

(19)



(11)

**EP 2 990 348 A1**

(12)

## EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:  
**02.03.2016 Patentblatt 2016/09**

(51) Int Cl.:  
**B65D 30/22** <sup>(2006.01)</sup> **A47J 37/00** <sup>(2006.01)</sup>  
**B65D 81/34** <sup>(2006.01)</sup> **B65D 81/26** <sup>(2006.01)</sup>

(21) Anmeldenummer: **15180195.8**

(22) Anmeldetag: **07.08.2015**

(84) Benannte Vertragsstaaten:  
**AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR**  
Benannte Erstreckungsstaaten:  
**BA ME**  
Benannte Validierungsstaaten:  
**MA**

(30) Priorität: **25.08.2014 DE 102014112134**

(71) Anmelder: **Cofresco Frischhalteprodukte GmbH & Co. KG**  
**32427 Minden (DE)**

(72) Erfinder:  
• **HÖSER, Björn**  
**64625 Bensheim-Auerbach (DE)**  
• **BUGGELN, Bianca**  
**31675 Bückeburg (DE)**

(74) Vertreter: **Dantz, Jan Henning et al**  
**Loesenbeck - Specht - Dantz**  
**Patent- und Rechtsanwälte**  
**Am Zwinger 2**  
**33602 Bielefeld (DE)**

(54) **BEUTEL ZUR ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN, SET UND VERFAHREN ZUR ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN**

(57) Ein Beutel (1, 1', 1'') zur Zubereitung von Lebensmitteln umfasst eine erste Kammer (2), die über eine Beutelloffnung (5) zugänglich und mit einem Lebensmittel (3) befüllbar ist, und mindestens eine zweite Kammer (4, 4', 4''), die flüssigkeitsdicht und zum Auffangen einer Flüssigkeit geeignet ist, wobei mindestens eine offener

Übergang (7, 7', 7'') zwischen der ersten Kammer (2) und der zweiten Kammer (4, 4', 4'') vorgesehen ist. Ferner betrifft die Erfindung ein Set aus einem Beutel mit einer Gewürzmischung sowie ein Verfahren zur Zubereitung eines Lebensmittels (3).

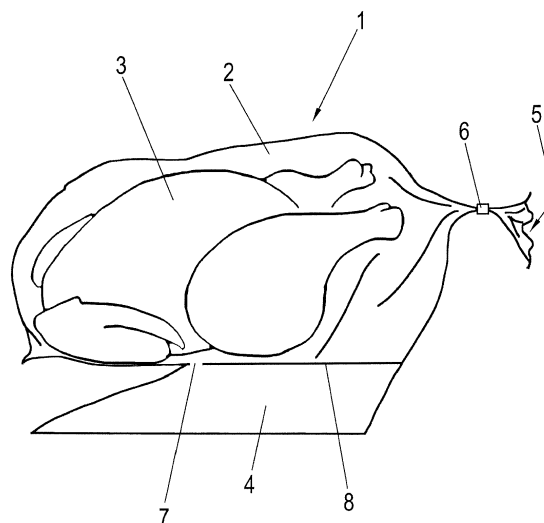


Fig. 1

**EP 2 990 348 A1**

## Beschreibung

**[0001]** Die vorliegende Erfindung betrifft einen Beutel zur Zubereitung von Lebensmitteln, ein Set aus einem Beutel und einer Gewürzmischung sowie ein Verfahren zur Zubereitung von Lebensmitteln.

**[0002]** Aus der EP 2 676 898 ist ein Beutel für die Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln bekannt, der aus einem hitzebeständigen Material gebildet ist, und zum Garen von Lebensmitteln eingesetzt werden kann. Solche Beutel haben sich an sich bewährt, allerdings kann es passieren, dass beim Garen Flüssigkeit aus dem Gargut austritt, beispielsweise Wasser und Fett, wenn Fleisch zubereitet wird. Das Gargut schwimmt dann in der Flüssigkeit und wird im Wesentlichen nur gekocht. Eine Bräunung des Gargutes in dem mit Flüssigkeit bedeckten Bereich ist nicht möglich.

**[0003]** Es ist daher Aufgabe der vorliegenden Erfindung, einen Beutel zur Zubereitung von Lebensmitteln, ein Set mit einem solchen Beutel sowie ein Verfahren zur Zubereitung von einem Lebensmittel zu schaffen, die ein optimiertes Garen der Lebensmittel ermöglichen.

**[0004]** Diese Aufgabe wird mit einem Beutel mit den Merkmalen des Anspruchs 1, einem Set mit den Merkmalen des Anspruchs 8 sowie einem Verfahren mit den Merkmalen des Anspruchs 9 gelöst.

