

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **16431**

(51) Klasyfikacja.
09-05

(21) Numer zgłoszenia: **16010**

(22) Data zgłoszenia: **07.08.2009**

(54)

Opakowanie na wyroby spożywcze

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
31.05.2011 WUP 05/2011

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
**PRZEDSIĘBIORSTWO PROD.-HANDL.-
USŁ."LUMAR" LUCJAN WALKOWICZ,
Byczyna, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
Walkowicz Lucjan, Byczyna, (PL)

PL 16431

Nr Exp.16431.....

Klasa09-05.....

016010

Opakowanie na wyroby spożywcze

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest opakowanie na wyroby spożywcze, zwłaszcza na wyroby cukiernicze.

Nowy i oryginalny charakter wzoru przemysłowego przejawia się w kolorowej szacie graficznej na powierzchni opakowania.

Przedmiot wzoru przemysłowego jest uwidoczniony na załączonych barwnych kserokopiach z wydruków komputerowych, na których fig.1 przedstawia szatę graficzną powierzchni czołowej opakowania w odmianie pierwszej, fig.2- szatę graficzną powierzchni czołowej opakowania w odmianie drugiej, fig.3- szatę graficzną powierzchni czołowej opakowania w odmianie trzeciej.

Wzór w odmianie pierwszej, którego istotne cechy są przedstawione na fig. 1, to opakowanie o kształcie zbliżonym do zamkniętej torebki. Szata graficzna powierzchni czołowej opakowania, w górnej części jest ograniczona paskiem w kolorze ciemnobrązowym z białym podkreśleniem oraz figurą geometryczną, na tle rysunku kłosów zboża, zawierającą znak słowno-graficzny „LUMAR EXCELLENCE HIGH QUALITY”,

stanowiący kompozycję stylizowanych elementów słownych i graficznych w formie zbliżonej do owalu, imitujących tarczę herbową z obramowaniem w tonacji złotej. Poniżej znajduje się napis „Creation de luxe”, wykonany wzdłuż łuku stylizowanymi literami w kolorze złotym z białym pogrubieniem i podkreślony zakrzywioną wzdłuż łuku kreską w kolorze złotym z białym pogrubieniem. Jeszcze poniżej jest napis „CHOCOLATE TRUFFLE CREAM” w kolorze brązowym. W dolnej części opakowania znajduje się szeroki pas w tonacji brązowej i jasnobrązowej, oddzielony od góry liniami w kolorze złotym, na które zachodzi oznaczenie słowno-graficzne „HIGH Guarantee QUALITY”. Poniżej linii w kolorze złotym są rysunki ciemnobrązowych kulek waflowych, otwartych w połowie i wypełnionych masą w kolorze ciemnobrązowym z brązowymi i jasnobrązowymi cieniami. Powyżej linii w kolorze złotym jest oznaczenie słowno-graficzne „FINEST SELECTED INGREDIENTS” w kształcie okrągłej pieczęci z rysunkiem obrazującym trufkę. W centralnej części powierzchni czołowej opakowania, na tle w tonacji jasnobrązowej i białej znajduje się kompozycja elementów graficznych, zawierająca rysunek ciemnobrązowych kulek waflowych, z których jedna jest w połowie otwarta i wypełniona masą w kolorze ciemnobrązowym z brązowymi i jasnobrązowymi cieniami. Obok kulek waflowych jest umieszczony rysunek kostki czekolady w kolorze brązowym i ciemnobrązowym z jasnobrązowymi prześwitami, rysunek kłosów zboża w kolorze jasnobrązowym i jasnożółtym, rysunek zielonych listków oraz rysunek cieni kulek waflowych w kolorze brązowym i jasnobrązowym.

