

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **Rp.2351**

(21) Numer zgłoszenia: **21503**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(22) Data zgłoszenia: **09.04.2001**

(54)

Baton orzechowy

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
31.05.2003 WUP 05/2003

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
Duda Artur, Brzesko, (PL)

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
Duda Artur, Poręba Spytkowska, (PL)

PL Rp.2351

Zakład Produkcijno-Cukierniczy „KARPATKA” Artur Duda
Brzesko, Polska

Baton orzechowy

Twórcą wzoru zdobniczego jest: Artur Duda

Prawo z rejestracji wzoru zdobniczego trwa od: 09.04.2001v

Przedmiotem wzoru zdobniczego jest baton orzechowy wykonany w kształcie spłaszczonego prostopadłościanu.

Istotę wzoru zdobniczego stanowi nowa postać przedmiotu orzechowego przejawiająca się w fakturze jego powierzchni zewnętrznej, kolorze i układzie linii.

Przedmiot wzoru zdobniczego jest uwidoczniony na załączonym materiale ilustracyjnym, który na fig. 1-15 przedstawia wzory batonu orzechowego w widoku z góry, od spodu i z przodu z różnymi fakturami ozdobnymi na ich powierzchniach zewnętrznych, a fig. 16-19 – kolejne wzory tego samego batonu w widoku perspektywicznym górnych, spodnich i bocznych ich powierzchni z motywami dekoracyjnymi na ich górnej powierzchni.

Na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 1-3 przedstawiają baton orzechowy w widoku od spodu, z góry i z przodu, złożony z dwóch cienkich płatów wafla w kolorze zbliżonym do miodowego, pomiędzy którymi znajduje się masa ciasta o poładowanych powierzchniach w kolorze ciemnobrązowym, przy czym zewnętrzna powierzchnia górnego płata wafla ma fakturę w kształcie drobnoziarnistej mozaiki w kolorze miodowym i jego odcieni, a dolna zewnętrzna powierzchnia drugiego płata wafla ma fakturę zbliżoną do plastra pszczelego w kolorze brązowym.

Na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 4-6 przedstawiają baton orzechowy w widoku z góry, od spodu i z przodu, złożony z dwóch cienkich płatów wafla w kolorze zbliżonym do miodowego, pomiędzy którymi znajduje

się masa ciasta o pofałdowanych powierzchniach w kolorze brązowym, przy czym zewnętrzna powierzchnia górnego płata wafla ma fakturę w kształcie ziarnistej mozaiki przypominającej ziarna orzeszków ziemnych w kolorze miodowym i jego odcieni, natomiast zewnętrzna powierzchnia dolnego płata wafla ma kolor czekoladowy.

Na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 7-9 przedstawiają baton orzechowy w widoku z góry, od spodu i z boku, złożony z dwóch cienkich płatów wafla w kolorze zbliżonym do miodowego, pomiędzy którymi znajduje się masa ciasta o pofałdowanych powierzchniach w kolorze brązowym, przy czym zewnętrzna powierzchnia górnego płata wafla ma fakturę w kształcie ziarnistej mozaiki przypominającej ziarna orzeszków ziemnych w kolorze miodowym i jego odcieni, natomiast zewnętrzna powierzchnia dolnego płata wafla ma fakturę zbliżoną do plastra pszczelego w kolorze zbliżonym do kremowego.

Na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 10-12 przedstawiają baton orzechowy w widoku z góry, od spodu i z przodu, złożony z dwóch cienkich płatów wafla w kolorze zbliżonym do miodowego, pomiędzy którymi znajduje się masa ciasta o pofałdowanych powierzchniach w kolorze brązowym, natomiast zewnętrzna powierzchnia górnego płata wafla ma fakturę w kształcie ziarnistej mozaiki przypominającej ziarna orzeszków ziemnych w kolorze miodowym i jego odcieni, a zewnętrzna powierzchnia dolnego płata wafla ma fakturę zbliżoną do plastra pszczelego w kolorze zbliżonym do kremowego, przy czym jeden koniec tego batonu na wszystkich jego powierzchniach ma kolor czekoladowy.

