

(12) **Gebrauchsmusterschrift**

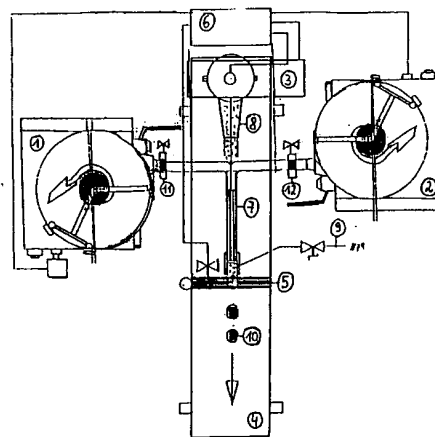
(21) Anmeldenummer: GM 246/04 (51) Int. Cl.⁷: **A23P 1/12**
(22) Anmeldetag: 2004-04-01 A23P 1/08, A21C 9/04
(42) Beginn der Schutzdauer: 2006-11-15
(45) Ausgabetag: 2007-01-15

(73) Gebrauchsmusterinhaber:
STEIRISCHE MANUFAKTUR FÜR
FEINSCHMECKER JOSEF REINER
GMBH
A-8055 GRAZ, STEIERMARK (AT).

(54) **VORRICHTUNG ZUR HERSTELLUNG VON GEFÜLLTEN TEIGWAREN**

(57) Vorrichtung zur Herstellung von zylinderförmigen koextrudierten Teigwaren mit taschenförmigen Teigverschluss. Zwei Vakuumfüllmaschinen (1) und (2) werden über ein co-axiales Portionierrohr (7) verbunden. Das Portionierrohr besteht aus Außen- und Innenrohr. Das Außenrohr wird mit Brotteig, das Innenrohr mit Speisefüllung gespeist. Die beiden Rohre sind mit Ventilverschlusskappen (11), (12) versehen. Die Zuführung von Brotteig und Speisefüllung aus den Vakuumfüllmaschinen (1), (2) erfolgt mittels einer Steuereinheit (6) zeitverzögert. Die Vorrichtung weist eine Guillotine-ähnlichen Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5) zum Abtrennen der Teigwaren (10), sowie einen Gleitmittelregler (9) und eine Dosiervorrichtung zum Bestreuen der Teigwaren mit Sprühnebel bzw. Tropfen auf.

Fig. 1



a) *Technisches Gebiet, auf das sich die Erfindung bezieht:*

Die Erfindung „Vorrichtung zur Herstellung von gefüllten Teigwaren“ bezieht sich auf die Fachgebiete der Maschinenbautechnik und Lebensmitteltechnik. Die Vorrichtung dient zur industriellen Herstellung von gefüllten Teigwaren. Die Speisefüllung besteht wahlweise aus einer Fleisch-, Wurst-, Obst- oder Gemüsemasse.

b) *Bisheriger Stand der Technik:*

Nach bisherigem Stand der Technik werden in EP 246 667 A2 und EP 1 157 613 A1 Vorrichtungen zur Herstellung von gefüllten, annähernd zylinderförmigen Teigwaren beschreiben, bestehend aus zwei Vakuumfüllmaschinen für die Hüll- und Füllmasse und einem damit verbundenen Co-Extrusionsmodul bzw. einer Abgabevorrichtung, bestehend aus einer co-axialen Anordnung eines inneren und äußeren Rohrstutzens, die zusammen durch den Einsatz einer Steuereinheit einen synchron verlaufenden Arbeitsprozess ergeben, bei der nach dem Co-Extrusionsmodul bzw. der Abgabevorrichtung eine Trennvorrichtung angeordnet ist, die ebenfalls mit der Steuereinheit gekoppelt ist, wonach die fertigen Portionen auf ein Förderband abgegeben werden.

Der bisherige Stand der Technik ist ferner geprägt durch das von der Anmelderin selbst erworbene Gebrauchsmuster für die Vorrichtung „Brotfüllmaschine Wurst im Brotteig“ AT 006 397 U1, GM 558/02. Diese Vorerfindung „Brotfüllmaschine Wurst im Brotteig“ dient der Herstellung von Brotwecken, bestehend aus Brotteig mit einer Füllung aus Wurstbrätmasse. Die Herstellung erfolgt, indem zwei handelsübliche Fleischereifüllmaschinen über ein gemeinsames Portionierrohr mittels einer Steuereinheit miteinander synchron geschaltet werden.

