

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **10041**

(21) Numer zgłoszenia: **8930**

(22) Data zgłoszenia: **09.12.2005**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(54)

Bochenek chleba

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
31.07.2006 WUP 07/2006

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**PIEKARNIE LUBASZKA Sp. z o.o.,
Warszawa, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

Lubaszka Piotr, Warszawa, (PL)

PL 10041

Bochenek chleba

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest bochenek chleba, przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji, wyróżniający się w stosunku do innych, znanych wyrobów piekarniczych zwiększonymi walorami smakowymi, odżywczymi i zdrowotnymi. Zwiększone walory bochenka chleba, zgodnie ze wzorem przemysłowym wynikają z zastosowania do jego wytworzenia mąki orkiszowej, maślanki, soli jodowanej i innych wielu, bardzo odżywczych składników. Zawarty w mące orkiszowej składnik o nazwie Tiocyanat wykazuje właściwości wzmacniające i budujące dla systemu immunologicznego. Działa antyalergicznie, wpływa na spadek cholesterolu we krwi, zapobiega powstawaniu komórek nowotworowych i kamieni żółciowych. Jest naturalnym środkiem wzmacniającym system nerwowy i poprawiającym samopoczucie.

Istotę wzoru stanowi nowa i posiadająca indywidualny charakter postać wytworu, nadana mu przez cechy linii, kolorystkę, materiał oraz elementy zdobienia. Wytwór nadaje się do wielokrotnego odtwarzania.

Przedmiot wzoru został przedstawiony na załączonym rysunku, fig. 1 – pokazującym bochenek chleba w widoku ogólnym.

Przedmiot wzoru został uwidoczniony także na załączonych fotografiach, na których fig.2- pokazuje bochenek chleba w widoku perspektywicznym z góry, fig.3 – w widoku perspektywicznym z boku, zaś fig.4 – prezentuje bochenek chleba w widoku ogólnym po przekrojeniu.

Do cech istotnych wzoru przemysłowego należy zaliczyć, że bochenek chleba jest ukształtowany w formie wypukłej jednostronnie bryły 1, przypominającej w swej formie spłaszczoną półkulę. Zewnętrzna powierzchnia 2 bochenka chleba jest rowkowana, popękana, pokryta nieregularną warstwą mąki wnikałą między rowkowania. Spod warstwy mąki miejscami jest widoczna popękana skórka. Rowkowania mają postać obwodowych rowków 3 o nieregularnej grubości, szerokości i głębokości, rozciągających się równolegle do obrysu bochenka chleba. Na górnej części zewnętrznej powierzchni bochenka chleba są wykonane cięcia 4, tworzące ciemniejsze w stosunku do pozostałej powierzchni smugi. Po przekrojeniu jest widoczny miąższ bochenka chleba. Jest on ciemniejszy w stosunku do miąższu innych gatunków pieczywa, szczególnie pszennego i niejednorodny. Stosunkowo ciemna barwa i nakrapiana struktura miąższu chleba, widoczna po przekrojeniu wynika z zastosowanych składników, szczególnie mąki orkiszowej.

Piekarnie Lubaszka Sp. z o.o.

