

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **9008**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **7465**

(22) Data zgłoszenia: **24.02.2005**

(54)

Bułka orkiszowa

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
30.12.2005 WUP 12/2005

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
**PIEKARNIE LUBASZKA Sp. z o.o.,
Warszawa, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
Lubaszka Piotr, Warszawa, (PL)

PL 9008

Nr Rp. 9008.....

Klasa 01-01.....

Piekarnie LUBASZKA Sp. z o.o.**Warszawa, POLSKA****Bułka orkiszowa**

Prawo z rejestracji wzoru przemysłowego trwa od 24 lutego 2005r.

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest bułka orkiszowa, przeznaczona do bezpośredniej konsumpcji, wyróżniająca się ze względu na zastosowanie oryginalnego surowca wysokimi, zupełnie dotychczas nieznanymi walorami smakowymi i odżywczymi.

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

Przedmiot wzoru został przedstawiony na załączonym rysunku, na którym fig.1 – pokazuje bułkę w widoku perspektywicznym, zaś fig.2 – ilustruje bułkę w stanie przekrojonym.

Przedmiot wzoru przemysłowego został zaprezentowany także na załączonych fotografiach, na których fig.3- uwidacznia bułkę w widoku perspektywicznym z góry, fig.4 – w widoku perspektywicznym od spodu, fig.5 – w widoku po przekrojeniu.

Do cech istotnych wzoru przemysłowego należy zaliczyć, że bułka orkiszowa jest ukształtowana w formie wypukłej jednostronnie bryły o podstawie zbliżonej do prostokąta. Zewnętrzna powierzchnia bułki jest chropowata, z widocznymi nieregularnymi wypukłościami 1, pęknięciami 2 i przebarwieniami 3. Wypukłości 1 i pęknięcia 2 na powierzchni bułki są wynikiem procesów chemicznych zachodzących podczas rośnięcia i wypieku ciasta. Przebarwienia 3 bułki są cechą, uzyskaną dzięki zastosowania różnych rodzajów mąki oraz dodatków w postaci mąki orkiszowej, mąki pszennej, nasion dyni, owsa, słonecznika, soi oraz różnorodnych ziół. Przebarwienia 3 na powierzchni bułki mają postać drobnych plam i punkcików o różnych odcieniach, w tym białych utworzonych z przylegającej do jej powierzchni mąki.

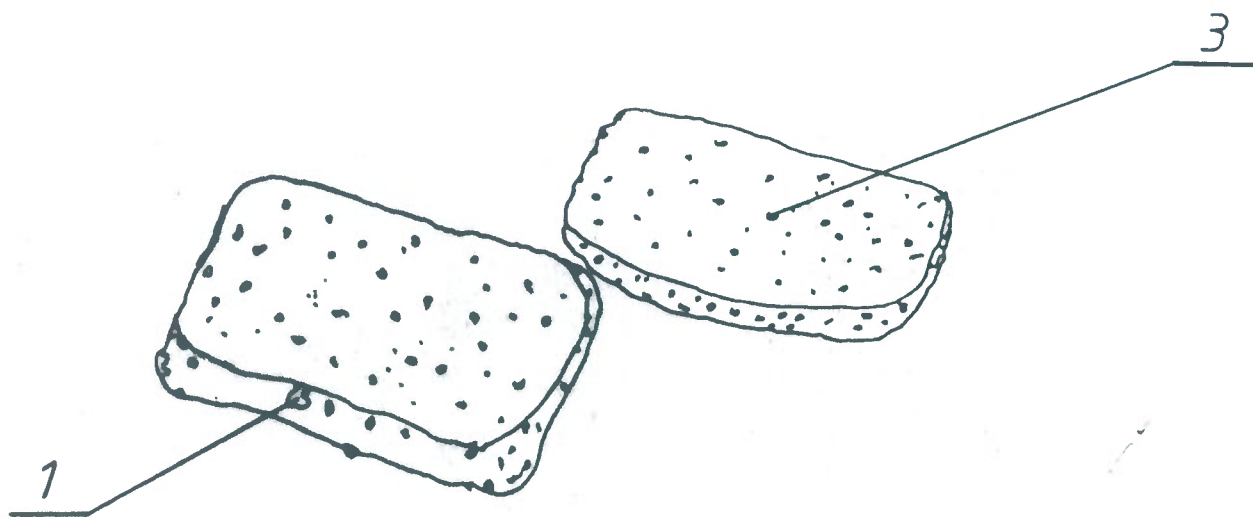
Do cech istotnych wzoru przemysłowego należy zaliczyć także, że miąższ bułki, widoczny po przekrojeniu ma formę melanzu. Melanz tworzą przenikające się wzajemnie różne odcienie barwy brązowej i beżowej z ciemniejszymi, dowolnie rozrzuconymi punkcikami. Dolna powierzchnia bułki jest pokryta cieniutką, nieregularną warstwą mąki.

Piekarnie Lubaszka Sp. z o.o.

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Głazyna Tomaszewska

**Fig. 1****Fig. 2**

Piekarnie Lubaszka Sp. z o.o.

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 3



Fig. 4

Piekarnie Lubaszka Sp. z o.o.

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 5

Piekarnie Lubaszka Sp. z o.o.

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska