

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **10497**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **9301**

(22) Data zgłoszenia: **21.02.2006**

(54)

Wyrób cukierniczy

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
30.11.2006 WUP 11/2006

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**„ŚNIEŻKA – INVEST” Sp. z o.o.,
Świebodzice, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

**Chmielewska Marzena, Świebodzice, (PL);
Puziak Beata, Wałbrzych, (PL)**

PL 10497

Nr Rp. 10497...

Klasa 01-01...

Wyrób cukierniczy

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest warstwowy wyrób cukierniczy, korzystnie zdobiony posypką dekoracyjną o nieregularnych formach przestrzennych, wytworzony z surowców cukierniczych nadających się do formowania dowolnych kształtów wyrobu cukierniczego.

W wyrobie cukierniczym jedną warstwę może stanowić na przykład kokosowa pomada mleczna lub pomada wodna, a posypkę wiórki kokosowe, natomiast drugą warstwę może stanowić galaretka o dowolnym smaku, tworzących łącznie cukierek o zróżnicowanym smaku i kolorystyce.

Wyrób cukierniczy według wzoru przemysłowego pokazano w materiale ilustracyjnym, gdzie:

fig. 1 – przedstawia przekrój warstwowego wyrobu cukierniczego, w postaci półkuli, pokrytego warstwą czekoladową oraz ozdobionego cukierniczą posypką dekoracyjną w kształcie nieregularnych form przestrzennych;

fig. 1.1. - przedstawia widok warstwowego wyrobu cukierniczego, w postaci półkuli, pokrytego warstwą czekoladową oraz ozdobionego posypką dekoracyjną w kształcie nieregularnych form przestrzennych;

fig. 2 – przedstawia przekrój warstwowego wyrobu cukierniczego, w postaci półkuli, pokrytego warstwą czekoladową;

fig. 2.1. - przedstawia widok warstwowego wyrobu cukierniczego, w postaci półkuli, pokrytego warstwą czekoladową.

Wykaz odmian wzoru przemysłowego:

1. wyrób cukierniczy, składający się z warstwy pomady mlecznej lub pomady wodnej oraz z warstwy galaretki, których barwy są wzajemnie różniące się, przy czym warstwowy wyrób cukierniczy jest w postaci półkuli pokrytej warstwą czekoladową oraz ozdobionej posypką dekoracyjną w kształcie nieregularnych form przestrzennych;
2. wyrób cukierniczy, składający się z warstwy pomady mlecznej lub pomady wodnej oraz z warstwy galaretki, których barwy są wzajemnie różniące się, przy czym warstwowy wyrób cukierniczy jest w postaci półkuli pokrytej warstwą czekoladową.

Cechy istotne wzoru przemysłowego polegają na tym, że wyrób cukierniczy ma postać wyrobu warstwowego i składa się z warstwy pomady mlecznej lub pomady wodnej oraz z warstwy galaretki, których barwy są wzajemnie różniące się, przy czym warstwowy wyrób cukierniczy jest wykonany w kształcie zbliżonym do półkuli, pokrytej warstwą czekoladową oraz ozdobionej posypką dekoracyjną w postaci nieregularnych form przestrzennych, albo wyrób pozbawiony jest posypki dekoracyjnej.


PEŁNOMOCNIK
mgr prawa Anna Zwolińska-Mytko
Rzecznik Patentowy wpis nr 2039



Fig. 1.



Fig. 1.1.



Fig. 2.



Fig. 2.1.