



(11)

EP 3 431 414 A1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:
23.01.2019 Patentblatt 2019/04

(51) Int Cl.:
B65D 81/20 (2006.01)

(21) Anmeldenummer: 18182536.5

(22) Anmeldetag: 09.07.2018

(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:
KH MA MD TN

(30) Priorität: 21.07.2017 DE 102017116577

(71) Anmelder: **Rieber AG**
8360 Eschlikon (CH)
 (72) Erfinder: **MAIER, Max**
71636 Ludwigsburg (DE)
 (74) Vertreter: **Schumacher & Willsau**
Patentanwaltsgesellschaft mbH
Nymphenburger Straße 42
80335 München (DE)

(54) **VERFAHREN ZUM LAGERN UND/ODER TRANSPORTIEREN VON LEBENSMITTELN UND GASTRONORM-BEHÄLTER**

(57) Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Lagern und/oder Transportieren von Lebensmitteln (10), mit den folgenden Schritten: Einfüllen der Lebensmittel (10) in einen Gastronorm-Behälter (12), der mit einem Vakuumierventil (14) ausgestattet ist, durch einen Hersteller; Erzeugen eines Vakuums in dem Gastronorm-Behälter (12), durch den Hersteller; zumindest teilweises Überkleben des Vakuumierventils (14) mit einem Sicherheitsetikett (16), das ganz oder teilweise nicht zerstörungsfrei lösbar ist, durch den Hersteller; und Lagern und/oder zu

einem Kunden Transportieren des Gastronorm-Behälters (12).

Weiterhin betrifft die Erfindung einen Gastronorm-Behälter mit einem vakuumdicht verschließenden Deckel und mit einem Vakuumierventil, wobei erfindungsgemäß vorgesehen ist, dass das Vakuumierventil (14) im vakuierten Zustand des Gastronorm-Behälters (12) zumindest teilweise mit einem Sicherheitsetikett (16) überklebt ist, das ganz oder teilweise nicht zerstörungsfrei lösbar ist.

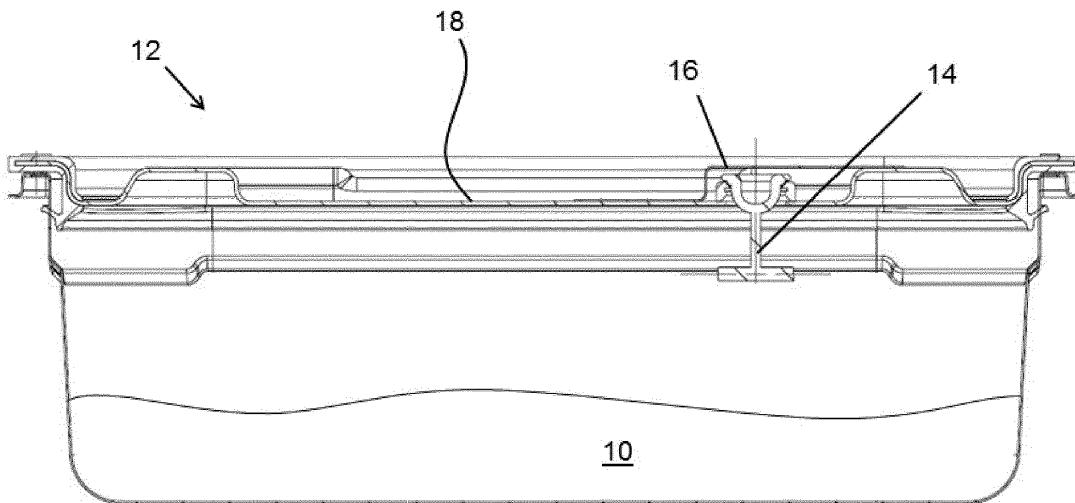


Fig. 4

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Lagern und/oder Transportieren von Lebensmitteln sowie einen Gastronorm-Behälter mit einem vakuumdicht verschließenden Deckel und mit einem Vakuumierventil.

[0002] Unter Gastronorm-Behältern versteht man ein von der Firma Rieber, Reutlingen, entwickeltes mittlerweile weltweit gebräuchliches Behältersystem, das durch die Verwendung genormter Größen einen einfachen Austausch von Lebensmittelbehältern ermöglicht und das insbesondere in lebensmittelverarbeitenden Betrieben sowie Großküchen Verwendung findet. Gastronorm-Behälter eignen sich vorwiegend zum Bereithalten von warmen und kalten Speisen beziehungsweise Lebensmitteln, aber auch zur Lagerung und zum Transport. Gastronorm-Behälter sind in der Regel aus Chromnickelstahl, Aluminium, Glas, Porzellan oder Kunststoff hergestellt. Sie sind grundsätzlich ineinander stapelbar, spülmaschinenfest und so robust, dass sie auch bei täglicher intensiver Benutzung in einer Großküche lange verwendet werden können.

[0003] Das Grundmaß der Gastronorm 1/1 beträgt 325 x 530 mm, was einer Annäherung an den sogenannten goldenen Schnitt entspricht. Kleinere Maße werden in Brüchen relativ zur Fläche des Grundmaßes angegeben, wobei die derzeit gültige Europäische Norm die EN 631 ist. Ein besonderer Vorteil von Gastronorm-Behältern besteht darin, dass derselbe Behälter für die Produktion, Lagerung, den Transport und die Präsentation der Lebensmittel beziehungsweise Speisen verwendet werden kann.

