



MD 108 Z 2009.11.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **108**⁽¹³⁾ **Z**
(51) Int. Cl.: *C12G 3/06* (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE
DE SCURTĂ DURATĂ**

(21) Nr. depozit: s 2009 0163 (22) Data depozit: 2009.03.25	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2009.11.30, BOPI nr. 11/2009 (67)* Nr. și data transformării cererii: a 2009 0039; 2009.09.04
(71) Solicitanți: NEGOIȚĂ Maria, MD; CECAN Ana, MD; BRUS Petru, MD; MIHALACHI Andrei, MD; PARASCA Petru, MD (72) Inventatori: NEGOIȚĂ Maria, MD; CECAN Ana, MD; BRUS Petru, MD; MIHALACHI Andrei, MD; PARASCA Petru, MD (73) Titulari: NEGOIȚĂ Maria, MD; CECAN Ana, MD; BRUS Petru, MD; MIHALACHI Andrei, MD; PARASCA Petru, MD	

(54) **Compoziție de balsam (variante)**

(57) **Rezumat:**

1

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la o compoziție de balsam.

Compoziția de balsam conține următoarele ingrediente: macerat din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojamită, sulfină, scoarță de stejar; vin de struguri; vin de mere; suc de scoruș alcoolizat; macerat de nucă verde în ceară; macerat

2

5 de zmeură; macerat de măceș; macerat de cătină albă; macerat de prune uscate și de prune uscate pe loznițe; sirop de zahăr; miere naturală; caramel; soluție de alcool etilic și apă, până la tăria de 40,0% vol. Compoziția de asemenea poate conține suc de struguri alcoolizat și suc de mere alcoolizat.

10 Revendicări: 2

MD 108 Z 2009.11.30

MD 108 Z 2009.11.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la o compoziție de balsam.

Se cunoaște compoziția de balsam constituită din, kg la 1000 dal cupaj: rădăcină de leuzee 13...11, rădăcină de eleuterococ 5...7, rădăcină de rodiolă 5...7, flori de mușetel 2...4, părți aeriene de pojarniță 2...4, părți aeriene de pelin 2...4, ulei de trandafir 0,14...0,16, zahăr 140...160, soluție de alcool etilic și apă – restul [1].

Se mai cunoaște balsamul compus din, 1 la 1000 dal: macerat de plante aromatice 550...570, macerat de măceș 280...320, macerat de prune uscate 280...320, macerat de scoruș de munte 90...110, macerat de gutuie proaspătă 280...320, macerat de nucă verde în ceară 180...220, extract de stejar 180...220, caramel 600...800, zahăr, kg 200...250, soluție de alcool etilic și apă – restul [2].

Se cunoaște, de asemenea, balsamul ce conține macerat de fructe citrice, dafin, mentă, pelin amar, mărar, chimen, hamei, leuștean, busuioc, sovârf, sovârvariță, mentă creată, pelin lămâios, șerlai, cuișoare, cardamon, coriandru, scorțișoară, piment, piper negru, siminoc, boz, gălbenele, stigmat de porumb, tei, mușetel, coada șoricelului, ramuri de vișin, ramuri de coacăz negru, scoarță de gorun (strujitură), ghindă de stejar, coajă de nuc, con de pin, zmeură, nucă verde în ceară, cafea neagră, cacao, coarne, prune uscate, măceș, vin de struguri, miere naturală, sirop de zahăr, caramel, vanilină, levănțică, soluție de alcool etilic și apă – restul [3].

Mai aproape de soluția solicitată este balsamul ce conține macerat de pelin amar, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, scoarță de stejar, suc de struguri, nucă verde în ceară, zmeură, măceș, prune uscate, sirop de zahăr, miere naturală, caramel, obligeană, pojarniță, sulfină, suc de mere, suc de scoruș, cătină albă, soluție de alcool etilic și apă – restul [4].

Dezavantajul compozițiilor menționate mai sus sunt proprietățile nutritive diminuate.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este diversificarea balsamurilor din materie primă locală și cu proprietăți nutritive sporite.

