



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
EIDGENÖSSISCHES INSTITUT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

(11) **CH** **720 771 A1**

(51) Int. Cl.: **A23G** **1/32** (2006.01)
A23G **3/36** (2006.01)

Patentanmeldung für die Schweiz und Liechtenstein

Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

(12) **PATENTANMELDUNG**

(21) Anmeldenummer: 000492/2023

(71) Anmelder:
Nutriworld GmbH, Weinbergstrasse 27
8302 Kloten (CH)

(22) Anmeldedatum: 09.05.2023

(72) Erfinder:
Murat Cakir c/o Nutriworld GmbH, 8302 Kloten (CH)

(43) Anmeldung veröffentlicht: 15.11.2024

(74) Vertreter:
Isler & Pedrazzini AG, Postfach 1772
8027 Zürich (CH)

(54) **KONFEKTMASSE UMFASSEND EINEN KAKAOBESTANDTEIL UND TAURIN**

(57) Eine Konfektmasse, insbesondere eine feste Konfektmasse bzw. eine Konfektmasse in Riegelform, umfasst einen Kakaobestandteil und Taurin.

Beschreibung

TECHNISCHES GEBIET

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft eine Konfektmasse nach Anspruch 1 sowie ein Verfahren zur Herstellung einer solchen Konfektmasse nach Anspruch 14.

STAND DER TECHNIK

[0002] Lebensmittel, die nicht allein den Nährstoffbedarf eines Körpers decken, sondern darüber hinaus auch weitere Funktionen im Hinblick auf eine mentale und/oder physische Fitness erfüllen sollen, sind bekannt.

[0003] Zu diesen Lebensmitteln zählen flüssige Lebensmittel wie beispielsweise Koffein- und Taurinhaltige Energiegetränke, die eine belebende Wirkung vermitteln.

DARSTELLUNG DER ERFINDUNG

[0004] Es ist eine Aufgabe der vorliegenden Erfindung, eine Konfektmasse der eingangs genannten Art anzugeben. Insbesondere ist es eine Aufgabe der vorliegenden Erfindung, eine Konfektmasse anzugeben, welche Konsumenten im Hinblick auf eine mentale Fitness und/oder physische Fitness anspricht.

[0005] Diese Aufgabe wird durch eine Konfektmasse gemäss Anspruch 1 gelöst. So wird eine Konfektmasse angegeben, welche einen Kakaobestandteil und Taurin umfasst.

[0006] Taurin ist auch bekannt als 2-Aminoethansulfonsäure.

[0007] Dem Taurin wird eine belebende Wirkung zugeschrieben, welche Konsumenten im Hinblick auf ihre mentale und/oder physische Fitness ansprechen kann.

[0008] Vorzugsweise ist die Konfektmasse frei von Koffein.

[0009] Vorzugsweise liegt das Taurin zumindest zum Zeitpunkt seiner Zugabe in die Konfektmasse in Pulverform, insbesondere als kristallines Pulver, vor.

[0010] Das heisst, das Taurin wird vorzugsweise in Pulverform, insbesondere als kristallines Pulver, der Konfektmasse zugegeben.

[0011] Das Taurin wird vorzugsweise in seiner ursprünglichen chemischen Form verwendet.

[0012] Das heisst, vorzugsweise wird Taurin mit der chemischen Formel $C_2H_7NO_3S$ respektive der Summenformel $NH_2-CH_2-CH_2-SO_3H$ verwendet.

[0013] Vorzugsweise handelt es sich beim Taurin um kommerziell erhältliches Taurin und/oder um synthetisch hergestelltes Taurin.

[0014] Nach der Zugabe des Taurins in die Konfektmasse liegt das Taurin vorzugsweise in gelöster Form vor. Vorzugsweise ist das Taurin also in der Konfektmasse lösbar. Hierzu ist es bevorzugt, dass die Konfektmasse zumindest teilweise über mindestens eine wässrige Komponente verfügt, und wobei das Taurin in diese wässrige Komponente zugeben und alsdann darin gelöst wird. Wie nachfolgend eingehender erläutert wird, handelt es sich bei dieser wässrigen Komponente vorzugsweise um eine Fruchtmasse.

