

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **16151**

(51) Klasyfikacja:
01-04

(21) Numer zgłoszenia: **15978**

(22) Data zgłoszenia: **25.01.2010**

(54)

Wyrób wędliniarski

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
31.31.2011 WUP 01/2011

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**LUKULLUS Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Spółka komandytowa,
Michałów, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

**Szymańska Elżbieta, Nowy Dwór Mazowiecki,
(PL);
Szymański Wojciech, Nowy Dwór Mazowiecki,
(PL)**

PL 16151

Nr Rp. 16151.....Klasa 01-04.....

Wyrób wędliniarski

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest wyrób wędliniarski, nadający się do bezpośredniej konsumpcji.

Istotę wzoru stanowi nowa i posiadająca indywidualny charakter postać wytworu, nadana mu przez cechy linii, konturów, kształtów, strukturę i materiał.

Wyrób wędliniarski, według wzoru przemysłowego nadaje się do wielokrotnego odtwarzania.

Przedmiot wzoru przemysłowego został zaprezentowany na załączonych fotografiach, na których fig.1 – pokazuje wyrób wędliniarski **odmiana 1** w widoku ogólnym z góry i z boku, fig.2 – uwidacznia wyrób **odmiana 2**, fig.3 – pokazuje wyrób **odmiana 3**, fig.4 – wyrób **odmiana 4**, zaś fig.5 – wyrób **odmiana 5**.

Wyrób wędliniarski, zgodnie ze wzorem przemysłowym jest wykonany z mięsa, natomiast jego opakowanie z aluminiowej folii i elastycznej linki splecionej w siatkę.

Cechy istotne wzoru przemysłowego

Do cech istotnych wzoru przemysłowego, **odmiana 1**, przedstawionego na fotografii fig.1, należy zaliczyć, że wyrób wędliniarski jest ukształtowany w formie wydłużonej bryły o

nieregularnym przekroju i nieregularnie pofałdowanej powierzchni. Bryłę tą stanowi płat pieczonego środkowego schabu, owiniętego połyskującą folią a następnie umieszczonego w siatce. Siatka mająca prostokątne oczka dolega do bryły wyrobu. Na obu końcach jest zamknięta ściśle klipsem. Siatka jest wykonana z elastycznej, rozciągliwej przędzy. Wierzchnią powierzchnię bryły wyrobu wędliniarskiego zdobi etykieta w kolorze brązowym ze złotą obwódką. Zarys etykiety przypomina w swej formie rozmieszczoną wzdłużnie elipsę, postrzępioną na obrzeżach. Na etykiecie jest umieszczone u góry logo firmowe, pod logo motyw słowno-literowy w dwóch rzędach a pod nim rysunek. Rysunek przedstawia apetyczną wędzonkę.

Do cech istotnych wzoru przemysłowego, **odmiana 2**, przedstawionego na fotografii fig.2, należy zaliczyć, że wyrób wędliniarski jest ukształtowany w formie wydłużonej bryły, która w przekroju poprzecznym ma zarys zbliżony do owalu. Powierzchnia bryły jest nieregularnie pofałdowana. Bryłę tą stanowi płat pieczonego karkowego, odkostnionego schabu, owiniętego połyskującą folią a następnie umieszczonego w siatce. Siatka ma prostokątne oczka i dolega do bryły wyrobu. Na obu końcach jest zamknięta ściśle klipsem. Siatka jest wykonana z elastycznej, rozciągliwej przędzy. Wierzchnią powierzchnię bryły wyrobu wędliniarskiego zdobi etykieta w kolorze brązowym ze złotą obwódką. Zarys etykiety przypomina w swej formie rozmieszczoną wzdłużnie elipsę, postrzępioną na obrzeżach. Na etykiecie jest umieszczone u góry logo firmowe, pod logo motyw słowno-literowy w dwóch rzędach a pod nim rysunek. Rysunek przedstawia apetyczną wędzonkę.

Do cech istotnych wzoru przemysłowego, **odmiana 3**, przedstawionego na fotografii fig.3, należy zaliczyć, że wyrób wędliniarski jest ukształtowany w formie bryły przypominającej

spłaszczoną beczułkę, która w przekroju poprzecznym ma zarys zbliżony do owalu. Powierzchnia bryły jest łukowo wyprofilowana. Bryłę tą stanowi płat pieczonej biodrówki, owiniętej połyskującą folią a następnie umieszczonej w siatce. Siatka ma prostokątne oczka i ściśle dolega do bryły wyrobu. Na obu końcach jest zamknięta ściśle klipssem. Siatka jest wykonana z elastycznej, rozciągliwej przędzy. Wierzchnią powierzchnię bryły wyrobu wędliniarskiego zdobi etykieta w kolorze brązowym ze złotą obwódką. Zarys etykiety przypomina w swej formie rozmieszczoną wzdłużnie elipsę, postrzępioną na obrzeżach. Na etykiecie jest umieszczone u góry logo firmowe, pod logo motyw słowno-literowy w dwóch rzędach a pod nim rysunek. Rysunek przedstawia apetyczną wędzonkę.

Do cech istotnych wzoru przemysłowego, **odmiana 4**, przedstawionego na fotografii fig.4, należy zaliczyć, że wyrób wędliniarski jest ukształtowany w formie bryły przypominającej spłaszczony prostopadłościan. W przekroju poprzecznym ma zarys zbliżony do prostokąta o zaokrąglonych narożach. Bryła na krawędziach jest wyprofilowana łukowo. Stanowi ją płat pieczonego boczku, owiniętego połyskującą folią a następnie umieszczonego w siatce. Siatka ma prostokątne oczka i ściśle dolega do bryły wyrobu. Na obu końcach jest zamknięta ściśle klipssem. Siatka jest wykonana z elastycznej, rozciągliwej przędzy. Wierzchnią powierzchnię bryły wyrobu wędliniarskiego zdobi etykieta w kolorze brązowym ze złotą obwódką. Zarys etykiety przypomina w swej formie rozmieszczoną wzdłużnie elipsę, postrzępioną na obrzeżach. Na etykiecie jest umieszczone u góry logo firmowe, pod logo motyw słowno-literowy w dwóch rzędach a pod nim rysunek. Rysunek przedstawia apetyczną wędzonkę.

Do cech istotnych wzoru przemysłowego, **odmiana 5**, przedstawionego na fotografii fig.5, należy zaliczyć, że wyrób wędliniarski jest ukształtowany w formie zwężającej się ku końcom bryły, która w przekroju poprzecznym ma zarys zbliżony do koła. Powierzchnia bryły jest łukowo wyprofilowana. Stanowi ją pieczona szynka, owinięta połyskującą folią a następnie umieszczona w siatce. Siatka ma prostokątne oczka i ściśle dolega do bryły wyrobu. Na obu końcach jest zamknięta ściśle klipsem. Siatka jest wykonana z elastycznej, rozciągliwej przędzy. Wierzchnią powierzchnię bryły wyrobu wędliniarskiego ozdobi etykieta w kolorze brązowym ze złotą obwódką. Zarys etykiety przypomina w swej formie rozmieszczoną wzdłużnie elipsę, postrzępioną na obrzeżach. Na etykiecie jest umieszczone u góry logo firmowe, pod logo motyw słowno-literowy w dwóch rzędach a pod nim rysunek. Rysunek przedstawia apetyczną wędzonkę.

LUKULLUS Sp. z o.o. spółka
komandytowa.

Pełnomocnik:


RZECZNIK PATENTOWY
mgr inż. Gabriela Bonaszewska



Fig.1

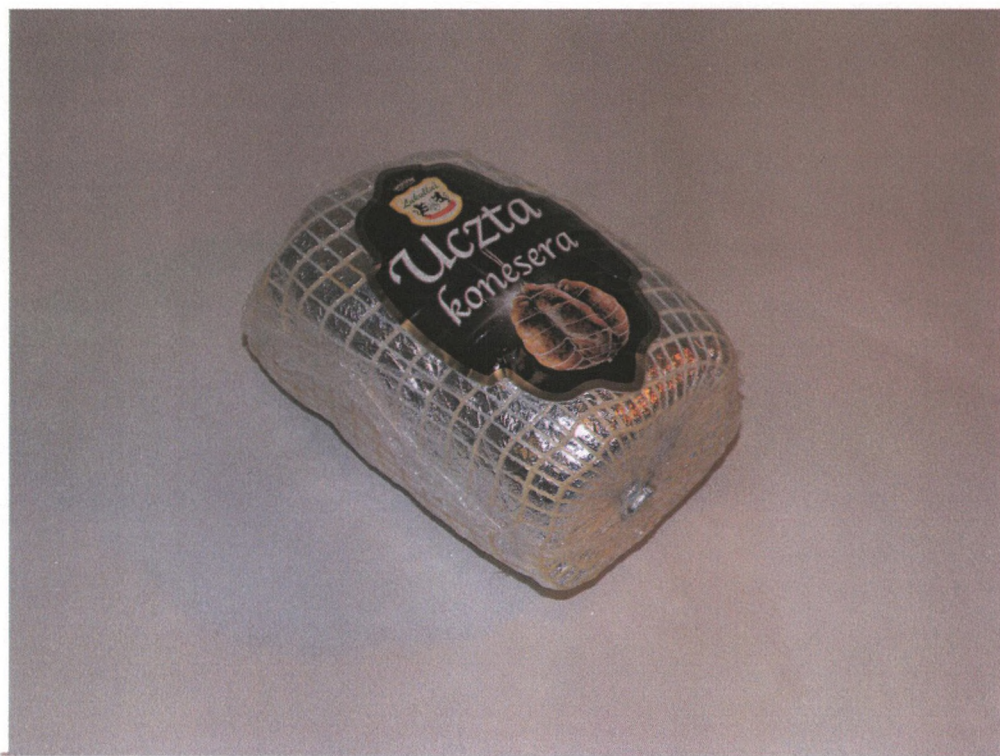
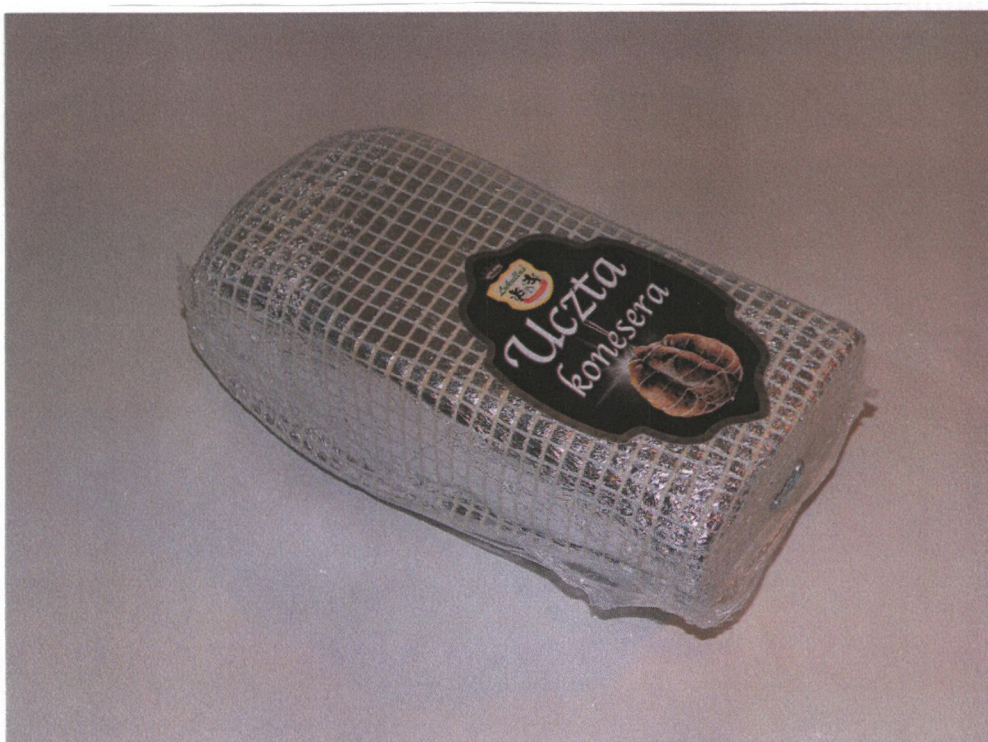


Fig.2

LUKULLUS Sp. z o.o.
spółka komandytowa
Pełnomocnik:
RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska

Wp. 15878
Rp. 16151

**Fig.3****Fig.4**

LUKULLUS Sp. z o.o.
spółka komandytowa
Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY
mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig.5

LUKULLUS Sp. z o.o.
spółka komandytowa
Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 1



Fig. 2

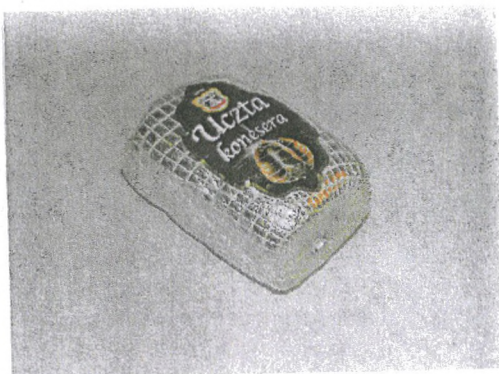


Fig. 3

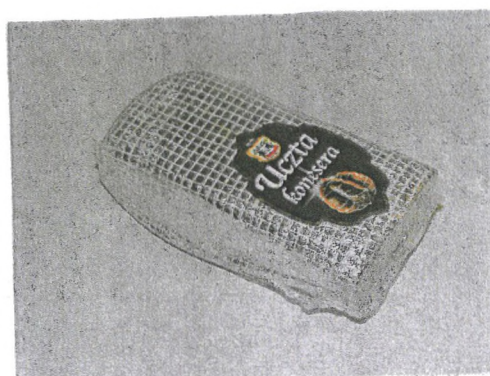


Fig. 4



Fig. 5

RZECZNIK PATENTOWY
 LUKULLUS Sp. z o. o.
 spółka komandytowa
 Pełnomocnik: mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

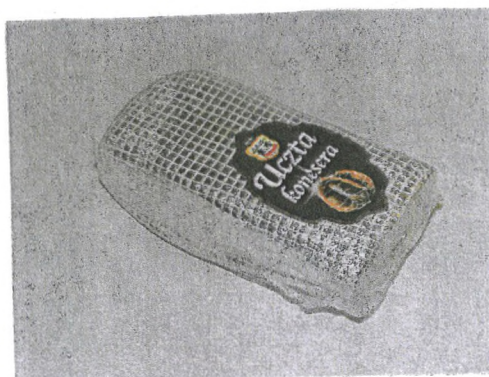


Fig. 4



Fig. 5

LUKULLUS Sp. z o.o.
spółka komandytowa
Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska

16151