

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **7156**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **5529**

(22) Data zgłoszenia: **09.04.2004**

(54)

Deser lodowy

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

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**Przedsiębiorstwo Produkcji Chłodniczej
i Przetwórstwa Rolno-Spożywczego „ANITA”
Grzegorz Mordalski, Działoszyn, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

Mordalski Grzegorz, Działoszyn, (PL)

PL 7156

Nr Rp. 7156.....

Klasa 01-01.....

Deser lodowy

Zgłaszany do ochrony wzór przemysłowy przedstawia deser lodowy w postaci rolady lodowej w kilku jej odmianach.

Istotą wzoru jest nowa postać deseru lodowego przejawiająca się w jego kształcie, a także oryginalnej strukturze i kolorystyce poszczególnych warstw deseru. Opisany wzór, w odróżnieniu od tradycyjnych, dotychczas spotykanych rolad lodowych:

- posiada jednolitą, płaską warstwę masy lodowej w dolnej części deseru,
- jednolitą, półokrągłą warstwę masy lodowej w kontrastowym kolorze umieszczoną w górnej części deseru,
- jednolitą, półpłynną masę – której przekrój poprzeczny posiada kształt zbliżony do koła – znajdującą się w dolnej części górnej warstwy deseru, przy czym
- powierzchnia zewnętrzna deseru jest zwykle posypana białą lub ciemną posypką, korzystnie z wiórek kokosowych, czekoladowych lub pokruszonych orzechów.

Opisany deser lodowy – z uwagi na swój specyficzny smak nawiązujący do trufli i czekoladek truflowych – rozprowadzany może być pod nazwą „rolada truflowa”.

Przedmiot wzoru przemysłowego pokazany został na rysunkach, które przedstawiają: fig.1 – przekrój deseru lodowego częściowo posypanego wiórkami, fig.2 – deser lodowy częściowo posypany wiórkami w widoku perspektywicznym, fig.3 – przekrój deseru lodowego posypanego w całości wiórkami, fig.4 – deser lodowy posypany w całości wiórkami w widoku perspektywicznym, fig.5 – przekrój deseru lodowego częściowo pokrytego ciemną polewą lub posypką, fig.6 – przekrój

deseru lodowego pokrytego w całości ciemną polewą lub posypką, fig.7 – deser lodowy w części pokryty ciemną polewą lub posypką.

W celu lepszego zilustrowania zgłaszanego do ochrony wzoru deseru lodowego, w załączeniu przedstawione zostały przykłady jego wykonania. I tak, odpowiednio: fig.2a – przedstawia deser lodowy częściowo posypyany wiórkami w widoku perspektywicznym, fig.4a – deser lodowy posypyany w całości wiórkami w widoku perspektywicznym, fig.5a – deser lodowy częściowo pokryty ciemną polewą lub posypką, fig.6a - deser lodowy pokryty w całości ciemną polewą lub posypką.

Deser lodowy pokazany na rysunkach fig.1 i fig.2 oraz fotografii fig.2a – przypomina kształtem usytuowany poziomo, spłaszczony walec. Jak widać w przekroju – deser ten posiada jednolitą, płaską warstwę masy lodowej w dolnej jego części, następnie jednolitą, półokrągłą warstwę masy lodowej w kontrastowym kolorze umieszczoną w górnej części deseru, oraz jednolitą, półpłynną masę – której przekrój poprzeczny posiada kształt zbliżony do koła – znajdującą się w dolnej części górnej warstwy deseru. Przy czym powierzchnia zewnętrzna deseru jest częściowo posypana białą posypką, korzystnie z wiórek kokosowych, czekoladowych lub pokruszonych orzechów.

Deser lodowy pokazany na rysunkach fig.3 i fig.4 oraz fotografii fig.4a – przypomina kształtem usytuowany poziomo, spłaszczony walec. Jak widać w przekroju – deser ten posiada jednolitą, płaską warstwę masy lodowej w dolnej jego części, następnie jednolitą, półokrągłą warstwę masy lodowej w kontrastowym kolorze umieszczoną w górnej części deseru, oraz jednolitą, półpłynną masę – której przekrój poprzeczny posiada kształt zbliżony do koła – znajdującą się w dolnej części górnej warstwy deseru. Przy czym powierzchnia zewnętrzna deseru jest w całości posypana białą posypką, korzystnie z wiórek kokosowych, czekoladowych lub pokruszonych orzechów.