Compoziția, conform invenției, soluționează problema menționată mai sus prin aceea că este constituită din macerat din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarniță, sulfină, scoarță de stejar; vin de struguri, vin de mere, suc de scoruș alcoolizat; macerate de nucă verde în ceară, zmeură, măceș, cătină albă, prune uscate pe loznițe; sirop de zahăr; miere naturală; caramel; soluție de alcool etilic și apă, având următoarea corelație a ingredientelor, dal la 1000 dal de cupaj:

macerat din pelin amar, obligeană,	
coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru,	
nucșoară, mentă, tei, pojarniță, sulfină, scoarță de stejar	66...74
vin de struguri	80...103
vin de mere	178...198
suc de scoruș alcoolizat	45...65
macerat de nucă verde în ceară	285...315
macerat de zmeură	18...33
macerat de măceș	17...23
macerat de cătină albă	3...7
macerat de prune uscate pe loznițe	13...19
sirop de zahăr	65...85
miere naturală	1...5
caramel	8...12
soluție de alcool etilic și apă	restul, până la tăria de 40,0% vol,

totodată, pentru pregătirea maceratului din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarniță, sulfină și scoarță de stejar ingredientele menționate se utilizează în raportul următor, kg la 1000 dal:

pelin amar	6,0...10,0
obligeană	0,7...1,3
coriandru	0,7...1,3
cuișoare	0,7...1,3
cardamon	0,4...0,9
piper negru	0,3...0,9
nucșoară	0,1...0,3
mentă	2,3...3,7
tei	1,4...5,6
pojarniță	7,0...13,0
sulfină	3,0...7,0
scoarță de stejar	3,0...7,0

Compoziția, conform altei variante este constituită din macerat din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarniță, sulfină, scoarță de stejar; vin de struguri

MD 108 Z 2009.11.30

4

și suc de struguri alcoolizat, vin de mere și suc de mere alcoolizat, suc de scoruș alcoolizat; macerate de nucă verde în ceară, zmeură, măceș, cătină albă, prune uscate și prune uscate pe loznițe; sirop de zahăr; miere naturală; caramel și soluție de alcool etilic și apă, având următoarea corelație a ingredientelor, dal la 1000 dal de cupaj:

macerat din pelin amar, obligeană,	
coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru,	
nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină, scoarță de stejar	66...74
vin de struguri și suc de struguri alcoolizat	
în raport de 85:15	88...112
vin de mere și suc de mere alcoolizat	
în raport de 90:10	185...205
suc de scoruș alcoolizat	45...65
macerat de nucă verde în ceară	285...315
macerat de zmeură	18...33
macerat de măceș	17...23
macerat de cătină albă	3...7
macerat de prune uscate și prune uscate pe loznițe	12...18
sirop de zahăr	65...85
miere naturală	1...5
caramel	8...12
soluție de alcool etilic și apă	restul,
	până la tăria de 40,0% vol,

5

totodată, pentru pregătirea maceratului din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină și scoarță de stejar ingredientele menționate se utilizează în raportul următor, kg la 1000 dal:

pelin amar	6,0...10,0
obligeană	0,7...1,3
coriandru	0,7...1,3
cuișoare	0,7...1,3
cardamon	0,4...0,9
piper negru	0,3...0,9
nucșoară	0,1...0,3
mentă	2,3...3,7
tei	1,4...5,6
pojarăniță	7,0...13,0
sulfină	3,0...7,0
scoarță de stejar	3,0...7,0

10

Prunele uscate pe loznițe contribuie la mărirea calităților gustative ale produsului finit.

Includerea în compoziție a prunelor uscate pe loznițe, vinului de struguri și a vinului de mere extinde spectrul materiei prime locale.

La producerea vinurilor se folosesc struguri și mere la un grad de maturizare tehnologică maximă, în sucul căroră la fermentarea alcoolică (majoritatea componentilor chimici trec direct din suc în vin) se formează un șir de produse secundare: glicerol, acizi lactic, acetic, malic, oxaloacetic, propionic, citromalic, butandiol 2, 3. Aceste produse sporesc calitățile curative și nutritive ale noului balsam.

15

Compoziția se fabrică în felul următor.

