

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **18132**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **18660**

(22) Data zgłoszenia: **25.08.2011**

(54)

Wielościenny wyrób cukierniczy

(30) Pierwszeństwo:

25.02.2011, EM, 001826694-0003

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**LOTTE WEDEL SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, Warszawa, (PL)**

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:

29.06.2012 WUP 06/2012

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

PROFUS JANUSZ, Zbrosławice, (PL)

PL 18132

Opis wzoru przemysłowego

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest wielościenny wyrób cukierniczy pokryty czekoladą i zdobiony dekoracyjnymi czekoladowymi paskami.

W odniesieniu do znanych wyrobów cukierniczych, nowość i indywidualny charakter postaci wielościennego wyrobu cukierniczego według wzoru przemysłowego przejawia się w jego charakterystycznym kształcie oraz strukturze i ornamentacji jego powierzchni.

Wielościenny wyrób cukierniczy według wzoru przemysłowego może być wytworzony w sposób przemysłowy lub rzemieślniczy, z dowolnych surowców cukierniczych nadających się do formowania dowolnych kształtów wielościennego wyrobu cukierniczego przy czym jego powierzchnia pokryta jest czekoladą i dekoracyjnymi czekoladowymi paskami w ciemniejszym niż powierzchnia kolorze.

Wielościenny wyrób cukierniczy według wzoru przemysłowego ma postać bryły geometrycznej mającej w przybliżeniu kształt ostrosłupa o podstawie czworokątnej, przy czym powierzchnia wielościennego wyrobu cukierniczego ozdobiona jest czekoladowymi paskami.

Korzystnie wielościenny wyrób cukierniczy według wzoru przemysłowego wytworzony może być z dowolnych surowców jak czekolada i/lub inne dowolne surowce cukiernicze nadające się do formowania dowolnych kształtów wielościennego wyrobu cukierniczego, którego powierzchnia zawsze pokryta jest czekoladą i zdobiona jest czekoladowymi paskami w ciemniejszym niż powierzchnia kolorze.

Przedmiot wzoru przemysłowego uwidoczniiony jest na załączonym rysunku, na którym fig. 1 - przedstawia wielościenny wyrób cukierniczy w widoku perspektywicznym, fig. 2 - przedstawia wielościenny wyrób cukierniczy z fig. 1 w widoku z jednego boku, fig. 3 - przedstawia wielościenny wyrób cukierniczy z fig. 1 w widoku z drugiego boku, fig. 4 - wielościenny wyrób cukierniczy z fig. 1 w widoku z góry, fig. 5 - wielościenny wyrób cukierniczy z fig. 1 w widoku perspektywicznym od dołu, fig. 6 - wielościenny wyrób cukierniczy z fig. 1 w widoku z dołu.

Wielościenny wyrób cukierniczy według wzoru przemysłowego, posiada następujące cechy istotne: w widoku perspektywicznym ma w przybliżeniu kształt ostrosłupa o podstawie czworokątnej z zaokrąglonymi kątami, przy czym u nasady podstawy znajduje się okalające ją zgrubienie. Powierzchnia wielościennego wyrobu cukierniczego pokryta jest czekoladą, dekoracyjnymi czekoladowymi paskami w ciemniejszym niż powierzchnia kolorze i ma ciemniejszą niż powierzchnia wielościennego wyrobu cukierniczego podstawę. Wielościenny wyrób cukierniczy według wzoru przemysłowego pokryty jest trzema czekoladowymi paskami w ciemniejszym niż powierzchnia kolorze. Dwa czekoladowe paski równoległe względem siebie biegną od krawędzi podstawy przez środek powierzchni jednej ze ścian bocznych wielościennego wyrobu cukierniczego, przez szczyt wielościennego wyrobu cukierniczego, do przeciwległej krawędzi podstawy przez środek powierzchni przeciwległej ściany bocznej wielościennego wyrobu cukierniczego. Dwa równoległe względem siebie czekoladowe paski schodzą się stopniowo ku sobie by zetknąć się ze sobą przy jednej z krawędzi podstawy. Trzeci z pasków wielościennego wyrobu cukierniczego tworzy łuk przebiegający mniej więcej w połowie powierzchni ściany bocznej wielościennego wyrobu cukierniczego, przy czym biegnie on od jednej krawędzi podstawy do przeciwległej krawędzi podstawy, jak przedstawiono na załączonej ilustracji fig. 1-6.

Ilustracja wzoru



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

