

(12) **Gebrauchsmusterschrift**

(21) Anmeldenummer: GM 50181/2020 (51) Int. Cl.: **A23L 13/60** (2016.01)  
(22) Anmeldetag: 17.09.2020 **A23L 13/40** (2016.01)  
(24) Beginn der Schutzdauer: 15.11.2021  
(45) Veröffentlicht am: 15.11.2021

(56) Entgegenhaltungen: DE 202008008741 U1 DE 102018112348 A1 EP 1048227 A1	(73) Gebrauchsmusterinhaber: Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH 1230 Wien (AT)  (74) Vertreter: Puchberger & Partner Patentanwälte 1010 Wien (AT)
--	---

(54) **Wurstware**

(57) Die Erfindung betrifft eine Wurstware enthaltend ein Brät, wobei das Brät Fleischmaterial sowie wenigstens ein Gewürz und/oder einen Gewürzextrakt umfasst, wobei die Wurstware zusätzlich vorgesalzene Hirschfleischstücke umfasst. Die Erfindung betrifft ferner ein Verfahren zur Herstellung einer Wurstware.

## Beschreibung

### WURSTWARE

**[0001]** Die vorliegende Erfindung betrifft eine Wurstware gemäß dem Oberbegriff des unabhängigen Anspruchs.

**[0002]** Insbesondere betrifft die Erfindung Wurstwaren, die Wildschwein- und/oder Schweinefleisch sowie Gewürze und/oder Gewürzextrakte enthalten. Zwecks Erhöhung der Geschmacksintensität, Verbesserung der ernährungsphysiologischen Eigenschaften und der optischen Aufwertung des Schnittbildes, ist Hirschfleisch in Form einer vorgesalzenen Einlage zugesetzt.

**[0003]** Bekannte handelsübliche Würste oder Wurstwaren dieser Art sind im Regelfall Brätwürste, worunter gemäß den Angaben im österreichischen Lebensmittelcodex eine Wurst aus Brät bzw. eine unter Mitverwendung von Brät hergestellte Wurst zu verstehen ist.

**[0004]** Bei der Herstellung derartiger Würste werden üblicherweise verschiedene Fleischsorten fein zerkleinert, mit verschiedenen Gewürzen und Salz abgeschmeckt und unter Zugabe von verschiedenen Zusatz- und Hilfsstoffen, wie Emulgatoren, Konservierungsmittel usw. in natürliche oder künstliche Därme gefüllt und zur Verlängerung der Haltbarkeit nach vorausgegangener Heißräucherung oder ohne Räucherung einer feuchten Erhitzung unterzogen.

**[0005]** Es ist eine Aufgabe der vorliegenden Erfindung, eine Wurstware bereitzustellen, die im Vergleich zu herkömmlichen Wurstwaren aus dem Stand der Technik verbesserte Eigenschaften, insbesondere hinsichtlich ernährungstechnischer und optischer Aspekte, aufweist.

**[0006]** Erfindungsgemäß ist die Wurst der eingangs erwähnten Art mit vorgesalzenen Hirschfleischstücken versetzt. Hirschfleisch besitzt aufgrund der besseren ernährungsphysiologischen Eigenschaften eine positive Wirkung auf den menschlichen Organismus. Zu den vorteilhaften Eigenschaften des Hirschfleischs zählen ein überdurchschnittliches Vorkommen an hochwertigen B-Vitaminen, die an zahlreichen Stoffwechselprozessen im Körper beteiligt sind und der Spurenelemente Selen, Zink und Eisen sowie der geringe Cholesterinwert. Zudem wird das optische Schnittbild der Wurst durch die ansprechende rote Fleischfarbe des Hirschfleischs aufgewertet.

**[0007]** Für die Produktion der Wurstmasse wird insbesondere handelsübliches Schweinefleisch und Wildschwein-Kleinfleisch verwendet. Bevorzugt wird ausschließlich ausgewähltes, besonders mageres Hirschfleisch, mit einem maximalen Fettanteil von 2% für die Herstellung der Hirschfleischstücke verwendet. Das Hirschfleisch stammt insbesondere aus ausgesuchten österreichischen Betrieben. Dieses Rohmaterial kann je nach gewünschtem Endprodukt zerkleinert werden. Bevorzugt werden Fleischwürfel bereitgestellt, die eine Würfelgröße von etwa 5 mm, insbesondere für ein Leberkäse-Produkt, oder etwa 18 mm, insbesondere für ein Schnittwurst-Produkt, aufweisen. Auch andere Größen und Formen der Hirschfleischstücke können vorgesehen sein.

**[0008]** Das speziell ausgewählte Hirscheinlagefleisch wird gegebenenfalls mit Nitritpökelsalz, Gewürzen bzw. Gewürzextrakten sowie Hilfsstoffen vorgesalzen. Gegebenenfalls sind etwa 2 Gew.-% Nitritpökelsalz bezogen auf das Gewicht des Hirschfleischs enthalten. Nitritpökelsalz ist insbesondere eine Mischung aus Speisesalz mit einem Anteil von Kalium- und/oder Natriumnitrit, gegebenenfalls zwischen 0,1 Gew.-% und 1,0 Gew.-% Kalium- und/oder Natriumnitrit.

**[0009]** Gegebenenfalls sind etwa 0,4% Wacholder-Gewürzmischung, bezogen auf das Gewicht des Hirschfleischs enthalten. Die Wacholder-Gewürzmischung beinhaltet gegebenenfalls folgende Gewürzkomponenten: Bockshornklee, Knoblauch, Kümmel, Liebstöckel, Wacholder und Zwiebel.

**[0010]** Gegebenenfalls sind etwa 0,6 Gew.-% eines Umrötehilfsmittels, insbesondere Contrit, als Hilfsstoff, bezogen auf das Gewicht des Hirschfleischs enthalten. Das Umröten erfolgt gegebenenfalls unter speziellen Temperaturbedingungen. Bevorzugte Bedingungen zur Begünstigung des Umröteprozesses sind Temperaturen unter 7°C, insbesondere zwischen 2 und 4°C sowie

eine Zeit von mindestens 10h, insbesondere von mindestens 20h.

**[0011]** Vorteilhafterweise wird das verwendete Fleischmaterial, insbesondere Wildschwein- und/oder Schweinefleisch, in einem Kutter, mit Schüttung, insbesondere Eis (etwa 21 Gew.-% der fertigen Masse), Gewürzmischung (etwa 1 Gew.-% der fertigen Masse) und Nitritpökelsalz (etwa 1,5 Gew.-% der fertigen Masse) unter Vakuum, bei maximal 6°C, zu einer breiigen Bindemasse zerkleinert. Dadurch kann ein Brät erzeugt werden.

**[0012]** Die verwendeten Gewürzmischungen setzen sich gegebenenfalls aus folgenden Komponenten zusammen:

- Leberkäse-Produkt: Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Curcuma
- Schnittwurst-Produkt: Karotte, Pastinake, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curcuma, Nelken, Thymian

**[0013]** In das Brät, das als Bindemasse dient, können die vorgesalzene Hirschfleischstücke zugemischt werden. Gegebenenfalls erfolgt dies am Ende des Kuttervorgangs, wobei die Durchmischung sorgfältig, ohne weitere Zerkleinerung des Materials, erfolgt. Bevorzugt wird hierfür der Mischgang des Kutters verwendet.

**[0014]** Die fertige Mischung kann je nach Produkttyp in unterschiedliche Aufnahmebehältnisse gefüllt werden, wodurch ein Roh-Wurstprodukt gebildet wird. Beispiele für Aufnahmebehältnisse sind wasserdampfundurchlässige Wursthüllen (für ein Schnittwurst-Produkt) oder Leberkäseformen (für ein Leberkäse-Produkt).

**[0015]** Die fertig gefüllten Roh-Wurstprodukte werden anschließend gegebenenfalls einer feuchten Erhitzung auf etwa 71°C Kerntemperatur erhitzt, bei etwa 100% Luftfeuchtigkeit und etwa 75°C Kammertemperatur. Die Roh-Leberkäseprodukte werden gegebenenfalls auf etwa 71°C Kerntemperatur erhitzt, bei etwa 65% Luftfeuchtigkeit und etwa 110°C Kammertemperatur.