**[0005]** Der erfindungsgemäße Beutel umfasst eine erste Kammer, die über eine Beutelöffnung mit einem Lebensmittel befüllbar ist, und mindestens eine zweite Kammer, die flüssigkeitsdicht und zum Auffangen einer Flüssigkeit geeignet ist, wobei mindestens ein offener Übergang zwischen der ersten Kammer und der zweiten Kammer vorgesehen ist. Dadurch kann beim Garen des Lebensmittels eine Flüssigkeit von der ersten Kammer in die zweite Kammer abgeleitet werden, so dass die Flüssigkeit nicht mehr das Lebensmittel umgibt. Die Flüssigkeit verhindert somit nicht eine Bräunung des Lebensmittels beim Garen, so dass das Lebensmittel eine optisch ansprechende und geschmacklich verbesserte Gestaltung besitzt. Die aufgefangene Flüssigkeit kann zudem verwendet werden, um eine Soße herzustellen, oder die Flüssigkeit kann anderweitig verwendet werden.

**[0006]** Vorzugsweise ist die erste Kammer im Volumen größer ausgebildet als die zweite Kammer, insbesondere doppelt so groß, aber auch Gestaltungen, bei denen die erste Kammer mindestens dreimal oder viermal so groß ist, sind möglich.

**[0007]** Der Beutel besteht vorzugsweise aus einem hitzebeständigen Material, das Temperaturen von 200° C, insbesondere 220° C, problemlos übersteht.

**[0008]** Die erste Kammer kann von der zweiten Kammer über mindestens eine Schweißnaht getrennt sein, die unterbrochen ausgebildet ist, so dass an den Unterbrechungen Übergänge zum Durchleiten von Flüssigkeit vorhanden sind. Der Beutel kann dabei aus einer ein- oder mehrlagigen Folie hergestellt sein, beispielsweise aus Kunststoff, einer Metallfolie, insbesondere Aluminium, oder einem Laminat aus einer Kunststoff- und einer

Metallfolie. Das Folienmaterial ist vorzugsweise schweißbar oder siegelbar, um zwei Lagen des Folienmaterials aufeinanderlegen zu können und dann zur Herstellung von Rändern oder einer Trennwand zwischen der ersten Kammer und der zweiten Kammer verbinden zu können.

**[0009]** In einer weiteren Ausgestaltung der Erfindung ist der Beutel zumindest im Bereich der ersten Kammer mit einer Antihafbeschichtung, insbesondere aus Silikon, versehen. Dadurch wird verhindert, dass bei höheren Temperaturen die Folie an dem Lebensmittel anhaftet und nach einem Garen die Folie leicht lösbar ist.

**[0010]** Für eine gute Handhabung des Beutels weist das Folienmaterial vorzugsweise eine Reißfestigkeit von mehr als 15 N/mm<sup>2</sup> nach ISO 527-1-2 auf. Zudem ist das Folienmaterial dampfdiffusionsdicht ausgebildet und besitzt eine Reißdehnung von mehr als 1,5 % nach DIN EN ISO 527. Bei Vorsehung von Schweißnähten oder Siegnähten besitzen diese eine Festigkeit von mehr als 5 N.

**[0011]** Erfindungsgemäß wird auch ein Set aus einem erfindungsgemäßen Beutel mit einer zur Zubereitung des Lebensmittels geeigneten Gewürzmischung bereitgestellt. Dadurch kann das Set als verkaufsfertige Einheit mit einem oder mehreren Beuteln sowie der Gewürzmischung bereitgestellt werden.

**[0012]** Bei dem erfindungsgemäßen Verfahren zur Zubereitung eines Lebensmittels mit einem erfindungsgemäßen Beutel wird zunächst ein Lebensmittel in die erste Kammer des Beutels eingelegt und dann der Beutel auf einem Rost eines Backofens derart positioniert, dass die zweite Kammer unterhalb der ersten Kammer angeordnet ist. Dann wird das Lebensmittel erhitzt und eine Flüssigkeit von dem Lebensmittel in der zweiten Kammer aufgefangen.

**[0013]** Vorzugsweise kann nach dem Einlegen des Lebensmittels die Beutelöffnung verschlossen werden, wobei entsprechende Verschlussmittel optional integral mit dem Beutel ausgebildet sind oder getrennt hergestellt und an einem Bereich des Beutels benachbart zu der Öffnung fixiert werden.

**[0014]** Die Erfindung wird nachfolgend anhand mehrerer Ausführungsbeispiele mit Bezug auf die beigefügten Zeichnungen näher erläutert. Es zeigen:

Figur 1 eine schematische Ansicht eines erfindungsgemäßen Beutels mit einem Lebensmittel;

Figur 2 eine Ansicht des Beutels der Figur 1 ohne Lebensmittel;

Figur 3 eine Ansicht eines Beutels gemäß einer modifizierten Ausführungsform;

Figur 4 eine Ansicht eines Beutels gemäß einer modifizierten Ausführungsform, und

Figur 5 eine Ansicht des Beutels der Figur 4, der als

Bahnware hergestellt ist.