[0015] Das Taurin ist vorzugsweise frei von einem Bindemittel. Insbesondere ist das Taurin vorzugsweise frei von einem Bindemittel, welches frei von reduzierten Zuckern ist. Besonders bevorzugt ist das Taurin frei von einem Bindemittel wie Maltitsirup, einem Saccharosesirup oder einer Mischung davon.

[0016] Eine Menge des Taurins beträgt vorzugsweise mindestens 0.1 Gew.-%, insbesondere mindestens 0.25 Gew.-% und besonders bevorzugt mindestens 0.4 Gew.-% bezüglich eines Gesamtgewichts der Konfektmasse.

[0017] Beispielsweise kann eine Menge des Taurins 0.4 Gew.-% bezüglich des Gesamtgewichts der Konfektmasse betragen. Beträgt das Gesamtgewicht der Konfektmasse zum Beispiel 50 Gramm, so liegt das Taurin in einer Menge von 200 Milligramm vor. Bei einem entsprechend höheren Gewicht der Konfektmasse ist die Menge an Taurin vorzugsweise höher. Beträgt das Gesamtgewicht der Konfektmasse zum Beispiel 60 Gramm, so beträgt das Taurin vorzugsweise 240 Milligramm.

[0018] Vorzugsweise umfasst die Konfektmasse weiter mindestens ein Vitamin, vorzugsweise mindestens ein B-Vitamin und insbesondere Vitamin B3 und/oder Vitamin B6. Dieses Vitamin oder Vitamine dienen vorzugsweise einer Verringerung der Müdigkeit und/oder Ermüdung des Konsumenten der Konfektmasse.

[0019] Vitamin B3 ist auch bekannt als Nicotinsäure, Niacin oder als Pyridin-3-carbonsäure.

[0020] Beim Vitamin B6 kann es sich um Pyridoxin und/oder Pyridoxal und/oder Pyridoxamin und/oder deren phosphorylierte Derivate handeln.

[0021] Vorzugsweise liegt das Vitamin B3 und/oder das Vitamin B6 zumindest zum Zeitpunkt seiner Zugabe in die Konfektmasse in Pulverform vor.