Procesul tehnologic se efectuează în unitățile vinicole dotate cu utilaj industrial și tehnologic corespunzător.

20

Materia primă vegetală pentru obținerea maceratului este constituită din, kg la 1000 dal: pelin amar 6,0...10,0, obligeană 0,7...1,3, cuișoare 0,7...1,3, coriandru 0,7...1,3, cardamon 0,4...0,9, piper negru 0,3...0,9, nucșoară 0,1...0,3, mentă 2,3...3,7, tei (flori) 1,4...5,6, pojarăniță 7,0...13,0, sulfină 3,0...7,0, scoarță de stejar 3,0...7,0, care după sortare este mărunțită la mașinile de tipul DKU-1,2; KDU-2 sau la tăietoarele de iarbă manuale până la obținerea secțiunilor cu lungimea de 10 cm, iar rădăcinile, coaja la zdrobitoarele manuale sau la mașinile de mărunțit de tipul MT-10000 până la bucăți de mărimea 0,5...2,0 cm.

25

Maceratul se obține în felul următor: materia primă vegetală se pune într-un rezervor special, dotat cu agitator, unde se toarnă alcool etilic rafinat sau soluție hidroalcoolică cu tăria de 65...75% vol. în raport de 1:10. Durata de macerare este de 10...15 zile cu agitare timp de 10 min în fiecare zi, după care maceratului se scurge într-un rezervor separat. A doua extracție se execută cu soluție hidroalcoolică de 40...50% vol. în aceeași proporție. Durata de macerare este de 5...10 zile cu agitare timp de 10 min în fiecare zi. Maceratele de la I și II scurgere se unesc (randamentul minimal alcătuiește 1,7 dal/kg) și se păstrează în rezervoare (butoaie) emailate sau din materiale inoxidabile.

30

MD 108 Z 2009.11.30

5

Macerarea fructelor de măceș, nucă verde în ceară, cătină albă, zmeură proaspătă și prune uscate se efectuează separat.

- 5 Fructele și pomușoarele fărâmițate la zdrobitor sau la mașina de mărunțit se încarcă într-un rezervor special (butoi) cu fund fals, instalat la 20...25 cm de la planul de jos al rezervorului. Pe fundul fals, care are găuri cu diametrul de 2...5 mm și este acoperit cu pânză de bumbac (tifon), se încarcă materia primă vegetală după care se toarnă soluția hidroalcoolică de 50...60% și se macerează timp de 15 zile. Materia primă se acoperă cu un strat de minimum 10 cm de soluție. Proporția pentru măceș, nucă verde în ceară, prune uscate și soluția hidroalcoolică este de 1:5, iar pentru cătină albă și zmeură – de 1:2. Agitarea zilnică se efectuează prin pomparea infuziei din partea inferioară a vasului în cea superioară. Scurgerea se efectuează prin partea inferioară a vasului, masa remanentă se presează și se unește cu cea de la scurgerea liberă. Randamentul maceratului de măceș, nucă verde în ceară și prune uscate este de 0,4 dal/kg, pentru zmeură și cătină albă – de 0,25 dal/kg. Maceratele obținute se păstrează separat în rezervoare cu acoperiș de protecție la temperatura de 10°C, utilizandu-se ulterior în calitate de componenți ai cupajului.

- 15 Vinurile seci și sucurile alcoolizate se obțin prin alcoolizarea sucurilor din mere, struguri și scoruș conform instrucțiunilor tehnologice în vigoare.

- 20 Cupajul se execută într-un rezervor special, ce exclude pierderile de alcool și substanțe aromatice, dotat cu agitator, respectând următoarea succesiune de administrare: se toarnă maceratele, apoi sucurile alcoolizate, alcoolul etilic rafinat, siropul de zahăr, mierea naturală și caramelul. Cupajul se agită după adăugarea fiecărui component, totodată și după cupajare timp de 15...20 min.

- 20 Balsamul se păstrează la temperatura de 10...20°C timp de 3 zile, apoi se filtrează. Dacă este necesar se admite refrigerarea până la -8...-10°C cu menținerea timp de 3 zile și decantarea prin filtrare la aceeași temperatură.

