

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **25015**

(21) Numer zgłoszenia: **26972**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(22) Data zgłoszenia: **25.09.2018**

(54)

Wyrób piekarniczy

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
29.03.2019 WUP 3/2019

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
**ECO PLANETA, KRZYSZTOF GÓRNICKI,
Lublin, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
KRZYSZTOF GÓRNICKI, Lublin, (PL)

PL 25015

Opis wzoru przemysłowego

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest wyrób piekarniczy przeznaczony zarówno do bezpośredniego spożycia jak i jako pamiątka.

Wyrób piekarniczy jest zasadniczo płaski, posiada pięć odmian, które różnią się zewnętrznym kształtem wyrobu i dekoracją jego powierzchni wierzchniej.

Pierwsza odmiana przedstawiona jest na Fig. 1. Wyrób ma kształt brązowej, prostokątnej płytki, na której powierzchni w otoku, w kształcie tarczy, widnieje wizerunek kozła opierającego przednie nogi o krzew, to jest stylizowany herb miasta Lublin, powyżej znajduje się stylizowany widok ściany frontowej zamku, a zwłaszcza stylizowany front Zamku Lubelskiego. Natomiast ponad frontem zamku znajduje się napis KOZIOŁEK LUBELSKI. Cała dekoracja jest koloru białego. W szczególnym przypadku płytka jest upieczona z ciasta piernikowego, zaś dekoracja jest z lukru.

Druga odmiana jest przedstawiona na Fig. 2. Cały wyrób jest upieczony z ciasta piernikowego. Wyrób ma kształt brązowej, prostokątnej płytki, na której powierzchni w otoku, w kształcie tarczy, widnieje wizerunek kozła opierającego przednie nogi o krzew, to jest stylizowany herb Miasta Lublin, powyżej znajduje się stylizowany widok ściany frontowej zamku, a zwłaszcza stylizowany front Zamku Lubelskiego. Natomiast ponad frontem zamku znajduje się napis KOZIOŁEK LUBELSKI. W szczególnym przypadku wyrób jest upieczony z ciasta piernikowego i ma postać piernika figuralnego.

Trzecia odmiana jest przedstawiona na Fig. 3. Wyrób ma kształt brązowej, owalnej płytki, na której powierzchni w otoku, w centralnej części, znajduje się stylizowany wizerunek kozła opierającego przednie nogi o krzew. Powyżej kozła znajduje się stylizowany front Zamku Lubelskiego. Natomiast pod otokiem, na szarfię widnieje napis KOZIOŁEK LUBELSKI. Cały wyrób jest upieczony z ciasta pszennego zabarwionego na brązowo.

Czwarta odmiana jest przedstawiona na Fig. 4. Wyrób ma kształt brązowej płytki w kształcie tarczy, na której powierzchni w otoku, także w kształcie tarczy, widnieje stylizowany front Zamku Lubelskiego, a poniżej znajduje się stylizowany wizerunek kozła opierającego przednie nogi o krzew. Pod otokiem, na szarfię widnieje napis KOZIOŁEK LUBELSKI. Cały wyrób jest upieczony z ciasta żytniego zabarwionego na brązowo.

Piąta odmiana jest przedstawiona na Fig. 5. Wyrób ma kształt brązowej, prostokątnej płytki, na której powierzchni w otoku widnieje stylizowany front Zamku Lubelskiego, a poniżej znajduje się stylizowany wizerunek kozła opierającego przednie nogi o krzew. Pod otokiem, na szarfię widnieje napis KOZIOŁEK LUBELSKI. Cały wyrób jest upieczony z ciasta piernikowego.

Cechami charakterystycznymi wszystkich odmian wyrobu piekarniczego jest jego dekoracja zawierająca stylizowany herb Miasta Lublin, stylizowany front Zamku Lubelskiego oraz napis KOZIOŁEK LUBELSKI w połączeniu z zewnętrznym kształtem płytki zbliżonym do prostokąta, owalu albo tarczy. Płytki jest koloru brązowego, zaś dekoracja jest biała albo brązowa. W szczególnym wykonaniu wyrób jest upieczony z ciasta piernikowego i ma postać piernika figuralnego.

