

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **10496**

(21) Numer zgłoszenia: **9300**

(22) Data zgłoszenia: **21.02.2006**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(54)

Wyrób cukierniczy

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
30.11.2006 WUP 11/2006

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**„ŚNIEŻKA – INVEST” Sp. z o.o.,
Świebodzice, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

**Chmielewska Marzena, Świebodzice, (PL);
Puziak Beata, Wałbrzych, (PL)**

PL 10496

Nr Rp. 10496...

Klasa 01-01...

Wyrób cukierniczy

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest warstwowy wyrób cukierniczy, wytworzony z surowców cukierniczych nadających się do formowania dowolnych kształtów wyrobu cukierniczego.

W wyrobie cukierniczym jedną warstwę może stanowić na przykład truflowa pomada mleczna lub pomada wodna, a drugą warstwę galaretką o dowolnym smaku, tworzących tym samym cukierek o zróżnicowanym smaku i kolorystyce.

Wyrób cukierniczy według wzoru przemysłowego pokazano w materiale ilustracyjnym, gdzie:

fig. 1 – przedstawia przekrój warstwowego wyrobu cukierniczego, w kształcie graniastosłupa, pokrytego warstwą czekoladową;

fig. 2 – przedstawia widok warstwowego wyrobu cukierniczego, w kształcie graniastosłupa, nie pokrytego warstwą czekoladową.

Wykaz odmian wzoru przemysłowego:

1. wyrób cukierniczy, składający się z warstwy pomady mlecznej lub pomady wodnej oraz z warstwy galaretki, których barwy są wzajemnie różniące się, przy czym warstwowy wyrób cukierniczy jest w kształcie graniastosłupa pokrytego niejednolicie warstwą czekoladową, tworzącą na powierzchni wyrobu niewielkie i nieregularne wgłębienia i występy;

2. wyrób cukierniczy, składający się z warstwy pomady mlecznej lub pomady wodnej oraz z warstwy galaretki, których barwy są wzajemnie różniące się, przy czym warstwowy wyrób cukierniczy jest w kształcie graniastosłupa, nie pokrytego warstwą czekoladową.

Cechy istotne wzoru przemysłowego polegają na tym, że wyrób cukierniczy ma postać wyrobu warstwowego i składa się z warstwy pomady mlecznej lub pomady wodnej oraz z warstwy galaretki, których barwy są wzajemnie różniące się, przy czym warstwowy wyrób cukierniczy jest wykonany w kształcie zbliżonym do graniastosłupa, niejednolicie pokrytego warstwą czekoladową, tworzącą na powierzchni wyrobu niewielkie i nieregularne wgłębienia i występy, albo wyrób pozbawiony jest warstwy czekoladowej.


PEŁNOMOCNIK
mgr prawa Anna Zwolińska-Mytko
Rzecznik Patentowy wpis nr 2039



Fig. 1.



Fig.2.

Anna Zwolińska-Mytka
PEŁNOMOCNIK
 mgr prawa Anna Zwolińska-Mytka
 Rzecznik Patentowy wpis nr 2039