- [0022]** Das Vitamin B3 und/oder das Vitamin B6 wird vorzugsweise in seiner ursprünglichen chemischen Form verwendet.
- [0023]** Vorzugsweise handelt es sich beim Vitamin B3 und/oder beim Vitamin B6 um kommerziell erhältliches Vitamin B3 bzw. Vitamin B6 und/oder um synthetisch hergestelltes Vitamin B3 bzw. Vitamin B6.
- [0024]** Eine Menge des Vitamins B3 beträgt vorzugsweise und insbesondere zumindest zum Zeitpunkt seiner Zugabe in die Konfektmasse mindestens 0.002 Gew.-%, bevorzugter mindestens 0.004 Gew.-% und insbesondere bevorzugt mindestens 0.008 Gew.-% bezüglich eines Gesamtgewichts der Konfektmasse. Beträgt das Gesamtgewicht der Konfektmasse beispielsweise 50 Gramm, so beträgt eine Menge des Vitamins B3 vorzugsweise mindestens 1 Milligramm, bevorzugter mindestens 2 Milligramm, bevorzugter mindestens 4 Milligramm.
- [0025]** Eine Menge des Vitamins B6 beträgt vorzugsweise und insbesondere zumindest zum Zeitpunkt seiner Zugabe in die Konfektmasse mindestens 0.0005 Gew.-%, bevorzugter mindestens 0.001 Gew.-% und insbesondere bevorzugt mindestens 0.002 Gew.-% bezüglich eines Gesamtgewichts der Konfektmasse. Beträgt das Gesamtgewicht der Konfektmasse beispielsweise 50 Gramm, so beträgt eine Menge des Vitamins B6 vorzugsweise mindestens 0.25 Milligramm, bevorzugter mindestens 0.5 Milligramm, bevorzugter mindestens 1 Milligramm.
- [0026]** Vorzugsweise umfasst die Konfektmasse Taurin, Vitamin B3 und Vitamin B6.
- [0027]** Eine Menge des Taurins beträgt vorzugsweise mindestens 80 Gew.-%, bevorzugter mindestens 90 Gew.-% und insbesondere bevorzugt mindestens 95 Gew.-% wie beispielsweise 97 Gew.-% bezüglich eines Gesamtgewichts an Taurin, Vitamin B3 und Vitamin B6.
- [0028]** Eine Menge des Vitamins B3 beträgt vorzugsweise mindestens 1 Gew.-%, bevorzugter mindestens 1.5 Gew.-% und insbesondere bevorzugt mindestens 1.75 Gew.-% wie beispielsweise 1.95 Gew.-% bezüglich eines Gesamtgewichts an Taurin, Vitamin B3 und Vitamin B6.
- [0029]** Eine Menge des Vitamins B6 beträgt vorzugsweise mindestens 0.25 Gew.-%, bevorzugter mindestens 0.3 Gew.-% und insbesondere bevorzugt mindestens 0.4 Gew.-% wie beispielsweise 0.49 Gew.-% bezüglich eines Gesamtgewichts an Taurin, Vitamin B3 und Vitamin B6.
- [0030]** Vorzugsweise umfasst die Konfektmasse weiter mindestens eine Fruchtmasse.
- [0031]** Das Taurin kann mindestens in der Fruchtmasse oder ausschliesslich in der Fruchtmasse vorliegen.
- [0032]** Liegt das Taurin ausschliesslich in der Fruchtmasse vor, so sind die übrigen Bestandteile der Konfektmasse wie der Kakaobestandteil frei von Taurin.
- [0033]** Liegt das Taurin mindestens in der Fruchtmasse vor, so können auch die übrigen Bestandteile wie der Kakaobestandteil das Taurin umfassen.
- [0034]** Das Vitamin B3 und/oder das Vitamin B6 können mindestens in der Fruchtmasse oder ausschliesslich in der Fruchtmasse vorliegen. Liegt das Vitamin B3 und/oder das Vitamin B6 ausschliesslich in der Fruchtmasse vor, so sind die übrigen Bestandteile der Konfektmasse wie der Kakaobestandteil frei von Vitamin B3 bzw. Vitamin B6. Liegt das Vitamin B3 und/oder das Vitamin B6 mindestens in der Fruchtmasse vor, so können auch die übrigen Bestandteile wie der Kakaobestandteil das Vitamin B3 bzw. Vitamin B6 umfassen.
- [0035]** Wie nachfolgend eingehender erläutert wird, wird das Taurin vorzugsweise zunächst der Fruchtmasse zugegeben, und alsdann wird die Fruchtmasse umfassend das Taurin dem Kakaobestandteil zugeben. Weiter ist es bevorzugt, dass die Fruchtmasse und der Kakaobestandteil miteinander vermengt werden. Somit liegt in der Konfektmasse umfassend den vermengten Kakaobestandteil und Fruchtmasse das Taurin vorzugsweise sowohl im Kakaobestandteil als auch in der Fruchtmasse vor. Für den Fall, dass die Konfektmasse Vitamin B3 und/oder Vitamin B6 umfasst, so werden diese vorzugsweise ebenfalls zunächst der Fruchtmasse zugegeben, sodass auch diese schlussendlich vorzugsweise sowohl im Kakaobestandteil und der Fruchtmasse vorliegen.
- [0036]** Vorzugsweise zusätzlich zum Taurin umfasst oder besteht die Fruchtmasse vorzugsweise aus getrockneten und/oder pürierten Früchten und vorzugsweise zudem aus mindestens einem Aromakonzentrat.
- [0037]** Bevorzugte Früchte sind Feigen, Aprikosen, Orangen, Zitronen sowie weitere Fruchtarten wie Grapefruit, etc.
- [0038]** Besonders bevorzugt umfasst oder besteht die Fruchtmasse - vorzugsweise zusätzlich zum Taurin und/oder mindestens einem Aromakonzentrat - aus pürierten, getrockneten Früchte.
- [0039]** Beim Aromakonzentrat handelt es sich vorzugsweise um ein natürliches Aromakonzentrat und/oder um ein Fruchtkonzentrat. Beispielsweise kann das Aromakonzentrat natürliches Aprikosen-, Orangen- oder Feigenaromakonzentrat sein. Andere Aromakonzentrate sind jedoch ebenfalls denkbar.
- [0040]** Eine Menge der Fruchtmasse beträgt mindestens 10 Gew.-%, vorzugsweise mindestens 15 Gew.-% bezüglich eines Gesamtgewichts der Konfektmasse.
- [0041]** Die angegebenen Mengen an Fruchtmasse beziehen sich auf die Bestandteile der Fruchtmasse, also vorzugsweise auf die Menge an getrockneten und/oder pürierten Früchte wie Feigen, Aprikosen, Orangen, Zitronen sowie weitere Fruchtarten, und allenfalls weiter mindestens einem Aromakonzentrat.