Deser lodowy pokazany na rysunku fig.5 i fig.7 oraz fotografii fig.5a – przypomina kształtem usytuowany poziomo, spłaszczony walec. Jak widać w przekroju – deser ten posiada jednolitą, płaską warstwę masy lodowej w dolnej jego części, następnie jednolitą, półokrągłą warstwę masy lodowej w kontrastowym kolorze umieszczoną w górnej części deseru, oraz jednolitą, półpłynną masę – której przekrój poprzeczny posiada kształt zbliżony do koła – znajdującą się w dolnej części

górnej warstwy deseru. Przy czym powierzchnia zewnętrzna deseru jest w części pokryta ciemną polewą lub posypką, korzystnie z wiórek czekoladowych lub pokruszonych orzechów.

Deser lodowy pokazany na rysunku fig.6 oraz fotografii fig.6a – przypomina kształtem usytuowany poziomo, spłaszczony walec. Jak widać w przekroju – deser ten posiada jednolitą, płaską warstwę masy lodowej w dolnej jego części, następnie jednolitą, półokrągłą warstwę masy lodowej w kontrastowym kolorze umieszczoną w górnej części deseru, oraz jednolitą, półpłynną masę – której przekrój poprzeczny posiada kształt zbliżony do koła – znajdującą się w dolnej części górnej warstwy deseru. Przy czym powierzchnia zewnętrzna deseru jest w całości pokryta ciemną polewą lub posypką, korzystnie z wiórek czekoladowych lub pokruszonych orzechów.

Każdy z opisanych wyżej deserów lodowych – równie korzystnie może zostać posypyany innego rodzaju posypkami, o odmienne fakturze i kolorystyce.

W y k a z o d m i a n w z o r u :

- 1) fig.1 i fig.2 oraz fotografia fig.2a – deser, którego powierzchnia zewnętrzna jest częściowo posypana białą posypką,
- 2) fig.3 i fig.4 oraz fotografia fig.4a – deser, którego powierzchnia zewnętrzna jest w całości posypana białą posypką,
- 3) fig.5 i fig.7 oraz fotografia fig.5a – deser, którego powierzchnia zewnętrzna jest w części pokryta ciemną polewą lub posypką,
- 4) fig.6 oraz fotografia fig.6a – deser, którego powierzchnia zewnętrzna jest w całości pokryta ciemną polewą lub posypką.

C e c h ę i s t o t n ą w z o r u przedstawionego na rysunkach fig.1 i fig.2 oraz fotografii fig.2a – jest to, że:

- przypomina kształtem usytuowany poziomo, spłaszczony walec,
- jak widać w przekroju – deser ten posiada jednolitą, płaską warstwę masy lodowej w dolnej jego części, następnie jednolitą, półokrągłą warstwę masy lodowej w kontrastowym kolorze umieszczoną w górnej części deseru, oraz jednolitą, półpłynną masę – której przekrój poprzeczny posiada kształt zbliżony do koła – znajdującą się w dolnej części górnej warstwy deseru, przy czym

- powierzchnia zewnętrzna deseru jest częściowo posypana białą posypką, korzystnie z wiórek kokosowych, czekoladowych lub pokruszonych orzechów.

Cechę istotną wzoru przedstawionego na rysunkach fig.3 i fig.4 oraz fotografii fig.4a – jest to, że:

- przypomina kształtem usytuowany poziomo, spłaszczony walec,
- jak widać w przekroju – deser ten posiada jednolitą, płaską warstwę masy lodowej w dolnej jego części, następnie jednolitą, półokrągłą warstwę masy lodowej w kontrastowym kolorze umieszczoną w górnej części deseru, oraz jednolitą, półpłynną masę – której przekrój poprzeczny posiada kształt zbliżony do koła – znajdującą się w dolnej części górnej warstwy deseru, przy czym
- powierzchnia zewnętrzna deseru jest w całości posypana białą posypką, korzystnie z wiórek kokosowych, czekoladowych lub pokruszonych orzechów.