**[0015]** Ein Beutel 1 umfasst eine erste Kammer 2, in der ein Lebensmittel 3 in Form eines Hähnchens angeordnet ist. Unterhalb der ersten Kammer 2 ist eine zweite Kammer 4 vorgesehen, die zumindest teilweise von der ersten Kammer 2 getrennt ist, wobei hierfür zwischen der ersten Kammer 2 und der zweiten Kammer 4 zumindest bereichsweise eine Verbindungsnaht 8, beispielsweise eine Schweiß- oder Siegelnaht, vorgesehen ist. Die Verbindungsnaht 8 ist allerdings unterbrochen ausgebildet, so dass ein oder mehrere Übergänge 7 zwischen der ersten Kammer 2 und der zweiten Kammer 4 vorgesehen sind.

**[0016]** Eine Beutelöffnung 5 zum Befüllen der ersten Kammer 2 ist durch ein Verschlussmittel 6 verschlossen, das wahlweise getrennt an der Beutelöffnung 5 fixiert wird oder integral mit dem Beutel 1 ausgebildet ist.

**[0017]** Der Beutel 1 besteht aus einem ein- oder mehrlagigen Folienmaterial, das hitzebeständig ist und beispielsweise Temperaturen von bis zu 200° C, insbesondere bis zu 220° C, aushält. Beispielsweise kann ein thermofixiertes PET (Polyethylenterephthalat), Polyamid-6 oder Polyamid-66 eingesetzt werden. Zudem kann auch eine Metallfolie, beispielsweise Aluminiumfolie, oder ein Laminat aus einer Metallfolie und einer Kunststoffolie verwendet werden.

**[0018]** Der befüllte Beutel 1 wird zur Zubereitung des Lebensmittels 3 auf einen Rost eines Backofens gelegt, wobei die zweite Kammer 4 unterhalb der ersten Kammer 2 angeordnet ist und beispielsweise zwischen den Stäben eines Rostes herunterhängt. Beim Garen des Lebensmittels 3 kann nun Flüssigkeit von der ersten Kammer 2 in die zweite Kammer 4 strömen, und somit wird verhindert, dass das Lebensmittel 3 in seinem eigenen Saft schmort. Versuche der Anmelderin haben gezeigt, dass die Oberflächentemperatur des Gargutes verglichen mit einem Garen in der Flüssigkeit erhöht ist, so dass die Oberfläche besser gebräunt und geröstet werden kann. Dies führt zu einem besseren geschmacklichen Ergebnis und zu einem optisch ansprechenderen Erscheinungsbild des Gargutes. Aufgrund des Gewichtes der Flüssigkeit in der zweiten Kammer 4 wird der Beutel 1 nach unten gezogen, und die Folie schmiegt sich wie eine zweite Haut an das Lebensmittel 3 an. Durch den direkten Folienkontakt kommt es zu einer besseren Wärmeübertragung und zu einem besseren Bratergebnis.

**[0019]** Um ein Anbacken der Folie an dem Lebensmittel 3 zu vermeiden, ist die Folie zumindest im Bereich der ersten Kammer 2, aber vorzugsweise vollflächig, an der Innenseite mit einer Antihafbeschichtung versehen. Als Antihafbeschichtung kann insbesondere Silikon oder ein anderes Material eingesetzt werden.

**[0020]** Die in der zweiten Kammer 4 aufgefangene Flüssigkeit kann nach dem Garvorgang anderweitig verwendet werden, beispielsweise durch Einstechen einer Öffnung in die zweite Kammer 4, um dann die aufgefan-

gene Flüssigkeit zur Zubereitung einer Soße zu verwenden. Da der Beutel 1 ein geschlossenes System ausbildet, bleiben Aromen in der Flüssigkeit erhalten und können weiterverwendet werden. Zudem kann auch beim Garvorgang selbst die Flüssigkeit aus der zweiten Kammer 4 wieder in die erste Kammer 2 gelangen und sich dort am Lebensmittel 3 niederschlagen. Dies verhindert ein Austrocknen des Lebensmittels 3 beim Garen und führt zu einem geschmacklich optimierten Ergebnis.