Das Portionierrohr der Vorerfindung „Brotfüllmaschine Wurst im Brotteig“ besteht aus einem Außen- und einem Innenrohr, wobei das Außenrohr mit Brätmasse, das Innenrohr mit Brotteig gespeist wird, und am Ende dieses Portionierrohrs eine Einzelgewichtsportionierung über eine Schneideeinheit, bzw. ein Schneideventil erfolgt, wobei danach das Endprodukt einem Förderband zugeführt wird.

Die erfindungsgemäße Vorrichtung unterscheidet sich von der vor bezeichneten Vorerfindung der Anmelderin durch die Innovation eines neu entwickelten Gleitmittelreglers (9), einer Abdrück- und Teigverschleiß-Einrichtung (5) sowie zusätzlich durch die Entwicklung einer Dosier- vorrichtung (8) zum Bestreuen des Förderbandes (4) und einer über die Steuereinheit (3) elektronisch gesteuerten Bandstreuung.

Zweck der Erfindung ist es, den Herstellungsprozess von gefüllten Teigwaren, bei dem bisher ein relativ hoher Anteil an Handarbeit erforderlich ist, durch den Einsatz von automatisierten Maschinen zu erleichtern, und dadurch eine industrielle Produktion gefüllter Teigwaren in großer Serie zu ermöglichen. Bei dem industriellen Herstellungsprozess von gefüllten Teigwaren ist es notwendig, den frisch in einem Vakuumfüller zubereiteten Brotteig und die frisch in einem Vakuumfüller zubereitete Speisefüllung in der Weise zu verarbeiten, dass beide Vakuumfüller über eine Volumenssteuerung durch ein gemeinsames Portionierrohr synchron geschaltet werden. Die erfindungsgemäße Vorrichtung zeichnet sich gegenüber dem bisherigen Stand der Technik durch die Entwicklung aus, die darin besteht, dass frischer Brotteig im Herstellungsprozess einerseits und frische Speisefüllung im Herstellungsprozess andererseits einen unterschiedliche Siedepunkt bzw. eine unterschiedliche Zubereitungstemperatur aufweisen. Die Schwierigkeit bei der industriellen Produktion gefüllter Teigwaren besteht somit darin, eine Vorrichtung zu entwickeln, bei dem Brotteig, der erfahrungsgemäß eine andere Zubereitungstemperatur aufweist, als die Speisefüllung, in einem Herstellungsprozess so mit Speisefüllung zu verarbeiten, dass die mit einer Speisefüllung befüllten Teigwaren nicht beim Aufwärmen in industrieller Serie am Backblech haften bleiben.

Diese Schwierigkeit war insbesondere bei den Endverschlüssen der gefüllten Teigwaren zu überwinden, weil die erfindungsgemäße Vorrichtung bzw. das erfindungsgemäße Verfahren die Herstellung von Teigwaren in der Weise erlaubt, dass an den jeweiligen Enden der Teigwaren keine Speisefüllung eingespeist wird und die Teigenden mit dem speziell entwickelten Gleitmittelregler (9) gefertigt und am Förderband (4) von den jeweils nachfolgenden Teigwaren (10) abgetrennt werden.

Um den Herstellungsprozess der industriellen Broterzeugung zu erleichtern, wurde bereits versucht, durch automatische Maschinen, wie sie z. B. in der Patentschrift DE 694 22 086 T2, DE 69 71 21 03 T2 beschrieben sind, den manuellen Anteil an der Produktion zurückzudrängen. Diese Vorrichtungen, bzw. Verfahren beziehen sich aber ausschließlich auf die industrielle Broterzeugung mit automatischen Maschinen, nicht aber auch auf eine Vorrichtung bzw. ein Verfahren zur Herstellung von gefüllten, extrudierten Teigwaren mit Endverschluss. Die beschriebenen Vorrichtungen sind daher nicht geeignet, einen vollständigen automatischen Betrieb nicht lediglich der Erzeugung von Brot, sondern darüber hinaus von Brot mit Speisefüllung zu offenbaren, wobei die erfindungsgemäßen gefüllten Teigwaren durch eine spezielle entwickelte Vorrichtung zur Fertigung von Endabschlüssen der Teigwaren erzeugt werden. Das Ankleben der Teigwaren wird durch ein gezieltes Bestreuen des Förderbandes (4) und der Teigwaren (10) und eine gezielte Zugabe von Wasser mittels eines Gleitmittelreglers (9) und einer Dosiervorrichtung (8) zur Bestreuerung mit feinem Sprühnebel, bzw. Tropfen verhindert.