**[0016]** Die vorliegende Erfindung betrifft eine Wurstware enthaltend ein Brät, wobei das Brät Fleischmaterial sowie wenigstens ein Gewürz und/oder einen Gewürzextrakt umfasst.

**[0017]** Erfindungsgemäß ist vorgesehen, dass die Wurstware zusätzlich vorgesalzene Hirschfleischstücke umfasst. Die vorgesalzene oder massierten Hirschfleischstücke sind insbesondere im Brät verteilt.

**[0018]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass das Hirschfleisch einen Fettgehalt von weniger als 2 Gew.-% aufweist.

**[0019]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass die Hirschfleischstücke im Wesentlichen würfelförmig mit einer Kantenlänge zwischen 2 mm und 30 mm sind. Die Kantenlänge ist insbesondere die durchschnittliche Kantenlänge der Hirschfleischstücke. Gegebenenfalls weisen die Hirschfleischstücke andere Formen auf. Die Hirschfleischstücke können ein durchschnittliches Volumen aufweisen, das einem Würfel mit einer Kantenlänge zwischen 2 mm und 30 mm entspricht.

**[0020]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass die Kantenlänge zwischen 3 mm und 10 mm beträgt, oder dass die Kantenlänge zwischen 15 mm und 20 mm beträgt.

**[0021]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass die Hirschfleischstücke 1 Gew.-% bis 5 Gew.-%, vorzugsweise etwa 2 Gew.-%, Nitritpökelsalz enthalten, bezogen auf das Gesamtgewicht der Hirschfleischstücke.

**[0022]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass die Hirschfleischstücke 0,1 Gew.-% bis 1,0 Gew.-%, vorzugsweise etwa 0,4 Gew.-%, Gewürz und/oder Gewürzextrakt enthalten, bezogen auf das Gesamtgewicht der Hirschfleischstücke.

Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass die Hirschfleischstücke 0,1 Gew.-% bis 1,0 Gew.-%, vorzugsweise etwa 0,6 Gew.-%, eines oder mehrerer Hilfsstoffe, beispielsweise ein Umrötehilfsmittel, enthalten, bezogen auf das Gesamtgewicht der Hirschfleischstücke.

**[0023]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass die Wurstware zwischen 20 Gew.-% und 25 Gew.-% vorgesalzene oder massierte Hirschfleischstücke bezogen auf das Gesamtgewicht der Wurstware umfasst.

**[0024]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass das Brät zwischen 15 Gew.-% und 30 Gew.-% Schüttung umfasst. Die Schüttung ist insbesondere Wassereis.

**[0025]** Die Erfindung betrifft ferner ein Verfahren zur Herstellung einer erfindungsgemäßen Wurstware. Das Verfahren umfasst bevorzugt die folgenden Schritte:

- Bereiten der vorgesalzenen Hirschfleischstücke,
- Bereiten des Bräts,
- Mischen der vorgesalzenen Hirschfleischstücke mit dem Brät,
- Füllen des mit den Hirschfleischstücken vermischten Bräts in ein Aufnahmebehältnis zum Bilden einer Roh-Wurstware, und
- Erhitzen der Roh-Wurstware auf eine Kerntemperatur von wenigstens 60°C, bevorzugt von wenigstens 65°C.

**[0026]** Die Kerntemperatur der Wurstware wird bevorzugt auf zwischen 65°C und 75°C eingestellt.

**[0027]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass das Brät bereit wird durch Zerkleinern von zumindest Fleischmaterial, Schüttung, Gewürz und/oder Gewürzextrakt in einer Zerkleinerungsvorrichtung, insbesondere in einem Kutter. Das Brät ist insbesondere eine feine, breiige Masse.

**[0028]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass die vorgesalzenen Hirschfleischstücke bereit werden durch Zerkleinern von Hirschfleisch und anschließendem Mischen des zerkleinerten Hirschfleisches mit zumindest Nitritpökelsalz, Gewürz und/oder Gewürzextrakt, und optional einem oder mehreren Hilfsstoffen, beispielsweise einem Umrötehilfsmittel.

**[0029]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass die Roh-Wurstware bei einer Temperatur zwischen 70°C und 120°C und einer relativen Luftfeuchte zwischen 50% und 100% erhitzt wird.

**[0030]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass die Roh-Wurstware bei einer Temperatur zwischen 70°C und 80°C und einer relativen Luftfeuchte von wenigstens 90% erhitzt wird. Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass die Roh-Wurstware bei einer Temperatur zwischen 100°C und 120°C und einer relativen Luftfeuchte zwischen 60% und 70% erhitzt wird.

**[0031]** Gegebenenfalls ist vorgesehen, dass das Aufnahmebehältnis eine Wursthülle ist, oder dass das Aufnahmebehältnis eine Backform ist. Die Backform kann eine beliebige, im Wesentlichen formstabile Form sein, beispielsweise eine Kastenform.

**[0032]** Weitere Merkmale der vorliegenden Erfindung ergeben sich aus den Ansprüchen sowie aus der Beschreibung des Ausführungsbeispiels.

**[0033]** Nachfolgend wird die Erfindung anhand eines exemplarischen Ausführungsbeispiels im Detail erläutert.

#### BEREITEN DER VORGESALZENEN HIRSCHFLEISCHSTÜCKE

**[0034]** Zur Bereitung des Hirsch-Einlagefleisches wird die gewünschte Menge an ausgewähltem zerkleinertem Hirschfleisch mit etwa 2 Gew.-% Nitritpökelsalz und etwa 0,6 Gew.-% Umrötehilfsmittel Contrit vermischt und mit etwa 0,4 Gew.-% einer Wacholder Gewürzmischung verfeinert. Alle Gew.-%-Angaben sind bezogen auf das Gewicht des Hirschfleisches. Die Wacholder-Gewürzmischung beinhaltet in diesem Beispiel folgende Gewürzkomponenten: Bockshornklee, Knoblauch, Kümmel, Liebstöckel, Wacholder und Zwiebel.

**[0035]** Das zerkleinerte Hirschfleisch ist im Wesentlichen würfelförmig. Je nach gewünschter Wurstware kann die Größe der Hirschfleischwürfel unterschiedlich sein. Wenn ein Leberkäse-Produkt hergestellt werden soll, kann die Kantenlänge der Hirschfleischwürfel etwa 5 mm betragen. Wenn ein Schnittwurst-Produkt hergestellt werden soll, kann die Kantenlänge der Hirschfleischwürfel etwa 18 mm betragen.

**[0036]** Anschließend wird das Hirsch-Einlagefleisch über einen definierten Zeitraum von mindestens 12 h bei einer definierten Temperatur von etwa 2 bis 4°C umgerötet.

## BEREITEN DES BRÄTS

**[0037]** Das Brät enthält einen hohen Anteil an Wildfleisch (Hirsch- und Wildschweinefleisch) und Schweinefleisch. Der restliche Anteil besteht aus Schüttung (Eis, etwa 21 Gew.-% der fertigen Brätmasse), Gewürzmischung (etwa 1 Gew.-% der fertigen Brätmasse) und Hilfsstoffen (Stärke und Staubzucker). Diese Zutaten werden in einem Kutter unter Vakuum zu einer breiigen Masse, dem Brät, verarbeitet.

**[0038]** Die verwendeten Gewürzmischungen setzen sich aus folgenden Komponenten zusammen: Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Curcuma für ein Leberkäse-Produkt; Karotte, Pastinake, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curcuma für ein Schnittwurst-Produkt

## BEREITEN DER WURSTWARE

**[0039]** Das hergestellte Brät wird mit dem bereits vorbereiteten Hirsch-Einlagefleisch, gemischt. Es werden etwa 80 Gew.-% Brät und etwa 20 Gew.-% massiertes Hirsch-Einlagefleisch verwendet. Diese Masse wird je nach gewünschtem Endprodukt in Kunstdärme oder Leberkäseformen gefüllt und durch thermische Erhitzung haltbar gemacht.

