

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **10377**

(21) Numer zgłoszenia: **9099**

(22) Data zgłoszenia: **14.01.2006**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(54)

Produkty piekarskie

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
29.09.2006 WUP 09/2006

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

Głodowski Bartosz, Poznań, (PL);
Graczyk Łukasz, Poznań, (PL)

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

Głodowski Bartosz, Poznań, (PL);
Graczyk Łukasz, Poznań, (PL)

PL 10377

Nr Rp. 10377

Klasa 01-01

Produkty piekarskie.

Przedmiotem wzoru przemysłowego są produkty piekarskie jako produkty przemysłowe należące do grupy wyrobów piekarskich typu „słone paluszki”.

Istotę wzoru przemysłowego stanowi nowa postać przedmiotu urzeczywistniona w przedstawianych odmianach, przejawiająca się w uformowaniu postaci inspirowanych znanymi „słonymi” paluszkami produktów piekarskich na ich długości, bez względu na smak, rodzaj zastosowanej lub brak jakiejkolwiek posypki ozdobno-smakowej.

Przedmiot wzoru przemysłowego został przedstawiony na załączonym rysunku, na którym na Fig.1-Fig.10 uwidoczniono poszczególne odmiany produktów piekarskich w widoku z góry na ich długości:

na Fig.1 - produkt piekarski zawierający dwa proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny,

na Fig.2 - produkt piekarski zawierający trzy proste pojedyncze paluszki, wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny,

na Fig.3 - produkt piekarski zawierający cztery proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny,

na Fig.4 - produkt piekarski zawierający trzy proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny, ze środkowym wysuniętym przed skrajne,

na Fig.5 - produkt piekarski zawierający dwa proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny, wzajemnie przesunięte,

na Fig.6 - produkt piekarski zawierający cztery proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny, wzajemnie przesunięte,

na Fig.7 - produkt piekarski zawierający trzy proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny, wzajemnie przesunięte,

na Fig.8A i Fig. 8B - produkt piekarski zawierający trzy proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny, w układzie trójkąta utworzonego przez ich skrajne czołowe profile.

na Fig.9A i Fig. 9B - produkt piekarski zawierający trzy proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny w układzie czworokąta utworzonego przez ich skrajne czołowe profile,

na Fig.10 - produkt piekarski zawierający dwa pojedyncze paluszki splecione wokół siebie razem.

Znany gotowy produkt pojedynczego paluszka ma barwę w odcieniu brązu znaną ze słonych paluszków i zasadniczo nieregularny w niewielkim, choć zauważalnym stopniu zewnętrzny zarysu na długości.

Produkty piekarskie według wzoru przemysłowego stanowią produkty przemysłowe należące do grupy wyrobów piekarskich inspirowanych produktem

typu „słone paluszki” i są wytwarzane również zgodnie z ogólnymi znanymi zasadami ich wytwarzania.

Poszczególne odmiany produktów piekarskich według wzoru przemysłowego różnią się od znanego wyrobu pojedynczego paluszka tym, że zawierają przynajmniej dwa pojedyncze paluszki uformowane w nowy kształt.

W pierwszej odmianie według wzoru przemysłowego w jeden podwójny, stanowiący produkt piekarski zawierający dwa w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki usytuowane jeden przy drugim i przechodzący jeden w drugi poprzez styk bokami jak pokazano na Fig.1, w przybliżeniu jednej linii.

W drugiej odmianie według wzoru przemysłowego, pokazanej na Fig.2, produkt piekarski zawiera trzy w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące poprzez styk bokami kolejno jeden w następny w przybliżeniu jednej linii.

W trzeciej odmianie według wzoru przemysłowego, pokazanej na Fig.3 produkt piekarski zawiera cztery w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno poprzez styk bokami jeden w następny, w przybliżeniu jednej linii.

W czwartej odmianie według wzoru przemysłowego, pokazanej na Fig.4 produkt piekarski zawiera trzy proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące poprzez styk bokami na części długości kolejno jeden w następny, w przybliżeniu jednej linii, tak, że środkowy jest wysunięty z jednej strony przed skrajne.

W piątej odmianie według wzoru przemysłowego, pokazanej na Fig.5 produkt piekarski zawiera dwa w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące poprzez styk bokami na części długości kolejno jeden w następny, w przybliżeniu jednej linii, tak, że jeden względem drugiego jest wysunięty jednym skrajem.