Es ist ebenfalls eine Aufgabe der Erfindung, eine Vorrichtung und ein Verfahren zur Herstellung von gefüllten Teigwaren zu entwickeln, die durch Einsatz einer unterschiedlichen Geometrie des Portionierrohres (7) (Wechsel-Werkzeug), aber auch durch die zeitliche und volumensmäßige Steuerung erfolgt, die es erlaubt, sowohl sehr schlanke, längliche Teigwaren nach dem Vorbild eines „Hot-Dogs“ ebenso zu produzieren, wie etwas breitere, zylinderförmige oder fast quadratische Teigwaren. Diese technische Aufgabe wird durch das vorliegende Verfahren und die vorliegende Vorrichtung insbesondere dadurch gelöst, dass es die Vorrichtung erlaubt, die Dosierung des Brotteiges und der Speisefüllung aus den beiden synchron gesteuerten Vakuumfüllern (1), (2) aufeinander abzustimmen und dadurch die zeitliche und volumensmäßige Steuerung ermöglicht wird. Darüber hinaus erlaubt es die beschriebene Vorrichtung, das Portionierrohr (7) auszuwechseln, und dadurch zusätzlich das Mengenverhältnis vom Teig zur Speisefüllung zu steuern.

Beim Erfindungsgegenstand wird eine Trennvorrichtung (Guillotine) beschrieben, die aus einer Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5) besteht. Die Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung des Erfindungsgegenstandes ermöglicht die Herstellung annähernd zylinderförmiger Produkte. Durch den Einsatz der Guillotine entstehen an den Enden (aus Geschmacks-, Verpackungs- und Haltbarkeitsgründen) entsprechende Verbreiterungen des Teigabschlusses. Der Erfindungsgegenstand ermöglicht es, dass die Füllmasse an den Trennstellen nicht bis nach außen vortritt, wie bei DE-OS 23 17 696, aber auch nicht gleichförmig, sondern es kann ein Endverschluss des Teigabschlusses mit einer entsprechend dicken Hüll-Masse erzielt werden.

In den vorgelegten Zeichnungen ist eine beispielhafte Ausführungsform des Erfindungsgegenstandes dargestellt. Die Fig. 1 zeigt eine Gesamtansicht des Erfindungsgegenstandes. Die Fig. 2 zeigt eine Detailansicht der Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung. Die erfindungsgemäße Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung besteht aus zwei spiegelbildlichen Guillotinen, wie sie in der Detailansicht Fig. 2 dargestellt ist; jeweils eine Guillotine dient der Abtrennung bzw. dem Teigverschluss des vorderen Endes des abzutrennenden Teigschlauches bzw. des spiegelbildlichen hinteren Endes. Die Fig. 3 zeigt eine beispielhafte Ausführungsform des Profilrohres in Schnittansicht.

c) Erfindung, wie sie in den Ansprüchen gekennzeichnet ist:

In Anspruch 1 werden die wesentlichen Merkmale der Erfindung zur Herstellung von

co-extrudierter Teigwaren mit einer mechanischen und elektronischen Synchronsteuerung dargestellt. Die Zuführung von Brotteig aus dem Füllrohr der Fleischereifüllmaschine (1) und die Zuführung von Speisefüllung aus dem Füllrohr der Fleischereifüllmaschine (2) erfolgt über ein gemeinsames Portionierrohr (7) und wird durch Ventilverschlussklappen (11), (12) mechanisch bzw. über die Steuereinheit (6) elektronisch gesteuert. Die (guillotineähnliche Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5) ermöglicht den Endabschluss des Teiglings. Der Gleitmittelregler (9) ermöglicht die gezielte Zugabe von Wasser als Gleitmittel. Die Dosiervorrichtung (8) dient der Bestreuung der Teigwaren (10) und des Förderbandes (4) mit feinem Sprühnebel bzw. Tropfen, um ein Ankleben der Teigwaren (10) am Förderband (4) zu verhindern.