Cechę istotną wzoru przedstawionego na rysunkach fig.5 i fig.7 oraz fotografii fig.5a – jest to, że:

- przypomina kształtem usytuowany poziomo, spłaszczony walec,
- jak widać w przekroju – deser ten posiada jednolitą, płaską warstwę masy lodowej w dolnej jego części, następnie jednolitą, półokrągłą warstwę masy lodowej w kontrastowym kolorze umieszczoną w górnej części deseru, oraz jednolitą, półpłynną masę – której przekrój poprzeczny posiada kształt zbliżony do koła – znajdującą się w dolnej części górnej warstwy deseru, przy czym
- powierzchnia zewnętrzna deseru jest w części pokryta ciemną polewą lub posypką, korzystnie z wiórek czekoladowych lub pokruszonych orzechów.

Cechę istotną wzoru przedstawionego na rysunku fig.6 oraz fotografii fig.6a – jest to, że:

- przypomina kształtem usytuowany poziomo, spłaszczony walec,
- jak widać w przekroju – deser ten posiada jednolitą, płaską warstwę masy lodowej w dolnej jego części, następnie jednolitą, półokrągłą warstwę masy lodowej w kontrastowym kolorze umieszczoną w górnej części deseru, oraz

jednolitą, półpłynną masę – której przekrój poprzeczny posiada kształt zbliżony do koła – znajdującą się w dolnej części górnej warstwy deseru, przy czym

- powierzchnia zewnętrzna deseru jest w całości pokryta ciemną polewą lub posypką, korzystnie z wiórek czekoladowych lub pokruszonych orzechów.

