

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **Rp.1952**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **20668**

(22) Data zgłoszenia: **10.10.2000**

(54)

Wyrób cukierniczy

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
30.04.2003 WUP 04/2003

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
**Zakład Produkcyjno-Handlowo-Usługowy
WAN-VIT Wanda Grzebyta, Janowiec Wlkp., (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
Grzebyta Wanda, Janowiec Wlkp., (PL)

PL Rp.1952

Zakład Produkcyjno Handlowo Usługowy

„WAN-VIT”

Wanda Grzebyta

Janowiec Wlkp., Polska

Wyrób cukierniczy

Prawo z rejestracji wzoru zdobniczego trwa od 10 października 2000r.

Przedmiotem wzoru zdobniczego jest wyrób cukierniczy składający się ze znanego kubka waflowego, wypełnionego masą białkową, cukierniczą, z polewą, która stanowi nadzienie, zwany potocznie „murzynkiem”.

Istotę wzoru stanowi nowa postać tego znanego wyrobu cukierniczego przejawiająca się przede wszystkim w kształcie, układzie linii, fakturze i barwie ozdobienia, które nadają wyrobowi swoisty, nowy, oryginalny wygląd – predysponując tymi walorami ten wyrób do masowej produkcji.

Przedmiot wzoru zdobniczego jest pokazany na załączonych fotografiach w dwóch różniących się nieco szczegółami wzornictwa, odmianach, na których fig.1 pokazuje wyrób cukierniczy w pierwszej odmianie wykonania, w ujęciu z boku i od czoła; fig.2 – wyrób cukierniczy w pierwszej odmianie wykonania w ujęciu od tyłu i z góry; fig.3 - wyrób cukierniczy w drugiej odmianie wykonania, w ujęciu z boku i od czoła, a fig.4 - wyrób cukierniczy w drugiej odmianie wykonania w ujęciu od tyłu i z góry.

Przedstawiony na załączonych fotografiach wyrób cukierniczy składa się ze znanego, w kształcie walca, rozszerzającego się ku górze, kubka waflowego, z wystającą ponad jego górną krawędź, wypukłą część nadzienia w postaci czaszy, która ma kształt elipsoidalny i ma na powierzchni czaszy szereg wypukłości tworzących bruzdy, biegnących podłużnie, zbiegających się i zmniejszających się w jednym kierunku od czoła czaszy, przy czym całość czaszy pokryta jest polewą czekoladową.

Nową charakterystyczną cechą wyrobu cukierniczego według istoty wzoru zdobniczego jest to, że z czaszy, w części, w której zbiegają się bruzdy, w pobliżu górnej krawędzie walcowego wafła, wystaje rurka waflowa, zawierająca wewnątrz nadzienie, która odchylona jest pod kątem, do pionowej osi kubka waflowego, na zewnątrz, przy czym rurka waflowa pokryta jest też na całej powierzchni polewą czekoladową w tym samym kolorze co czasza, a część wystająca rurki ma postać walcową z dwoma wypukłościami biegnącymi na jej obwodzie.

W pierwszej odmianie wykonania wyrób cukierniczy charakteryzuje się tym, że polewa czekoladowa jest w kolorze brązowym, a w drugiej odmianie wykonania polewa ta jest też w kolorze brązowym, lecz dodatkowo pokryta jest kolorową, nakrapianą dekoracją cukierniczą.

Zastrzeżenia ochronne

1. Wyrób cukierniczy składa się ze znanego, w kształcie walca, rozszerzającego się ku górze, kubka waflowego, z wystającą ponad jego górną krawędź, wypukłą częścią nadzienia w postaci czaszy, która ma kształt elipsoidalny i ma na powierzchni czaszy szereg wypukłości tworzących bruzdy, biegnących podłużnie, zbiegających się i zmniejszających się w jednym kierunku od czoła czaszy, przy czym całość czaszy pokryta jest polewą czekoladową, znamienny tym, że z czaszy, w części, w której zbiegają się bruzdy, w pobliżu górnej krawędzie walcowego wafła, wystaje rurka wafłowa zawierająca wewnątrz nadzienie, która odchylona jest pod kątem, do pionowej osi kubka waflowego, na zewnątrz, przy czym rurka wafłowa pokryta jest też na całej powierzchni polewą czekoladową w tym samym kolorze co czasza, a część wystająca rurki ma postać walcową z dwoma wypukłościami biegnącymi na jej obwodzie, zaś polewa czekoladowa jest w kolorze brązowym.

2. Wyrób cukierniczy składa się ze znanego, w kształcie walca, rozszerzającego się ku górze, kubka waflowego, z wystającą ponad jego górną krawędź, wypukłą częścią nadzienia w postaci czaszy, która ma kształt elipsoidalny i ma na powierzchni czaszy szereg wypukłości tworzących bruzdy, biegnących podłużnie, zbiegających się i zmniejszających się w jednym kierunku od czoła czaszy, przy czym całość czaszy pokryta jest polewą czekoladową, znamienny tym, że z czaszy, w części, w której zbiegają się bruzdy, w pobliżu górnej krawędzie walcowego wafła, wystaje rurka wafłowa zawierająca wewnątrz nadzienie i która odchylona jest pod kątem, do pionowej osi kubka waflowego, na zewnątrz, przy czym rurka wafłowa pokryta jest też na całej powierzchni polewą czekoladową w tym samym kolorze co czasza, a część wystająca rurki ma postać walcową z dwoma wypukłościami biegnącymi na jej obwodzie, zaś polewa jest w kolorze brązowym i pokryta jest kolorową, nakrapianą dekoracją cukierniczą.

Zgłaszający:

Przedsiębiorstwo Produkcyjno

Handlowo Usługowe

„WAN-VIT”

Wanda Grzebyta

Pełnomocnik:

Pracownik Patentowy

inż. Jerzy Wojcieszko

Rp 1952

01-01



Fig. 1



Fig. 2

Zgłaszający:

ZAKŁAD PRODUKCYJNO HANDLOWO USŁUGOWY

"WAN-VIT" Wanda Grzebyta

Pełnomocnik:

Rzecznik Patentowy

inż. Jerzy Wojciechowski
inż. Jerzy Wojciechowski



Fig. 3



Fig. 4

Zgłaszający:

ZAKŁAD PRODUKCYJNO HANDLOWO USŁUGOWY
"WAN-VIT" Wanda Grzebyta

Pełnomocnik:

Rzecznik Patentowy

[Signature]
inż. Jerzy Wojciechowski