
Prüfungsarbeit eines Bewerbers

Verwendete Abkürzungen:

A = Artikel
R = Regel
StdT = Stand der Technik
S. = Seite
Z. = Zeile
Abs. = Absatz

Geänderte Patentansprüche

1. Verfahren zur Herstellung eines platten- oder schichtförmigen essbaren Materials

~~Arbeitskopie (zum Ausschneiden und Einkleben)~~

~~Ansprüche von Anlage 1 (Patentanmeldung)~~

~~1. Essbares Material zum Abdecken oder Überziehen von Nahrungsmitteln wie Fleisch und Fleischprodukten, bestehend aus~~

10 - 50 Gew.-%	Rinder- oder Schweinefett
25 - 65 Gew.-%	Milch und/oder Wasser
5 - 30 Gew.-%	Gelatine
0 - 25 Gew.-%	Binde- und/oder Verdickungsmittel
0 - 5 Gew.-%	Salz,

~~wobei das Verfahren die Herstellung einer Zusammensetzung der einzelnen Komponenten bei einer Temperatur über 50°C umfasst und dadurch gekennzeichnet ist, dass die Zusammensetzung direkt als Schicht ausgegossen und abgekühlt wird.~~

2. Verfahren nach Anspruch 1, wobei

~~Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass das Rinder- oder Schweinefett in geschmolzenem Zustand mit der Gelatine gemischt wird und anschließend Milch und/oder Wasser hinzugefügt werden.~~

3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, wobei die Zusammensetzung Milch und Wasser enthält.

4. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 3, wobei das Verfahren bei einem Gesamtflüssigkeitsgehalt von 25 bis Gew.-% durchgeführt wird.

5. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 4, wobei die Zusammensetzung in Schichtform auf ein Förderband gegossen wird und unmittelbar danach auf demselben Förderband abkühlt.
6. Verfahren nach Anspruch 5, wobei die abgekühlte oder teilweise abgekühlte Zusammensetzung anschließend auf eine Dicke von 1,5 bis 2,5 mm ausgewalzt wird.
7. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 6, wobei die Zusammensetzung besteht aus den folgenden Gewichtsanteilen:
~~Abdeckungs- oder Überzugsmaterial nach Anspruch 1 oder 2, bestehend aus den Gewichtsanteilen 13,9 % Schweinefett, 8,3 % Gelatine, 36,0 % Wasser, 19,4 % Milch, 20,7 % Kartoffelstärke und 1,7 % nitrithaltiges Salz.~~
8. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 6, wobei die Zusammensetzung besteht aus den folgenden Gewichtsanteilen:
~~Abdeckungs- oder Überzugsmaterial nach Anspruch 1 oder 2, bestehend aus den Gewichtsanteilen 13,9 % Rinderfett, 8,3 % Gelatine, 36,0 % Wasser, 18,4 % Milch, 11 % Kartoffelstärke, 9,7 % Carrageen und 2,7 % nitrithaltiges Salz.~~
9. Schicht- oder plattenförmiges essbares Material zum Abdecken oder Überziehen von Lebensmitteln, erhältlich nach dem Verfahren gemäß einem der Ansprüche 1 bis 8.
10. Nahrungsmittel, wie Fleisch oder Fleischprodukte, das mit einem essbaren Material gemäß Anspruch 9 überzogen oder abgedeckt ist.

An das Europäische Patentamt
München

München, den 4.3.2009

Anmeldenummer
Anmeldername

Auf den Bescheid vom (Datum des Bescheides)

1. Änderungen (A 123(2) EPÜ)

Die Patentanmeldung wird im Rahmen der anhängenden Patentansprüche 1-10 weiterverfolgt (siehe Blatt 1-5 dieser Arbeit).