Wzór w odmianie drugiej, którego istotne cechy są przedstawione na fig. 2, to opakowanie o kształcie zbliżonym do zamkniętej torebki. Szata graficzna powierzchni czołowej opakowania, w górnej części jest ograniczona paskiem w kolorze ciemnofioletowym z białym podkreśleniem oraz figurą geometryczną, na tle rysunku kłosów zboża, zawierającą znak słowno-graficzny „LUMAR EXCELLENCE HIGH QUALITY”, stanowiący kompozycję stylizowanych elementów słownych i graficznych w formie zbliżonej do owalu, imitujących tarczę herbową z obramowaniem w tonacji złotej. Poniżej znajduje się napis „Creation de luxe”, wykonany wzdłuż łuku stylizowanymi literami w kolorze złotym z białym pogrubieniem i podkreślony zakrzywioną wzdłuż łuku kreską w kolorze złotym z białym pogrubieniem. Jeszcze poniżej jest napis „CHOCOLATE MARSALA CREAM” w kolorze ciemnofioletowym. W dolnej części opakowania znajduje się szeroki pas w tonacji fioletowej i brązowej, oddzielony od góry liniami w kolorze złotym, na które zachodzi oznaczenie słowno-graficzne „HIGH Guarantee QUALITY”. Poniżej linii w kolorze złotym są rysunki ciemnobrązowych kulek waflowych, otwartych w połowie i wypełnionych masą w kolorze ciemnobrązowym z brązowymi i jasnobrązowymi cieniami. Powyżej linii w kolorze złotym jest oznaczenie słowno-graficzne „FINEST SELECTED INGREDIENTS” w kształcie okrągłej pieczęci z rysunkiem zielonych listków. W centralnej części powierzchni czołowej opakowania, na tle w tonacji jasnobrązowej i białej znajduje się kompozycja elementów graficznych, zawierająca rysunek ciemnobrązowych kulek waflowych, z których jedna jest w połowie otwarta i wypełniona masą w kolorze ciemnobrązowym z

brązowymi i jasnobrązowymi cieniami. Obok kulek waflowych jest umieszczony rysunek kostki czekolady w kolorze brązowym i ciemnobrązowym z jasnobrązowymi prześwitami, rysunek kłosów zboża w kolorze jasnobrązowym i jasnożółtym, rysunek zielonych listków oraz rysunek cieni kulek waflowych w kolorze brązowym i jasnobrązowym.

Wzór w odmianie trzeciej, którego istotne cechy są przedstawione na fig. 3, to opakowanie o kształcie zbliżonym do zamkniętej torebki. Szata graficzna powierzchni czołowej opakowania, w górnej części jest ograniczona paskiem w kolorze ciemnozielonym z białym podkreśleniem oraz figurą geometryczną, na tle rysunku kłosów zboża, zawierającą znak słowno-graficzny „LUMAR EXCELLENCE HIGH QUALITY”, stanowiący kompozycję stylizowanych elementów słownych i graficznych w formie zbliżonej do owalu, imitujących tarczę herbową z obramowaniem w tonacji złotej. Poniżej znajduje się napis „Creation de luxe”, wykonany wzdłuż łuku stylizowanymi literami w kolorze złotym z białym pogrubieniem i podkreślony zakrzywioną wzdłuż łuku kreską w kolorze złotym z białym pogrubieniem. Jeszcze poniżej jest napis „CHOCOLATE HAZELNUT CREAM” w kolorze zielonym. W dolnej części opakowania znajduje się szeroki pas w tonacji ciemnozielonej i brązowej, oddzielony od góry liniami w kolorze złotym, na które zachodzi oznaczenie słowno-graficzne „HIGH Guarantee QUALITY”. Poniżej linii w kolorze złotym są rysunki ciemnobrązowych kulek waflowych, otwartych w połowie i wypełnionych masą w kolorze ciemnobrązowym z brązowymi i jasnobrązowymi cieniami. Powyżej linii w kolorze złotym jest

oznaczenie słowno-graficzne „FINEST SELECTED INGREDIENTS” w kształcie okrągłej pieczęci z rysunkiem obrazującym orzechy laskowe. W centralnej części powierzchni czołowej opakowania, na tle w tonacji jasnobrązowej i białej znajduje się kompozycja elementów graficznych, zawierająca rysunek brązowych kulek waflowych, z których jedna jest w połowie otwarta i wypełniona masą w kolorze brązowym z ciemnobrązowymi i jasnobrązowymi cieniami. Obok kulek waflowych jest umieszczony rysunek kostki czekolady w kolorze brązowym z jasnobrązowymi prześwitami, rysunek orzechów laskowych w kolorze pomarańczowym z jasnobrązowymi przebarwieniami, rysunek listków w kolorze jasnozielonym, rysunek kłosów zboża w kolorze jasnobrązowym i jasnożółtym oraz rysunek cieni kulek waflowych w kolorze brązowym i jasnobrązowym.

Pełnomocnik:

~~Wzrosty / Patenty~~
mgr inż. Janusz Gładki



Fig. 1



Fig. 2

Wp. 16010
Rp. 16431

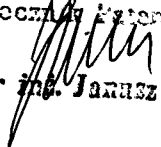
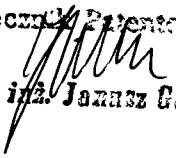
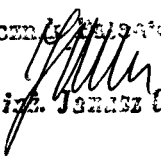
WZOCENIA PATENTOWE

mgr inż. Janusz Gelda



Fig. 3

Arzeczny Patentary

mgr inż. Janusz Góldo



WZCENIE WYKONANO

mgr inż. JERZY GILIO