**[0040]** Für ein Leberkäse-Produkt erfolgt die Erhitzung auf etwa 71°C Kerntemperatur bei etwa 65 % Luftfeuchtigkeit und etwa 110°C Kammertemperatur. Für ein Schnittwurst-Produkt erfolgt die Erhitzung auf etwa 68°C Kerntemperatur bei etwa 100% Luftfeuchtigkeit und etwa 75°C Kammertemperatur.

## Ansprüche

1. Wurstware enthaltend ein Brät, wobei das Brät Fleischmaterial sowie wenigstens ein Gewürz und/oder einen Gewürzextrakt umfasst, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Wurstware zusätzlich vorgesalzene Hirschfleischstücke umfasst.
2. Wurstware nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Hirschfleischstücke einen Fettgehalt von weniger als 2 Gew.-% aufweisen.
3. Wurstware nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Hirschfleischstücke im Wesentlichen würfelförmig mit einer Kantenlänge zwischen 2 mm und 30 mm sind.
4. Wurstware nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Kantenlänge zwischen 3 mm und 10 mm beträgt, oder dass die Kantenlänge zwischen 15 mm und 20 mm beträgt.
5. Wurstware nach einem der Ansprüche 1 bis 4, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Hirschfleischstücke 1 Gew.-% bis 5 Gew.-%, vorzugsweise etwa 2 Gew.-%, Nitritpökelsalz enthalten, bezogen auf das Gesamtgewicht der Hirschfleischstücke.
6. Wurstware nach einem der Ansprüche 1 bis 5, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Hirschfleischstücke 0,1 Gew.-% bis 1,0 Gew.-%, vorzugsweise etwa 0,4 Gew.-%, Gewürz und/oder Gewürzextrakt enthalten, bezogen auf das Gesamtgewicht der Hirschfleischstücke.
7. Wurstware nach einem der Ansprüche 1 bis 6, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Hirschfleischstücke 0,1 Gew.-% bis 1,0 Gew.-%, vorzugsweise etwa 0,6 Gew.-%, eines oder mehrerer Hilfsstoffe, beispielsweise ein Umrötehilfsmittel, enthalten, bezogen auf das Gesamtgewicht der Hirschfleischstücke.
8. Wurstware nach einem der Ansprüche 1 bis 7, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Wurstware zwischen 20 Gew.-% und 25 Gew.-% Hirschfleischstücke bezogen auf das Gesamtgewicht der Wurstware umfasst.
9. Wurstware nach einem der Ansprüche 1 bis 8, **dadurch gekennzeichnet**, dass das Brät zwischen 15 Gew.-% und 30 Gew.-% Schüttung umfasst.
10. Verfahren zur Herstellung einer Wurstware gemäß einem der Ansprüche 1 bis 9 umfassend die folgenden Schritte:
  - a. Bereiten der vorgesalzene Hirschfleischstücke,
  - b. Bereiten des Bräts,
  - c. Mischen der vorgesalzene Hirschfleischstücke mit dem Brät,
  - d. Füllen des mit den Hirschfleischstücken vermischten Bräts in ein Aufnahmebehältnis zum Bilden einer Roh-Wurstware, und
  - e. Erhitzen der Roh-Wurstware auf eine Kerntemperatur von wenigstens 60°C, bevorzugt von wenigstens 65°C.
11. Verfahren nach Anspruch 10, **dadurch gekennzeichnet**, dass das Brät bereitete wird durch Zerkleinern von zumindest Fleischmaterial, Schüttung, Gewürz und/oder Gewürzextrakt in einer Zerkleinerungsvorrichtung, insbesondere in einem Kutter.
12. Verfahren nach Anspruch 10 oder 11, **dadurch gekennzeichnet**, dass die vorgesalzene Hirschfleischstücke bereitete werden durch Zerkleinern von Hirschfleisch und anschließend dem Mischen des zerkleinerten Hirschfleisches mit zumindest Nitritpökelsalz, Gewürz und/oder Gewürzextrakt, und optional einem oder mehreren Hilfsstoffen, beispielsweise einem Umrötehilfsmittel.
13. Verfahren nach einem der Ansprüche 10 bis 12, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Roh-Wurstware bei einer Temperatur zwischen 70°C und 120°C und einer relativen Luftfeuchte zwischen 50% und 100% erhitzt wird.
14. Verfahren nach Anspruch 13, **dadurch gekennzeichnet**,
  - dass die Roh-Wurstware bei einer Temperatur zwischen 70°C und 80°C und einer relativen Luftfeuchte von wenigstens 90% erhitzt wird, oder