Die neuen Ansprüche sind wie folgt in den ursprünglichen Unterlagen offenbart:

Anspruch 1 basiert auf der Kombination der ursprünglichen Ansprüche 1, 2 und 5, wobei das Verfahren auf in Schichtform gegossene Produkte beschränkt wurde. Weitere Stütze der ursprünglichen Offenbarung dieser Merkmalskombination ist auf der Seite 2, Z. 29-30, der Beschreibung zu finden.

Anspruch 2 entspricht dem ursprünglichen Anspruch 5.

Anspruch 3 ist auf der Seite 2, Z. 11, offenbart.

Anspruch 4 ist auf der S. 4, Z. 1-5, offenbart.

Ansprüche 5 und 6 sind auf der S. 4, Z. 11-14 offenbart.

Ansprüche 7 und 8 entsprechen den ursprünglichen Ansprüchen 3 und 4.

Anspruch 9 basiert auf dem ursprünglichen Anspruch 1, wurde jedoch beschränkt auf die durch die Verfahren der Ansprüche 1 bis 8 erhältlichen Produkte. Darüber hinaus ist Anspruch 9 zulässig, da die Anmeldung keine anderen Angaben enthält, die eine Definition des Stoffanspruchs durch strukturelle Parameter oder physikalische Parameter ermöglichen würde (siehe Rechtsprechung der Beschwerdekammern des EPA, II.B.6.1).

Anspruch 10 basiert auf dem ursprünglichen Anspruch 7 und wurde auf die Produkte des Anspruchs 9 beschränkt.

2. Neuheit (A 54 EPÜ)

2.1 Neuheit des Anspruchs 1

Das Dokument D1 offenbart ein Verfahren zur Herstellung eines Überzugs 4. ~~Dokument 1 (D1) beschreibt einen Überzug aus essbarem Fettersatz, der auf Nahrungsmittel, insbesondere Fleischprodukte, aufgebracht werden kann. Die Zusammensetzung besteht aus Fett, Gelatine und Wasser. Die in D1 offenbarten ungefähren Gewichtsanteile (siehe Anspruch 1) ergeben eine Zusammensetzung, die etwa 43 Gew.-% Fett, 14 Gew.-% Gelatine und 43 Gew.-% Wasser enthält. Die Überzugszusammensetzung wird unter kräftigem Rühren der Bestandteile bei einer erhöhten Temperatur über 60°C hergestellt. Beim Abkühlen wird die Zusammensetzung fest. (siehe D1, Abs. [005] und [006])~~

Die so erhaltene feste Zusammensetzung wird aufgeschmolzen, um Lebensmittel durch Eintauchen zu beschichten (D1, Abs. [008]).

Anspruch 1 unterscheidet sich daher von der Offenbarung der D1 darin, dass die Zusammensetzung direkt als Schicht ausgegossen und abgekühlt wird.

Das Dokument D2 offenbart Zusammensetzungen zum Herstellen essbarer Überzüge für die Nahrungsmittelindustrie. Die offenbarte Zusammensetzung ~~Salz, Stärke und Carrageen zusammen. Die Gesamtzusammensetzung besteht (in Gewichtsanteilen) aus 25 – 65 % Fett, 5,5 – 31 % Milch und/oder Wasser, 0,5 – 14 % Gelatine, 0 – 5 % Salz, 3 – 41 % Stärke und 0,3 – 11,5 % Carrageen.~~

[007] Der fetthaltige Überzug für Nahrungsmittel, insbesondere Fleisch, wird vorzugsweise gemäß D2 als Emulsion hergestellt, indem das tierische Fett in geschmolzenem Zustand mit der Gelatine gemischt wird und anschließend Milch und/oder Wasser hinzugefügt werden. Das Gemisch wird unter Rühren und bei einer Temperatur über 60°C hergestellt. Die Stärke und das Carrageen werden danach hinzugefügt. Die Zusammensetzung wird in eine Form gegeben, auf 70°C erhitzt, und muss 2 bis 4 Stunden bei dieser Temperatur gehalten und schließlich abgekühlt werden. Nachdem das Produkt abgekühlt ist, wird es aus der Form genommen und in Schichten oder Scheiben der gewünschten Dicke geschnitten, die dann zum Überziehen von Fleischprodukten verwendet werden können. Das Überzugsmaterial hat den Vorteil,

Anspruch 1 unterscheidet sich somit von der Offenbarung der D1 darin, dass die Zusammensetzung direkt als Schicht ausgegossen und abgekühlt wird.

