

Interner Verteilerschlüssel:

- (A) [] Veröffentlichung im ABl.
- (B) [X] An Vorsitzende und Mitglieder
- (C) [] An Vorsitzende
- (D) [] Keine Verteilung

E N T S C H E I D U N G
vom 9. Dezember 2002

Beschwerde-Aktenzeichen: T 0819/00 - 3.2.4

Anmeldenummer: 89912384.8

Veröffentlichungsnummer: 0426766

IPC: A21C 1/06

Verfahrenssprache: DE

Bezeichnung der Erfindung:

Mischkneteter-Vorrichtung und Verfahren zur Herstellung von Teig, insbesondere für Teigwaren

Patentinhaberin:

Bühler AG

Einsprechende:

Pavan S.p.A.

Stichwort:

-

Relevante Rechtsnormen:

EPÜ Art. 54(3), (4), 56, 100a), b), 102(3)
EPÜ R. 55c)

Schlagwort:

"Zulässigkeit des Einspruchs - bejaht (Abschnitt 2)"
"Klarheit der Ansprüche - bejaht"
"Neuer Einspruchsgrund - nicht zugelassen"
"Neuheit - bejaht (obwohl identische Figuren vorliegen -
Abschnitt 6)"
"Erfinderische Tätigkeit - bejaht"

Zitierte Entscheidungen:

G 0004/93, T 0222/85, T 0234/86, T 0301/87, G 0010/91

Orientierungssatz:

-



Aktenzeichen: T 0819/00 - 3.2.4

E N T S C H E I D U N G
der Technischen Beschwerdekammer 3.2.4
vom 9. Dezember 2002

Beschwerdeführerin:
(Einsprechende)

Pavan S.p.A.
Via Monte Grappa 8
I-35015 Galliera Veneta (PD) (IT)

Vertreter:

Petraz, Gilberto Luigi
GLP S.r.l.
Piazzale Cavedalis 6/2
I-33100 Udine (IT)

Beschwerdegegnerin:
(Patentinhaberin)

BÜHLER AG
D-9240 Uzwil (CH)

Vertreter:

Manitz, Finsterwald & Partner GbR
Postfach 31 02 20
D-80102 München (DE)

Angefochtene Entscheidung:

**Zwischenentscheidung der Einspruchsabteilung
des Europäischen Patentamts über die
Aufrechterhaltung des europäischen Patents
Nr. 0 426 766 in geändertem Umfang, zur Post
gegeben am 19. Juni 2000.**

Zusammensetzung der Kammer:

Vorsitzender: C. A. J. Andries
Mitglieder: T. Kriner
H. Preglau
M. G. Hatherly
C. Holtz

Sachverhalt und Anträge

- I. Die Beschwerdeführerin (Einsprechende) hat gegen die am 19. Juni 2000 zur Post gegebene Zwischenentscheidung der Einspruchsabteilung, in welcher festgestellt wurde, daß die geänderte Fassung des Patents EP 0 426 766 den Erfordernissen des EPÜ genügt, unter gleichzeitiger Entrichtung der Beschwerdegebühr, die am 31. Juli 2000 eingegangene Beschwerde eingelegt. Die Beschwerdebegründung ist am 18. Oktober 2000 eingegangen.
- II. Mit dem Einspruch war das gesamte Patent im Hinblick auf Artikel 100 a) in Verbindung mit den Artikeln 52 (1), 54 und 56 EPÜ angegriffen worden.

Die Einspruchsabteilung war aber der Auffassung, daß die vorgebrachten Einspruchsgründe der Aufrechterhaltung des Patents in geändertem Umfang gemäß dem während der mündlichen Verhandlung am 20. März 2000 gestellten Hauptantrag der Beschwerdegegnerin (Patentinhaberin) nicht entgegenstünden.