Durch die Merkmale des Anspruchs 2 ergibt sich der Vorteil einer diskontinuierlichen Co-Extrusion von Brotteig und Speisefüllung in der Weise, dass der annähernd zylinderförmige Teigschlauch beim Herstellungsprozess nicht zur Gänze mit Speisefüllung befüllt wird, sondern lediglich die Mitte des Teigschlaches und der Teigschlauch an dessen Enden jeweils hohl ist. Dies wird ermöglicht durch eine Steuereinheit (6), welche das Förderband (4), die Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5), den Gleitmittelregler (9) und die Verschlussklappen (11), (12) elektronisch steuert. Die Merkmale des Anspruchs 2 ermöglichen es, dass das Profilrohr so angeordnet ist, dass dessen Mündung über einem Förderband (4) endet und zwar knapp vor einem Gleitmittelregler (9) und der Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5).

Durch die Merkmale des Anspruchs 2 ergibt sich der Vorteil, dass es zum Abreißen des Teigschlaches auf Grund des Einsatzes einer Klinge mit einem scharfen Profil im Zusammenspiel mit der Vorwärtsbewegung des Förderbandes (4) kommt. Der vom Portionierrohr (7) über das Förderband (4) zugeführte Teigschlauch wird durch die Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5) im Zusammenspiel mit der Vorwärtsbewegung des Förderbandes (4) einerseits abgetrennt; andererseits werden die hohlen Enden des Teigschlaches mit der Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5) verschlossen. Dieser Vorgang wird dadurch ermöglicht, dass die Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5), der Gleitmittelregler (9) und die Geschwindigkeit des Förderbandes (4) durch die elektronische Steuereinheit (6) gesteuert werden. Die Merkmale des Anspruchs 2 haben die Funktion, dass extrudierte, gefüllte Teigwaren mit einem Endverschluss hergestellt werden können, die an den Enden mit einer entsprechend dicken Schicht von Hüll-Masse umgeben sind.

In Anspruch 3 wird die Auswechselbarkeit des Portionierrohrs beschrieben, die es in Zusammenwirken mit den Verschlussklappen (11), (12) und der Steuereinheit (6) ermöglicht, sowohl annähernd zylinderförmige Teigwaren (10) nach dem Vorbild eines „Hot-Dogs“ zu produzieren, als auch etwas breitere, annähernd quaderförmige, Teigwaren. Die Form der Teigwaren (10) kann durch ein im Inneren planes Portionierrohr (7) und durch die Ventilverschlussklappen (11), (12) mechanisch gesteuert werden und das Mengenverhältnis von Teig und Speisefüllung kann durch die Steuereinheit (6) elektronisch gesteuert werden. Die Auswechselbarkeit des Portionierrohrs (7) ermöglicht es, das Mengenverhältnis vom Teig zur Speisefüllung zeitlich und volumensmäßig zu steuern.

Die Merkmale des Anspruchs 4 ermöglichen es, dass das Förderband (4) und die Teigwaren (10) über eine Dosiervorrichtung (8) mit einer Teigwarengarnierung bestreut werden, bevor die Teigwaren vom Portionierrohr (7) auf das Förderband (4) gelangen. Dadurch erübrigt sich im Fertigungsprozess ein Wenden der Teigwaren, um diese beidseitig zu betreuen. Die Dosiervorrichtung (8) ermöglicht es ferner, dass das Förderband (4) und die Teigwaren (10) am Förderband mit Wasser (feiner Sprühnebel bzw. Tropfen) benässt werden, wodurch erreicht wird, dass der Teigwaren nicht am Förderband haften bleiben. Die Vorrichtung weist eine Steuereinheit (3) zur elektronischen Steuerung der Dosiervorrichtung auf.

