

(12) **GEBRAUCHSMUSTERSCHRIFT**

(21) Anmeldenummer: GM 194/03

(51) Int.Cl.<sup>7</sup> : A21D 8/04

(22) Anmeldetag: 20. 3.2003

(42) Beginn der Schutzdauer: 15. 2.2004

(45) Ausgabetag: 25. 3.2004

(73) Gebrauchsmusterinhaber:

STAMAG STADLAUER MALZFABRIK GES.M.B.H.  
A-1220 WIEN (AT).

(54) **BACKMITTEL FÜR WEIZENGEBÄCK**

(57) Die Erfindung betrifft ein Backmittel für Weizengebäck, insbesondere auch zur Verbesserung des Geschmacks von Weizengebäck, welches neben Weizensauerteig, mindestens einem Zucker, mindestens einer Malzzubereitung und gegebenenfalls einem oder mehreren Emulgatoren, einem oder mehreren Enzymen und/oder Salz eine Fettmischung enthält, wobei die Fettmischung mindestens ein bei Umgebungstemperatur flüssiges Speisefett (Speiseöl) und mindestens ein bei Umgebungstemperatur halbfestes oder festes Speisefett mit einem Schmelzpunkt im Bereich von 25 °C bis 45 °C enthält. Das erfindungsgemäße Backmittel liegt in Pastenform vor.

AT 006 712 U1

Wichtiger Hinweis:

Die in dieser Gebrauchsmusterschrift enthaltenen Ansprüche wurden vom Anmelder erst nach Zustellung des Recherchenberichtes überreicht (§ 19 Abs.4 GMS) und lagen daher dem Recherchenbericht nicht zugrunde. In die dem Recherchenbericht zugrundeliegende Fassung der Ansprüche kann beim Österreichischen Patentamt während der Amtsstunden Einsicht genommen werden.

Die Erfindung betrifft ein Backmittel für Weizengebäck zur Verbesserung der Qualität, wie des Geschmacks, der Bräunung, der Rösche, von Weizengebäck. Unter Weizengebäck wird im folgenden sowohl Weizenkleingebäck, wie Semmeln (Brötchen) udgl, als auch Weizengroßgebäck, wie Sandwichbrot, Toastbrot udgl, verstanden.

Herkömmliche, die Qualität von Weizengebäck verbessernde Backmittel mit beispielsweise Zusätzen von Malzextrakt oder Malzmehl werden ausschließlich als pulverförmige Trockenmischungen angeboten, sodaß gewünschte geschmacklich und backtechnisch wertvolle Speiseöle bzw. Speisefette bei der Teigbereitung in einem getrennten Schritt zugegeben werden müssen.

Ziel der vorliegenden Erfindung war daher die Bereitstellung von Backmitteln für Weizengebäck, welche neben den Komponenten der bekannten pulverförmigen Trockenmischungen bereits eine Fettkomponente enthalten, um den zusätzlichen getrennten Schritt der Fettzugabe zu vermeiden. Ein weiteres Ziel der vorliegenden Erfindung bestand darin, ein derartiges Backmittel in einer für das Zusetzen zu den Mehlmischungen geeigneten und während der Lagerung beständigen Form bereitzustellen.

Diese Ziele werden durch ein Backmittel erreicht, das neben Weizensauerteig, mindestens einem Zucker, mindestens einer Malzzubereitung und gegebenenfalls einem oder mehreren Emulgatoren, einem oder mehreren Enzymen und/oder Salz eine Fettmischung enthält, wobei die Fettmischung mindestens ein bei Umgebungstemperatur flüssiges Speisefett (Speiseöl) und mindestens ein bei Umgebungstemperatur halbfestes oder festes Speisefett mit einem Schmelzpunkt im Bereich von 25°C bis 45°C enthält.

Das erfindungsgemäße Backmittel liegt in Form einer Paste mit einer für die weitere Verwendung geeigneten Konsistenz vor.