Im Ergebnis ist daher Anspruch 1 neu gegenüber D1 und D2.

2.2 Neuheit der Ansprüche 2 bis 8

Die abhängigen Verfahrensansprüche 2 bis 8 sind durch ihren Rückbezug auf den als neu anzusehenden Anspruch 1 ebenfalls neu.

2.3 Neuheit des Anspruchs 9

Anspruch 9 ist ein product-by-process-Anspruch und als solcher auf das Erzeugnis an sich gerichtet. Gemäß der Entscheidung T205/83 (ABl. 1985, 363) erlangt ein Erzeugnis nicht zwangsläufig Neuheit allein dadurch, dass das im Anspruch genannte Herstellungsverfahren neu ist. Im vorliegenden Fall führt jedoch das im Anspruch genannte Verfahren zu neuen Eigenschaften, nämlich einer besseren Haftungsfähigkeit des schicht- oder plattenförmigen Materials an den Nahrungsmitteln. Diese Eigenschaften sind auf eine durch das Verfahren erhaltene neuartige Struktur zurückzuführen.

Die Anmelderin hat diesbezüglich ~~Wir haben~~ *einen Vergleich durchgeführt zwischen einem Produkt, das erfindungsgemäß in Schichtform „gegossen“ wurde und einem Produkt, das gemäß dem Stand der Technik geformt wurde, indem Platten von größeren Blöcken abgeschnitten wurden. Es hat sich gezeigt, dass die Oberfläche des in Schichtform gegossenen Materials eine andere Struktur aufweist als die abgeschnittenen Platten oder Scheiben. Dank dieser Struktur haftet der so geformte Überzug außerdem besser am Nahrungsmittel.*

Falls die Prüfungsabteilung genauere Angaben zu den Vergleichstests benötigt, wird um kurze Mitteilung gebeten.

Insofern führt das neue Verfahren des Anspruchs 9 auch zu neuen Produkten, da D2 ausschließlich das Schneiden der Blöcke lehrt, um schichtförmige Materialien zu erhalten.

D1 offenbart das Zerschneiden oder sonstige Umformen der Zusammensetzung zu einem Schichtmaterial nicht.

Im Ergebnis ist daher der Anspruch 9 neu.

2.4 Neuheit des Anspruchs 10

Anspruch 10 ist durch seinen Rückbezug auf den neuen Anspruch 9 ebenfalls neu.

3. Erfinderische Tätigkeit (A 56 EPÜ)

3.1 Erfinderische Tätigkeit des Anspruchs 1

a) Nächstliegender StdT

Sowohl D1 als auch D2 betreffen Zusammensetzungen, die in ihren Komponenten denjenigen des Anspruchs 1 entsprechen. D2 betrifft darüber hinaus auch jedoch die Verarbeitung des Materials zu einer Schichtform, auch zur Steigerung der Haftung, und ist daher als nächster StdT anzusehen.

b) Objektive technische Aufgabe

Wie zuvor unter Punkt 2.1 ausgeführt wurde, unterscheidet sich das Verfahren von den Verfahren der D2 darin, dass direkt als Schicht ausgegossen wird und abgekühlt wird.

Wie unter Punkt 2.3 beschrieben, kann dadurch die Haftung des Überzugsmaterials an Nahrungsmitteln verbessert werden.