**[0021]** In Figur 2 ist der Beutel 1 ohne Lebensmittel 3 gezeigt. Der Beutel 1 umfasst an einer Seite eine Beutelöffnung 5 und ist im Übrigen aus zwei Lagen gebildet, die an Kanten 9, 10, 11, 12, 13 und 14 miteinander verbunden sind. Die Kanten 9, 10, 11, 12, 13, 14 können als Verbindungsnahte durch Schweißen oder Siegeln hergestellt sein, aber einzelne Kanten 9 oder 10 können auch durch Faltkanten gebildet sein. Die erste Kammer 2 ist von der zweiten Kammer 4 getrennt, indem zunächst auf der zur Beutelöffnung 5 gegenüberliegenden Seite eine Kante 10 zwei rechtwinklig verlaufende Kanten 9 und 11 verbindet, so dass der Beutel 1 im Bereich der Kammer 2 einen taschenförmigen Bodenbereich ausbildet. In Verlängerung zu der Kante 11 sind mehrere Verbindungsnahte 8 angeordnet, die die zwei Lagen des Folienmaterials verbinden. Die Verbindungsnahte 8 sind unterbrochen ausgebildet, so dass Übergänge 7 gebildet sind. Die Übergänge 7 können eine Länge zwischen 1 mm und 50 mm, insbesondere 2 mm bis 30 mm, besitzen, um ein Ableiten von Flüssigkeit aus der ersten Kammer 2 in die zweite Kammer 4 zu ermöglichen.

**[0022]** Die zweite Kammer 4 ist in diesem Ausführungsbeispiel nicht rechteckförmig ausgebildet, sondern besitzt durch die Kanten 12 und 13 einen V-förmigen Abschnitt, wobei die Kante 13 sich parallel zur in Längsrichtung verlaufenden Kante 9 der ersten Kammer erstreckt und über eine weitere Kante 14 zu der Verlängerung der Kante 11 verläuft und mit der Beutelöffnung 5 verbunden ist.

**[0023]** In Figur 3 ist eine modifizierte Form eines Beutels 1' gezeigt, der ebenfalls aus zwei Lagen gebildet ist, die an den Kanten 9 und 10 miteinander verbunden sind. An der zur Kante 9 gegenüberliegenden Seite sind mehrere zweite Kammern 4' gebildet, die in diesem Ausführungsbeispiel V-förmig ausgebildet sind, so dass außen angeordnete Kanten 15 jeweils eine V-förmige Kontur besitzen. Dadurch wird eine Vielzahl kleiner zweiter Kammern 4' bereitgestellt, die durch jeweils einen offenen Übergang 7' mit der ersten Kammer 2 verbunden sind. Die zweiten Kammern 4' können ebenfalls Flüssigkeit aus der ersten Kammer 2 aufnehmen, wenn sie unterhalb der zweiten Kammer 2 angeordnet sind.

**[0024]** In Figur 4 ist ein weiteres Ausführungsbeispiel eines Beutels 1" gezeigt, der eine erste Kammer 2 und eine zweite Kammer 4" aufweist. Der Beutel 1" besitzt eine in Wesentlichen rechteckförmige Kontur mit zwei Kanten 9 in Längsrichtung und einer Kante 10 am Boden an der Außenseite, die als Verbindungsnaht oder Faltkante ausgebildet sein können. Um eine zweite Kammer

4" von der ersten Kammer 2 abzutrennen, ist innerhalb der rechteckförmigen Kontur des Beutels eine Verbindungsnaht 8" vorgesehen, die unterbrochen ausgebildet ist, und zwischen den einzelnen Abschnitten der Verbindungsnaht 8" sind Übergänge 7" gebildet. Die Verbindungsnaht 8" erstreckt sich parallel zu den Kanten 9 in Längsrichtung und ist benachbart zu der Beutelöffnung 5 gewinkelt ausgebildet.

**[0025]** In Figur 5 ist der in Figur 4 gezeigte Beutel 1" bahnförmig angeordnet, d. h. mehrere Beutel 1" sind zusammenhängend angeordnet und können von einer Bahn abgerissen werden. Dadurch können die Beutel 1" effektiv auf einer Rolle aufgewickelt werden.

**[0026]** Zwei benachbarte Beutel 1" sind über eine Verbindungsnaht 20 aneinander gehalten, die perforiert ausgebildet ist, so dass im Bereich der Verbindungsnaht 20 ein Abtrennen einzelner Beutel 1" möglich ist, um dann den Beutel 1" wie vorstehend zu Figur 1 beschrieben zur Zubereitung eines Lebensmittels zu verwenden.

**[0027]** Der erfindungsgemäße Beutel 1, 1', 1" kann wahlweise einzeln oder als Einheit aus mehreren Beuteln 1" zusammen mit einer Gewürzmischung vertrieben werden, um die Zubereitung des Lebensmittels 3 zu optimieren. Es können auch mehrere unterschiedliche Gewürzmischungen beigefügt sein, die beispielsweise für unterschiedliche Fleischsorten eingesetzt werden.

#### Bezugszeichenliste

#### [0028]

1, 1', 1"	Beutel
2	Kammer
3	Lebensmittel
4, 4', 4"	Kammer
5	Beutelöffnung
6	Verschlussmittel
7, 7', 7"	Übergang
8, 8"	Verbindungsnaht
9	Kante
10	Kante
11	Kante
12	Kante
13	Kante
14	Kante
15	Kante
20	Verbindungsnaht

#### Patentansprüche

1. Beutel (1, 1', 1") zur Zubereitung von Lebensmitteln, mit einer ersten Kammer (2), die über eine Beutelöffnung (5) zugänglich und mit einem Lebensmittel (3) befüllbar ist, und mindestens einer zweiten Kammer (4, 4', 4"), die flüssigkeitsdicht und zum Auffangen einer Flüssigkeit geeignet ist, wobei mindestens eine offener Übergang (7, 7', 7") zwischen der ersten

Kammer (2) und der zweiten Kammer (4, 4', 4") vorgesehen ist.

