

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **10651**

(21) Numer zgłoszenia: **9307**

(22) Data zgłoszenia: **22.02.2006**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(54)

Ciastko piernikowe

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
29.12.2006 WUP 12/2006

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe
„GRAN-PIK” Grażyna i Andrzej Wójtowicz,
Brzozów, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

**Wójtowicz Andrzej, Brzozów, (PL);
Wójtowicz Grażyna, Brzozów, (PL)**

PL 10651

Nr Rp. 10651

Klasa 01-01

Ciastko piernikowe

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest ciastko piernikowe w kształcie kostki prostopadłościenniej w polewie czekoladowej lub czekoladopodobnej.

Nowa i posiadająca indywidualny charakter postać ciastka piernikowego przejawia się w jego pofałdowanej powierzchni zewnętrznej oraz układzie linii, kolorystyce i strukturze wytworu.

Przedmiot wzoru przemysłowego jest uwidoczniony na załączonym materiale ilustracyjnym, na którym fig.1 i 2 przedstawiają pierwszą odmianę ciastka piernikowego z masą piernikową, masą bezową i masą tłuszczową, a fig. 3 i 4 - drugą odmianę ciastka piernikowego z masą piernikową, masą marmoladową i masą z ptasiego mleka, przy czym fig.1 przedstawia pierwszą odmianę ciastka piernikowego w widoku perspektywicznym, fig. 2 – to samo ciastko w przekroju pionowym, fig. 3 – drugą odmianę ciastka piernikowego w widoku perspektywicznym a fig. 4 – to samo ciastko w przekroju pionowym.

Ciastko piernikowe pokazane na materiale ilustracyjnym fig.1 i 2 w pierwszej jego odmianie ma kształt kostki prostopadłościenniej o pofałdowanych jego ścianach bocznych, na którego dolnym korpusie w kolorze zbliżonym do miodowego (jasnobrązowego) z wtrąceniami ciemnobrązowymi, uzyskany z masy piernikowej o niejednorodnej strukturze o pofałdowanej górnej powierzchni spoczywa grubsza warstwa o kontrastującym jasnym kolorze wykonana z masy bezowej w kolorze zbliżonym do białego oraz z masy tłuszczowej w kolorze zbliżonym do kremowożółtego, przy czym obie te masy mają kształt plamek o nieregularnych kształtach przylegających do siebie, a z reguły plamki białe otoczone są plamkami kremowożółtymi, zaś powierzchnia zewnętrzna tej kostki otoczona jest cienką warstwą w kolorze ciemnobrązowym z polewy czekoladowej lub czekoladopodobnej.

Druga odmiana ciastka piernikowego pokazana na materiale ilustracyjnym fig. 3 i 4 ma również kształt kostki prostopadłościenniej o pofałdowanych jego ścianach bocznych, na którego dolnym korpusie w kolorze zbliżonym do miodowego (jasnobrązowego) z wtrąceniami ciemnobrązowymi i żółtymi wykonany z masy piernikowej o niejednorodnej strukturze wewnętrznej spoczywa cienka warstwa w kolorze ciemnobrązowym z wtrąceniami jaśniejszymi wykonana z owocowej masy marmoladowej również

o niejednorodnej strukturze wewnętrznej, a do niej przylega najgrubsza warstwa w kolorze zbliżonym do białego wykonana z masy ptasiego mleka, przy czym całość otoczona jest cienką warstwą w kolorze ciemnobrazowym z polewy czekoladowej lub czekoladopodobnej, na której powierzchni wykonany jest motyw ozdobny w kształcie wydłużonych smug usytuowanych poprzecznie obok siebie o profilu zbliżonym do litery „V” wykonanych z białej polewy.

Cechy istotne wzoru przemysłowego

Ciastko piernikowe w kształcie kostki prostopadłościowej pokazane na fig. 1-4 zawierające w sobie warstwy w kolorze miodowym i kolorze kontrastującym z nim otoczone warstwą ciemnobrazową, przy czym warstwy te wykonane są z mas ciastkarskich, charakteryzuje się tym, że :

1. ma dolny korpus w kolorze zbliżonym do miodowego (jasnobrazowego) z wtrąceniami ciemnobrazowymi wykonany z masy piernikowej o niejednorodnej strukturze wewnętrznej, na którym spoczywa grubsza od korpusu warstwa o kontrastującym jasnym kolorze wykonana z masy bezowej w kolorze zbliżonym do białego oraz z masy tłuszczowej w kolorze zbliżonym do kremowo-żółtego, przy czym obie te masy mają kształt plamek o nieregularnych kształtach przylegających do siebie, a powierzchnia zewnętrzna tej kostki otoczona jest cienką warstwą w kolorze ciemnobrazowym z polewy czekoladowej lub czekoladopodobnej jak pokazano na materiale ilustracyjnym fig. 1 i 2;
2. ma dolny korpus również w kolorze zbliżonym do miodowego (jasnobrazowego) z wtrąceniami ciemnobrazowymi i żółtymi wykonany z masy piernikowej o niejednolitej strukturze wewnętrznej, na którym spoczywa cienka warstwa w kolorze ciemnobrazowym, z wtrąceniami jaśniejszymi wykonana z owocowej masy marmoladowej również o niejednorodnej strukturze wewnętrznej, a do niej przylega najgrubsza warstwa w kolorze zbliżonym do białego wykonana z masy ptasiego mleczka, przy czym całość otoczona jest cienką warstwą w kolorze ciemnobrazowym z polewy czekoladowej lub czekoladopodobnej, na której powierzchni wykonany jest motyw ozdobny w kształcie wydłużonych smug usytuowanych poprzecznie obok siebie, o profilu zbliżonym do litery „V” wykonanych z białej polewy.



Fig. 1

Fig. 2



Fig. 3

Fig. 4

BIURO PATENTOWE
 „INICJATOR” sp. z o.o.
 35-203 Rzeszów, ul. Żółkiewskiego 7B/1
 tel./fax 85-22-767, 85-75-471, kom. 0 601-407-337
 e-mail: poczta@inicjator.pl www.inicjator.pl
 NIP 813-03-33-951

Pełnomocnik:

Europejski Rzecznik Patentowy

Tadeusz Warzybok
 Nr wpisu 137620