- 25 Produsul finit obținut este străveziu, fără includeri străine, de culoare brună cu nuanțe roșietice, gust amărui, picant, puțin arzător, încălzitor, aromă compusă, fără evidențierea ingredientelor; tăria alcoolică de 40% vol.; concentrația zaharurilor 70 g/dm³.

Exemplul 1

Componenții cupajului au fost obținuți conform exemplului comun, având următoarea corelație a ingredientelor, dal la 1000 dal cupaj:

macerat din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină, scoarță de stejar de la scurgerea I și II de 50% vol.	66
suc de struguri alcoolizat și vin de struguri (15:85)	88
suc de mere alcoolizat și vin de mere (10:90)	185
suc de scoruș alcoolizat	45
macerat de nucă verde în ceară	285
macerat de zmeură	18
macerat de măceș	17
macerat de cătină albă	3
macerat de prune uscate și prune uscate pe loznițe	12
sirop de zahăr	65
miere naturală	1
caramel	8
soluție de alcool etilic și apă	restul, până la tăria de 40,0% vol.

- 30 Balsamul obținut este limpede, de culoare brună, gust amărui, încălzitor cu aromă compusă, tăria alcoolică de 40,0% vol. și concentrația zaharurilor de 65 g/dm³.

Exemplul 2

Componenții cupajului au fost obținuți conform exemplului comun, iar cupajul având următoarea corelație a ingredientelor, dal la 1000 dal cupaj:

acerat din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină, scoarță de stejar de la scurgerea I și II de 45% vol.	74
suc de struguri alcoolizat și vin de struguri (15:85)	112
suc de mere alcoolizat și vin de mere (10:90)	205

MD 108 Z 2009.11.30

6

suc de scoruș alcoolizat	65
macerat de nucă verde în ceară	315
macerat de zmeură	33
macerat de măceș	23
macerat de cătină albă	7
macerat de prune uscate și prune	
uscate pe loznițe	18
sirop de zahăr	85
miere naturală	5
caramel	12
soluție de alcool etilic și apă	restul, până la tăria de 40,0% vol.

Produsul finit este fără includeri străine, de culoare roșietică, gust puțin arzător, aromă fără evidențierea ingredientelor, tăria de 40,0% vol. și concentrația zaharurilor de 75 g/dm³.

Exemplul 3

- 5 Componentii cupajului au fost obținuți conform exemplului comun, având următoarea corelație a ingredientelor, dal la 1000 dal cupaj:

macerat din pelin amar, obligeană,	
coriandru, cuișoare, cardamon,	
piper negru, nucșoară, mentă, tei,	
pojarniță, sulfină, scoarță de stejar	
de la scurgerea I și II de 50% vol.	66
vin de struguri	80
vin de mere	178
suc de scoruș alcoolizat	45
macerat de nucă verde în ceară	285
macerat de zmeură	18
macerat de măceș	17
macerat de cătină albă	3
macerat de prune uscate	13
sirop de zahăr	65
miere naturală	1
caramel	8
soluție de alcool etilic și apă	restul, până la tăria de 40,0% vol.

Balsamul obținut este limpede, de culoare brună, gust amăru, încălzitor cu aromă compusă, tăria alcoolică de 40,0% vol. și concentrația zaharurilor de 65 g/dm³.

Exemplul 4

- 10 Componentii cupajului au fost obținuți conform exemplului comun, iar cupajul având următoarea corelație a ingredientelor, dal la 1000 dal cupaj:

macerat din pelin amar, obligeană,	
coriandru, cuișoare, cardamon,	
piper negru, nucșoară, mentă, tei,	
pojarniță, sulfină, scoarță de stejar	
de la scurgerea I și II de 45% vol.	74
vin de struguri	103
vin de mere	198
suc de scoruș alcoolizat	65
macerat de nucă verde în ceară	315
macerat de zmeură	33
macerat de măceș	23
macerat de cătină albă	7
macerat de prune uscate pe loznițe	19
sirop de zahăr	85
miere naturală	5
caramel	12
soluție de alcool etilic și apă	restul, până la tăria de 40,0% vol.