[0004] Wenn Lebensmittel und insbesondere fertig zubereitete Speisen in Gastronorm-Behältern vom Hersteller zum Kunden transportiert werden, wird in manchen Fällen bereits heute ein Vakuum im Behälterinneren erzeugt, um die Haltbarkeit der Lebensmittel zu verlängern. Beim Aufheben des Vakuums durch den Kunden ertönt ein typischer Zischlaut, so dass der Kunde beim Ertönen dieses Zischlautes weiß, dass der Gastronorm-Behälter vakuumiert war. Die Aufhebung des Vakuums erfolgt dabei durch eine entsprechende Einwirkung auf das Vakuumierventil des Gastronorm-Behälters.

[0005] Ein Problem bei der Lagerung und/oder beim Transport von Lebensmitteln in Gastronorm-Behältern besteht darin, dass schlimmstenfalls mit einer böswilligen Verunreinigung der Lebensmittel durch kriminelle Dritte gerechnet werden muss.

[0006] Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, eine derartige böswillige Verunreinigung der Lebensmittel unwahrscheinlicher zu machen oder zumindest dafür zu sorgen, dass eine entsprechende Verunreinigung und ein entsprechender Verunreinigungsversuch vom Kunden erkannt werden kann, um eine Entsorgung der potentiell verunreinigten Lebensmittel zu ermöglichen.

[0007] Das erfindungsgemäße Verfahren zum Lagern und/oder Transportieren von Lebensmitteln löst diese Aufgabe mit den folgenden Schritten:

a) Einfüllen der Lebensmittel in einen Gastronorm-Behälter, der mit einem Vakuumierventil ausgestattet ist, durch einen Hersteller;

b) Erzeugen eines Vakuums in dem Gastronorm-Behälter, durch den Hersteller;

c) zumindest teilweises Überkleben des Vakuumierventsils mit einem Sicherheitsetikett, das ganz oder teilweise nicht zerstörungsfrei lösbar ist, durch den Hersteller; und

d) Lagern und/oder zu einem Kunden Transportieren des Gastronorm-Behälters.

[0008] Vorteilhafte Ausgestaltungen und Weiterbildungen des erfindungsgemäßen Verfahrens ergeben sich aus den auf das Verfahren gerichteten Unteransprüchen.

[0009] Bereits dadurch, dass gemäß dem erfindungsgemäßen Verfahren standardmäßig ein Vakuum in dem mit den Lebensmitteln gefüllten Gastronorm-Behälter erzeugt wird, also auch dann, wenn dies zur Verlängerung der Haltbarkeit nicht erforderlich ist, ergibt sich ein Sicherheitsvorteil. Denn wenn der Kunde weiß, dass in dem Gastronorm-Behälter bei Anlieferung in jedem Fall ein Vakuum herrschen muss, wird er skeptisch werden,

wenn der charakteristische Zischlaut beim Einwirken auf das Vakuumierventil ausbleibt. Im schlimmsten Fall ist aber damit zu rechnen, dass ein gut vorbereiteter potentieller krimineller Dritter das Vakuum aufhebt, die Lebensmittel verunreinigt und anschließend wieder ein Vakuum erzeugt. Dieser Gefahr tritt die Erfindung dadurch entgegen, dass das Vakuumierventil zumindest teilweise mit einem Sicherheitsetikett überklebt wird, das ganz oder teilweise nicht zerstörungsfrei lösbar ist. Derartige Sicherheitsetiketten werden zwar in vielen Fällen bereits

standardmäßig genutzt, die naheliegende Verwendung eines solchen Sicherheitsetiketts im Falle eines durch einen Deckel verschlossenen Behälters besteht aber darin, auf zwei gegenüberliegenden Seiten des Behälters ein Sicherheitsetikett über den Deckel und die entsprechende Seitenwand des Behälters zu kleben, um einen eventuellen Versuch, den Deckel zu öffnen, erkennbar zu machen.

Die der Erfindung zugrundeliegende Idee, ein Sicherheitsetikett ganz oder teilweise über das Vakuumierventil zu kleben, bietet neben der durch die genannte naheliegende Lösung bereits erhöhten Sicherheit noch weitere Vorteile im Hinblick auf die Sicherheit, und auch im Hinblick auf die Wirtschaftlichkeit. Denn bei der erwähnten naheliegenden Lösung unter Einsatz von zwei Sicherheitsetiketten ist es theoretisch immer noch

denkbar, dass die Verunreinigung der Lebensmittel mit über das Vakuumierventil zugeführten Substanzen erfolgt und dass anschließend wieder ein Vakuum in dem Gastronorm-Behälter erzeugt wird. Ein solcher Fall wäre von dem Kunden nicht zu erkennen, wird aber durch die erfindungsgemäße Lösung erkennbar gemacht. Was die Wirtschaftlichkeit angeht, so bietet die Erfindung den Vorteil, dass die Verwendung von nur einem Sicherheitsetikett ausreicht, um den größtmöglichen Schutz zu bie-

ten. Denn ohne die zumindest teilweise Zerstörung des über das Vakuumierventil geklebten Sicherheitsetiketts ist ein unerkennbares Öffnen des Deckels nicht möglich und auch ein Einbringen von Substanzen über das Vakuumierventil könnte erkannt werden.

