

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **24274**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **25081**

(22) Data zgłoszenia: **16.12.2016**

(54)

Jabłko na patyku w polowie czekoladowej

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
31.07.2018 WUP 7/2018

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**MANUFATURA OWOCÓW W CZEKOLADZIE
MAGIC FRUITS, TOMASZ PIERNICKI,
Gdańsk, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

TOMASZ PIERNICKI, Gdańsk, (PL)

PL 24274

Opis wzoru przemysłowego

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest deser w postaci jabłka na patyku zawierającego polewę czekoladową na warstwie pośredniej w postaci masy toffi albo masy kajmakowej albo masy krówkowej. Warstwa pośrednia pokryta jest polewą czekoladową z czekolady mlecznej lub deserowej. Warstwa polewy czekoladowej ozdobiona jest wiórkami kokosowymi oraz fantazyjnymi liniami z czekolady. Przedmiot wzoru przeznaczony jest do konsumpcji.

Nowa i oryginalna postać wzoru przemysłowego przejawia się w jego kształcie, kolorystyce, elementach zdobienia, nadających wzorowi przemysłowemu nowy, oryginalny wygląd, zmierzający do celów estetycznych.

Przedmiot wzoru przemysłowego jest uwidoczniony na załączonej ilustracji, na której:

Fig. 1 – przedstawia jabłko na patyku zawierające warstwę pośrednią w polewie czekoladowej oraz posypane w całości wiórkami kokosowymi pokrytymi liniami z czekolady w częściowym widoku na wewnątrz jabłka.

Jabłko na patyku w polewie czekoladowej pokazane na fig. 1 ma kształt kuli, która pokryta jest polewą składającą się z kilku warstw widocznych częściowo na ilustracji fig. 1. Pierwszą wewnętrzną warstwę stanowi warstwa pośrednia w postaci masy toffi albo masy krówkowej albo masy kajmakowej, na którą nakładana jest warstwa polewy czekoladowej z czekolady deserowej lub mlecznej.

Warstwa polewy czekoladowej zdobiona jest wiórkami kokosowymi oraz fantazyjnymi liniami z czekolady.

Cechy istotne wzoru przemysłowego

Jabłko na patyku w polewie czekoladowej istotne jest tym, iż pokryte jest warstwową polewą.

Polewa składa się z warstwy pośredniej w postaci warstwy masy toffi albo masy kajmakowej albo masy krówkowej przykrytej polewą czekoladową z czekolady mlecznej lub deserowej.

Wierzchnia warstwa polewy czekoladowej ozdobiona jest wiórkami kokosowymi oraz fantazyjnymi liniami z czekolady.

Ilustracja wzoru



Fig. 1