Produsul finit este fără includeri străine, de culoare roșietică, gust puțin arzător, aromă fără evidențierea ingredientelor, tăria de 40,0% vol. și concentrația zaharurilor de 75 g/dm³.

(57) Revendicări:

MD 108 Z 2009.11.30

7

1. Compoziție de balsam ce conține macerat din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină, scoarță de stejar; vin de struguri, vin de mere, suc de scoruș alcoolizat; macerate de nucă verde în ceară, zmeură, măceș, cătină albă, prune uscate pe loznițe; sirop de zahăr; miere naturală; caramel; soluție de alcool etilic și apă, având următoarea corelație a ingredientelor, dal la 1000 dal de cupaj:
- 5 macerat din pelin amar, obligeană,
coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru,
nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină, scoarță de stejar 66...74
vin de struguri 80...103
vin de mere 178...198
suc de scoruș alcoolizat 45...65
macerat de nucă verde în ceară 285...315
macerat de zmeură 18...33
macerat de măceș 17...23
macerat de cătină albă 3...7
macerat de prune uscate pe loznițe 13...19
sirop de zahăr 65...85
miere naturală 1...5
caramel 8...12
soluție de alcool etilic și apă restul, până la tăria de 40,0% vol,
totodată, pentru pregătirea maceratului din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină și scoarță de stejar ingredientele menționate se utilizează în raportul următor, kg la 1000 dal:
- | | |
|-------------------|------------|
| pelin amar | 6,0...10,0 |
| obligeană | 0,7...1,3 |
| coriandru | 0,7...1,3 |
| cuișoare | 0,7...1,3 |
| cardamon | 0,4...0,9 |
| piper negru | 0,3...0,9 |
| nucșoară | 0,1...0,3 |
| mentă | 2,3...3,7 |
| tei | 1,4...5,6 |
| pojarăniță | 7,0...13,0 |
| sulfină | 3,0...7,0 |
| scoarță de stejar | 3,0...7,0 |
- 10 2. Compoziție de balsam ce conține macerat din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină, scoarță de stejar; vin de struguri și suc de struguri alcoolizat, vin de mere și suc de mere alcoolizat, suc de scoruș alcoolizat; macerate de nucă verde în ceară, zmeură, măceș, cătină albă, prune uscate și prune uscate pe loznițe; sirop de zahăr; miere naturală; caramel și soluție de alcool etilic și apă, având următoarea corelație a ingredientelor, dal la 1000 dal de cupaj:
- 15 macerat din pelin amar, obligeană,
coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru,
nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină, scoarță de stejar 66...74
vin de struguri și suc de struguri alcoolizat
in raport de 85:15 88...112
vin de mere și suc de mere alcoolizat
in raport de 90:10 185...205
suc de scoruș alcoolizat 45...65
macerat de nucă verde în ceară 285...315
macerat de zmeură 18...33
macerat de măceș 17...23
macerat de cătină albă 3...7
macerat de prune uscate și prune uscate pe loznițe 12...18
sirop de zahăr 65...85
miere naturală 1...5
caramel 8...12
soluție de alcool etilic și apă restul,
până la tăria de 40,0% vol,

MD 108 Z 2009.11.30

8

totodată, pentru pregătirea maceratului din pelin amar, obligeană, coriandru, cuișoare, cardamon, piper negru, nucșoară, mentă, tei, pojarăniță, sulfină și scoarță de stejar ingredientele menționate se utilizează în raportul următor, kg la 1000 dal:

pelin amar	6,0...10,0
obligeană	0,7...1,3
coriandru	0,7...1,3
cuișoare	0,7...1,3
cardamon	0,4...0,9
piper negru	0,3...0,9
nucșoară	0,1...0,3
mentă	2,3...3,7
tei	1,4...5,6
pojarăniță	7,0...13,0
sulfină	3,0...7,0
scoarță de stejar	3,0...7,0

5

10

(56) Referințe bibliografice:

1. MD 1378 G2 1998.05.21
2. MD 557 G2 1995.08.03
3. MD 1157 G2 1997.03.07
4. MD 2077 G2 2003.01.31

Șef Secție:

COLESNIC Inesa

Examinator:

DUBĂSARU Nina

Redactor:

LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

pentru cerere de brevet de invenție de scurtă durată conform art.52(2) a Legii nr. 50/2008

(21) Nr. depozit: s 2009 0163	(85) Data fazei naționale PCT:																													
(22) Data depozit: 2009.03.25	(86) Cerere internațională PCT:																													
(51) IPC: Int. Cl.: C12G 3/06 (2006.01) Alți indici de clasificare: Titlul: Compoziție de balsam (variante) (71) Solicitantul: NEGOIȚĂ Maria, MD; CECAN Ana, MD; BRUS Petru, MD; MIHALACHI Andrei, MD; PARASCA Petru, MD																														
I. Condiția de unitate a invenției ☐ satisface																														
II. Minimul de documente consultate: MD Perioada 1993-2008 EA Perioada 1996-2008																														
III. Domeniul de documentare: a) Indicii IPC (8): b) Termeni caracteristici, cuvinte-cheie, sinonime: Balsam, compoziție, prune, vin, вино, чернослив																														
IV. Documente considerate a fi relevante																														
Categoria	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente</th> <th>Relevant față de revendicarea nr.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>D</td><td>1. MD 1378 G2 1998.05.21</td><td>1,2</td></tr> <tr><td>D</td><td>2. MD 557 G2 1995.08.03</td><td>1,2</td></tr> <tr><td>D</td><td>3. MD 1157 G2 1997.03.07</td><td>1,2</td></tr> <tr><td>D</td><td>4. MD 2077 G2 2003.01.31</td><td>1,2</td></tr> <tr><td>A</td><td>5. MD 2834 G2 2005.08.31</td><td>1,2</td></tr> <tr><td>A</td><td>6. MD 2911 G2 2005.11.30</td><td>1,2</td></tr> <tr><td>A</td><td>7. UA 24504 A 2007.07.10</td><td>1,2</td></tr> <tr><td>A</td><td>8. UA 61085 C2 2003.11.15</td><td>1,2</td></tr> <tr><td>A</td><td>9. UA 54989 C2 2005.10.15</td><td>1,2</td></tr> </tbody> </table>	Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Relevant față de revendicarea nr.	D	1. MD 1378 G2 1998.05.21	1,2	D	2. MD 557 G2 1995.08.03	1,2	D	3. MD 1157 G2 1997.03.07	1,2	D	4. MD 2077 G2 2003.01.31	1,2	A	5. MD 2834 G2 2005.08.31	1,2	A	6. MD 2911 G2 2005.11.30	1,2	A	7. UA 24504 A 2007.07.10	1,2	A	8. UA 61085 C2 2003.11.15	1,2	A	9. UA 54989 C2 2005.10.15	1,2
Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Relevant față de revendicarea nr.																													
D	1. MD 1378 G2 1998.05.21	1,2																												
D	2. MD 557 G2 1995.08.03	1,2																												
D	3. MD 1157 G2 1997.03.07	1,2																												
D	4. MD 2077 G2 2003.01.31	1,2																												
A	5. MD 2834 G2 2005.08.31	1,2																												
A	6. MD 2911 G2 2005.11.30	1,2																												
A	7. UA 24504 A 2007.07.10	1,2																												
A	8. UA 61085 C2 2003.11.15	1,2																												
A	9. UA 54989 C2 2005.10.15	1,2																												
Categorii de documente citate																														
A - document care definește stadiul anterior în general	O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expunere etc.																													
X - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă	P - document publicat înainte de data de depozit dar după data priorității invocate																													
Y - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă când documentul este asociat cu unul sau mai multe alte documente de aceeași natură	T - document publicat după data de depozit sau a priorității invocate, citat pentru a pune în evidență principiul sau teoria care fundamentează invenția																													
E - document anterior dar publicat la data de depozit național reglementar sau după această dată	D - Document menționat în descrierea cererii de brevet																													
Data finalizării documentării 2009-09-08																														
Examinatorul DUBĂSARU Nina																														