[0042] Die Fruchtmasse kann weiter mindestens ein Antioxidationsmittel und/oder Säuerungsmittel umfassen. Vorzugsweise handelt es sich beim Antioxidationsmittel und/oder beim Säuerungsmittel um Zitronensäure.

[0043] Der Kakaobestandteil umfasst oder besteht vorzugsweise aus mindestens einer der Komponenten ausgewählt aus der Gruppe:

- mindestens eine Zuckerart, insbesondere Zucker und vorzugsweise raffinierter Zucker,
- mindestens ein Fett, insbesondere ein pflanzliches Fett und vorzugsweise Kakaobutter und/oder Kokosfett,
- Kakaomasse,
- mindestens ein Milcherzeugnis, insbesondere mindestens ein Milchpulver, vorzugsweise Vollmilchpulver und/oder Magermilchpulver,
- mindestens einen Emulgator, insbesondere Lecithin und vorzugsweise Sojalecithin,
- mindestens eine proteinhaltige Komponente, insbesondere ein Eiprodukt.

[0044] Das heisst, der Kakaobestandteil umfasst oder besteht vorzugsweise aus mindestens einer Zuckerart und/oder mindestens einem Fett und/oder einer Kakaomasse und/oder mindestens einem Milcherzeugnis und/oder mindestens einem Emulgator und/oder mindestens einer proteinhaltigen Komponente.

[0045] Eine bevorzugte Zuckerart ist Zucker. Beim Zucker kann es sich um ein Monosaccharid wie Glukose, Fruktose oder Galaktose handeln. Beim Zucker kann es sich jedoch auch um einen Mehrfachzucker, insbesondere um ein Disaccharid handeln. Bevorzugte Disaccharide sind Glucose und Fructose wie Saccharose, Lactose oder Maltose. Besonders bevorzugt ist die Zuckerart Saccharose, insbesondere eine raffinierte Form von Saccharose wie sogenannter Haushaltszucker.

[0046] Ein bevorzugtes Fett ist ein pflanzliches Fett, vorzugsweise Kakaobutter und/oder Kokosfett.

[0047] Eine bevorzugte Kakaomasse wird durch das Vermahlen von Kakaobohnenbruch erhalten, wie es in der Schokoladenherstellung allgemein bekannt ist. Eine bevorzugte Kakaomasse umfasst oder besteht aus Kakaobutter und Kakao-trockenmasse.

[0048] Vorzugsweise umfasst die Konfektmasse mindestens 10 Gew.-% Kakaomasse, bevorzugter mindestens 20 Gew.-% Kakaomasse und insbesondere bevorzugt mindestens 25 Gew.-% Kakaomasse bezogen auf das Gesamtgewicht der Konfektmasse.

[0049] Ein bevorzugtes Milcherzeugnis ist Milchpulver, vorzugsweise Vollmilchpulver und/oder Magermilchpulver.

[0050] Ein bevorzugter Emulgator ist Lecithin, vorzugsweise Sojalecithin.