2. Beutel nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die erste Kammer (2) im Volumen größer ausgebildet ist als die zweite Kammer (4, 4', 4"), vorzugsweise mindestens doppelt, insbesondere mindestens dreimal so groß.
3. Beutel nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Beutel (1, 1', 1") bis zu einer Temperatur vom 200° C, insbesondere 220° C, hitzebeständig ist.
4. Beutel nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** die erste Kammer (2) von der zweiten Kammer (4, 4', 4") über mindestens eine Verbindungsnaht (8, 8") getrennt ist.
5. Beutel nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Beutel (1, 1', 1") aus einer ein- oder mehrlagigen Folie hergestellt ist.
6. Beutel nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Beutel (1, 1', 1") zumindest im Bereich der ersten Kammer (2) mit einer Antihafbeschichtung, insbesondere aus Silikon, versehen ist.
7. Beutel nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Folienmaterial des Beutels (1, 1', 1") eine Reißfestigkeit von mehr als 15 N/mm<sup>2</sup> nach ISO 527-1-2 aufweist.
8. Set aus einem Beutel (1, 1', 1") nach einem der vorhergehenden Ansprüche mit einer zur Zubereitung des Lebensmittels (3) geeigneten Gewürzmischung.
9. Verfahren zur Zubereitung von einem Lebensmittel (3) mit einem Beutel (1, 1', 1") nach einem der vorhergehenden Ansprüche 1 bis 7 und den folgenden Schritten:
  - Einlegen eines Lebensmittels (3) in die erste Kammer (2) des Beutels (1, 1', 1")
  - Positionieren des Beutels (1, 1', 1") auf einem Rost eines Backofens derart, dass die zweite Kammer (4, 4', 4") unterhalb der ersten Kammer (2) angeordnet ist, und
  - Erhitzen des Lebensmittels (3) und Auffangen einer Flüssigkeit von dem Lebensmittel (3) in der zweiten Kammer (4, 4', 4").
10. Verfahren nach Anspruch 9, **dadurch gekennzeichnet, dass** nach dem Einlegen des Lebensmittels (3) die Beutelöffnung (5) verschlossen wird.

11. Verfahren nach Anspruch 9 oder 10, **dadurch gekennzeichnet, dass** nach dem Garen des Lebensmittels (3) die aufgefangene Flüssigkeit durch Einstecken mindestens einer Öffnung in die zweite Kammer (4, 4', 4'') abgelassen wird.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