Die Merkmale des Anspruchs 5 beschreiben die Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5), die eine Klinge (13) und eine guillotineähnliche Vorrichtung (14) aufweist.

d) *Figurenübersicht:*

Figur 1) Gesamtansicht der Erfindung

5 *Bezugszeichen:*

- (1) Füllmaschine (Vakuumfüller) zur Herstellung und Zufuhr von Brotteig
- (2) Füllmaschine (Vakuumfüller) zur Herstellung und Zufuhr einer Speisefüllung
- (3) Elektronische Steuereinheit zur Steuerung der Dosiervorrichtung (8)
- 10 (4) Förderband
- (5) Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung
- (6) Elektronische Steuereinheit zur Synchronschaltung der Zufuhr der beiden Füllmaschinen (1), (2) und zur Steuerung des Förderbandes (4), der Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5), des Gleitmittelreglers und der Verschlussklappen (11), (12).
- 15 (7) Portionierrohr (Massenverteilerrohr) zur Aufteilung des zugeführten Brotteigs aus der Füllmaschine (1) einerseits und der zugeführten Speisefüllung aus der Füllmaschine (2)
- (8) Dosiervorrichtung mit Trichter zur Bestäubung der Teigwaren mit Mehl bzw. Bewässerung der Teigwaren mit feinem Sprühnebel
- (9) Gleitmittelregler
- 20 (10) Teigwaren
- (11) Verschlussklappe zur Dosierung der Zufuhr von Brotteig aus der Füllmaschine (1)
- (12) Verschlussklappe zur elektronischen Steuerung der Zufuhr von Speisefüllung aus der Füllmaschine (2)

25 *Figur 2) Detailansicht Abdrück- und Teigverschleißeinrichtung (5)*

Bezugszeichen:

- (13) Klinge vorzugsweise aus Polytetrafluorethylen
- 30 (14) Guillotineähnliche Vorrichtung

Figur 3) Detailansicht, Schnitt Profilrohr (7)

Bezugszeichen:

- 35 (15) Innenrohr zur Zuführung von Brotteig aus der Füllmaschine (1)
- (16) Außenrohr zur Zuführung von Speisefüllung aus der Füllmaschine (2).

40 **Ansprüche:**

1. Vorrichtung zur Herstellung von gefüllten, annähernd zylinderförmigen Teigwaren bestehend aus zwei Fleischereifüllmaschinen für die Hüll- und Füllmasse und einem damit verbundenen Co-Extrusionsmodul bzw. einer Abgabevorrichtung, bestehend aus einer co-axialen Anordnung eines inneren und äußeren Rohrstutzens, die zusammen durch den Einsatz einer Steuereinheit einen synchron verlaufenden Arbeitsprozess ergeben, bei der nach dem Co-Extrusionsmodul bzw. der Abgabevorrichtung eine Trennvorrichtung angeordnet ist, die ebenfalls mit der Steuereinheit gekoppelt ist, wonach die fertigen Portionen auf ein Förderband abgegeben werden *dadurch gekennzeichnet*, dass die Vorrichtung zwei synchron laufende Vakuumfüllmaschinen (1), (2) für die Hüll- und Füllmasse, eine Steuereinheit (6), ein co-axiales Portionierrohr (7), eine Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5), eine Dosiervorrichtung (8) zum Bestreuen des Förderbandes (4) sowie einen Gleitmittelregler (9) aufweist.
- 55 2. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 2 *dadurch gekennzeichnet*, dass die Vorrich-

tung eine Steuereinheit (6) zur diskontinuierlichen Steuerung des Förderbandes (4), der Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5), des Gleitmittelreglers (9) und der Verschlussklappen (11), (12) aufweist.

- 5 3. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 3 *dadurch gekennzeichnet*, dass die Vorrichtung ein austauschbares Portionierrohr (7), Verschlussklappen (11), (12) und eine Steuereinheit (6) zur volumensmäßigen Steuerung der Form der Teigwaren (10) bzw. des Mengenverhältnisses der Hüll- und Füllmasse aufweist.
- 10 4. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 3 *dadurch gekennzeichnet*, dass die Vorrichtung eine Dosiervorrichtung (8) zur Bestreuung des Förderbandes (4) und des Teiglings (10) mit Teigwarengarnierung und zur Benässung des Förderbandes (4) und des Teiglings (10) mit Wasser (feiner Sprühnebel bzw. Tropfen) sowie eine Steuereinheit (3) zur Steuerung dieser Dosiervorrichtung (8) aufweist.
- 15 5. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 4 *dadurch gekennzeichnet*, dass die Vorrichtung eine Abdrück- und Teigverschleißvorrichtung (5) bestehend aus einer Klinge (13) und einer guillotineähnlichen Vorrichtung (14) aufweist.