Ilustracja wzoru



Fig. 1

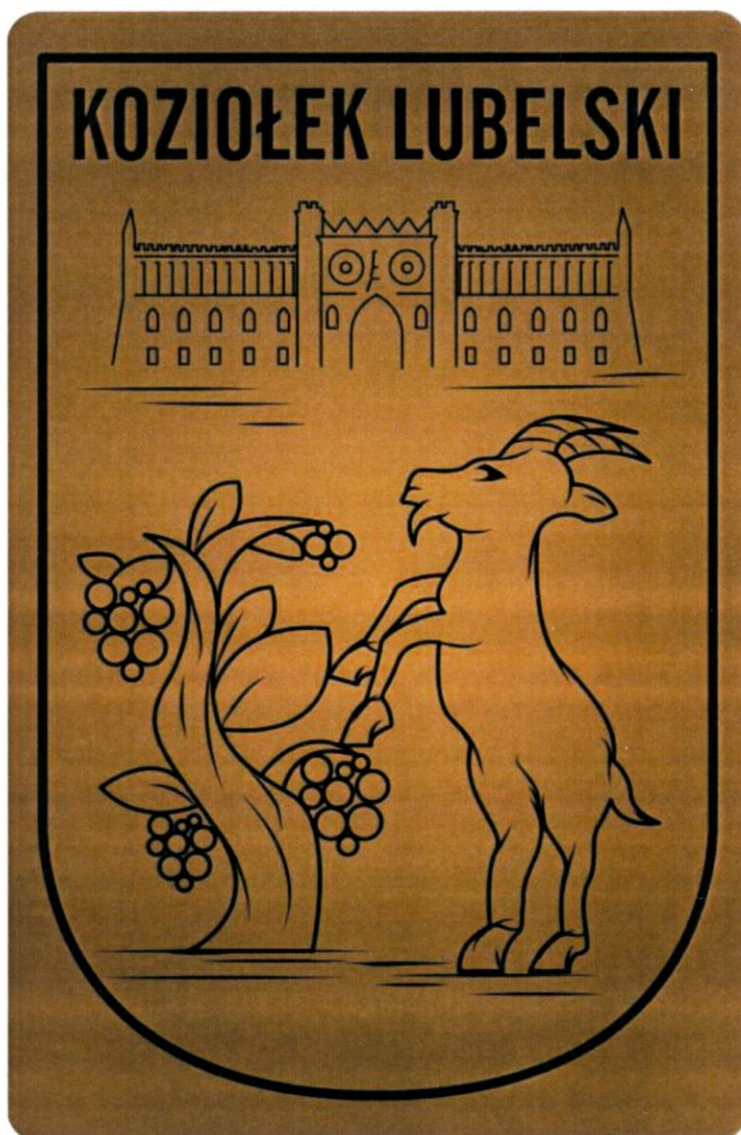


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

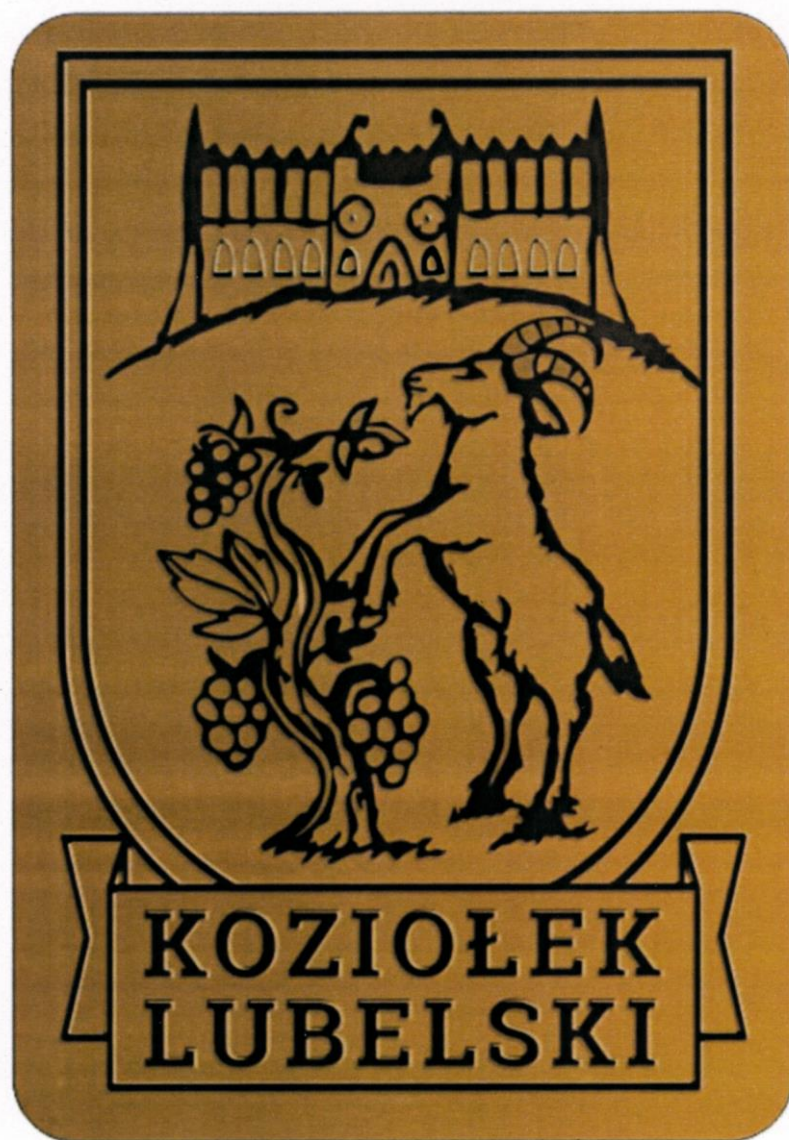


Fig. 5

