

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

**OPIS OCHRONNY
WZORU
PRZEMYSŁOWEGO**

(19) **PL** (11) **8437**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **6298**

(22) Data zgłoszenia: **23.07.2004**

(54)

Wyrób piekarniczy nadziewany

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
30.09.2005 WUP 09/2005

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
**Firma Handlowo-Usługowa „OSCAR”
Roman Marcin Gomółka, Gliwice, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
Gomółka Roman Marcin, Zabrze, (PL)

PL 8437

Wyrób piekarniczy nadziewany

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest wyrób piekarniczy nadziewany, w postaci precla, którego nadzienie stanowią składniki spożywcze, korzystnie wyroby wędliniarskie, sery oraz przyprawy smakowe.

W odniesieniu do znanych wyrobów piekarniczych w formie precla, nowość indywidualny charakter postaci wyrobu piekarniczego przejawia się w szczególności w strukturze i materiale oraz kształcie, ornamentacji i kolorystyce wzoru przemysłowego.

Wyrób piekarniczy według wzoru przemysłowego ma postać figury geometrycznej, utworzonej z wałka ciasta, przy czym pomiędzy dwoma przepołowionymi częściami wyrobu piekarniczego umieszczone jest nadzienie z wyrobów wędliniarskich, sera oraz z przypraw smakowych, przy czym elementy nadzienia są w kształcie figur geometrycznych, natomiast powierzchnia górnej część wyrobu piekarniczego nadziewanego o wyoblonym kształcie posiada nieznaczne nieregularne wgłębienia.

Wyrób piekarniczy może być w kolorze jasno beżowym albo beżowym, albo jasno brązowym lub brązowym, albo zabarwiony barwnikami spożywczymi na czerwono, zielono albo żółto.

Wyrób piekarniczy nadziewany według wzoru przemysłowego przedstawiono na załączonym materiale ilustracyjnym w postaci fotografii wykonanych techniką cyfrową, na którym fig. 1 – przedstawia widok powierzchni czołowej wyrobu, natomiast fig. 2 – widok nadzienia na powierzchni wewnętrznej wyrobu piekarniczego.

Cechy istotne wyrobu piekarniczego nadziewanego według wzoru przemysłowego polegają na tym, że wyrób piekarniczy nadziewany ma postać owalnego precla, utworzonego z wałka ciasta, w którym jeden z końców wałka ciasta jest w kształcie zwiniętej spirali, nałożonej w części środkowej owalu precla na przeciwległą część wałka ciasta, tworząc kształt wyrobu zbliżony do cyfry osiem, a pomiędzy dwoma przepołowionymi częściami wyrobu przyprawionymi smakowo jest nadzienie z kawałków wędliny w postaci figury geometrycznej w kształcie połowy koła oraz kawałków sera w postaci figury geometrycznej w kształcie czworoboku, natomiast powierzchnia górna części wyrobu piekarniczego o wyoblonym kształcie posiada nieznaczne wgłębienia, tworzące nieregularne linie ornamentacji tej powierzchni wyrobu piekarniczego.



Fig. 1



Fig. 2