20

Hiezu 3 Blatt Zeichnungen

25

30

35

40

45

50

55

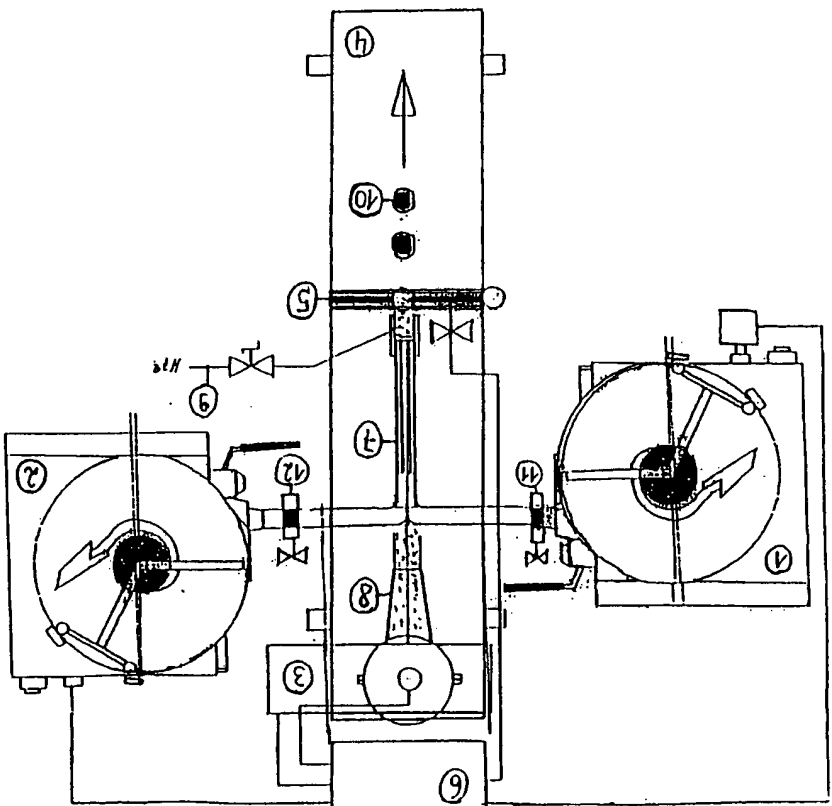


Fig. 1



österreichisches
patentamt

AT 008 804 U1 2007-01-15

Blatt: 2

Int. Cl. 7: A23P 1/12, A23P 1/08, A21C 9/04

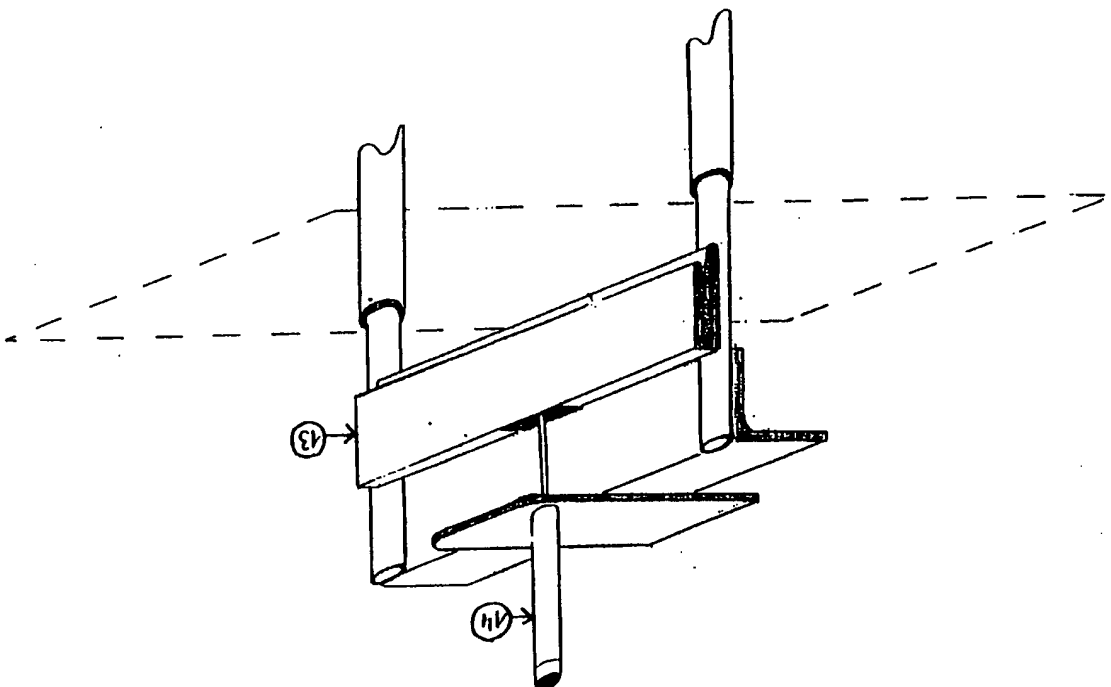


Fig. 2

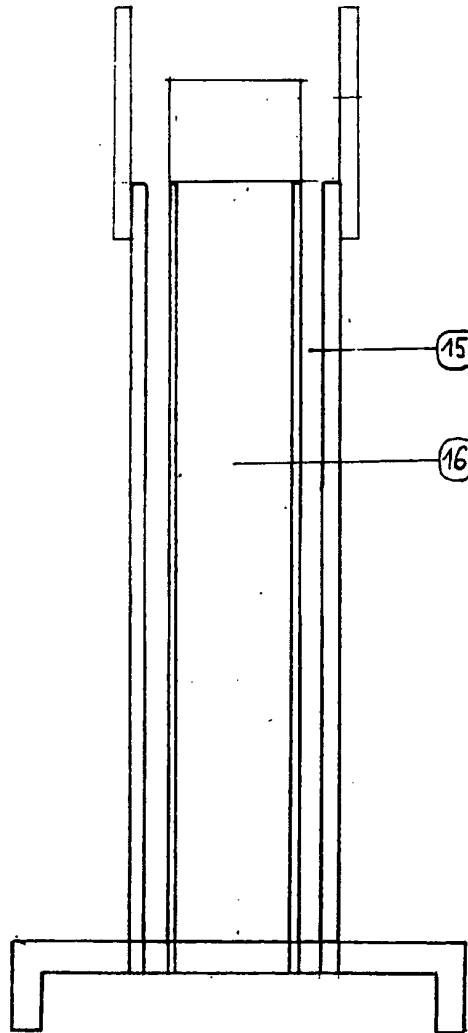


Fig. 3

Klassifikation des Anmeldegegenstands gemäß IPC ⁸ : A23P 1/12 (2006.01); A23P 1/08 (2006.01); A21C 9/04 (2006.01)		AT 008 804 U1
Recherchierter Prüfstoff (Klassifikation): A23P, A21C		
Konsultierte Online-Datenbank: WPI, EPODOC		
Dieser Recherchenbericht wurde zu den am 23.05.2006 eingereichten Ansprüchen erstellt.		
Die in der Gebrauchsmusterschrift veröffentlichten Ansprüche könnten im Verfahren geändert worden sein (§ 19 Abs. 4 GMG), sodass die Angaben im Recherchenbericht, wie Bezugnahme auf bestimmte Ansprüche, Angabe von Kategorien (X, Y, A), nicht mehr zutreffend sein müssen. In die dem Recherchenbericht zugrundeliegende Fassung der Ansprüche kann beim Österreichischen Patentamt während der Amtsstunden Einsicht genommen werden.		
Kategorie ⁷⁾	Bezeichnung der Veröffentlichung: Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich	Betreffend Anspruch
Y	EP 0 246 667 A2 (VEMAG Verdener Maschinen- und Apparatebau GmbH) 25. November 1987 (25.11.1987) Spalte 3, Zeile 20 - Spalte 7, Zeile 33; Fig. 1; Ansprüche 9-22	1, 3, 4, 5