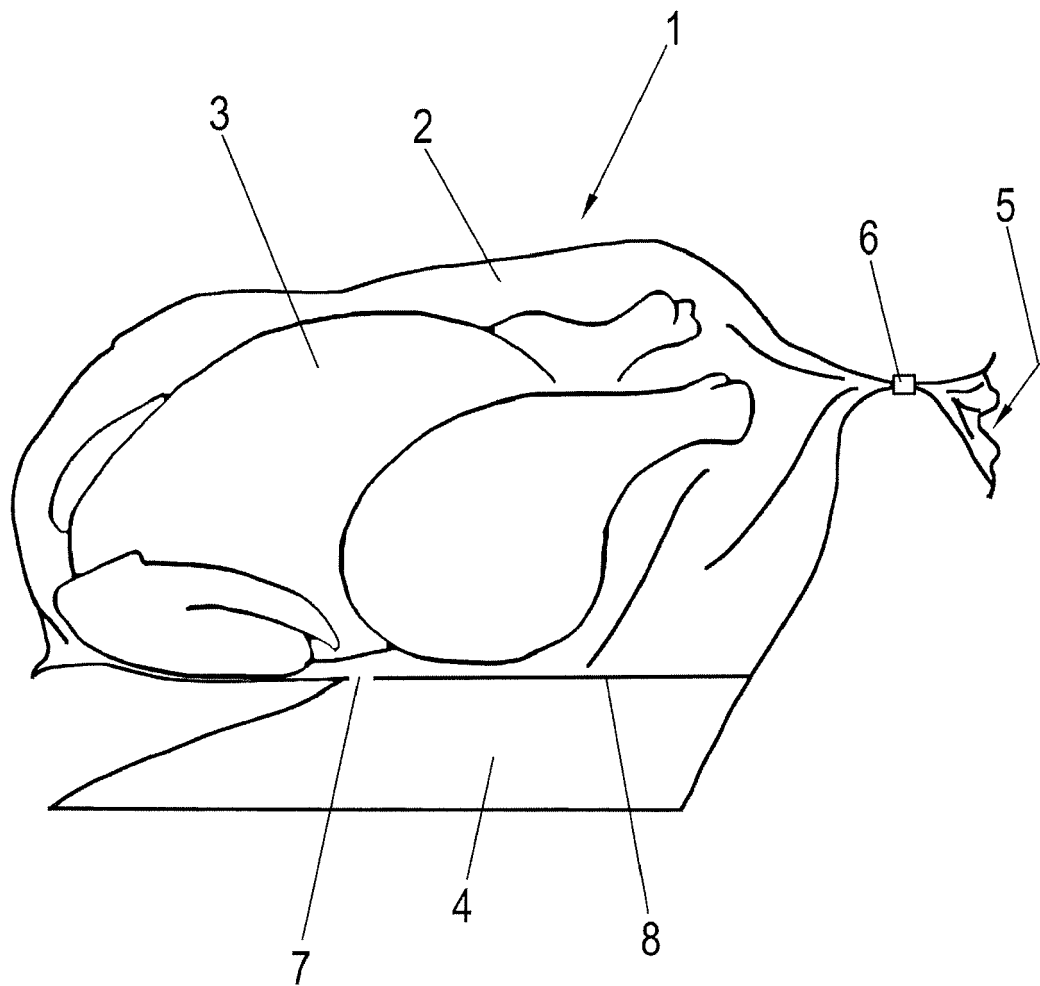


Fig. 1

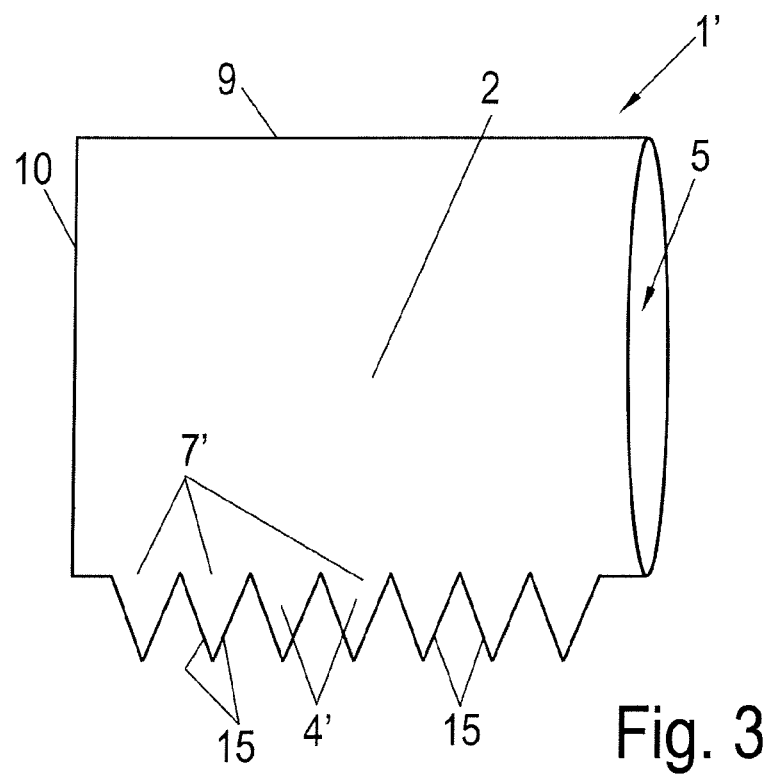
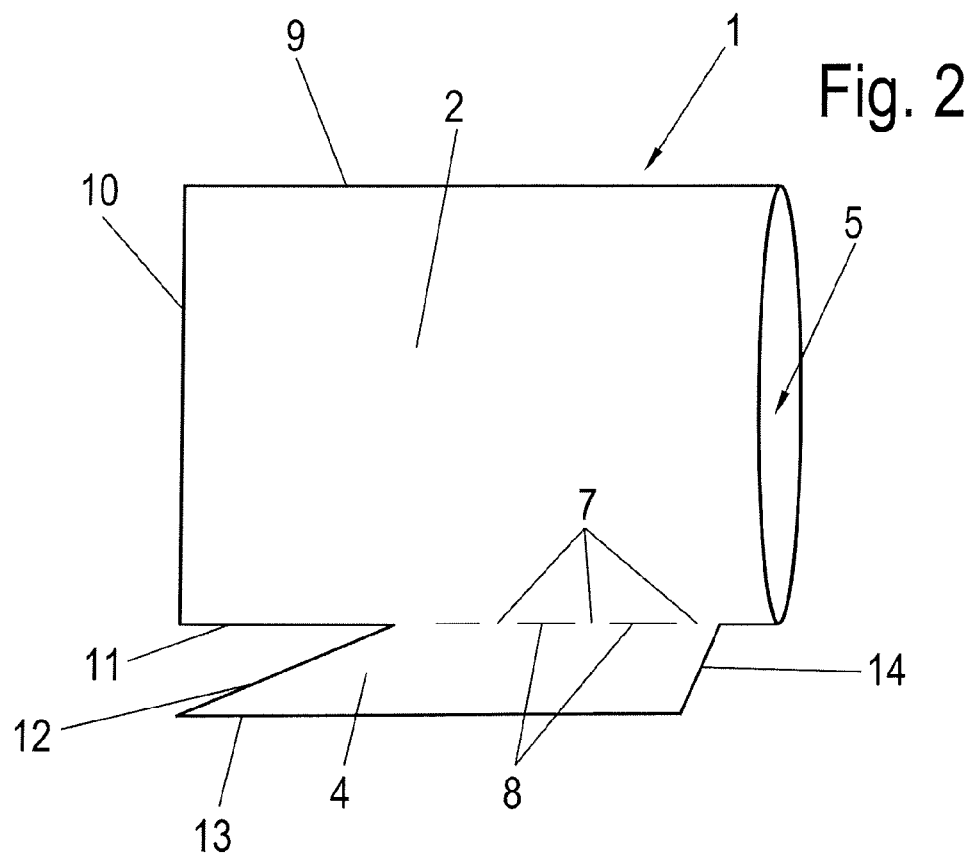