In einer vorteilhaften Ausführungsform des erfindungsgemäßen Backmittels enthält dieses 10 - 40 Gew.-% Weizensauerteig, 10 - 55 Gew.-% von mindestens einem Zucker, 15 - 75 Gew.-% von mindestens einer Malzzubereitung, 1 - 15 Gew.-% von mindestens einem bei Umgebungstemperatur flüssigen Speisefett (Speiseöl), 10 - 40 Gew.-% von mindestens einem bei Umgebungstemperatur halbfesten oder festen Speisefett mit einem Schmelzpunkt, welcher im Bereich von 25°C bis 45°C liegt, sowie gegebenenfalls mindestens einen oder mehrere Emulgatoren, ein oder mehrere Enzyme und/oder Salz.

Nachstehend wird auf die einzelnen Komponenten des erfindungsgemäßen Backmittels näher eingegangen.

Weizensauerteig wird in getrockneter Form eingesetzt und in üblicher Weise durch schonendes Trocknen aus einem konventionell herabgeführten Natursauerteig auf Weizenmehlbasis erhalten. Diese Komponente verleiht dem Weizengebäck neben sensorischen Vorteilen, wie verbessertem Geschmack, Kauverhalten und Krumeneigenschaften, auch bessere Verzehrseigenschaften, wie eine längere Frischhaltung und Verzögerung des Altbackenwerdens.

Als Zucker können Glukose, Maltose, Saccharose, Lactose, Maltodextrine, verzuckerte Stärkesirupe oder lactosehaltige Trockenmilcherzeugnisse, wie lactosehaltiges Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver eingesetzt werden. Zucker, wie beispielsweise Saccharose, unterstützt den Hefetrieb im Teig und wirkt sich somit positiv auf das Gärverhalten von Weizengebäckteiglingen, wie Semmelteiglingen, aus. Dadurch werden ein schnellerer Gärverlauf mit verkürzter Gärdauer und größere Gebäckvolumina erreicht. Darüber hinaus führt der Zuckerezusatz zu einer stärkeren Oberflächenbräunung des Weizengebäcks sowie zu einer ansprechenden Krustenfärbung und -rösche. Sofern der oder die Zucker in körniger Form vorliegen, sind feinkörnige Raffinate aufgrund ihrer besseren Verarbeitbarkeit bzw. Mischcharakteristik bevorzugt.

Eine insbesondere für den Geschmack und die Farbe des Backmittels wesentlicher Bestandteil ist eine Malzzubereitung. Unter Malzzubereitungen werden Malzmehl oder Malzextrakt allein, in Vermischung miteinander oder in Vermischung mit weiteren Komponenten, wie Mehlen, verstanden. Vorzugsweise handelt es sich bei der Malzzubereitung um ein einen Malzextrakt enthaltendes Weizenmehl („Weizenquellmehl“) und/oder um ein einen Malzextrakt enthaltendes Malzmehl, welche beispielsweise durch Koextrusion von Weizenmehl und Malzextrakt bzw. von Malzmehl und Malzextrakt erhalten werden.

Als bei Umgebungstemperatur flüssiges Speisefett (Speiseöl) enthält das erfindungsgemäße Backmittel bevorzugt ein Pflanzenöl, welches teilweise gehärtet oder ungehärtet, fraktioniert, teilweise fraktioniert oder nicht fraktioniert, umgeestert, teilweise umgeestert oder nicht umgeestert, raffiniert, teilweise raffiniert oder nicht raffiniert sein kann. Besonders bevorzugte Pflanzenöle sind Rapsöl, Sonnenblumenöl, Sojaöl, Maiskeimöl, Weizenkeimöl, Erdnußöl oder Palmöl, welche unbehandelt oder in der vorstehend genannten Weise modifiziert sein können.

Das bei Umgebungstemperatur flüssige Speisefett wird vorzugsweise in Mengen angewandt, welche innerhalb der vorstehend genannten Mengenbereiche liegen. Davon abweichende Zugabemengen führen zu einer Verschlechterung der Eigenschaften des erfindungsgemäßen Backmittels, insbesondere hinsichtlich der Konsistenz/der Textur des pastenförmig vorliegenden Backmittels. So bewirken höhere Anteile an Speiseöl eine übermäßige Erweichung der Paste, wodurch die Verarbeitungseigenschaften des Produktes negativ beeinflusst werden. Sie bewirken auch eine verschlechterte Lagerungsstabilität der Paste, da die im Backmittel enthaltenden Trockenbestandteile nur eine bestimmte Menge an Speiseöl absorbieren bzw. binden können. Das nichtgebundene Speiseöl tritt dann nach einiger Zeit aus der Paste aus und scheidet sich als Film an der Produktoberfläche ab. Zu geringe Anteile an Speiseöl können ebenfalls zu einer uner-

wünscht veränderten Konsistenz des Backmittels führen, wenn dieses kühl gelagert wird; bei Temperaturen um etwa 4°C verhärtet sich das Backmittel merklich und ist somit ebenfalls schlecht dosier- und verarbeitbar.