- dass die Roh-Wurstware bei einer Temperatur zwischen 100°C und 120°C und einer relativen Luftfeuchte zwischen 60% und 70% erhitzt wird.
15. Verfahren nach einem der Ansprüche 10 bis 14, **dadurch gekennzeichnet**, dass das Aufnahmebehältnis eine Wursthülle ist, oder dass das Aufnahmebehältnis eine Backform ist.

**Hierzu keine Zeichnungen**

Klassifikation des Anmeldegegenstands gemäß IPC: <b>A23L 13/60</b> (2016.01); <b>A23L 13/40</b> (2016.01)
Klassifikation des Anmeldegegenstands gemäß CPC: <b>A23L 13/65</b> (2016.08); <b>A23L 13/67</b> (2016.08); <b>A23L 13/428</b> (2016.08)
Recherchierter Prüfstoff (Klassifikation): A23L
Konsultierte Online-Datenbank: EPODOC, PATDEW, PATENW, DEPATISNET
Dieser Recherchenbericht wurde zu den am <b>17.09.2020</b> eingereichten Ansprüchen <b>1 - 15</b> erstellt.

Kategorie <sup>*)</sup>	Bezeichnung der Veröffentlichung: Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich	Betreffend Anspruch
X	DE 202008008741 U1 (WESTF FLEISCHWARENFABRIK STOCK [DE]) 20. Mai 2009 (20.05.2009)  Absätze [0001] und [0009] - [0014],	1 - 15
X	DE 102018112348 A1 (DIL DEUTSCHES INST FUER LEBENSMITTELTECHNIK E V [DE], H KEMPER GMBH & CO KG [DE]) 28. November 2019 (28.11.2019)  Absätze [0001], [0013], [0016], [0021], [0027], [0028], [0030], [0031], [0034], [0060], [0061], [0116] - [0118], [0120], [0121], [0125], [0126], [0130], [0137] und [0149] - [0156]	1 - 15
X	EP 1048227 A1 (EUROP FOODTEC GMBH [CH]) 02. November 2000 (02.11.2000)  Absätze [0001], [0013], [0016], [0017], [0030] - [0038] und [0050]	1 - 9

Datum der Beendigung der Recherche: 29.03.2021	Seite 1 von 1	Prüfer(in): HOFREITER Manuel
---	---------------	---------------------------------

<sup>*)</sup> <b>Kategorien</b> der angeführten Dokumente: <b>X</b> Veröffentlichung <b>von besonderer Bedeutung</b> : der Anmeldegegenstand kann allein aufgrund dieser Druckschrift nicht als neu bzw. auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden. <b>Y</b> Veröffentlichung <b>von Bedeutung</b> : 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 <b>Verbindung für einen Fachmann naheliegend</b> ist.	<b>A</b> Veröffentlichung, die den allgemeinen <b>Stand der Technik</b> definiert. <b>P</b> Dokument, das von <b>Bedeutung</b> ist (Kategorien <b>X</b> oder <b>Y</b> ), jedoch <b>nach dem Prioritätstag</b> der Anmeldung veröffentlicht wurde. <b>E</b> Dokument, das <b>von besonderer Bedeutung</b> ist (Kategorie <b>X</b> ), aus dem ein „ <b>älteres Recht</b> “ hervorgehen könnte (früheres Anmeldedatum, jedoch nachveröffentlicht, Schutz ist in Österreich möglich, würde Neuheit in Frage stellen). <b>&amp;</b> Veröffentlichung, die Mitglied der selben <b>Patentfamilie</b> ist.
---	---