Fig. 4

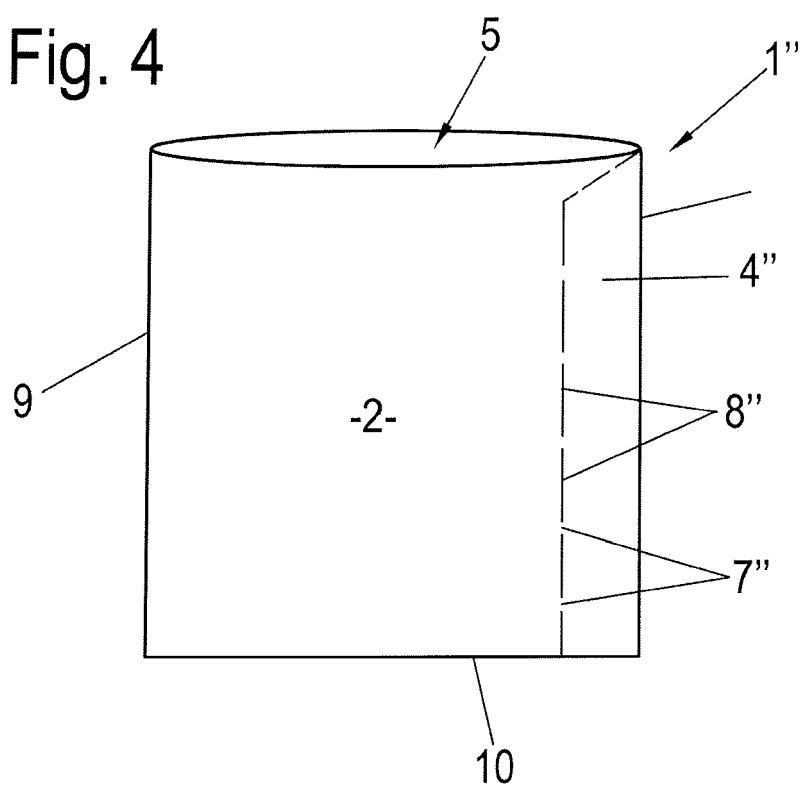
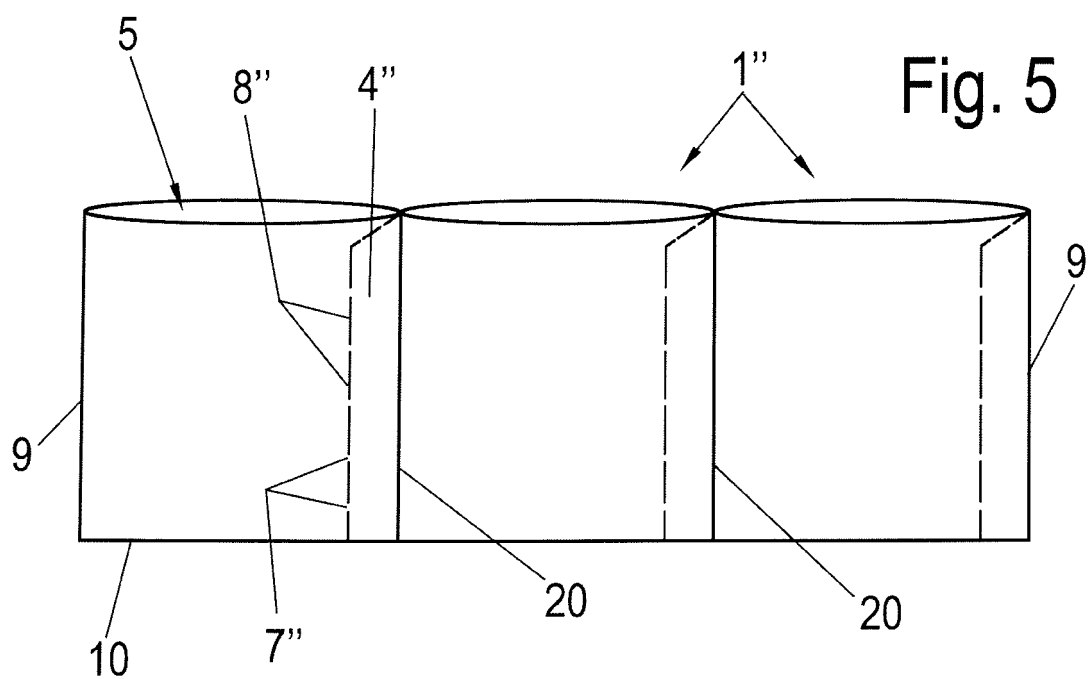


