

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **7351**

(21) Numer zgłoszenia: **3823**

(22) Data zgłoszenia: **31.07.2003**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(54)

Sernik

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

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
Dębska Beata, Warszawa, (PL)

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
Dębska Beata, Warszawa, (PL)

PL 7351

Nr Rp. 7351

Klasa 01-01

**„BATEX”
Beata Dębska
Warszawa Polska**

Twórca wzoru przemysłowego: Beata Dębska

Sernik

Prawo z rejestracji wzoru przemysłowego trwa od dnia

.....31.07.2003r.....

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest sernik, stanowiący cukierniczy produkt spożywczy.

Istotę cech nowości i oryginalności wzoru przemysłowego stanowi nowa postać przedmiotu przejawiająca się charakterystycznymi, ozdobnymi czołowymi górnymi powierzchniami oraz warstwami produktów posiadającymi różne walory smakowe oraz różną barwę powierzchni.

Przedmiot wzoru przemysłowego uwidoczniony został na załączonym materiale ilustracyjnym, na którym fig.1 - przedstawia widok z góry okrągłego sernika umieszczonego w kształtowej formie o wywiniętym karbowanym kołnierzu obrzeża, posiadającego górną powierzchnię o obrzeżu o zarysie pierścienia rozetkowej powierzchni z kremu śmietankowego uzyskanego z bitej śmietany i posiadającego symetrycznie umieszczone elementy dekoracyjne o zarysie nieregularnych pól z wiórków, łupków lub proszku czekolady, zawierających owoce, orzechy lub ich części, zaś w części środkowej, o zarysie

stylizowanego okręgu, warstwę galaretki owocowej, truskawkowej; fig.2 – przedstawia widok ukośno – boczny okrągłego sernika ukazujący grubość sernika oraz grubość kremowego obrzeża stanowiącego warstwę ozdobną, a także warstwę galaretki owocowej truskawkowej na górnej powierzchni; fig.3 - przedstawia widok ukośno – boczny przekrojonego osiowo okrągłego sernika ukazujący w części kształtowej formie, w podstawie warstwę kruchego ciasta, stanowiącego zmielony biszkopt z przyprawami, a na niej grubość masy sernika oraz grubość warstwy ozdobnej stanowiącej obrzeże górnej powierzchni i grubość warstwy galaretki owocowej truskawkowej na górnej powierzchni;

Na rysunku fig.4 uwidoczniono kształtową formę w której umieszczany jest sernik, posiadającą proporcje wymiarowe określone stosunkiem $A : B : C$ wartością $2 : 1 : 0,3$, przy czym ukształtowana jest z folii aluminiowej i posiada karbowaną powierzchnię zewnętrzną i wewnętrzną.

Cechy istotne wzoru przemysłowego, stanowiącego sernik o okrągłym i walcowym kształcie, przejawiają się tym, że posiada na górnej powierzchni charakterystyczne obrzeża w postaci stylizowanych pasów z kremu śmietankowego z bitej śmietany, posiadających pierścieniowy rozetkowy zarys i falisty zarys górnych powierzchni, zawierających elementy dekoracyjne o zarysie nieregularnych pól z wiórków, łupków lub proszku czekolady oraz owoców, orzechów lub ich części, a górna powierzchnia w środkowej części ma ozdobną galaretkę owocową truskawkową, zaś wewnętrzną masę stanowi masa serowa z wprowadzonymi dodatkami smakowymi, stabilizującymi i kolorystycznymi, a także rodzynkami lub kawałkami czekolady, która umieszczona jest na podstawie z mielonego biszkoptu z przyprawami, przy czym sernik umieszczany jest w kształtowej formie o zarysie stylizowanej miski, posiadającej wywinięty karbowany kołnierz obrzeża i posiadającej w podstawie symetryczny, osiowy otwór.

Kształtowa forma, przeznaczona jest do użytku jednorazowego, wykonana może być z dowolnego materiału, a szczególnie korzystnie z metalowej folii aluminiowej, która zabezpiecza sernik przed uszkodzeniem w czasie transportu oraz w przypadku przechowywania w niskich temperaturach umożliwia uzyskanie dodatkowej powierzchni chłodzącej sernik.



Fig.1



Fig.2



Fig.3

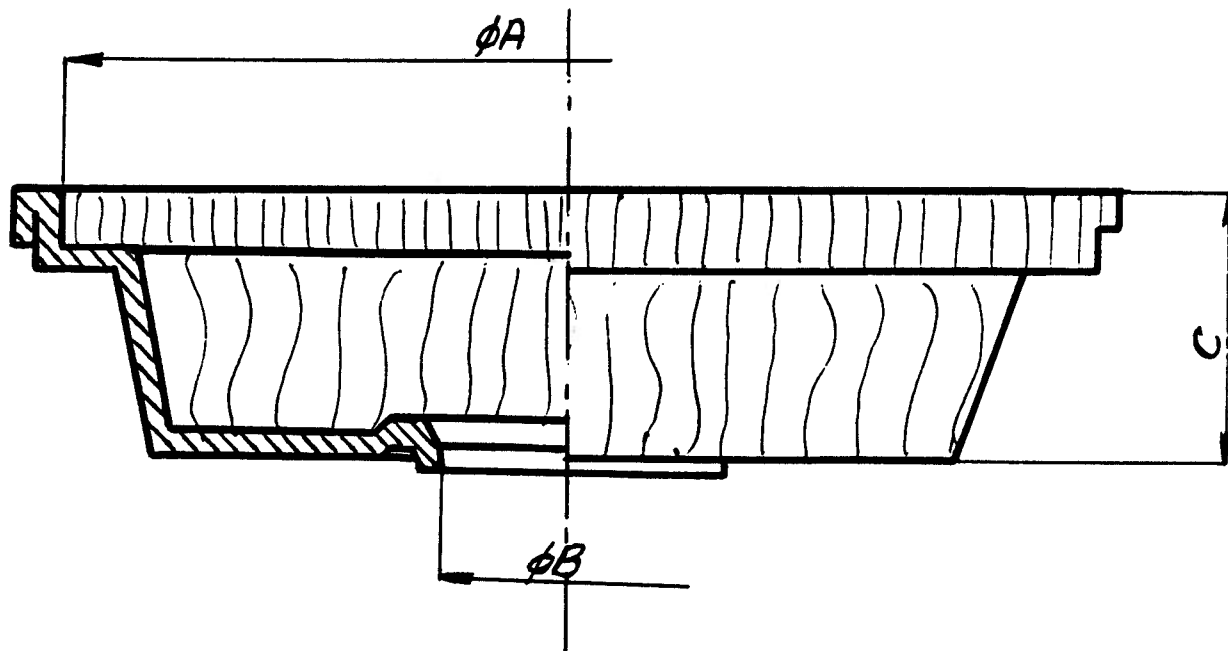


Fig.4