

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **7420**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **6489**

(22) Data zgłoszenia: **07.01.2004**

(54)

Wielościenny wyrób cukierniczy

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
29.04.2005 WUP 04/2005

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
„ŚNIEŻKA – INVEST” Sp. z o.o., Wałbrzych, (PL)

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
Piątek Agnieszka, Szczawno-Zdrój, (PL);
Puziak Beata, Wałbrzych, (PL)

PL 7420

Nr Rp. 7420

Klasa 01-01

Wielościenny wyrób cukierniczy

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest wielościenny wyrób cukierniczy zdobiony posypką dekoracyjną.

W odniesieniu do znanych wyrobów cukierniczych, nowość i indywidualny charakter postaci wielościennego wyrobu cukierniczego według wzoru przemysłowego przejawia się w jego charakterystycznym kształcie oraz strukturze i ornamentacji jego powierzchni.

Wielościenny wyrób cukierniczy według wzoru przemysłowego może być wytworzony w sposób przemysłowy lub rzemieślniczy, z dowolnych surowców cukierniczych nadających się do formowania różnych kształtów wyrobu cukierniczego.

Wielościenny wyrób cukierniczy według wzoru przemysłowego ma postać brył geometrycznych, których podstawę stanowią różne figury geometryczne, a powierzchnia wyrobu cukierniczego pokryta jest cukierniczą posypką dekoracyjną, przy czym posypka dekoracyjna ma kształt kulisty, albo nieregularnych form przestrzennych.

Wielościenny wyrób cukierniczy według wzoru przemysłowego zawiera odmiany, przedstawione poniżej w wykazie odmian wzoru przemysłowego:

1. wielościenny wyrób cukierniczy w postaci ostrosłupa o podstawie czworokątnej, którego powierzchnia ozdobiona jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie kulistym;

2. wielościenny wyrób cukierniczy w postaci ostrosłupa o podstawie czworokątnej, którego powierzchnia ozdobiona jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie nieregularnych form przestrzennych;
3. wielościenny wyrób cukierniczy w postaci ostrosłupa o ściętym wierzchołku i podstawie trójkątnej, którego powierzchnia ozdobiona jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie kulistym;
4. wielościenny wyrób cukierniczy w postaci ostrosłupa o ściętym wierzchołku i podstawie trójkątnej, którego powierzchnia ozdobiona jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie nieregularnych form przestrzennych;
5. wielościenny wyrób cukierniczy w postaci ostrosłupa o podstawie trójkątnej, którego powierzchnia ozdobiona jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie kulistym;
6. wielościenny wyrób cukierniczy w postaci ostrosłupa o podstawie trójkątnej, którego powierzchnia ozdobiona jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie nieregularnych form przestrzennych.

Przedmiot wzoru przemysłowego pokazano na załączonym schematycznym rysunku, na którym fig. 1 – fig. 6 przedstawiają odmiany wielościennego wyrobu cukierniczego.

W pierwszej odmianie wielościenny wyrób cukierniczy ma postać ostrosłupa o podstawie czworokątnej, którego powierzchnia ozdobiona jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie kulistym;

W drugiej odmianie wielościenny wyrób cukierniczy ma postać ostrosłupa o podstawie czworokątnej, którego powierzchnia ozdobiona jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie nieregularnych form przestrzennych;

W trzeciej odmianie wielościenny wyrób cukierniczy ma postać ostrosłupa o ściętym wierzchołku i podstawie trójkątnej, którego powierzchnia ozdobiona jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie kulistym;

W czwartej odmianie wielościenny wyrób cukierniczy ma postać ostrosłupa o ściętym wierzchołku i podstawie trójkątnej, którego powierzchnia ozdobiona

jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie nieregularnych form przestrzennych;

W piątej odmianie wielościenny wyrób cukierniczy ma postać ostrosłupa o podstawie trójkątnej, którego powierzchnia ozdobiona jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie kulistym;

W szóstej odmianie wielościenny wyrób cukierniczy w postaci ostrosłupa o podstawie trójkątnej, którego powierzchnia ozdobiona jest cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie nieregularnych form przestrzennych.