Y	IE 73 650 B1 (Brian Hogan) 18. Juni 1997 (18.06.1997) Fig. 1, 2a, 3b; Ansprüche 1 und 6	1, 3, 4, 5
A	EP 1 157 613 A1 (KRAFT FOODS INC.) 28. November 2001 (28.11.2001) Beispiel 1; Fig. 2, 6;	1-5
A	AT 6 397 U1 (Steirische Manufaktur für Feinschmecker Josef Reiner GmbH) 27. Oktober 2003 (27.10.2003) Gesamtes Dokument	1-5
⁷⁾ Kategorien der angeführten Dokumente: X Veröffentlichung von besonderer Bedeutung: der Anmeldegegenstand kann allein aufgrund dieser Druckschrift nicht als neu bzw. auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden. Y Veröffentlichung von Bedeutung: der Anmeldegegenstand kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren weiteren Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist. A Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert. P Dokument, das von besonderer Bedeutung ist (Kategorie X), jedoch nach dem Prioritätstag der Anmeldung veröffentlicht wurde. E Dokument, aus dem ein älteres Recht hervorgehen könnte (früheres Anmeldedatum, jedoch nachveröffentlicht, Schutz in Österreich möglich, würde Neuheit in Frage stellen). & Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist.		
Datum der Beendigung der Recherche: 24. Juli 2006	<input type="checkbox"/> Fortsetzung siehe Folgeblatt	Prüfer(in): Dr. GREITER