Fig. 5







## EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

 Nummer der Anmeldung  
 EP 15 18 0195

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (IPC)
X	US 2012/244265 A1 (TUOVER ALAN S [US] ET AL) 27. September 2012 (2012-09-27)	1-5,7-11	INV. B65D30/22 A47J37/00 B65D81/34 B65D81/26
Y	* Absatz [0002] - Absatz [0094] *	6	
	* Abbildungen 1-14 *		
	-----		
X	US 2003/059128 A1 (VANGEDAL-NIELSEN ERLING [DK]) 27. März 2003 (2003-03-27)	1-11	
	* Absatz [0001] - Absatz [0112] *		
	* Abbildungen 1-19 *		
	-----		
X	US 2008/087268 A1 (BURTON ALAN [US]) 17. April 2008 (2008-04-17)	1-11	
	* Absatz [0003] - Absatz [0070] *		
	* Abbildungen 1-37 *		
	-----		
X	FR 2 579 078 A1 (THIRODE PIERRE [FR]) 26. September 1986 (1986-09-26)	1-3,5,7-11	
	* Seite 1 - Seite 2 *		
	* Abbildungen 1-3 *		
	-----		
X	US 2 881 078 A (ORITT FLORENCE O) 7. April 1959 (1959-04-07)	1-5,7,8	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (IPC)
	* Spalte 1, Zeile 15 - Spalte 4, Zeile 46 *		B65D A47J
	* Abbildungen 1-7 *		
	-----		
Y,D	EP 2 676 898 A1 (COFRESCO FRISCHHALTEPRODUKTE [DE]) 25. Dezember 2013 (2013-12-25)	6	
	* Absatz [0010] - Absatz [0016] *		
	* Abbildungen 1-7b *		
	-----		
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort München		Abschlußdatum der Recherche 29. Oktober 2015	Prüfer Rodriguez Gombau, F
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument	
X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : mündliche Offenbarung P : Zwischenliteratur		& : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

EPO FORM 1503 03.82 (P04C03)

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT  
ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 15 18 0195

5 In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.  
Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am  
Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

29-10-2015

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
US 2012244265 A1	27-09-2012	EP 2773574 A1	10-09-2014
		US 2012244265 A1	27-09-2012
		WO 2013066917 A1	10-05-2013
US 2003059128 A1	27-03-2003	AT 277836 T	15-10-2004
		AU 771554 B2	25-03-2004
		AU 1852501 A	18-06-2001
		CA 2393780 A1	14-06-2001
		DE 69920722 D1	04-11-2004
		DE 69920722 T2	03-11-2005
		DK 1106529 T3	31-01-2005
		EP 1106529 A1	13-06-2001
		US 2003059128 A1	27-03-2003
		WO 0142107 A1	14-06-2001
US 2008087268 A1	17-04-2008	KEINE	
FR 2579078 A1	26-09-1986	KEINE	
US 2881078 A	07-04-1959	KEINE	
EP 2676898 A1	25-12-2013	BR 102012023293 A2	06-08-2013
		DE 202011051309 U1	17-12-2012
		DK 2676898 T3	27-04-2015
		EP 2570364 A1	20-03-2013
		EP 2676898 A1	25-12-2013
		ES 2535226 T3	06-05-2015
		US 2013071049 A1	21-03-2013

EPO FORM P0461

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82

**IN DER BESCHREIBUNG AUFGEFÜHRTE DOKUMENTE**

*Diese Liste der vom Anmelder aufgeführten Dokumente wurde ausschließlich zur Information des Lesers aufgenommen und ist nicht Bestandteil des europäischen Patentdokumentes. Sie wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt; das EPA übernimmt jedoch keinerlei Haftung für etwaige Fehler oder Auslassungen.*

**In der Beschreibung aufgeführte Patentdokumente**

- EP 2676898 A [0002]