Speisefette bzw. Speiseöle verbessern allgemein die Frischhaltung sowie die Krumeneigenschaften und das Kauverhalten des Weizengebäcks.

Als bei Umgebungstemperatur halbfestes oder festes Speisefett wird im erfindungsgemäßen Backmittel bevorzugt ein gehärtetes oder teilweise gehärtetes Pflanzenöl oder ein Pflanzenfett eingesetzt, welche fraktioniert, teilweise fraktioniert oder nicht fraktioniert, umgeestert, teilweise umgeestert oder nicht umgeestert, raffiniert, teilweise raffiniert oder nicht raffiniert sein können. Besonders bevorzugte gehärtete oder teilweise gehärtete Pflanzenöle oder Pflanzenfette sind unter gehärtetem oder teilweise gehärtetem Rapsöl, Kokosfett, gehärtetem oder teilweise gehärtetem Palmöl, Palmfett, gehärtetem oder teilweise gehärtetem Sojaöl, gehärtetem oder teilweise gehärtetem Palmkernöl, Palmkernfett, gehärtetes Erdnußöl oder Babassufett ausgewählt, welche darüber hinaus in der vorstehend genannten Weise weiter modifiziert sein können.

Das bei Umgebungstemperatur halbfeste oder feste Speisefett besitzt einen im Bereich von 25°C bis 45°C liegenden Schmelzpunkt. Der Einsatz von Speisefetten mit einem höheren Schmelzpunkt, welche insbesondere härter sind, erfordert bei der Herstellung des Backmittels verlängerte Misch- bzw. Knetzeiten, welche zu einer mechanischen Überbeanspruchung des Fettes führen, wodurch es zu einer irreversiblen Zerstörung der bestehenden Fettkristallstruktur kommt. Eine derartige Zerstörung der bestehenden Fettkristallstruktur verändert die Konsistenz des Backmittels, welches eine übermäßig weiche Konsistenz annimmt. Zusätzlich kann es auch zu einer unerwünschten Farbveränderung des Backmittels kommen.

Die Auswahl der für eine bestimmte erfindungsgemäße Backmittelzusammensetzung jeweils einzusetzenden Mengen beider

Fettkomponenten liegt im Vermögen des Durchschnittsfachmanns und kann durch übliche Vorversuche ermittelt werden.

Unter Umgebungstemperatur wird hierin eine Temperatur von 18 bis 22°C, vorzugsweise 20°C, verstanden.

Das erfindungsgemäße Backmittel kann ferner auf diesem Gebiet übliche Emulgatoren enthalten, um die mit der Verwendung derartiger Emulgatoren bei der Herstellung von Weizengebäck verbundenen bekannten Vorteile zu erzielen. Beispielhafte Emulgatoren sind Lecithin, wie flüssiges Sojalecithin, Mono- und Diglyceride von Fettsäuren oder Ester von Mono- und Diglyceriden.

Als weitere fakultative Bestandteile kann das erfindungsgemäße Backmittel Enzyme enthalten, um die mit der Verwendung derartiger Enzyme bei der Herstellung von Weizengebäck verbundenen bekannten Vorteile zu erzielen.

Die Emulgatoren und die Enzyme werden in Abhängigkeit von ihrer Natur und ihrer Konzentration in den auf diesem Gebiet üblichen Mengen im erfindungsgemäßen Backmittel eingesetzt.

Ein weiterer fakultativer Bestandteil des Backmittels ist Salz, welches ebenfalls in den auf diesem Gebiet üblichen Mengen im erfindungsgemäßen Backmittel eingesetzt wird.

Das erfindungsgemäße Backmittel wird bei der Herstellung von Weizengebäck allein oder in Vermischung mit weiteren üblichen Backmitteln oder Zusatzstoffen in Mengen von 1 bis 5 Gew.-%, bezogen auf das Gewicht an Mehl, eingesetzt.