Na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 13-15 przedstawiają baton orzechowy w widoku perspektywicznym górnej i bocznych powierzchni oraz w widoku perspektywicznym dolnej i bocznych powierzchni i w widoku z przodu, złożony z dwóch cienkich płatów wafla w kolorze zbliżonym do miodowego, pomiędzy którymi znajduje się masa ciasta o pofałdowanych powierzchniach w kolorze brązowym, przy czym zewnętrzna powierzchnia górnego płata wafla ma fakturę w kształcie drobnoziarnistej mozaiki w kolorze miodowym i jego odcieni oraz elementy ozdobne o nieregularnych kształtach w kolorze czekoladowym, natomiast zewnętrzna powierzchnia dolnego płata wafla ma fakturę zbliżoną do plastra pszczelego w kolorze zbliżonym do kremowego.

Na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 16 i 17 przedstawiają baton orzechowy w widoku perspektywicznym górnej i bocznych powierzchni oraz dolnej i bocznych powierzchni, którego zewnętrzna górna powierzchnia oraz boczne powierzchnie mają kolor zbliżony do białego, przy czym na pofałdowanej powierzchni górnej znajdują się motywy dekoracyjne o nieregularnych kształtach w kolorze czekoladowym, natomiast zewnętrzna dolna powierzchnia tego batonu ma kształt ziarnistej mozaiki w kolorze brązowym i jego odcieni przysłoniętej warstwą imitującą mgłę w kolorze zbliżonym do białego.

Na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 18 i 19 przedstawiają baton orzechowy w widoku perspektywicznym górnej i bocznych powierzchni oraz dolnej i bocznych powierzchni w kolorze czekoladowym, który na górnej pofałdowanej powierzchni ma elementy ozdobne o nieregularnych kształtach w kolorze zbliżonym do białego.

Zastrzeżenia ochronne

1. Baton orzechowy mający kształt spłaszczonego prostopadłościanu, zaopatrzony w dwie cienkie warstwy wafla przedzielone masą ciasta **znamienny tym**, że ma dwa cienkie płyty wafla w kolorze zbliżonym do miodowego, pomiędzy którymi znajduje się masa ciasta o pofałdowanych powierzchniach w kolorze ciemnobrązowym, przy czym zewnętrzna powierzchnia górnego płyta wafla ma fakturę w kształcie drobnoziarnistej mozaiki w kolorze miodowym i jego odcieni, a dolna zewnętrzna powierzchnia drugiego płyta wafla ma fakturę zbliżoną do plastra pszczelego w kolorze brązowym, jak pokazano na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 1-3.
2. Baton orzechowy mający kształt spłaszczonego prostopadłościanu, zaopatrzony w dwie cienkie warstwy wafla przedzielone masą ciasta **znamienny tym**, że ma dwa cienkie płyty wafla w kolorze zbliżonym do miodowego, pomiędzy którymi znajduje się masa ciasta o pofałdowanych powierzchniach w kolorze brązowym, przy czym zewnętrzna powierzchnia górnego płyta wafla ma fakturę w kształcie ziarnistej mozaiki przypominającej ziarna orzeszków ziemnych w kolorze miodowym i jego odcieni, natomiast zewnętrzna powierzchnia dolnego płyta wafla ma kolor czekoladowy, jak pokazano na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 4-6.
3. Baton orzechowy według zastrz. 2 **znamienny tym**, że zewnętrzna powierzchnia dolnego płyta wafla ma fakturę zbliżoną do plastra pszczelego w kolorze zbliżonym do kremowego, jak pokazano na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 7-10.
4. Baton orzechowy według zastrz. 2 i 3 **znamienny tym**, że zewnętrzna powierzchnia dolnego płyta wafla ma fakturę zbliżoną do plastra pszczelego w kolorze zbliżonym do kremowego, natomiast jeden koniec tego batonu na wszystkich jego powierzchniach ma kolor czekoladowy, jak pokazano na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 4-12.
5. Baton orzechowy mający kształt spłaszczonego prostopadłościanu, zaopatrzony w dwie cienkie warstwy wafla przedzielone masą ciasta **znamienny tym**, że ma dwa cienkie płyty wafla w kolorze zbliżonym do