W szóstej odmianie według wzoru przemysłowego, pokazanej na Fig.6, produkt piekarski zawiera cztery w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące poprzez styk bokami na części długości kolejno jeden w następny, w przybliżeniu jednej linii, tak, że każdy jest wysunięty skrajem z jednej strony względem następnego.

W siódmej odmianie według wzoru przemysłowego, pokazanej na Fig.7, produkt piekarski zawiera trzy w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące poprzez styk bokami na części długości kolejno jeden w następny, w przybliżeniu jednej linii, tak, że każdy jest wysunięty skrajem z jednej strony względem następnego.

W ósmej odmianie według wzoru przemysłowego, pokazanej na Fig.8A i Fig.8B, produkt piekarski zawiera trzy w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny tak, że profile ich końców tworzą układ kółeczek rozmieszczonych w przybliżeniu w narożach trójkąta.

W dziewiątej odmianie według wzoru przemysłowego, pokazanej na Fig.9A i Fig.9B, produkt piekarski zawiera cztery w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny tak, że profile ich końców tworzą układ kółeczek rozmieszczonych w przybliżeniu w narożach kwadratu.

W dziesiątej odmianie według wzoru przemysłowego, pokazanej na Fig.10, produkt piekarski zawiera dwa w przybliżeniu jednakowej grubości pojedyncze paluszki splecione naprzemian na pobocznicach na długości.

Każde opisane i kolejne zbliżone uformowanie postaci produktów piekarskich z przynajmniej dwóch w przybliżeniu prostych pojedynczych paluszków na ich długości, bez względu na smak, rodzaj zastosowanej lub brak jakiegokolwiek posypki ozdobno-smakowej, mieści się w spektrum istoty wzoru przemysłowego.

Cechy istotne wzoru przemysłowego

Produkt piekarski według wzoru przemysłowego inspirowany znanym wyrobem pojedynczego „słonego” paluszka charakteryzuje się tym, że zawiera przynajmniej dwa pojedyncze paluszki uformowane w nowy kształt, przy czym może być uformowany w:

- w jeden podwójny, stanowiący produkt piekarski zawierający dwa w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki usytuowane jeden przy drugim i przechodzący jeden w drugi poprzez styk bokami jak pokazano na Fig.1, w przybliżeniu jednej linii;
- pokazany na Fig.2, produkt piekarski zawiera trzy w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące poprzez styk bokami kolejno jeden w następny w przybliżeniu jednej linii;
- pokazany na Fig.3 produkt piekarski zawierający cztery w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno poprzez styk bokami jeden w następny, w przybliżeniu jednej linii;
- pokazanej na Fig.4 produkt piekarski zawierający trzy proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące poprzez styk bokami na części długości kolejno jeden w następny, w przybliżeniu jednej linii, tak, że środkowy jest wysunięty z jednej strony przed skrajne;
- pokazany na Fig.5 produkt piekarski zawierający dwa w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące poprzez styk bokami na części długości kolejno jeden w następny, w przybliżeniu jednej linii, tak, że jeden względem drugiego jest wysunięty jednym skrajem;

- pokazany na Fig.6, produkt piekarski zawierający cztery w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące poprzez styk bokami na części długości kolejno jeden w następny, w przybliżeniu jednej linii, tak, że każdy jest wysunięty skrajem z jednej strony względem następnego;
- pokazany na Fig.7, produkt piekarski zawierający trzy w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące poprzez styk bokami na części długości kolejno jeden w następny, w przybliżeniu jednej linii, tak, że każdy jest wysunięty skrajem z jednej strony względem następnego;
- pokazany na Fig.8A i Fig.8B, produkt piekarski zawierający trzy w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny tak, że profile ich końców tworzą układ kółeczek rozmieszczonych w przybliżeniu w narożach trójkąta;
- pokazany na Fig.9A i Fig.9B, produkt piekarski zawierający cztery w przybliżeniu proste pojedyncze paluszki wszystkie usytuowane kolejno jeden przy drugim i przechodzące kolejno jeden w następny tak, że profile ich końców tworzą układ kółeczek rozmieszczonych w przybliżeniu w narożach kwadratu;
- pokazany na Fig.10, produkt piekarski zawierający dwa w przybliżeniu jednakowej grubości pojedyncze paluszki splecione naprzemiennie na pobocznicach na długości.

Głodowski
Bartosz Głodowski, Poznań

Graczyk
Łukasz Graczyk, Poznań



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8A



Fig. 8B



Fig. 9A



Fig. 9B



Fig. 10