[0010] Eine noch weitere Erhöhung der Sicherheit lässt sich erzielen, wenn vorgesehen ist, dass das Sicherheitsetikett ein nur dem Hersteller zur Verfügung stehendes, weitgehend fälschungssicheres Sicherheitsetikett ist. Unter "weitgehend fälschungssicher" ist in diesem Zusammenhang zu verstehen, dass, ähnlich wie beispielsweise im Falle von Banknoten, geeignete Sicherheitsvorkehrungen (beispielsweise Hologramme und dergleichen) vorgesehen sind, die eine Fälschung zumindest erheblich erschweren.

[0011] Als besonders vorteilhaft für das erfindungsgemäße Verfahren hat es sich erwiesen, dass der Gastronorm-Behälter ein metallischer Gastronorm-Behälter ist. Dabei ist es denkbar, im Falle der Erzeugung eines besonders starken Vakuums, wie es zur Verlängerung der Haltbarkeit erforderlich ist, Gastronorm-Behälter mit einer erhöhten Wandstärke zu verwenden, um einer eventuellen Verformung der Gastronorm-Behälter vorzukommen. Wenn es nur um den Sicherheitsaspekt geht, reicht ein schwächeres Vakuum und es können Standard-Gastronorm-Behälter verwendet werden. Die Deckel, können in beiden Fällen gleich sein.

[0012] Um überhaupt ein Vakuum erzeugen zu können, ist es erforderlich, dass der Gastronorm-Behälter einen vakuumdicht verschließenden Deckel aufweist. Dabei kann der Deckel insbesondere in seinem Randbereich mit geeigneten Dichtmitteln ausgestattet sein.

[0013] Weiterhin wird es als besonders vorteilhaft erachtet, dass der vakuumdicht verschließende Deckel das Vakuumierventil aufweist. Er kann dann vorzugsweise sowohl mit Standard-Gastronorm-Behältern, als auch mit Gastronorm-Behältern verwendet werden, die eine erhöhte Wandstärke aufweisen, um auch vergleichsweise starken Vakuums zu widerstehen, wie sie für eine (wesentliche) Verlängerung der Haltbarkeit erforderlich sind.

[0014] Der erfindungsgemäße Gastronorm-Behälter mit einem vakuumdicht verschließenden Deckel und mit einem Vakuumierventil löst die eingangs genannte Aufgabe der Erfindung dadurch, dass das Vakuumierventil im vakuumierten Zustand des Gastronorm-Behälters zumindest teilweise mit einem Sicherheitsetikett überklebt ist, das ganz oder teilweise nicht zerstörungsfrei lösbar ist. Dadurch ergeben sich die im Zusammenhang mit dem erfindungsgemäßen Verfahren erläuterten Vorteile und Eigenschaften in gleicher oder analoger Weise, weshalb zur Vermeidung von Wiederholungen auf die entsprechenden Ausführungen im Zusammenhang mit dem erfindungsgemäßen Verfahren verwiesen wird.

[0015] Gleichermaßen gilt für die folgenden bevorzugten Ausführungsformen des erfindungsgemäßen Gastronorm-Behälters.

[0016] Auch im Falle des erfindungsgemäßen Gastronorm-Behälters kann vorgesehen sein, dass das Sicher-

heitsetikett ein nur dem Hersteller zur Verfügung stehendes, weitgehend fälschungssicheres Sicherheitsetikett ist.

[0017] Der Haupteinsatzzweck des erfindungsgemäßen Gastronorm-Behälters besteht darin, dass er im vakuumierten Zustand zu lagernde und/oder zu transportierende Lebensmittel enthält.

[0018] Auch im Hinblick auf den erfindungsgemäßen Gastronorm-Behälter wird bevorzugt, dass es sich um einen metallischen Gastronorm-Behälter handelt.

[0019] Weiterhin wird bevorzugt, dass der Deckel des erfindungsgemäßen Gastronorm-Behälters das Vakuumierventil aufweist.

[0020] Ein Ausführungsbeispiel des erfindungsgemäßen Verfahrens und ein Ausführungsbeispiel des erfindungsgemäßen Gastronorm-Behälters werden nachfolgend anhand der Zeichnungen beispielhaft erläutert.

[0021] Es zeigen:

20 Figur 1 eine Draufsicht auf einen mit Lebensmitteln gefüllten Gastronorm-Behälter;

Figur 2 einen Schnitt entlang der Schnittlinie A-A des Gastronorm-Behälters von Figur 1;

25 Figur 3 eine Draufsicht auf den Gastronorm-Behälter von Figur 1 nach dem Aufkleben eines Sicherheitsetiketts;

30 Figur 4 eine Schnittansicht entlang der Schnittlinie B-B des Gastronorm-Behälters von Figur 3; und

Figur 5 eine perspektivische Darstellung des Gastronorm-Behälters von Figur 3.

35 **[0022]** Bei der nachfolgenden Beschreibung der Zeichnungen bezeichnen gleiche Bezugssymbole gleiche oder vergleichbare Komponenten.