Hinweis

Die **Kategorien** der angeführten Dokumente dienen in Anlehnung an die Kategorien der Entgegenhaltungen bei EP- bzw. PCT-Recherchenberichten zur raschen Einordnung des ermittelten Stands der Technik.

Bitte beachten Sie, dass nach **der Zahlung der Veröffentlichungsgebühr** die **Registrierung** erfolgt und die **Gebrauchsmusterschrift veröffentlicht** wird, auch wenn die Neuheit bzw. der erforderlich erfinderische Schritt nicht gegeben ist. In diesen Fällen könnte ein allfälliger **Antrag auf Nichtig-erklärung** (kann von jedermann gestellt werden) zur Löschung des Gebrauchsmusters führen. Auf das Risiko allfälliger im Fall eines Nichtigkeitsantrags anfallender Prozesskosten (die gemäß §§ 40 bis 55 Zivilprozessordnung zugesprochen werden) darf hingewiesen werden.

Ländercodes von Patentschriften (Auswahl, weitere Codes siehe **WIPO ST. 3.**)

AT = Österreich; **AU** = Australien; **CA** = Kanada; **CH** = Schweiz; **DD** = ehem. DDR; **DE** = Deutschland; **EP** = Europäisches Patentamt; **FR** = Frankreich; **GB** = Vereinigtes Königreich (UK); **JP** = Japan; **RU** = Russische Föderation; **SU** = Ehem. Sowjetunion; **US** = Vereinigte Staaten von Amerika (USA); **WO** = Veröffentlichung gem. PCT (WIPO/OMPI);

Die genannten Druckschriften können in der Bibliothek des Österreichischen Patentamtes während der Öffnungszeiten (Montag bis Freitag von 8 bis 12 Uhr 30, Dienstag von 8 bis 15 Uhr) unentgeltlich eingesehen werden. Bei der von der Teilrechtsfähigkeit des Österreichischen Patentamtes betriebenen Kopierstelle können **Kopien** der ermittelten Veröffentlichungen bestellt werden.

Über den Link <http://at.espacenet.com/> können **Patentveröffentlichungen am Internet** kostenlos eingesehen werden.

Auf Bestellung gibt die von der Teilrechtsfähigkeit des Österreichischen Patentamtes betriebene Serviceabteilung gegen Entgelt zu den im Recherchenbericht genannten Patentedokumenten allfällige veröffentlichte "**Patentfamilien**" (den selben Gegenstand betreffende Patentveröffentlichungen in anderen Ländern, die über eine gemeinsame Prioritätsanmeldung zusammenhängen) bekannt.

Auskünfte und Bestellmöglichkeit zu den Serviceleistungen erhalten Sie unter der Telefonnummer

+43 1 534 24 - 738 bzw. 739

Schriftliche Bestellungen:

per FAX Nr. + 43 1 534 24 – 737 oder per E-Mail an Kopierstelle@patentamt.at