

RZECZPOSPOLITA  
POLSKA



Urząd Patentowy  
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

# OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **7891**

(21) Numer zgłoszenia: **5479**

(22) Data zgłoszenia: **05.04.2004**

(51) Klasyfikacja:  
**01-01**

(54)

**Ciastko wielowarstwowe**

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:  
**30.06.2005 WUP 06/2005**

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**GRAN-PIK Import-Eksport Przedsiębiorstwo  
Produkcyjno-Handlowe Grażyna  
i Andrzej Wójtowicz, Brzozów, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

**Wójtowicz Grażyna, Brzozów, (PL);  
Wójtowicz Andrzej, Brzozów, (PL)**

**PL 7891**

Nr Rp. 7891

Klasa 01-01

## Ciastko wielowarstwowe

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest ciastko wielowarstwowe w kształcie prostopadłościanu w polewie czekoladowej lub czekoladowopodobnej.

Nowa postać i oryginalny charakter wzoru przejawia się w jego kształcie, układzie linii i zestawie kolorów.

Przedmiot wzoru przemysłowego jest uwidoczniiony na załączonym rysunku i materiale ilustracyjnym, na których fig. 1 i fig. 4-7 przedstawiają pierwszą odmianę ciastka wielowarstwowego w przekroju pionowym, w widoku z góry oraz w widoku od spodu, fig. 2 i fig. 8-11 – drugą odmianę ciastka wielowarstwowego w przekroju pionowym, w widoku z góry oraz w widoku od spodu, a fig. 3 i fig. 12-15 – trzecią odmianę ciastka wielowarstwowego w przekroju pionowym, w widoku z góry oraz w widoku od spodu.

Ciastko wielowarstwowe pokazane na materiale ilustracyjnym fig. 4-7 ma kształt zbliżony do prostopadłościanu o pofałdowanych jego ścianach, którego korpus wykonany jest z masy piernikowej w kolorze zbliżonym do czekoladowego z wtrąceniami o nieregularnych kształtach w kolorze ciemnobrązowym, na którym znajduje się cienka warstwa o pofalowanej powierzchni z galaretki owocowej w kolorze ciemnobrązowym, a na niej warstwa w kolorze seledynowym, a następnie w kolorze białym, z masy ptasiego mleczka o zróżnicowanych grubościach, przy czym jego powierzchnia zewnętrzna pokryta jest polewą czekoladową w kolorze brązowym, a na jego

górną powierzchnię i częściowo boczną znajduje się motyw ozdobny w kolorze białym, utworzony z poprzecznie usytuowanych pogrubionych linii o nieregularnych kształtach rozwidlonych i zagiętych w pobliżu dłuższego boku.

Ciastko wielowarstwowe pokazane na materiale ilustracyjnym fig. 8-11 ma kształt zbliżony do prostopadłościanu o pofałdowanych jego ścianach, którego korpus wykonany jest z masy piernikowej w kolorze zbliżonym do czekoladowego z wtrąceniami o nieregularnych kształtach w kolorze ciemnobrązowym, na którym znajduje się cienka warstwa o pofalowanej powierzchni z galaretki owocowej w kolorze ciemnobrązowym, a na niej warstwa w kolorze zbliżonym do białego z masy ptasiego mleczka, wewnątrz której znajdują się wtrącenia z galaretki owocowej o nieregularnych kształtach w kolorze zielonym, czerwonym, seledynowym, żółtym i ich odcieniach, przy czym grubość tej warstwy jest w przybliżeniu równa grubości korpusu ciastka z masy piernikowej, zaś jego powierzchnia zewnętrzna ma kolor czekoladowy, przy czym na jego górnej powierzchni znajduje się motyw ozdobny w kolorze zbliżonym do białego o profilu zdeformowanej cyfry osiem.

