

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **5170**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **2675**

(22) Data zgłoszenia: **14.03.2003**

(54)

Produkt spożywczy

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
30.07.2004 WUP 07/2004

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
Cukiernia RENATKA Renata Klimek, Lublin, (PL)

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
Klimek Renata, Lublin, (PL)

PL 5170

Nr Rp. 5170.....

Klasa 01-01.....

PRODUKT SPOŻYWCZY

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest produkt spożywczy stanowiący
5 wyrób piekarniczy lub cukierniczy, przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

Z polskiego opisu wzoru zdobniczego nr 14256 znany jest wyrób cukierniczy,
który składa się z rozszerzającego się ku górze kubka z wafla wypełnionego słodkim
nadzieniem, przy czym nadzienie wystaje ponad górna krawędź kubka i jest
10 powleczone masą czekoladową. Wyrób ten ze względu na swoją budowę,
prezentowany jest w pozycji pionowej.

Podobne wyroby znane są też z opisu wzoru zdobniczego nr 16511.

Z kolei z opisu wzoru zdobniczego nr 13846 znana jest bułka, której widok z góry jest
zbliżony do prostokąta, przy czym wysokość bułki jest mniejsza od jej krótszego
15 boku.

Produkt spożywczy według wzoru przemysłowego wyróżnia się spośród
znanych wzorów przede wszystkim kształtem a niektóre jego odmiany także dekoracją
zewnątrznych powierzchni, to jest układem linii, kolorów, strukturą oraz ewentualnie
20 wypełnieniem wnętrza produktu.

Produkt spożywczy dla potrzeb obrotu gospodarczego otrzymał fantazyjną
nazwę "kozi róg".

Produkt spożywczy według wzoru przemysłowego posiada dziesięć odmian:

- pierwsza odmiana, która pokazana jest na fig. 1;
- 25 • druga odmiana z dekoracją bocznej ścianki - fig.2 oraz fot. 1 i 2;
- trzecia odmiana z dekoracją górnej powierzchni i bocznej ścianki - fig. 3;
- czwarta odmiana z dekoracją górnej powierzchni i bocznej ścianki - fig. 4 i fot. 3;
- piąta odmiana z dekoracją górnej powierzchni i bocznej ścianki - fig. 5 oraz fot. 4
- szóstą odmiana z dekoracją górnej powierzchni i bocznej ścianki - fig. 6 oraz fot. 5;
- 30 • siódma odmiana z dekoracją górnej powierzchni i bocznej ścianki – fig. 7;
- ósma odmiana z dekoracją górnej powierzchni i bocznej ścianki - fig. 8;
- dziewiąta odmiana z dekoracją górnej powierzchni - fig. 9 oraz fot. 6;
- dziesiąta odmiana z jednolitą dekoracją górnej powierzchni i bocznej ścianki – fig. 10.

35

Pierwszą odmianę stanowi jednorodna bułka z wykonana z ciasta o dowolnym składzie.

Druga odmiana wykonana jest z ciasta drożdżowego zaś jej boczna ścianka powleczone jest masą czekoladową obsypaną z zewnątrz siekanymi orzechami, jak
40 pokazano na fot. 1 i fig. 2. Natomiast wewnątrz drugiej odmiany zawiera wypełnienie z kremu o smaku waniliowym, jak pokazano na fot. 1.

Trzecia odmiana wykonana jest z ciasta półkruchego. Górna powierzchnia ozdobiona jest zygzakami z czekolady oraz lukru. Boczna ścianka powleczone jest masą czekoladową obsypaną z zewnątrz kawałkami owoców kandyzowanych, jak
45 pokazano na fig. 3.

Czwarta odmiana wykonana jest z ciasta drożdżowego. Całość pokryta jest czekoladą zaś na górnej powierzchni znajdują się pojedyncze paski lukru. Boczna ścianka obsypaną jest siekanymi orzechami, jak pokazano na fig. 4 oraz fot. 3.

Piąta odmiana wykonana jest z ciasta drożdżowego. Górna powierzchnia
50 przyozdobiona jest pojedynczymi paskami z czekolady, do których miejscami

przylegają drobne kawałki migdałów natomiast boczna ścianka pokryta jest czekoladą. W środku bocznej ścianki widoczny jest jasny jęczyzek, który jest częścią wypełnienia z bitej śmietany, jak pokazano na fig. 5 i fot. 4.

Szósta odmiana wykonana jest także z ciasta piernikowego. Górna powierzchnia
55 pokryta jest czekoladą ozdobiona jest paskami lukru oraz pojedynczymi drobinami siekanych migdałów. Boczna ścianka pokryta jest lukrem, do którego przylegają kawałki migdałów, jak pokazano na fig. 6 oraz fot. 5.

Siódma odmiana wykonana jest także z ciasta piernikowego i posiada na swej górnej powierzchni pojedyncze paski z lukru zaś na bocznej ścianie znajduje się
60 warstwa lukru, do której przylegają kawałki skórki pomarańczowej, jak pokazano na fig. 7.

Ósma odmiana wykonana jest z ciasta biszkoptowego i ozdobiona jest od góry drobnymi, kolorowymi groszkami osadzonymi na paskach lukru zaś na bocznej ścianie, w warstwie lukru osadzone są wiórki kokosowe, jak pokazano na fig. 8.

65 Dziewiąta odmiana wykonana jest z ciasta drożdżowego i powleczone jest cienką warstwą lukru, do której przylegają łuski z czekolady. Wewnątrz znajduje się marmolada.

