

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **20449**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **21492**

(22) Data zgłoszenia: **20.09.2013**

(54)

Dekoracja czekoladowa

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
31.03.2014 WUP 03/2014

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**ZAKŁAD PRODUKCJI CUKIERNICZEJ
BARBARA LUIJCKX SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, Łatkowo, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

BOROWICZ RYSZARD, Inowrocław, (PL)

PL 20449

Opis wzoru przemysłowego

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest dekoracja czekoladowa, o handlowej nazwie Tagiatelle marble, używana do ozdabiania ciast i deserów.

Przedmiot wzoru jest uwidoczniony na ilustracji w widoku perspektywicznym, na której fig. 1-5 przedstawiają pięć odmian dekoracji czekoladowej, różniących się między sobą kolorystyką powierzchni.

Dekoracja czekoladowa według wzoru przemysłowego odznacza się nowym kształtem i barwą.

Dekoracja czekoladowa według wzoru przemysłowego ma kształt zbliżony do wąskiego, lancetowatego listka, który ma kolorową powierzchnię, jak pokazano na fig. 1-5. Dekoracja jest wykonana z czekolady deserowej i czekolady białej.

W pierwszej odmianie listek jest ciemnobrązowy i ma delikatne wtrącenie barwy jasnobrązowej, jak pokazano na fig. 1. Jest wykonany z czekolady deserowej z małym dodatkiem czekolady białej.

W drugiej i czwartej odmianie listek ma na powierzchni kolor jasnobrązowy i ecru, jak pokazano na fig. 2 i 4, przy czym w drugiej odmianie listek jest jasnobrązowy i ma wtrącenia ecru, zaś w czwartej odmianie ma kolor ecru z wtrąceniem barwy jasnobrązowej. Listki są wykonane z czekolady białej z dodatkiem czekolady deserowej.

W trzeciej i piątej odmianie listek ma na powierzchni barwy od ciemnobrązowej poprzez jasnobrązową do ecru, jak pokazano na fig. 3 i 5, przy czym w odmianie trzeciej listek ma więcej barwy jasnobrązowej, zaś w piątej więcej barwy ciemnobrązowej. Listki są wykonane z czekolady deserowej z dodatkiem czekolady białej.

Cechy istotne wzoru przemysłowego

Dekoracja czekoladowa według pierwszej odmiany wzoru **charakteryzuje się tym, że** ma kształt zbliżony do wąskiego, lancetowatego listka o ciemnobrązowej powierzchni z lekkim wtrąceniem barwy jasnobrązowej - jak pokazano na fig. 1.

Dekoracja czekoladowa w drugiej i czwartej odmianie wzoru przemysłowego **charakteryzuje się tym, że** ma kształt zbliżony do wąskiego, lancetowatego i kolorowego listka, który w drugiej odmianie jest jasnobrązowy i ma wtrącenia ecru, zaś w czwartej odmianie ma kolor ecru z wtrąceniem barwy jasnobrązowej - jak pokazano na fig. 2 i 4.

Dekoracja czekoladowa w trzeciej i piątej odmianie wzoru **charakteryzuje się tym, że** ma kształt zbliżony do wąskiego, lancetowatego i kolorowego listka, który ma na powierzchni barwy od ciemnobrązowej poprzez jasnobrązową do ecru, przy czym w odmianie trzeciej listek ma więcej barwy jasnobrązowej, zaś w piątej więcej barwy ciemnobrązowej - jak pokazano na fig. 3 i 5.

Ilustracja wzoru