[0051] Bei der mindestens einen proteinhaltigen Komponente handelt es sich vorzugsweise um ein Eiprodukt, insbesondere um ein getrocknetes Eiprodukt und/oder um eine Hühnerei-Komponente und besonders bevorzugt um Hühnerei-Trockeneiweiss.

[0052] Vorzugsweise ist die Konfektmasse frei von Nussbestandteilen und/oder frei Steinfruchtbestandteilen wie Mandeln.

[0053] Besonders bevorzugt ist die Zuckerart, insbesondere eine raffinierte Form von Saccharose wie sogenannter Haushaltszucker gewalzt.

[0054] Eine Menge des Kakaobestandteils beträgt vorzugsweise mindestens 70 Gew.-%, bevorzugterweise mindestens 80 Gew.-% bezüglich eines Gesamtgewichts der Konfektmasse.

[0055] Vorzugsweise sind zumindest einige Bestandteile der Konfektmasse, insbesondere der Kakaobestandteil und das Taurin und vorzugsweise die Fruchtmasse miteinander vermengt. Insbesondere ist es bevorzugt, die Fruchtmasse mit dem Kakaobestandteil zu vermengen, so dass sämtliche Bestandteile der Fruchtmasse wie zum Beispiel auch das Vitamin B3 und/oder Vitamin B6, falls vorhanden, mit dem Kakaobestandteil vermengt sind.

[0056] Die Konfektmasse ist vorzugsweise bei Raumtemperatur fest und/oder liegt als Riegel vor.

[0057] Besonders bevorzugt liegt die Konfektmasse als Riegel vor, welcher bei Raumtemperatur fest ist.

[0058] Vorzugsweise umfasst die Konfektmasse weiter mindestens eine Überzugsmasse. Die Überzugsmasse umschliesst den Kakaobestandteil vorzugsweise zumindest teilweise und besonders bevorzugt vollständig. Insbesondere bevorzugt umschliesst die Überzugsmasse sämtliche übrigen Bestandteile der Konfektmasse, wie den Kakaobestandteil und die Fruchtmasse.

[0059] Besonders bevorzugt handelt es sich bei der Konfektmasse also um einen Riegel, welcher bei Raumtemperatur fest ist, und welcher eine mit dem Kakaobestandteil vermengte Fruchtmasse umfassend Taurin umfasst, welche wiederum von der Überzugsmasse überzogen sind.

[0060] Bei der Überzugsmasse handelt es sich vorzugsweise um eine Schokoladenmasse, beispielsweise um eine Milchschokoladenmasse.

[0061] In einem weiteren Aspekt wird ein Verfahren zur Herstellung einer Konfektmasse wie oben beschrieben angegeben. Das Verfahren umfasst die Schritte von i) Bereitstellen eines Kakaobestandteils, und ii) Bereitstellen von Taurin.

[0062] Sämtliche Aussagen betreffend die Konfektmasse gelten vorzugsweise analog für das Verfahren zur Herstellung der Konfektmasse und umgekehrt.

[0063] Das Taurin wird vorzugsweise in der Fruchtmasse bereitgestellt, und die Fruchtmasse umfassend das Taurin wird vorzugsweise anschliessend dem Kakaobestandteil zugegeben und insbesondere mit diesem vermennt.

[0064] Das heisst, vorzugsweise wird die Fruchtmasse hergestellt, und alsdann wird das Taurin sowie optional weitere Bestandteile wie das Vitamin B3 und/oder B6 der Fruchtmasse zugegeben.

[0065] Als dann ist es weiter bevorzugt, die Fruchtmasse umfassend das Taurin sowie optional weitere Bestandteile dem Kakaobestandteil zuzugeben.