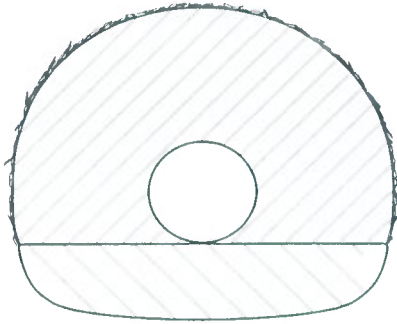


Fig.1

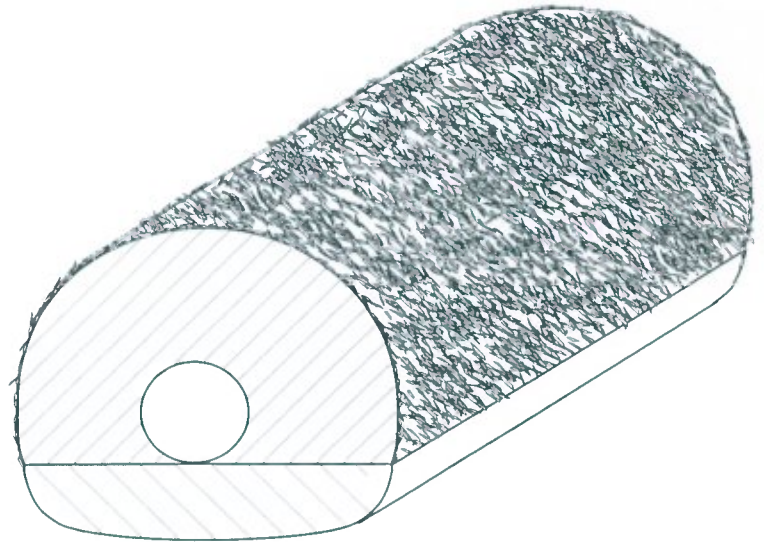


Fig.2

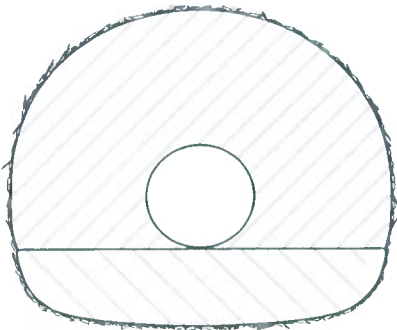


Fig.3

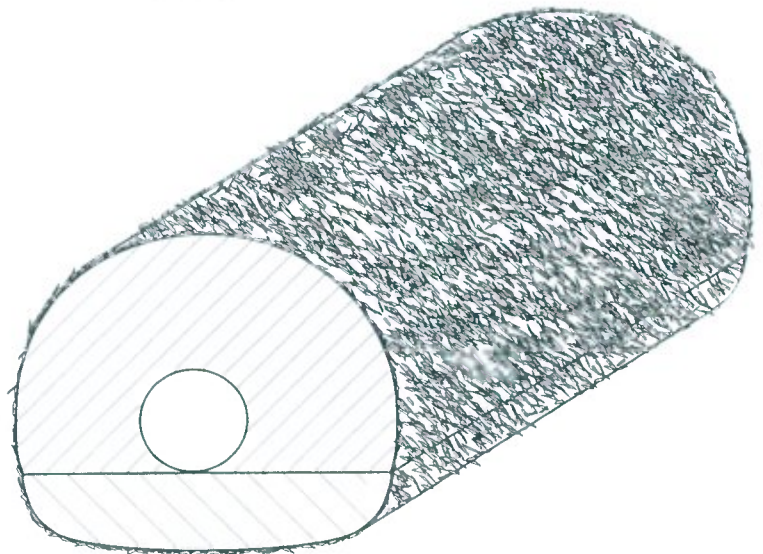


Fig.4

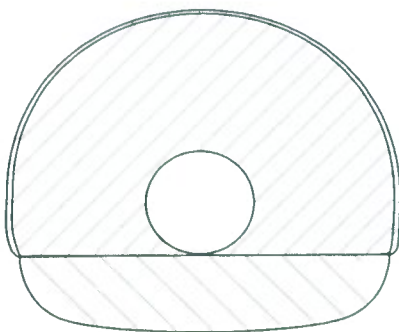


Fig.5

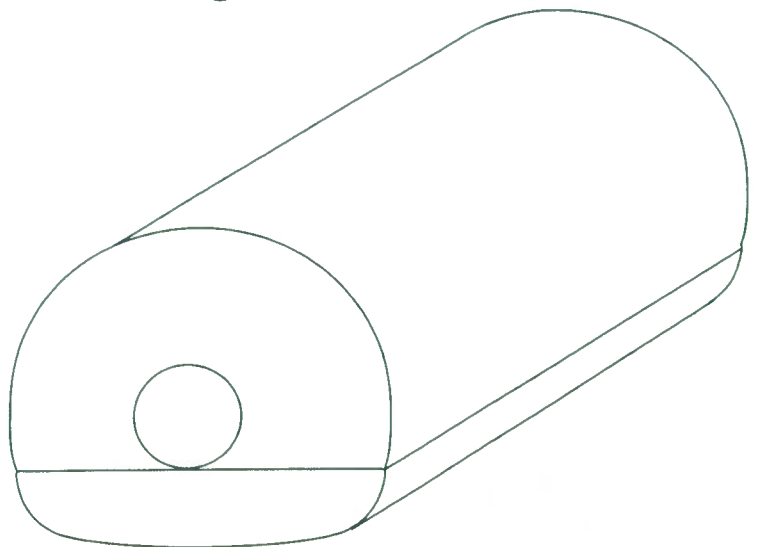


Fig.7

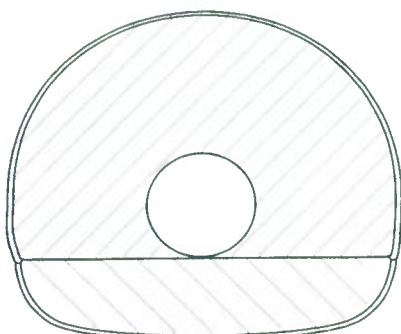


Fig.6

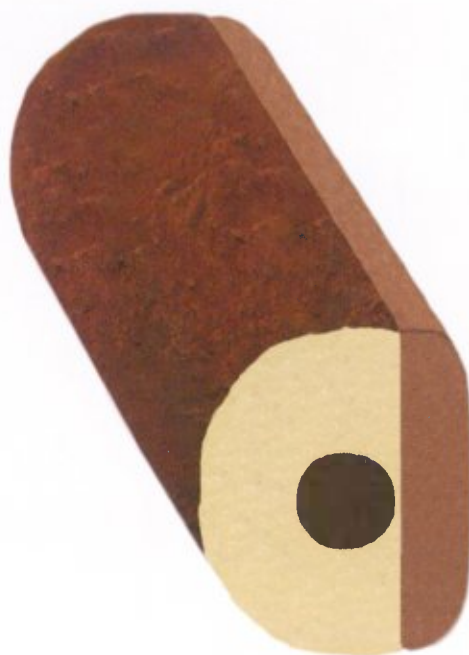


Fig. 5a



Fig. 6a



Fig. 2a



Fig. 4a