Wird das erfindungsgemäße Backmittel zusätzlich zu einem herkömmlichen Backmittel für Weizenkleingebäck (Weißbackmittel) eingesetzt, beträgt die Menge an Backmittel 1 bis 2 Gew.-%, bezogen auf das Gewicht an Mehl. Bei alleiniger Verwendung des erfindungsgemäßen Backmittels, beträgt die Menge 2 bis 5 Gew.-%, bezogen auf das Gewicht an Mehl. Zur alleinigen Verwendung kommen insbesondere erfindungsgemäße Backmittel in Frage, welche neben den wesentlichen Bestandteilen auch die fakultativen Bestandteile in den jeweils erforderlichen Mengen enthalten.

Anstelle der oder neben den vorstehend erläuterten Bestandteilen kann das erfindungsgemäße Backmittel auch andere vergleichbare für die Herstellung von Weizengebäck bekannte Bestandteile enthalten.

Das erfindungsgemäße Backmittel wird unter Verwendung bekannter Verfahren, wie trockenes Mischen und/oder Kneten, hergestellt. Die Misch- bzw. Knetdauer ist bekannterweise ua von den dazu eingesetzten Vorrichtungen abhängig. Die Auswahl geeigneter Vorrichtungen und der Dauer einzelner Verfahrensschritte liegt im Können eines Durchschnittsfachmannes und kann von diesem einfach vorgenommen werden. Als vorteilhaft hat sich beispielsweise die nachfolgende Verfahrensführung zur Herstellung von erfindungsgemäßen Backmitteln erwiesen.

Zunächst wird aus den pulverförmigen trockenen Bestandteilen eine Trockenvormischung hergestellt. 50% dieser Trockenvormischung werden mit dem bei Umgebungstemperatur halbfesten oder festen Speisefett vermischt. Der daraus erhaltenen Mischung werden die restlichen 50% der Trockenvormischung zugesetzt und es wird erneut gemischt. Abschließend wird das bei Umgebungstemperatur flüssige Speisefett (Speiseöl) eingemischt. Vorteilhaft erfolgt das Mischen und Kneten bei Umgebungstemperatur. Das so erhaltene erfindungsgemäße Backmittel besitzt eine für den weiteren Einsatz vorteilhafte Pastenform.

Die Erfindung wird nachstehend anhand von Beispielen weiter veranschaulicht, welche jedoch nicht als Einschränkung der Erfindung zu verstehen sind. Die angegebenen Prozentsätze beziehen sich hierin, wie in der gesamten Beschreibung und den Patentansprüchen auf das Gewicht des Backmittels.

#### Beispiel 1

Ein erfindungsgemäßes Backmittel besitzt die nachfolgende Zusammensetzung:

<u>Bestandteile</u>	<u>Gew. -%</u>
Malzextrakt enthaltendes Malzmehl	10,0
Malzextrakt enthaltendes Weizenmehl („Weizenquellmehl“)	19,0
Weizensauerteig, getrocknet	22,0
Rapsöl, flüssig	8,0
Rapsöl, fest	13,0
Lecithin	3,0
Saccharose	18,8
Lactose	6,0
Enzym WBM	0,2
Gesamt	100,0

Pastenkonsistenz bei 20°C: normal (weich)

Semmelqualität: sehr gut

#### Beispiel 2

Ein erfindungsgemäßes Backmittel besitzt die nachfolgende Zusammensetzung:

<u>Bestandteile</u>	<u>Gew. -%</u>
Malzextrakt enthaltendes Malzmehl	27,0
Malzextrakt enthaltendes Weizenmehl („Weizenquellmehl“)	15,0
Weizensauerteig, getrocknet	19,6
Rapsöl, flüssig	5,0
Rapsöl, fest	16,0
Lecithin	1,5
Saccharose	12,7
Lactose	3,0
Enzym WBM	0,2
Gesamt	100,0

Pastenkonsistenz bei 20°C: normal (weich)