[0023] Zunächst wird eine Ausführungsform des erfindungsgemäßen Verfahrens erläutert.

[0024] Figur 1 zeigt eine Draufsicht auf einen mit Lebensmitteln 10 gefüllten Gastronorm-Behälter 12 und Figur 2 zeigt einen Schnitt entlang der Schnittlinie A-A des Gastronorm-Behälters 12 von Figur 1, wobei die nur schematisch dargestellten Lebensmittel 10 nur in Figur 2 zu erkennen sind. Gemäß dem Verfahrensschritt a) wurden diese Lebensmittel 10 durch einen Hersteller in einen Gastronorm-Behälter 12 eingefüllt, der mit einem Vakuumierventil 14 ausgestattet ist, das der vakuumdicht verschließende Deckel 18 aufweist. Anschließend wurde gemäß dem Verfahrensschritt b) durch den Hersteller ein Vakuum in dem Gastronorm-Behälter 12 erzeugt, und zwar unter Verwendung einer nicht dargestellten an das Vakuumierventil 14 angepassten Vakuumpumpe.

[0025] Figur 3 zeigt eine Draufsicht auf den Gastronorm-Behälter 12 von Figur 1 nach dem Aufkleben eines Sicherheitsetiketts 16, Figur 4 zeigt eine Schnittansicht

entlang der Schnittlinie B-B des Gastronorm-Behälters 12 von Figur 3 und Figur 5 zeigt eine perspektivische Darstellung des Gastronorm-Behälters 12 von Figur 3. Gemäß dem Verfahrensschritt c) wurde das Vakuumierventil 14 vollständig mit einem Sicherheitsetikett 16 überklebt, das ganz oder teilweise nicht zerstörungsfrei lösbar ist, und zwar durch den Hersteller. Bei diesem Sicherheitsetikett 16 handelt es sich vorzugsweise um ein Sicherheitsetikett, das nur diesem speziellen Hersteller zur Verfügung steht und das weitgehend fälschungssicher ist. In dem in den Figuren 3 bis 5 dargestellten Zustand ist der Gastronorm-Behälter 12 dazu bereit, gelagert und/oder zu einem Kunden transportiert zu werden, wie dies im Verfahrensschritt d) angegeben ist.

[0026] Die Figuren 3 bis 5 zeigen auch eine Ausführungsform des erfindungsgemäß Gastronorm-Behälters 12. Denn der Gastronorm-Behälter 12 weist einen vakuumdicht verschließenden Deckel 18 auf und ist mit einem Vakuumierventil 14 ausgestattet, das im vakuumierten Zustand des Gastronorm-Behälters 12 zumindest teilweise mit dem Sicherheitsetikett 16 überklebt ist, das ganz oder teilweise nicht zerstörungsfrei lösbar ist. Das Sicherheitsetikett 16 steht vorzugsweise wieder nur dem speziellen Hersteller zur Verfügung und es ist weitgehend fälschungssicher. Der vakuumdicht verschließende Deckel 18 weist, wie erwähnt, das Vakuumierventil 14 auf, wobei es sich im dargestellten Fall um einen metallischen Gastronorm-Behälter 12 handelt, der die zu lagernden und/oder zu transportierenden Lebensmittel 10 enthält.

[0027] Die in der vorstehenden Beschreibung, in den Zeichnungen sowie in den Ansprüchen offenbarten Merkmale der Erfindung können sowohl einzeln als auch in beliebiger Kombination für die Verwirklichung der Erfindung wesentlich sein.

Bezugszeichenliste

[0028]

- 10 Lebensmittel
- 12 Gastronorm-Behälter
- 14 Vakuumierventil
- 16 Sicherheitsetikett
- 18 Deckel

Patentansprüche

1. Verfahren zum Lagern und/oder Transportieren von Lebensmitteln (10), mit den folgenden Schritten:
 - a) Einfüllen der Lebensmittel (10) in einen Gastronorm-Behälter (12), der mit einem Vakuumierventil (14) ausgestattet ist, durch einen Hersteller;
 - b) Erzeugen eines Vakuums in dem Gastronorm-Behälter (12), durch den Hersteller;
 - 5 c) zumindest teilweises Überkleben des Vakuumierventils (14) mit einem Sicherheitsetikett (16), das ganz oder teilweise nicht zerstörungsfrei lösbar ist, durch den Hersteller; und
 - d) Lagern und/oder zu einem Kunden Transportieren des Gastronorm-Behälters (12).
2. Verfahren nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Sicherheitsetikett (16) ein nur dem Hersteller zur Verfügung stehendes, weitgehend fälschungssicheres Sicherheitsetikett ist.
 3. Verfahren nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Gastronorm-Behälter (12) ein metallischer Gastronorm-Behälter ist.
 4. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Gastronorm-Behälter (12) einen vakuumdicht verschließenden Deckel (18) aufweist.
 5. Verfahren nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Deckel (18) das Vakuumierventil (14) aufweist.
 6. Gastronorm-Behälter (12) mit einem vakuumdicht verschließenden Deckel (18) und mit einem Vakuumierventil (14), **dadurch gekennzeichnet, dass** das Vakuumierventil (14) im vakuumierten Zustand des Gastronorm-Behälters (12) zumindest teilweise mit einem Sicherheitsetikett (16) überklebt ist, das ganz oder teilweise nicht zerstörungsfrei lösbar ist.
 7. Gastronorm-Behälter (12) nach Anspruch 6, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Sicherheitsetikett (16) ein nur dem Hersteller zur Verfügung stehendes, weitgehend fälschungssicheres Sicherheitsetikett ist.
 8. Gastronom-Behälter (12) nach Anspruch 6 oder 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** er im vakuumierten Zustand zu lagernde und/oder zu transportierende Lebensmittel (10) enthält.
 9. Gastronorm-Behälter (12) nach einem der Ansprüche 6 bis 8, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Gastronorm-Behälter (12) ein metallischer Gastronorm-Behälter ist.
 10. Gastronorm-Behälter (12) nach einem der Ansprüche 6 bis 9, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Deckel (18) das Vakuumierventil (14) aufweist.