Patentansprüche

1. Konfektmasse umfassend:
 - einen Kakaobestandteil; und
 - Taurin.
2. Konfektmasse nach Anspruch 1, wobei das Taurin vorzugsweise zumindest zum Zeitpunkt seiner Zugabe in die Konfektmasse in Pulverform, insbesondere als kristallines Pulver, vorliegt.
3. Konfektmasse nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei das Taurin frei von einem Bindemittel, insbesondere frei von einem Bindemittel, das frei von reduzierten Zuckern ist wie Maltitsirup, einem Saccharosesirup oder einer Mischung davon, vorliegt.
4. Konfektmasse nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei eine Menge des Taurins mindestens 0.1 Gew.-%, insbesondere mindestens 0.25 Gew.-% und besonders bevorzugt mindestens 0.4 Gew.-% bezüglich eines Gesamtgewichts der Konfektmasse beträgt.
5. Konfektmasse nach einem der vorhergehenden Ansprüche, weiter umfassend Vitamin B3, wobei das Vitamin B3 vorzugsweise zumindest zum Zeitpunkt seiner Zugabe in die Konfektmasse in Pulverform vorliegt, und/oder weiter umfassend Vitamin B6, wobei das Vitamin B6 vorzugsweise zumindest zum Zeitpunkt bei seiner Zugabe in die Konfektmasse in Pulverform vorliegt.
6. Konfektmasse nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei die Konfektmasse weiter mindestens eine Fruchtmasse umfasst.
7. Konfektmasse nach Anspruch 6, wobei das Taurin mindestens in der Fruchtmasse oder ausschliesslich in der Fruchtmasse vorliegt, und wobei vorzugsweise das Vitamin B3 und/oder Vitamin B6 mindestens in der Fruchtmasse oder ausschliesslich in der Fruchtmasse vorliegt.
8. Konfektmasse nach Anspruch 6 oder 7, wobei die Fruchtmasse getrocknete und/oder pürierte Früchte wie Feigen, Aprikosen, Orangen, Zitronen sowie weitere Fruchtarten wie Grapefruit, und vorzugsweise weiter mindestens ein Aromakonzentrat umfasst oder daraus besteht.
9. Konfektmasse nach einem der Ansprüche 6 bis 8, wobei eine Menge der Fruchtmasse mindestens 10 Gew.-%, vorzugsweise mindestens 15 Gew.-% bezüglich eines Gesamtgewichts der Konfektmasse beträgt.
10. Konfektmasse nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei der Kakaobestandteil mindestens einer der Komponenten ausgewählt aus der Gruppe:
 - mindestens eine Zuckerart, insbesondere Zucker und vorzugsweise raffinierter Zucker,
 - mindestens ein Fett, insbesondere ein pflanzliches Fett und vorzugsweise Kakaobutter und/oder Kokosfett,
 - Kakaomasse,
 - mindestens ein Milcherzeugnis, insbesondere mindestens ein Milchpulver, vorzugsweise Vollmilchpulver und/oder Magermilchpulver,
 - mindestens einen Emulgator, insbesondere Lecithin und vorzugsweise Sojalecithin,
 - mindestens eine proteinhaltige Komponente, insbesondere ein Eiprodukt, umfasst oder daraus besteht.
11. Konfektmasse nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei eine Menge des Kakaobestandteils mindestens 70 Gew.-%, vorzugsweise mindestens 80 Gew.-% bezüglich eines Gesamtgewichts der Konfektmasse beträgt.
12. Konfektmasse nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei der Kakaobestandteil und das Taurin und vorzugsweise die Fruchtmasse miteinander vermennt sind.

CH 720 771 A1

13. Konfektmasse nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei die Konfektmasse bei Raumtemperatur fest ist und/oder als Riegel vorliegt, und/oder wobei die Konfektmasse weiter mindestens eine Überzugmasse umfasst, wobei die Überzugmasse den Kakaobestandteil zumindest teilweise und vorzugsweise vollständig umschliesst.
14. Verfahren zur Herstellung einer Konfektmasse nach einem der vorhergehenden Ansprüche, umfassend die Schritte von:
 - Bereitstellen eines Kakaobestandteils; und
 - Bereitstellen von Taurin.
15. Verfahren nach Anspruch 14, wobei das Taurin in der Fruchtmasse bereitgestellt wird, und die Fruchtmasse umfassend das Taurin anschliessend dem Kakaobestandteil zugegeben wird.

