

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

**OPIS OCHRONNY
WZORU
PRZEMYSŁOWEGO**

(19) **PL** (11) **7354**

(51) Klasyfikacja:
01-03

(21) Numer zgłoszenia: **20824**

(22) Data zgłoszenia: **22.11.2000**

(54)

Baton serowy

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
31.03.2005 WUP 03/2005

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**AGROMETAL Food Processing Equipment,
Budapeszt, (HU),
DIPROTEX Sp. z o.o., Warszawa, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

**Lajos Monostori;
Attila Kazmer;
Istvan Molnar;
Kowalski Mirosław;
Csaba Pettko**

PL 7354

Rp 7354

01-03

Twórcy wzoru zdobniczego: Monostori Lajos
Kazmer Attila
Molnar Istvan
Kowalski Mirosław
Pettko Csaba

Baton serowy

Prawo z rejestracji wzoru zdobniczego trwa od 22 listopada 2000r.

Przedmiotem wzoru zdobniczego jest baton serowy.

Istotę wzoru stanowi nowa postać przedmiotu, przejawiająca się w kształcie, zdobieniu i właściwościach powierzchni nadających batonowi nowy oryginalny wygląd, zmierzający do celów estetycznych.

Przedmiot wzoru został zaprezentowany na załączonej fotografii, fig.1 - przedstawiającej różne wersje batona w całości oraz w przekroju i na załączonym rysunku, na którym fig.2 – ilustruje baton przekrojony

bez nadzienia, fig.3 – uwidacznia baton przekrojony z nadzieniem wewnątrz rozmieszczonym osiowo, fig.4 – baton przekrojony z nadzieniem rozmieszczonym nie osiowo, w pobliżu obrzeża, natomiast fig.5 – prezentuje baton w widoku perspektywicznym z powierzchnią obsypaną pokruszonymi dodatkami smakowymi i aromatycznymi.

Baton serowy, według wzoru zdobniczego jest ukształtowany w formie walca i ma ciemną zewnętrzną powierzchnię, wynikającą z pokrycia jej czekoladą.

Baton może być jednorodny wewnątrz, pozbawiony nadzienia, jak przedstawiono na fotografii i rysunku, fig.2. Baton, według wzoru może być wyposażony w nadzienie tworzące wewnątrz po przekrojeniu ciemną plamę. Nadzienie rozmieszczone osiowo po przekrojeniu batona ma postać ciemnego koła pośrodku, tak jak na fotografii i rysunku fig.3. Nadzienie może też być usytuowane nie osiowo i wówczas po przekrojeniu ma postać ciemnej plamy znajdującej się w pobliżu obrzeża, co uwidoczniono na fotografii i rysunku, fig.4.

Baton serowy, według wzoru zdobniczego, przedstawiony na rysunku, fig.5 – jest ukształtowany w formie walca a jego powierzchnia zewnętrzna jest ozdobiona pokruszonymi, dowolnie rozsypanymi przyprawami i dodatkami smakowymi.

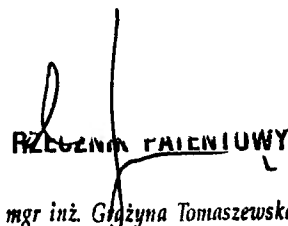
Zastrzeżenia ochronne

1. Baton serowy, **znamienny tym, że** ukształtowany w formie walca, ma zewnętrzną powierzchnię pokrytą czekoladą a wewnętrzna jego powierzchnia jest jednorodna i jasna, jak pokazano na załączonej fotografii, fig.1 i na załączonym rysunku fig.2.

2. Baton serowy, **znamienny tym, że** ukształtowany w formie walca ma zewnętrzną powierzchnię pokrytą czekoladą a wewnątrz posiada rozmieszczone osiowo nadzienie widoczne jako ciemny krążek, jak pokazano na załączonej fotografii, fig.1 i na załączonym rysunku, fig.3.
3. Baton serowy, **znamienny tym, że** ukształtowany w formie walca ma zewnętrzną powierzchnię pokrytą czekoladą a wewnątrz jest wyposażony w nadzienie widoczne jako ciemna plama rozmieszczona w pobliżu obrzeża, jak pokazano na załączonej fotografii, fig.1 i na załączonym rysunku, fig.4.
4. Baton serowy, **znamienny tym, że** ukształtowany w formie walca ma zewnętrzną powierzchnię pokrytą czekoladą i ozdobioną rozsypanymi dowolnie pokruszonymi przyprawami i dodatkami smakowymi, jak na załączonym rysunku, fig.5.