Die objektive Aufgabe ist demnach in der Suche nach einem Verfahren zu sehen, das ein weiter verbessertes haftendes Überzugsmaterial bereit stellt.

c) Prüfung

D2 alleine lehrt, dass durch Aufschneiden der kalten Zusammensetzungsmasse ein gut haftendes Produkt erhalten werden kann (vgl. Abs. [011]). Darüber hinaus zieht D2 das direkte Ausgießen der heißen Zusammensetzungsmasse nicht in Erwägung.

Der Gegenstand des Anspruchs 1 ist somit allein aus D2 nicht nahegelegt.

Auch aus der Zusammenschau der D2 und der D1 ergeben sich für den Fachmann keine Anhaltspunkte, das Verfahren im Sinne des Anspruchs 1 weiterzuentwickeln, da D1 weder die Möglichkeit des direkten Ausgießens zu Schichten noch die damit verbundenen Vorteile diskutiert.

Darüber hinaus ist das Verfahren gemäß Anspruch 1 bzw. die dadurch erhaltenen Schichtmassen überaus kommerziell erfolgreich. Die Anmelderin betont, dass es durch die vorliegende Erfindung ~~nicht erkannt, wie weitreichend unsere Erfindung ist. Auf den ersten Blick mag sie vielleicht trivial erscheinen, aber tatsächlich ist sie weit davon entfernt. Mit der vorliegenden Erfindung ist es zum ersten Mal möglich geworden~~ ist, das Überzugsmaterial als eigenes Produkt zur Verfügung zu stellen, das unabhängig vermarktet werden kann. Im letzten halben Jahr ~~haben wir~~ wurden 20 Tonnen Überzugsmaterial verkauft. Wenn das Produkt wie in ~~unserer~~ der Anmeldung im Absatz [008] erläutert in Schichtform gegossen und wahlweise noch gewalzt wird, um die Dicke zu reduzieren, kann es auf eine Rolle gewickelt werden. Die Rolle wird bis zum Gebrauch gekühlt aufbewahrt. ~~Als wir die Anmeldung eingereicht haben, haben wir den Wert des Überzugs nicht erkannt.~~ Inzwischen ist er der Überzug zu einem sehr gefragten Produkt in der fleischverarbeitenden Industrie geworden.

Dieser Verkaufserfolg ist ersichtlich auf den Übergang in eine Schichtform zurückzuführen. Der kommerzielle Erfolg ist somit ein weiteres Indiz für das Vorliegen einer erfinderischen Tätigkeit (RiLi, C-IV, 11.9.4).

Im Ergebnis ist somit die Lehre des Anspruchs 1 durch den StdT nicht nahegelegt.

3.2 Erfinderische Tätigkeit der Ansprüche 2 bis 8

Die Ansprüche 2 bis 8 sind durch ihren Rückbezug auf Anspruch 1 ebenfalls erfinderisch.

3.3 Erfinderische Tätigkeit des Anspruchs 9

Anspruch 9 ist im Wesentlichen die durch das Verfahren gemäß Anspruch 1 definierte Schichtmasse, die sich von den Massen der D1 oder D2 durch eine verbesserte Haftung aufgrund einer anderen Struktur unterscheidet. Darüber hinaus ist das Material in Schichtform.

Somit gelten dieselben Überlegungen bezüglich des nächstliegenden StdT und die objektive Aufgabe, wie sie für Anspruch 1 (Punkt 3.1) getroffen wurden. Darüber hinaus gelten die gleichen Erwägungen wie bezüglich des Nicht-Naheliegens von Anspruch 1.

Im Ergebnis ist somit Anspruch 9 ebenfalls erfinderisch.

3.4 Erfinderische Tätigkeit des Anspruchs 10

Anspruch 10 ist durch seinen Rückbezug auf den erfinderischen Anspruch 9 ebenfalls erfinderisch.

4. Anträge

Im Hinblick auf die oben ausgeführte Patentfähigkeit der neuen Ansprüche 1 bis 10 wird die Erteilung eines Patents beantragt.

Unterschrift