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska

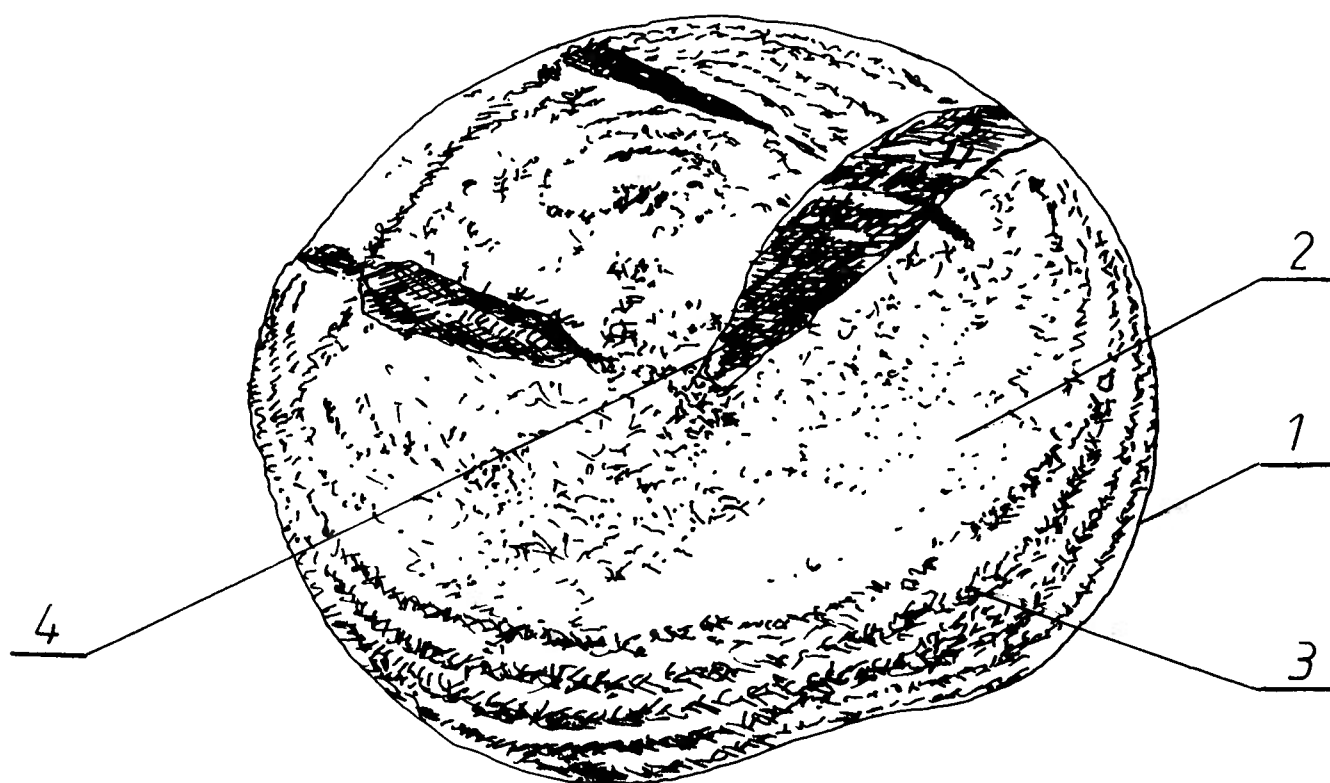


Fig. 1

Piekarnie Lubuska Sp. z o.o.

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 2

Piekarnie Lubaszka Sp. z o.o.

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 3

Piekarnie Lubaszka Sp. z o.o.

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska

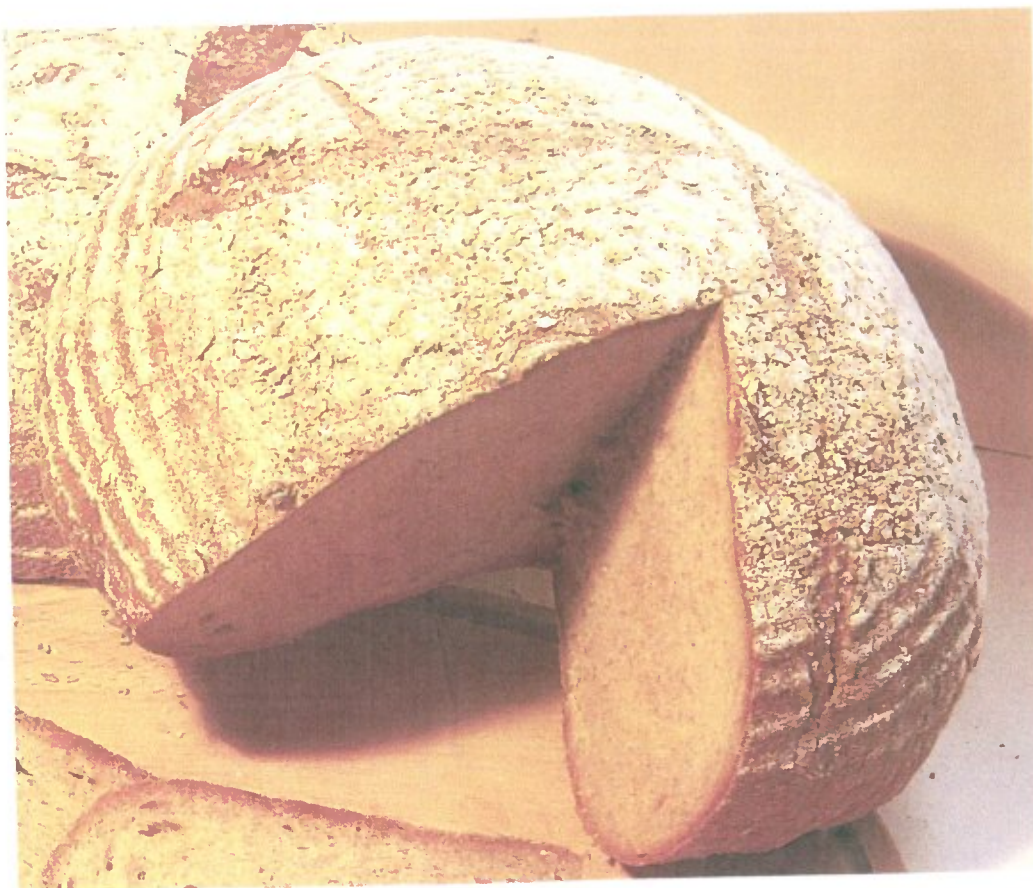


Fig. 4

Piekarnie Lubaszka Sp. z o.o.

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska