

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **6886**

(51) Klasyfikacja:
01-04

(21) Numer zgłoszenia: **4589**

(22) Data zgłoszenia: **03.12.2003**

(54)

Wyrób mięsny

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
31.01.2005 WUP 01/2005

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
**SZYMAŃSKI-LUKULLUS Sp. z o.o.,
Michałów, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
**Szymańska Elżbieta,
Nowy Dwór Mazowiecki, (PL);
Szymański Wojciech,
Nowy Dwór Mazowiecki, (PL)**

PL 6886

Nr Rp. 6886

Klasy 01-04

„SZYMAŃSKI - LUKULLUS” Sp. z o.o.

MICHAŁÓW, Polska

Twórcy wzoru przemysłowego: Elżbieta Szymańska
Wojciech Szymański

Wyrób mięsny

Prawo z rejestracji wzoru przemysłowego trwa od 3 grudnia 2003r.

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest wyrób mięsny, przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji. Wyrób jest najsmaczniejszy po uprzednim podgrzaniu do wysokiej temperatury.

Istotę wzoru stanowi nowa i posiadająca indywidualny charakter postać wytworu, nadana mu przez cechy linii, konturów, kształtów, strukturę, ornament i materiał. Nowa postać wyrobu mięsnego przejawia się w jego kształcie, kolorze, wyglądzie zewnętrznym oraz wewnątrz a także w fakturze. Wyrób mięsny, zgodnie ze wzorem nadaje się do wielokrotnego odtwarzania.

Przedmiot wzoru przemysłowego został przedstawiony na załączonym rysunku, na którym fig. 1 – prezentuje wyrób w całości, w widoku perspektywicznym, natomiast fig. 2 – ilustruje wewnętrzną część produktu, widoczną w przekroju A-A.

Przedmiot wzoru został uwidoczniony także na fotografiach, fig. 3 i fig. 4. Fotografia fig. 3 – prezentuje wyrób w widoku perspektywicznym, zaś fig. 4 – po przekrojeniu.

Do cech istotnych wzoru przemysłowego należy zaliczyć, że wyrób mięsny jest ukształtowany w formie bryły 1, która w swym kształcie przypomina do złudzenia leżące prosię z wyciągniętym do przodu pyskiem. Wyrób jest wykonany z odpowiednio ukształtowanej w formie prosięcia skóry wieprzowej 2, wypełnionej wewnątrz mięsem z golonki wieprzowej. Pomędzy górną warstwą 3 a dolną warstwą 4 mięsa znajduje się warstwa kaszy 5. Kasza 5 jest uprzednio uprażona i odpowiednio doprawiona przyprawami. Powierzchnia wyrobu jest rumiano-brązowa i lśniąca. Jej kolor i faktura jest wynikiem poddawania wyrobu procesowi wędzenia. Wyrób jest gotowy do bezpośredniego spożycia, najlepiej po podgrzaniu do właściwej temperatury.

„Szymański – Lukullus” Sp. z o.o.