Semmelqualität: sehr gut

## Beispiel 3

<u>Bestandteile</u>	<u>Gew. -%</u>
Malzextrakt enthaltendes Malzmehl	10,0
Malzextrakt enthaltendes Weizenmehl („Weizenquellmehl“)	12,0
Weizensauerteig, getrocknet	35,0
Rapsöl, flüssig	6,5
Rapsöl, fest	13,0
Lecithin	3,0
Saccharose	14,8
Lactose	5,5
Enzym WBM	0,2
Gesamt	100,0

Pastenkonsistenz bei 20°C: normal (weich)

Semmelqualität: sehr gut

Die unter Verwendung der vorstehenden erfindungsgemäßen Backmittel hergestellten Semmeln besaßen eine sehr gute Qualität hinsichtlich Geschmack, Konsistenz und Aussehen.

Weitere erfindungsgemäße Backmittel wurden durch Ersetzen der einzelnen Bestandteile und Variation von deren Verwendungsmengen erhalten. Die so erhaltenen erfindungsgemäßen Backmittel wurden bei der Herstellung von Weizengebäck verwendet; das damit erhaltene Weizengebäck wies ebenfalls eine sehr gute Qualität hinsichtlich Geschmack, Konsistenz und Aussehen auf.

### Ansprüche

1. Backmittel für Weizengebäck, insbesondere auch zur Verbesserung des Geschmacks von Weizengebäck, dadurch gekennzeichnet, daß es neben
  - 10 - 40 Gew.-% Weizensauerteig,
  - 10 - 55 Gew.-% von mindestens einem Zucker,
  - 15 - 75 Gew.-% von mindestens einer Malzzubereitung,eine Fettmischung aus
  - 1 - 15 Gew.-% von mindestens einem bei Umgebungstemperatur flüssigen Speisefett (Speiseöl),
  - 10 - 40 Gew.-% von mindestens einem bei Umgebungstemperatur halbfesten oder festen Speisefett mit einem Schmelzpunkt im Bereich von 25°C bis 45°C,sowie gegebenenfalls mindestens einen oder mehrere Emulgatoren, ein oder mehrere Enzyme und/oder Salz enthält.
2. Backmittel nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Zucker unter Glukose, Maltose, Saccharose, Lactose, Maltodextrinen, verzuckerten Stärkesirupen oder lactosehaltigen Trockenmilcherzeugnissen, wie lactosehaltigem Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, ausgewählt ist.
3. Backmittel nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die Malzzubereitung ein einen Malzextrakt enthaltendes Weizenmehl und/oder ein einen Malzextrakt enthaltendes Malzmehl ist.
4. Backmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß es als bei Umgebungstemperatur flüssiges Speisefett (Speiseöl) ein Pflanzenöl enthält, welches teilweise gehärtet oder ungehärtet, fraktioniert, teilweise fraktio-

niert oder nicht fraktioniert, umgeestert, teilweise umgeestert oder nicht umgeestert, raffiniert, teilweise raffiniert oder nicht raffiniert sein kann.

5. Backmittel nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß das Pflanzenöl unter Rapsöl, Sonnenblumenöl, Sojaöl, Maiskeimöl, Weizenkeimöl, Erdnußöl oder Palmöl ausgewählt ist.

6. Backmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß es als bei Umgebungstemperatur halbfestes oder festes Speisefett ein gehärtetes oder teilweise gehärtetes Pflanzenöl oder ein Pflanzenfett enthält, welche fraktioniert, teilweise fraktioniert oder nicht fraktioniert, umgeestert, teilweise umgeestert oder nicht umgeestert, raffiniert, teilweise raffiniert oder nicht raffiniert sein können.

7. Backmittel nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, daß das gehärtete oder teilweise gehärtete Pflanzenöl oder das Pflanzenfett unter gehärtetem oder teilweise gehärtetem Rapsöl, Kokosfett, gehärtetem oder teilweise gehärtetem Palmöl, Palmfett, gehärtetem oder teilweise gehärtetem Sojaöl, gehärtetem oder teilweise gehärtetem Palmkernöl, Palmkernfett, gehärtetes Erdnußöl oder Babassufett ausgewählt ist.

8. Backmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß der Emulgator unter Lecithin, Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren und/oder Estern von Mono- und Diglyceriden ausgewählt ist.

9. Backmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß es in Pastenform vorliegt.

10. Verwendung eines in den Ansprüchen 1 bis 9 definierten Backmittels bei der Herstellung von Weizengebäck, allein oder in Vermischung mit weiteren Backmitteln oder Zusatzstoffen, dadurch gekennzeichnet, daß das Backmittel in Mengen von 1 bis 5 %, bezogen auf das Gewicht an Mehl, eingesetzt wird.



# ÖSTERREICHISCHES PATENTAMT

Recherchenbericht zu GM 194/2003

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß IPC: <b>A 21 D 8/04</b>		
Recherchiertes Prüfstoff (Klassifikation): <b>A 21 D</b>		
Konsultierte Online-Datenbank: <b>WPI, PAJ, EPODOC</b>		
Dieser Recherchenbericht wurde zu den <b>am 20.03.2003 eingereichten Ansprüchen</b> 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*)	Bezeichnung der Veröffentlichung: <small>Ländercode<sup>1)</sup>, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich</small>	Betreffend Anspruch
X	EP 0 676 142 A1 (GIST-BROCADES B.V.) 11. Oktober 1995 (11.10.95) Seite 3, Zeilen 7 bis 11 und 19 bis 27, Seite 4, Zeilen 6 bis 25 und 46 bis 49, Seite 5, Zeilen 33 bis 39, Patentanspruch 1	1, 3, 4, 9, 10
Y	"-"	5 - 10
Y	EP 1 214 888 A2 (CSM NEDERLAND B.V.) 19. Juni 2002 (19.06.2002) Seite 2, Absätze [0001] und [0010], Seite 3, Absätze [0012], [0013],[0020], [0021] und [0024]	5 - 10
X	EP 0 650 669 A1 (GIST-BROCADES B.V.) 3. Mai 1995 (03.05.95) Spalte 2, Zeilen 14 bis 26, Spalte 4, Zeile 56 bis Spalte 5, Zeile 34, Spalte 6, Zeilen 43 bis 58, Patentansprüche 1, 2 und 4 bis 9	1,3,4,10
A	EP 0 421 510 A1 (UNILEVER N.V. et.al.) 10. April 1991 (10.04.91) Seite 2, Zeile 35 bis Seite 3, Zeile 47, Beispiele	1 - 10
A	WO 99/48377 A1 (DANISCO A/S) 30. September 1999 (30.09.99) Seite 1, Zeilen 1,2, Seite 5, Zeile 4 bis Seite 8, Zeile 13	1-10
Datum der Beendigung der Recherche: <b>14. August 2003</b>		Prüfer(in): <b>Dipl.-Ing. IRMLER</b>
<sup>1)</sup> Bitte beachten Sie die Hinweise auf dem Erläuterungsblatt!		
<input type="checkbox"/> Fortsetzung siehe Folgeblatt		

# ÖSTERREICHISCHES PATENTAMT

## Erläuterungen zum Recherchenbericht

Die Kategorien der angeführten Dokumente dienen in Anlehnung an die Kategorien der Entgegenhaltungen bei EP- bzw. PCT-Recherchenberichten nur zur raschen Einordnung des ermittelten Stands der Technik. Sie stellen keine Beurteilung der Erfindungseigenschaft dar:

**"A"** Veröffentlichung, die den **allgemeinen Stand der Technik** definiert.

**"Y"** Veröffentlichung **von Bedeutung**: der Antragsgegenstand 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.

**"X"** Veröffentlichung **von besonderer Bedeutung**: der Antragsgegenstand kann allein aufgrund dieser Druckschrift nicht als neu bzw. auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden.

**"P"** Dokument, das **von besonderer Bedeutung** ist (Kategorie „X“), jedoch nach dem Stichtag, auf den das Gutachten abzustellen war, veröffentlicht wurde.

**"&"** Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist.

### Ländercodes:

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); weitere Codes siehe WIPO ST. 3.

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.

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

Auskünfte und Bestellmöglichkeit zu diesen Serviceleistungen erhalten Sie unter der Telefonnummer

01 / 534 24 - 738 bzw. 739;

Schriftliche Bestellungen:

per FAX Nr. 01 / 534 24 – 737 oder per E-Mail an [Kopierstelle@patent.bmvit.gv.at](mailto:Kopierstelle@patent.bmvit.gv.at)