Korzystnie wyrób cukierniczy według wzoru przemysłowego wytworzony może być z takich surowców jak galaretka, czekolada, masy tłuste, pomada mleczna, wodna albo śmietanowa, marcepan i/lub inne dowolne surowce cukiernicze nadające się do formowania dowolnych kształtów wyrobu cukierniczego, a cukierniczą posypkę dekoracyjną stanowi korzystnie wielokolorowy albo jednokolorowy cukrowy maczek, wiórki kokosowe, czekoladowe, drobno śrutowane orzechy, migdały lub inne dowolne posypki dekoracyjne.

Cechy istotne wzoru przemysłowego polegają na tym, że wielościenny wyrób cukierniczy wykonany jest z dowolnego formowalnego surowca cukierniczego i ma postać brył geometrycznych w kształcie ostrosłupa, których podstawę stanowią figury geometryczne w kształcie czworokąta albo trójkąta, przy czym wierzchołek ostrosłupa może być ścięty, natomiast powierzchnia wielościennego wyrobu cukierniczego pokryta jest cukierniczą posypką dekoracyjną o kształcie kulistym, albo o kształcie nieregularnych form przestrzennych.

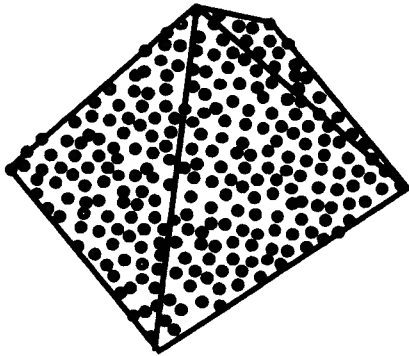


Fig. 1

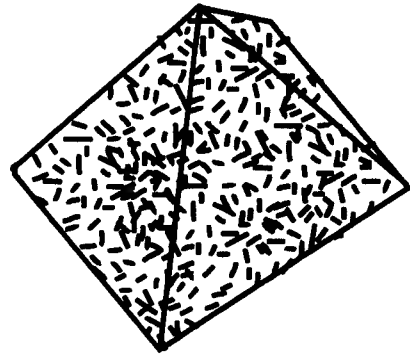


Fig. 2

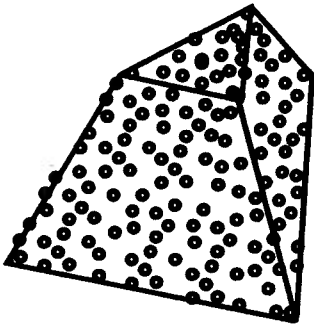


Fig. 3

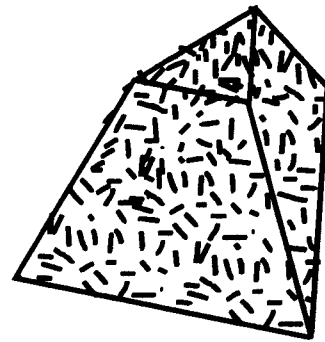


Fig. 4

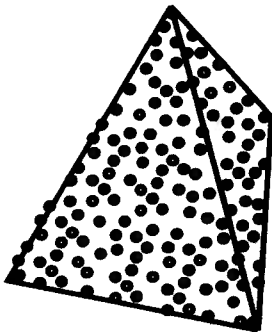


Fig. 5

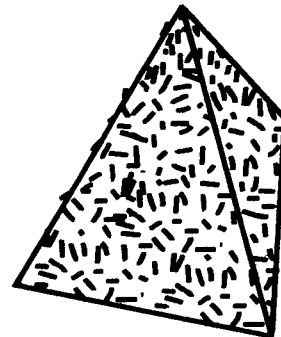


Fig. 6