Agrometal Food Processing
Equipment

Pełnomocnik:


RZECZNA PAPIENIOWY

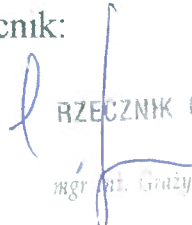
mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 1.

Agrometal Food Processing
Equipment

Pełnomocnik:

 RZECZNIK PATENTOWY
mgr inż. Grażyna Tomaszewska

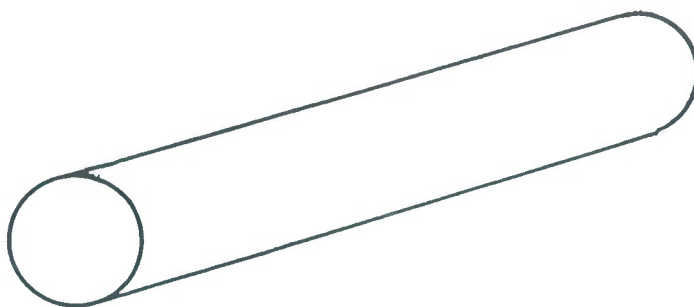


Fig. 2

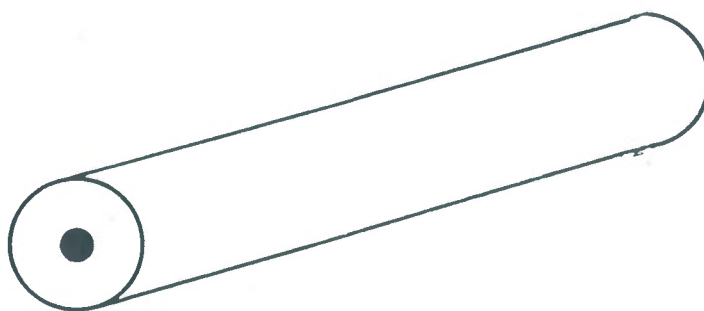


Fig. 3

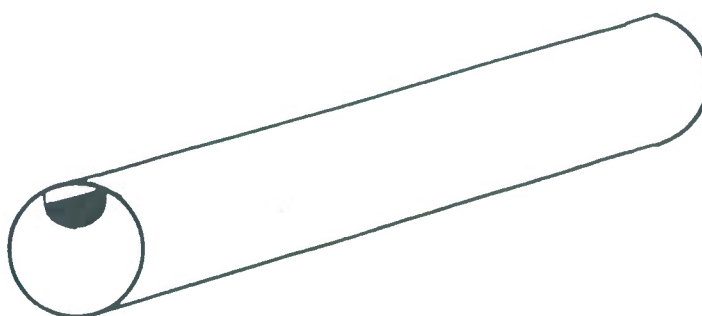


Fig. 4

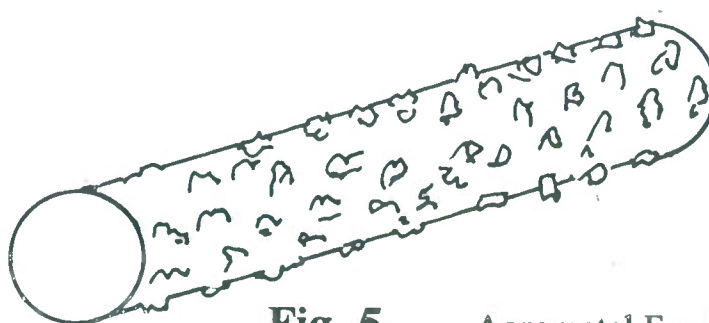


Fig. 5

Agrometal Food Processing
Equipment

Pełnomocnik

mgr inż. Grażyna Tomaszewska