Dziesiąta odmiana wykonana jest z ciasta drożdżowego z siekanymi bakaliami i jest pokryta kruszonką, jak pokazano na fig. 10.

70

CECHY ISTOTNE WZORU PRZEMYSŁOWEGO

Produkt spożywczy posiada kształt zakrzywionego, lekko spłaszczonego rogu i jest wykonany z ciasta lub lub innego materiału spożywczego. Cieńszy koniec rogu jest lekko zaokrąglony zaś szerszy koniec jest odpowiednio wyższy od cieńszego
75 końca i jest zakończony bocznią ścianką prostopadłą do wzdłużnej osi rogu. Na górnej powierzchni produktu lub/i na bocznej ścianie korzystnie występuje dekoracja. Produkt korzystnie zawiera wypełnienie z dowolnej masy spożywczej.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

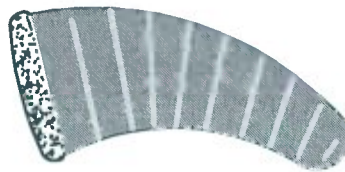


Fig. 4

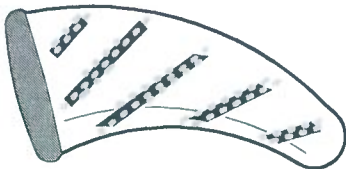


Fig. 5

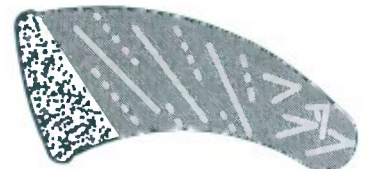


Fig. 6



Fig. 7

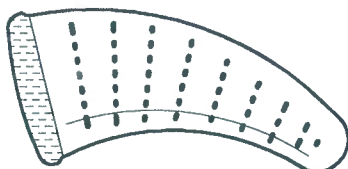


Fig. 8

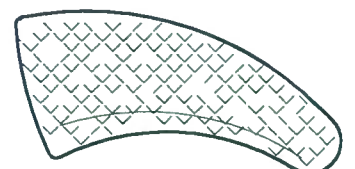


Fig. 9

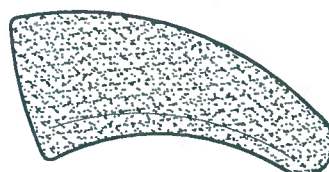
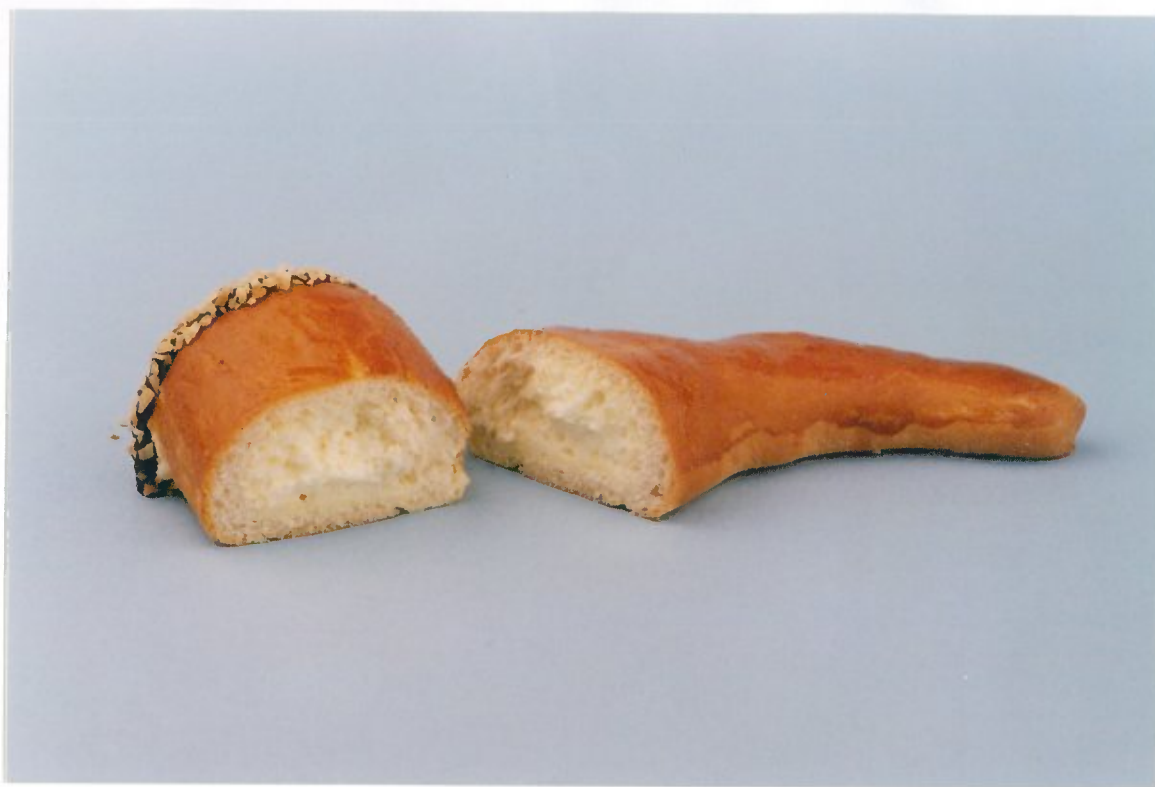


Fig. 10



Fot. 1



Fot. 2



Fot. 3



Fot. 4



Fot. 5



Fot. 6