**RECHERCHENBERICHT ZUR
SCHWEIZERISCHEN PATENTANMELDUNG**

Anmeldenummer: CH00492/23

Klassifikation der Anmeldung (IPC):
A23G1/32, A23G3/36**Recherchierte Sachgebiete (IPC):**
A23G**EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE:**

(Referenz des Dokuments, Kategorie, betroffene Ansprüche, Angabe der massgeblichen Teile(*))

- 1 EP3050435 A1 (MAESTRANI SCHWEIZER SCHOKOLADEN AG [CH]) 03.08.2016
 Kategorie: **X** Ansprüche: **1, 6, 10, 14**
 * Ansprüche 1, 8, 11; [0034], [0035] *
 Kategorie: **A** Ansprüche: **2-5, 7-9, 15**
 * Ganzes Dokument *
- 2 EP2509439 A2 (FUNFOODS K S [SK]) 17.10.2012
 Kategorie: **X** Ansprüche: **1, 10, 13, 14**
 * Ansprüche 1, 2, 7, 12 *
 Kategorie: **A** Ansprüche: **4**
 * Anspruch 15 *
- 3 DE202020002654U U1 (LOOSEN CHRISTIAN [DE]) 30.07.2020
 Kategorie: **X** Ansprüche: **1**
 * Anspruch 1 *
- 4 WO2012106582 A2 (SNAP INFUSION LLC [US]; STOLL ANDREA [US]) 09.08.2012
 Kategorie: **A** Ansprüche: **1, 5-8, 14, 15**
 * Ansprüche 1, 4, 6, 21, 23; Seite 8, Zeilen 19-23; Seite 10, Zeilen 8-11; Seite 21, Zeilen 4-33; Seite 25, Zeilen 1-4 *
- 5 DE202012005876U U1 (HAHN DANIEL [DE]) 14.08.2012
 Kategorie: **A** Ansprüche: **1-15**
 * [0003], Anspruch 1 *

KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE:

X:	stellen für sich alleine genommen die Neuheit und/oder die erfinderische Tätigkeit in Frage	D:	wurden vom Anmelder in der Anmeldung angeführt
Y:	stellen in Kombination mit einem Dokument der selben Kategorie die erfinderische Tätigkeit in Frage	T:	der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze
A:	definieren den allgemeinen Stand der Technik ohne besondere Relevanz bezüglich Neuheit und erfinderischer Tätigkeit	E:	Patentdokumente, deren Anmelde- oder Prioritätsdatum vor dem Anmeldedatum der recherchierten Anmeldung liegt, die aber erst nach diesem Datum veröffentlicht wurden
O:	nichtschriftliche Offenbarung	L:	aus anderen Gründen angeführte Dokumente
P:	wurden zwischen dem Anmeldedatum der recherchierten Patentanmeldung und dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht	&:	Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument

Die Recherche basiert auf der ursprünglich eingereichten Fassung der Patentansprüche. Eine nachträglich eingereichte Neufassung geänderter Patentansprüche (Art. 51, Abs. 2 PatV) wird nicht berücksichtigt.

Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt, für die die erforderlichen Gebühren bezahlt wurden.

Rechercheur:	Sibilla Delorenzi
Recherchebehörde, Ort:	Eidgenössisches Institut für Geistiges Eigentum, Bern
Abschlussdatum der Recherche:	10.01.2024

FAMILIENTABELLE DER ZITIERTEN PATENTDOKUMENTE

Die Familienmitglieder sind gemäss der Datenbank des Europäischen Patentamtes aufgeführt. Das Europäische Patentamt und das Institut für Geistiges Eigentum übernehmen keine Garantie für die Daten. Diese dienen lediglich der zusätzlichen Information.

EP3050435 A1	03.08.2016	NONE
EP2509439 A2	17.10.2012	NONE
DE202020002654U U1	30.07.2020	NONE
WO2012106582 A2	09.08.2012	NONE
DE202012005876U U1	14.08.2012	NONE