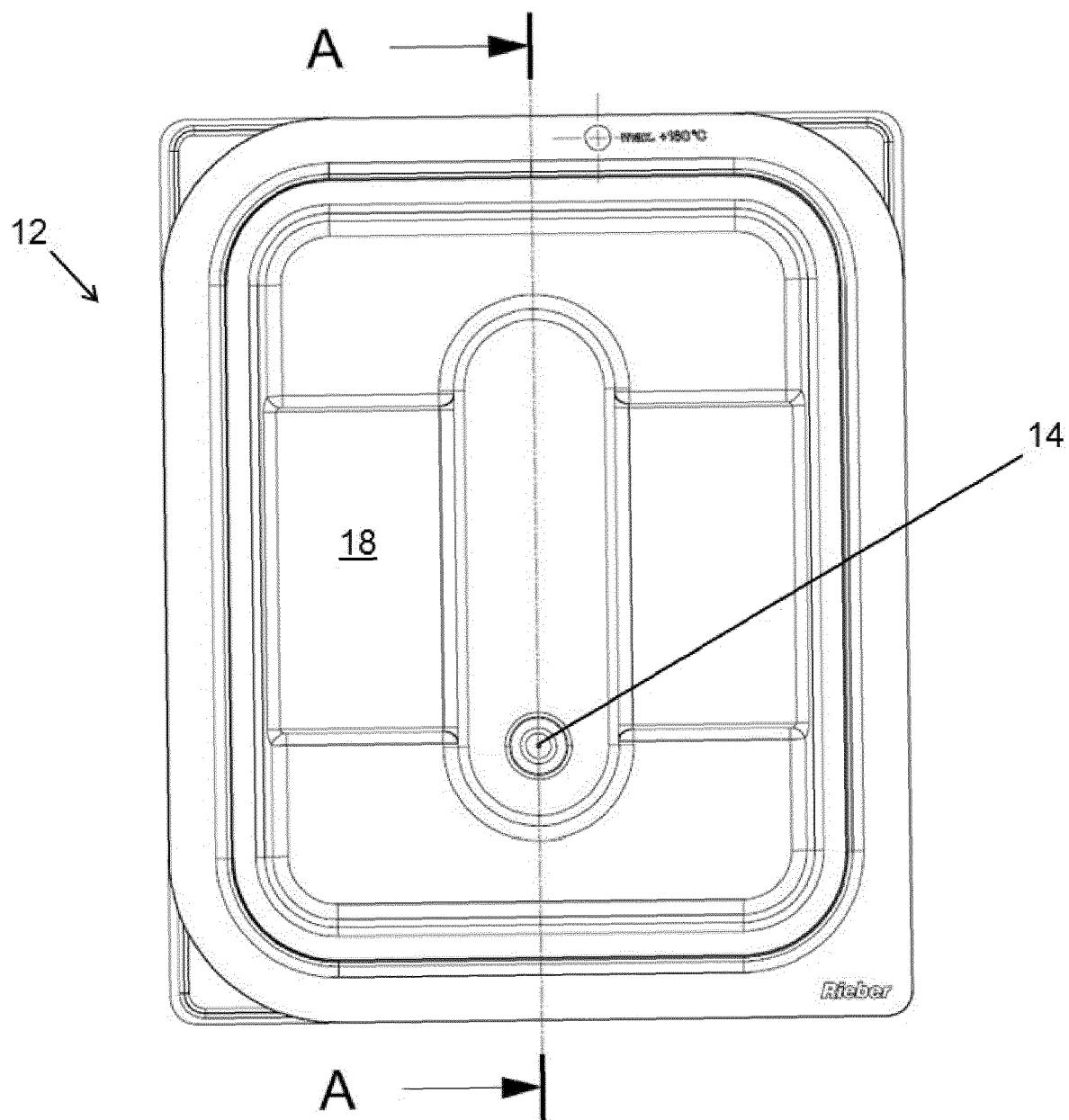


Fig. 1

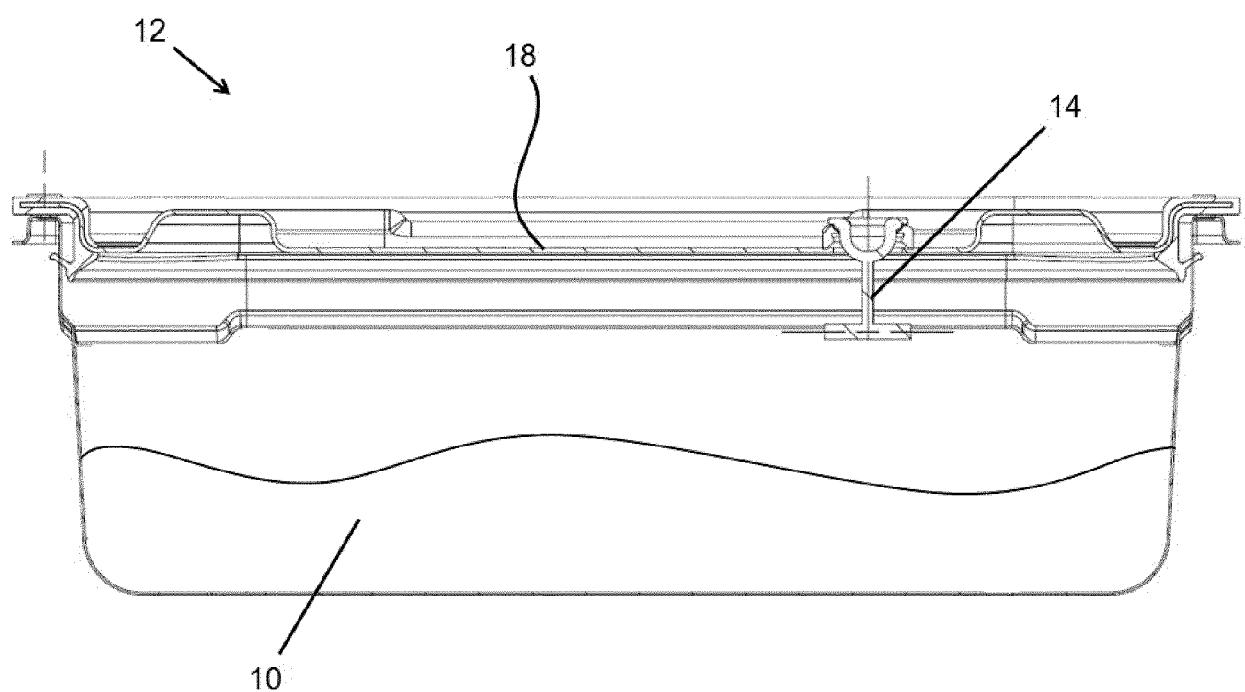


Fig. 2

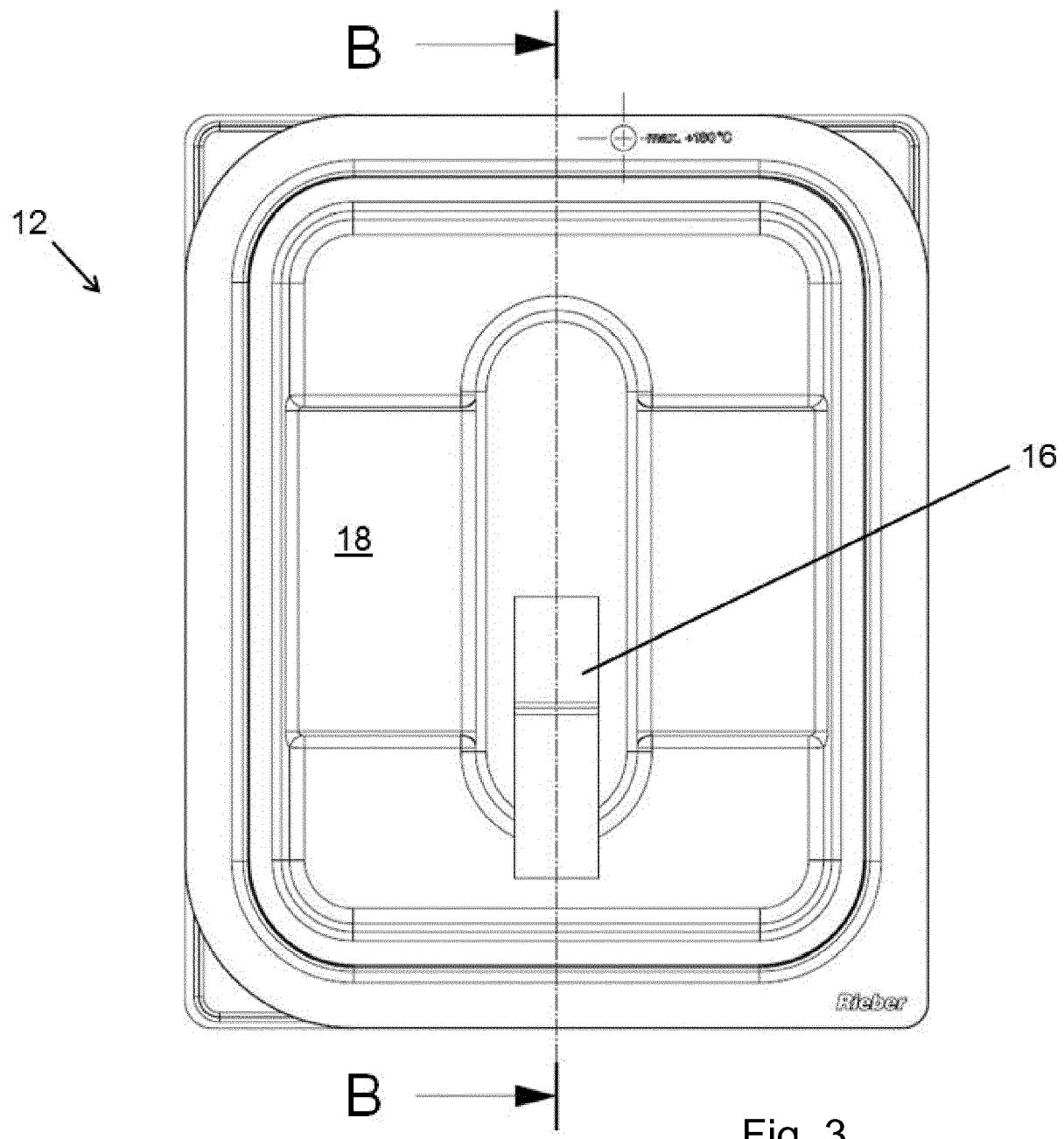


Fig. 3

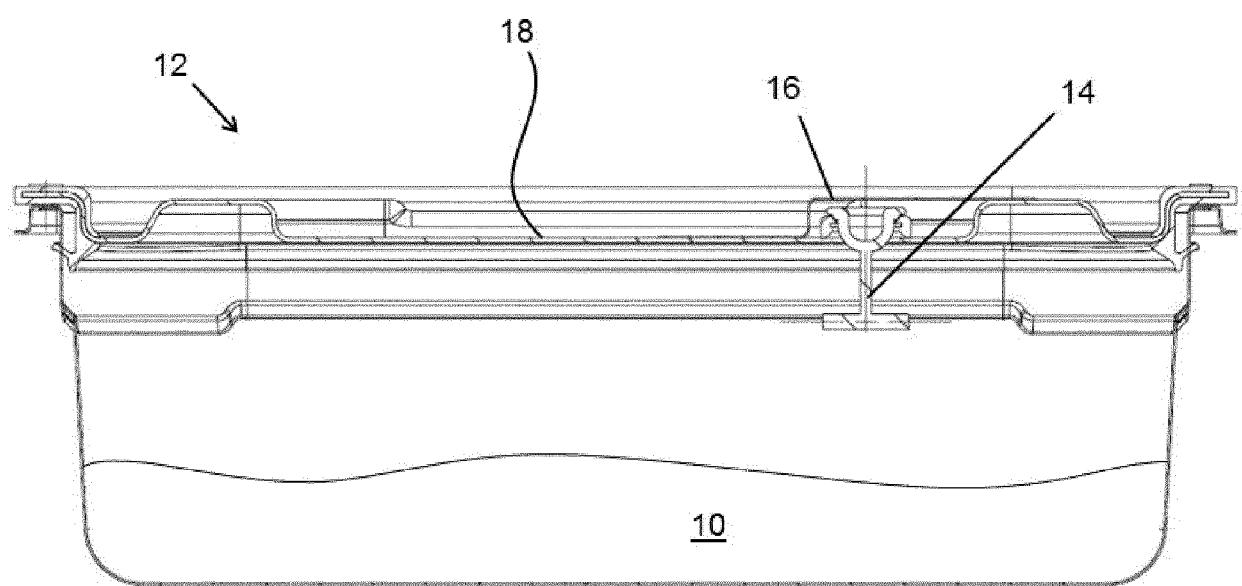


Fig. 4

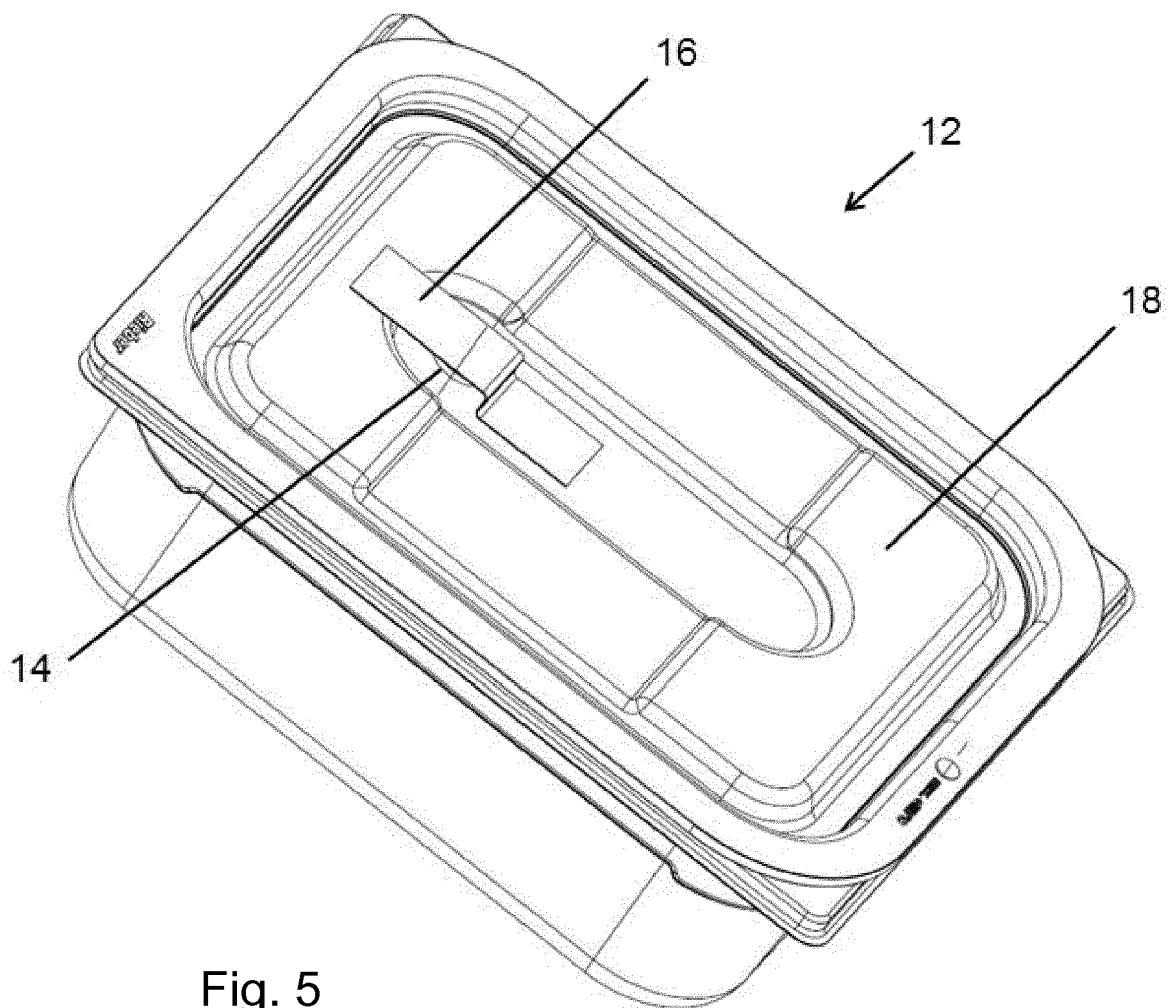


Fig. 5



EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung
EP 18 18 2536

5

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE				
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betriefft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (IPC)	
10	Y WO 2012/126807 A1 (RIEBER AG [CH]; MAIER MAX [DE]) 27. September 2012 (2012-09-27) * Figuren; Seite 6, letzter Absatz bis Seite 9, letzter Absatz *	1-10	INV. B65D81/20	