miodowego, pomiędzy którymi znajduje się masa ciasta o pofałdowanych powierzchniach w kolorze brązowym, przy czym zewnętrzna powierzchnia górnego płata wafla ma fakturę w kształcie drobnoziarnistej mozaiki w kolorze miodowym i jego odcieni oraz elementy ozdobne o nieregularnych kształtach w kolorze czekoladowym, natomiast zewnętrzna powierzchnia dolnego płata wafla ma fakturę zbliżoną do plastra pszczelego w kolorze zbliżonym do kremowego, jak pokazano na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 13-15.

6. Baton orzechowy mający kształt spłaszczonego prostopadłościanu, zaopatrzony w dwie cienkie warstwy wafla przedzielone masą ciasta **znamienny tym**, że zewnętrzna jego górna powierzchnia oraz boczne powierzchnie mają kolor zbliżony do białego, przy czym na pofałdowanej powierzchni górnej znajdują się motywy dekoracyjne o nieregularnych kształtach w kolorze czekoladowym, natomiast zewnętrzna dolna powierzchnia tego batonu ma kształt ziarnistej mozaiki w kolorze brązowym i jego odcieni przysłoniętej warstwą imitującą mgłę w kolorze zbliżonym do białego, jak pokazano na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 16 i 17.
7. Baton orzechowy mający kształt spłaszczonego prostopadłościanu, zaopatrzony w dwie cienkie warstwy wafla przedzielone masą ciasta **znamienny tym**, że cała jego zewnętrzna powierzchnia ma kolor czekoladowy, a na górnej pofałdowanej powierzchni ma elementy ozdobne o nieregularnych kształtach w kolorze zbliżonym do białego, jak pokazano na załączonym materiale ilustracyjnym fig. 18 i 19.

ZPC „KARPATKA” Artur Duda
Brzesko, Polska

Pełnomocnik:

PUIPH „**INICJATOR**” Sp. z o.o.
BIURO PATENTOWE
35-605 Rzeszów, ul. Zimowit 3/15
tel./fax (0-17) 85-22-767, 85-75-471
tel. kom. (0601) 407-337 i (0603) 256-730
e-mail: inicjator@send.pl.
NIP 813-03-33-951

RZECZNIK PATENTOWY

inż. Tadeusz Warzybok
Nr wpisu 835



fig. 1

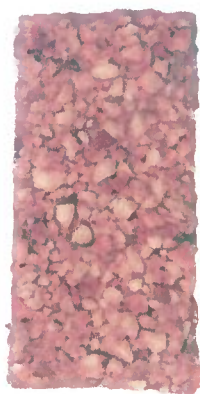


fig. 2

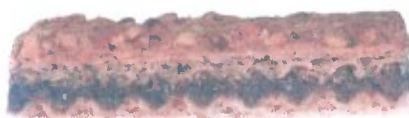


fig. 3

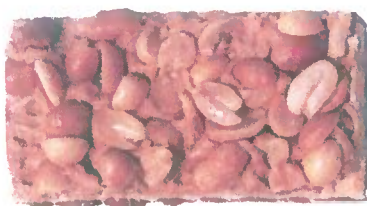


fig. 4



fig. 6



fig. 5

PUIPH „**INICJATOR**” Sp. z o.o.
 BIURO PATENTOWE
 35-605 Rzeszów, ul. Zimowit 3/15
 tel./fax (0-17) 85-22-767, 85-75-471
 tel. kom. (0601) 407-337 i (0603) 256-730
 e-mail: inicjator@send.pl
 NIP 813-03-33-951