Ciastko wielowarstwowe pokazane na materiale ilustracyjnym fig. 12-15 ma kształt zbliżony do prostopadłościanu o pofałdowanych jego ścianach, którego korpus wykonany jest z masy piernikowej w kolorze zbliżonym do czekoladowego z wtrąceniami ciemnobrązowymi o nieregularnych kształtach, na którym znajduje się ciemna warstwa o pofalowanej powierzchni z galaretki owocowej w kolorze ciemnobrązowym, a na niej warstwa w kolorze zbliżonym do białego, utworzona z masy ptasiego mleczka o grubości zbliżonej do grubości korpusu ciastka, przy czym cała powierzchnia zewnętrzna ciastka ma kolor czekoladowy, zaś na jego górnej powierzchni i częściowo na bocznej znajduje się motyw ozdobny w kolorze zbliżonym do białego w kształcie poprzecznie usytuowanych i przecinających się linii tworzących figury w kolorze czekoladowym o zróżnicowanych kształtach.

### Cechy istotne wzoru przemysłowego

Ciastko wielowarstwowe o kształcie zbliżonym do prostopadłościanu zawierające w sobie masy: piernikową, masę z ptasiego mleczka i galaretkę owocową, oblane polewą czekoladową, charakteryzuje się tym, że:

- ma kształt zbliżony do prostopadłościanu o pofałdowanych jego ścianach, którego korpus wykonany jest z masy piernikowej w kolorze zbliżonym do czekoladowego z wtrąceniami o nieregularnych kształtach w kolorze ciemnobrązowym, na którym znajduje się cienka warstwa o pofalowanej powierzchni z galaretki owocowej w kolorze ciemnobrązowym, na niej warstwa w kolorze seledynowym, a następnie w kolorze białym z masy ptasiego mleczka o zróżnicowanych grubościach, przy czym jego powierzchnia zewnętrzna pokryta jest polewą czekoladową w kolorze brązowym, a na jego górnej powierzchni i częściowo bocznej znajduje się motyw ozdobny w kolorze białym utworzony z poprzecznie usytuowanych pogrubionych linii o nieregularnych kształtach rozwidlonych i zagiętych w pobliżu dłuższego boku, jak pokazano na materiale ilustracyjnym fig. 4-7;
- ma kształt zbliżony do prostopadłościanu o pofałdowanych jego ścianach, którego korpus wykonany jest z masy piernikowej w kolorze zbliżonym do czekoladowego z wtrąceniami o nieregularnych kształtach w kolorze ciemnobrązowym, na którym znajduje się cienka warstwa o pofalowanej powierzchni z galaretki owocowej w kolorze ciemnobrązowym, a na niej warstwa w kolorze zbliżonym do białego z masy ptasiego mleczka, wewnątrz której znajdują się wtrącenia z galaretki owocowej o nieregularnych kształtach w kolorze zielonym, czerwonym, seledynowym, żółtym i ich odcieniach, przy czym grubość tej warstwy jest w przybliżeniu

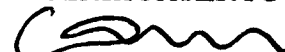
równa grubości korpusu ciastka z masy piernikowej, zaś jego powierzchnia zewnętrzna ma kolor czekoladowy, przy czym na jego górnej powierzchni znajduje się motyw ozdobny w kolorze zbliżonym do białego o profilu zdeformowanej cyfry osiem, jak pokazano na materiale ilustracyjnym fig. 8-11;

- ma kształt zbliżony do prostopadłościanu o pofałdowanych jego ścianach, którego korpus wykonany jest z masy piernikowej w kolorze zbliżonym do czekoladowego z wtrąceniami ciemnobrązowymi o nieregularnych kształtach, na którym znajduje się ciemna warstwa o pofalowanej powierzchni z galaretki owocowej w kolorze ciemnobrązowym, a na niej warstwa w kolorze zbliżonym do białego, utworzona z masy ptasiego mleczka o grubości zbliżonej do grubości korpusu ciastka, przy czym cała powierzchnia zewnętrzna ciastka ma kolor czekoladowy zaś na jego górnej powierzchni i częściowo na bocznej znajduje się motyw ozdobny w kolorze zbliżonym do białego w kształcie poprzecznie usytuowanych i przecinających się linii tworzących figury w kolorze czekoladowym o zróżnicowanych kształtach, jak pokazano na materiale ilustracyjnym fig. 12-15.

Pełnomocnik:

BIURO PATENTOWE  
**„INICIATOR”** Sp. z o.o.  
35-203 Rzeszów, ul. Żółkiewskiego 7B/1  
tel./fax 85-22-767, 85-75-471  
tel. kom. (0601) 407-337  
e-mail: inicjator@klang.pl.  
NIP 812-03-33-951

RZECZNIK PATENTOWY

  
inż. Tadeusz Warzybok  
Nr wpisu 835

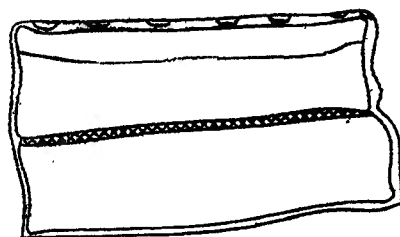


Fig. 1

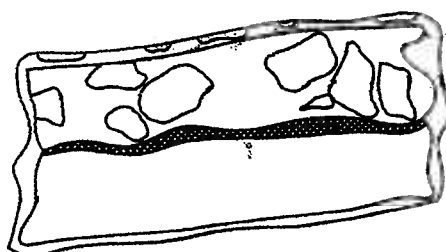


Fig. 2

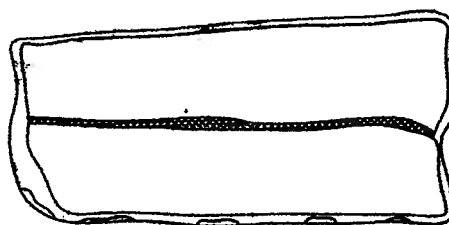


Fig. 3

Pełnomocnik:

BIURO PATENTOWE  
**INITIATOR** Sp. z o.o.  
 35-203 Rzeszów, ul. Żółkiewskiego 7B/1  
 tel./fax 85-22-767, 85-75-471  
 tel. kom. 606011407-337  
 e-mail: inicjator@klang.pl  
 NIP 812-03-63-951

RZECZNIK PATENTOWY

*inż. Tadeusz Warzybok*  
 Nr adw. 635



Fig. 4

Fig. 5

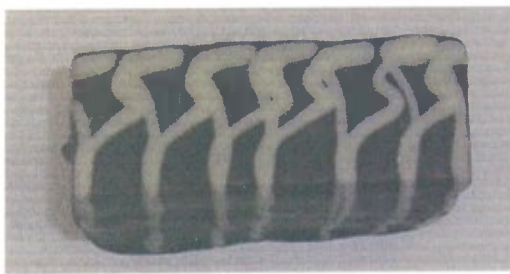


Fig. 6

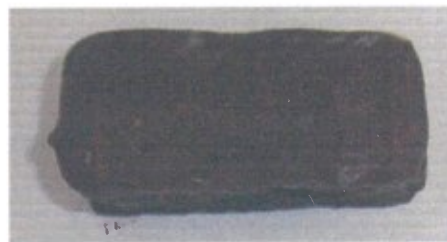


Fig. 7



Fig. 8

Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

Fig. 13

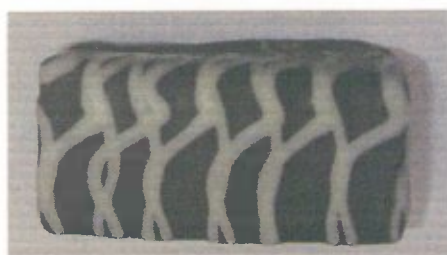


Fig. 14



Fig. 15

BIURO PATENTOWE  
**"INICIATOR"** Sp. z o.o.  
 35-203 Rzeszów, ul. Żółkiewskiego 7B/1  
 tel./fax 85-22-767, 85-75-471  
 tel. kom. (0601) 407-337  
 e-mail: inicjator@klang.pl.  
 NIP 812-03-33-951

Pełnomocnik:

**RZECZNIK PATENTOWY**  
  
 inż. Tadeusz Warzybok  
 Nr wpisu 835