15	Y EP 0 659 154 B1 (WOLLERT HARTWIG [DE]) 22. Mai 1996 (1996-05-22) * Figuren; Spalte 3, Zeile 9 bis Spalte 4, Zeile 17 *	1,4,5,8, 10		
20	Y DE 10 2008 009247 A1 (RIEBER GMBH & CO KG [DE]) 13. August 2009 (2009-08-13) * Figuren; 0025- 0026 *	1,4,5,8, 10		
25	Y US 4 919 955 A (MITCHELL JERRY L [US]) 24. April 1990 (1990-04-24) * Figuren; Spalte 5, Zeile 15 bis Spalte 6, Zeile 45 *	1,4,5,8, 10		
30	Y FR 2 978 750 A1 (MAURY CHARLES GASTON PIERRE LOUIS [FR]) 8. Februar 2013 (2013-02-08) * Figuren; Element 7 *	1-3,6,7, 9	RECHERCHIERTE SACHGEBiete (IPC)	
35	Y EP 1 792 842 A1 (ZENTIS GMBH & CO KG [DE]) 6. Juni 2007 (2007-06-06) * Figuren; Element 8 *	1-3,6,7, 9	B65D A47J	
40				
45				
50	1 Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
55	EPO FORM 1503 03-82 (P04C03)	Recherchenort München	Abschlußdatum der Recherche 25. September 2018	Prüfer Ngo Si Xuyen, G
	KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE	X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur	T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmelde datum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

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

EP 18 18 2536

5 In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patendokumente 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.

25-09-2018

10	Im Recherchenbericht angeführtes Patendokument	Datum der Veröffentlichung		Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
15	WO 2012126807 A1	27-09-2012	EP WO	2686815 A1 2012126807 A1	22-01-2014 27-09-2012
20	EP 0659154 B1	22-05-1996	AT AU DE EP ES WO	138340 T 4943393 A 4303038 A1 0659154 A1 2091027 T3 9406705 A1	15-06-1996 12-04-1994 24-03-1994 28-06-1995 16-10-1996 31-03-1994
25	DE 102008009247 A1	13-08-2009	KEINE		
30	US 4919955 A	24-04-1990	AU DK EP JP JP US WO	636310 B2 105991 A 0494856 A1 3154479 B2 H05500197 A 4919955 A 9104922 A1	29-04-1993 03-07-1991 22-07-1992 09-04-2001 21-01-1993 24-04-1990 18-04-1991
35	FR 2978750 A1	08-02-2013	KEINE		
40	EP 1792842 A1	06-06-2007	KEINE		
45					
50					
55					

EPO FORM P0461

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