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska

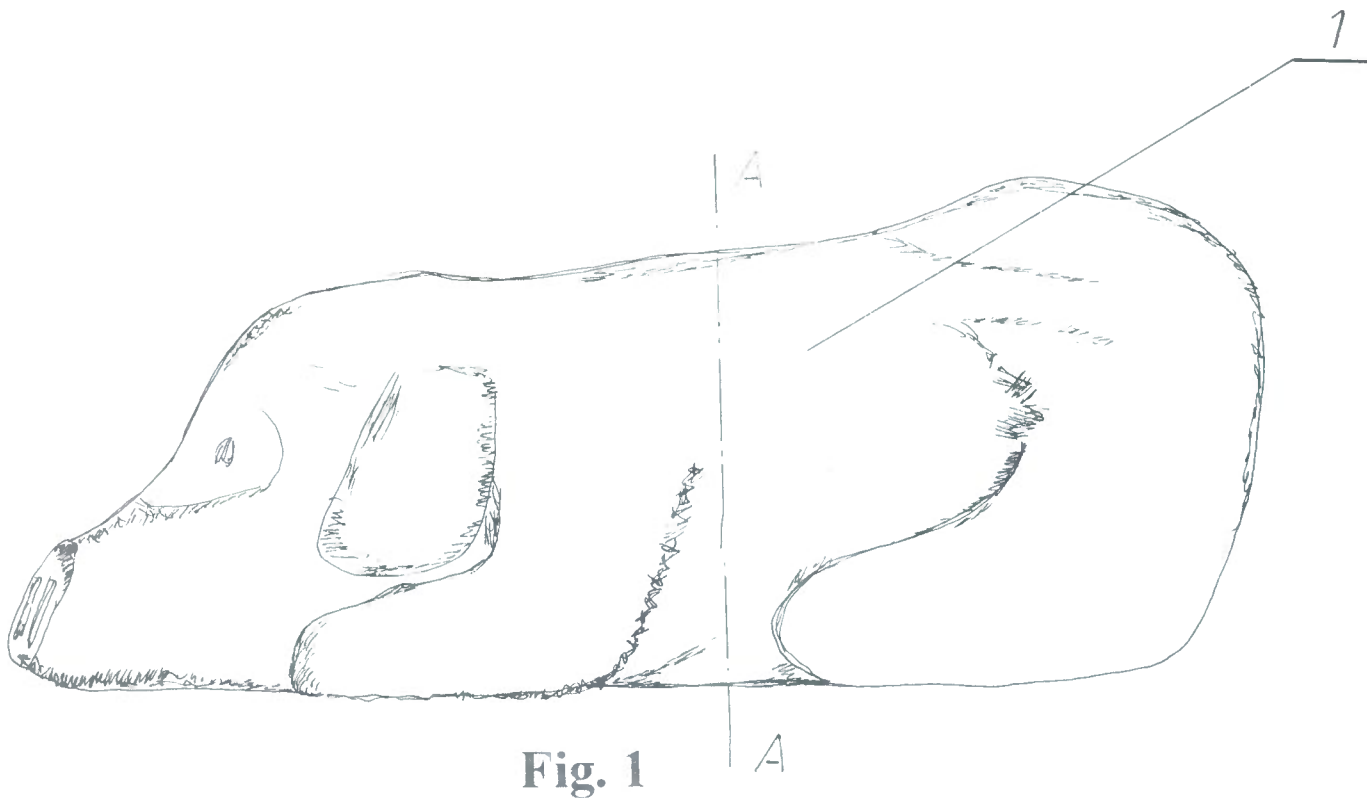


Fig. 1

Przekrój A - A

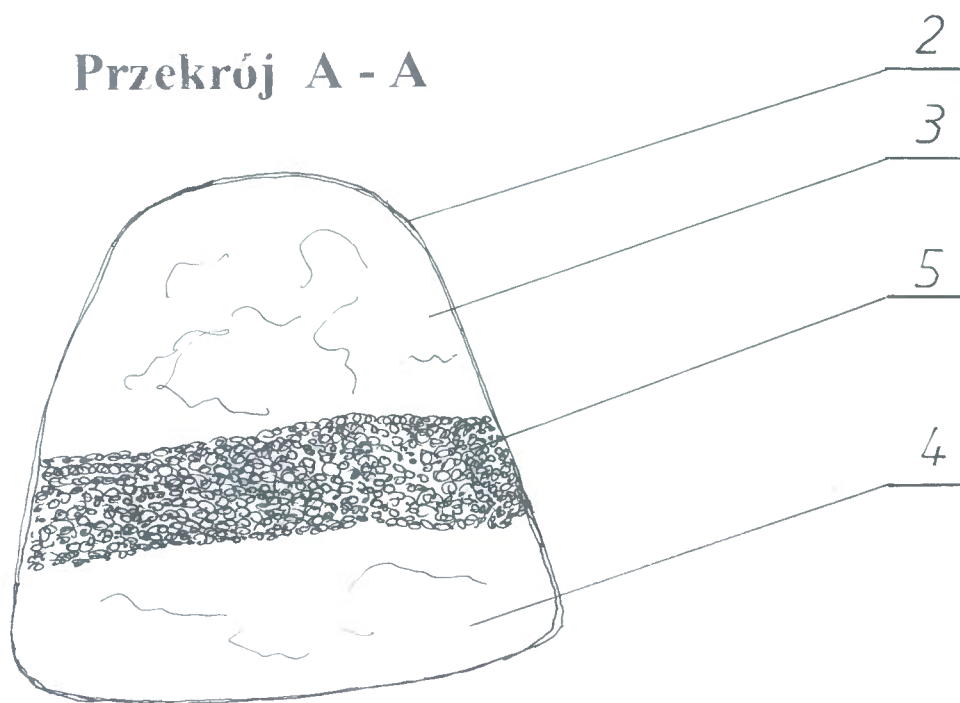


Fig. 2

„Szymański –Lukullus” Sp. z o.o.
 Pełnomocnik:
 RZECZNIK PATENTOWY
 mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 3



Fig. 4

„Szymański –Lukullus” Sp. z o.o.

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY
mgr inż. Grażyna Tomaszewska