RZECZNIK PATENTOWY
 Tadeusz Wójcik
 Nr wpisu 835

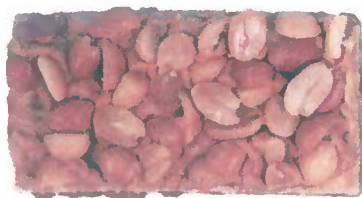


fig. 7

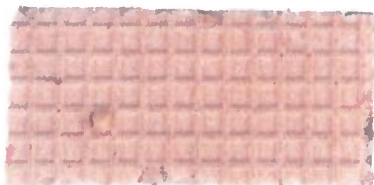


fig. 8

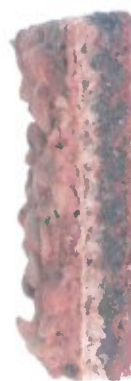


fig. 9



fig. 10



fig. 11



fig. 12

PUIPH „**INICIATOR**” Sp. z o.o.
BIURO PATENTOWE
 35-605 Rzeszów, ul. Zimowit 3/15
 tel./fax (0-17) 85-22-767, 85-75-471
 tel. kom. (0601) 407-337 i (0603) 256-730
 e-mail: inicjator@send.pl.
 NIP 813-03-33-951

BIURO PATENTOWE

 J. Jurek
 ul. Włocław 83B

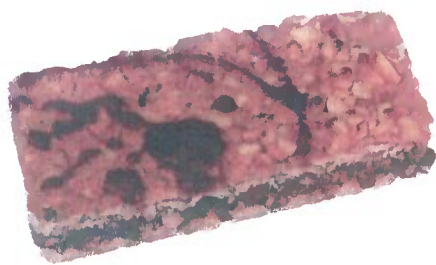


fig. 13

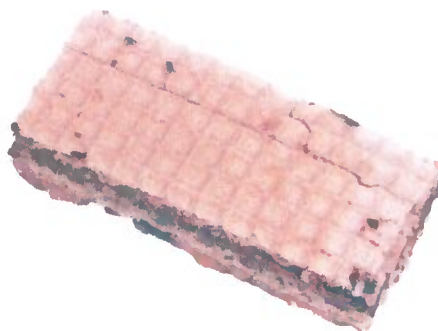


fig. 14

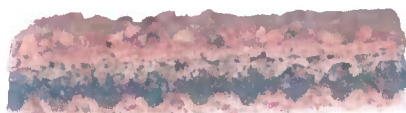


fig. 15



fig. 16

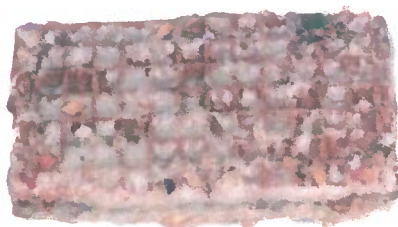


fig. 17

PUiPH „**INICIATOR**” Sp. z o.o.
 BIURO PATENTOWE
 35-605 Rzeszów, ul. Zimowit 3/15
 tel./fax (0-17) 85-22-767, 85-75-471
 tel. kom. (0601) 407-337 i (0603) 256-730
 e-mail: inicjator@send.pl.
 NIP 813-03-33-951

RZECZNIK PATENTOWY

Janusz Warzybok
 Nr wpisu 835



fig. 18



fig. 19

PUIPH „**INICIATOR**” Sp. z o.o.
BIURO PATENTOWE
 35-605 Rzeszów, ul. Zimowit 3/15
 tel./fax (0-17) 85-22-767, 85-75-471
 tel. kom. (0601) 407-337 i (0603) 256-730
 e-mail: inicjator@send.pl.
 NIP 813-03-33-951

RZECZNIK PATENTOWY

inż. Tadeusz Warzybok
 Nr wpisu 835