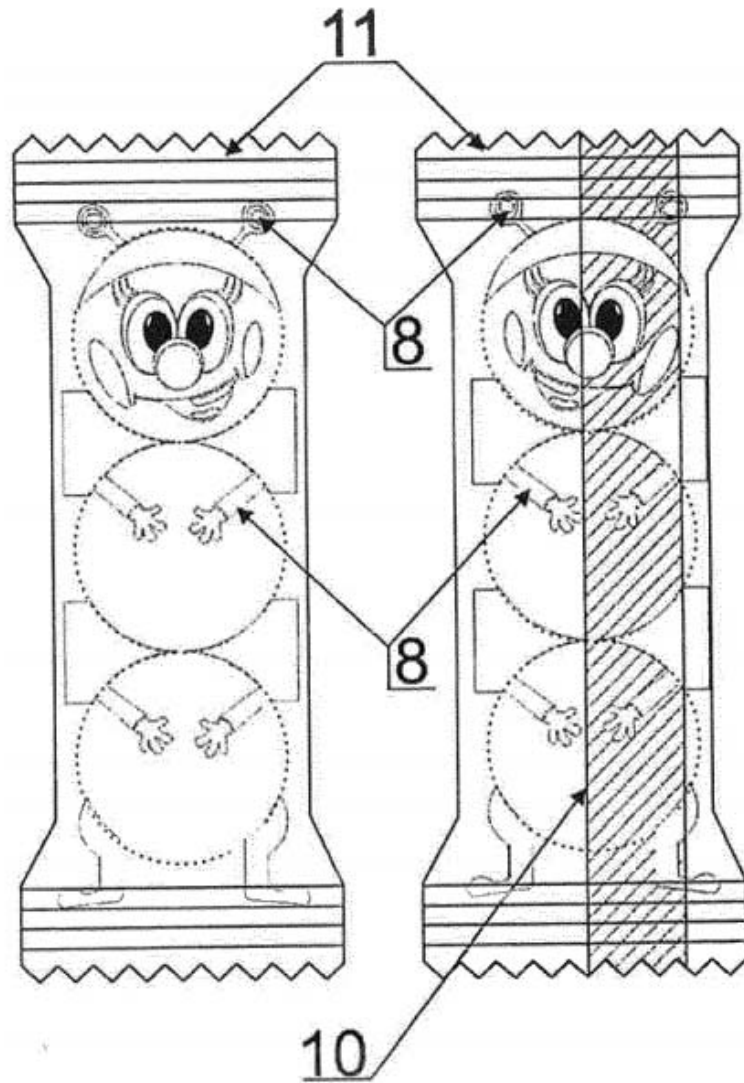


Figura 11

Figura 12