- III. Im Beschwerdeverfahren haben folgende Druckschriften eine Rolle gespielt:

D5: JP-A-62-269 736 mit einer Übersetzung der Patentansprüche in die englische Sprache;

D11: Informationsblatt "Continuous dough preparation, Automation and quality assurance in dough mixing" Werner & Pfleiderer, WER 03 080/1-2.0-V.87 KODÖ (twenty pages);

D25: "Pasta e Prodotti Estrusi", C. Cantarelli e Ch. Mercier, Edizione Italiana, Tecniche Nuove, 1987,

Seiten 64 und 66 mit Übersetzung in die englische Sprache;

- D33: Erklärung des Herrn Juergen Hecht vom 27.09.00 in deutscher Sprache, betreffend eine offenkundige Vorbenutzung einer, von der Beschwerdeführerin aufgestellten Anlage für die Produktion von Teigwaren bei der Fa. Birkel;
- D34: Erklärung des Herrn Horst Löw vom 28.09.00 in deutscher Sprache, betreffend eine offenkundige Vorbenutzung einer, von der Beschwerdeführerin aufgestellten Anlage für die Produktion von Teigwaren bei der Fa. Buck;
- D35: Erklärung des Herrn Armando Pedro Schenkel vom 7. September 2000 in spanischer Sprache mit einer Übersetzung in die deutsche Sprache, betreffend eine offenkundige Vorbenutzung einer, von der Beschwerdeführerin aufgestellten Anlage für die Produktion von Teigwaren bei der Fa. Terrabusi;
- D36: Eidstattliche Erklärung des Herrn Donald Atkins vom 18. September 2000 in englischer Sprache, betreffend eine offenkundige Vorbenutzung mehrerer, von der Beschwerdeführerin aufgestellten Anlagen für die Produktion von Teigwaren bei der Fa. Kraft Foods;
- D40: PCT-Anmeldung PCT/CH88/00219 (WO-A-89/04610)

IV. Am 9. Dezember 2002 wurde mündlich verhandelt.

Die Beschwerdeführerin beantragte die Aufhebung der angefochtenen Entscheidung und den Widerruf des

europäischen Patents EP 0 426 766.

Die Beschwerdegegnerin (Patentinhaberin) beantragte, den Einspruch als unzulässig zurückzuweisen, sowie die Aufhebung der angefochtenen Entscheidung und die Aufrechterhaltung des Patents auf der Basis des in der mündlichen Verhandlung eingereichten Antrags mit neuen Patentansprüchen 1 bis 22 und einer neuen Beschreibungsseite 4.

- V. Die zum Zeitpunkt der vorliegenden Entscheidung maßgebliche Fassung der unabhängigen Ansprüche 1 und 14 lautet wie folgt:

"1. Mischkneteter-Vorrichtung (1) für die Herstellung von Rohteig, mit einem geschlossenen Gehäuse (2), mit einer Gutzuführöffnung (12), einem preßformfrei ausgebildeten Austragmundstück, sowie in dem Gehäuse (2) kontinuierlich wirkenden Arbeitselementen (3) in der Form von zwei zusammenarbeitenden Arbeitswellen (5, 6), an welchen Misch- und Knetelemente (7,8,9,7',8',9') mit Zwangsförderwirkung in dem gesamten Arbeitsquerschnitt des Gehäuses angeordnet sind, dadurch gekennzeichnet, daß die Arbeitswellen (5, 6) jeweils in Produktflußrichtung abwechselnd Knetschnecken (7,8,9,7',8',9') sowie den Teig zerschneidende bzw. zerstückelnde Scherelemente (10,11,10',11') aufweisen, und daß die Vorrichtung als Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneteter (1) ausgebildet und dieser einer Einwellen-Preßschnecke (36) zugeordnet ist."

"14. Verfahren zur Herstellung von Rohteig für Teigwarenteig mit einem Flüssiganteil von 25 - 40 Gewichtsprozent, welcher in einer anschließenden Verpressung mit einer Schneckenpresse bzw. durch

Weiterverarbeitung mittels Walzen in die gewünschte Form gebracht und geschnitten wird, wobei die Rohmaterialien durch ein zusammenarbeitendes Arbeitswellenpaar bei gleichzeitiger Zwangsförderung gemischt und durch wiederholte Kneteinwirkung zu einem Rohteig mit einem ausgebildeten Proteingerüst gewirkt werden, dadurch gekennzeichnet, daß die Rohmaterialien in einer ersten Stufe durch das zusammenarbeitende Arbeitswellenpaar durch ein fortlaufendes Wechselspiel von Kneten und Zerschneiden bzw. Zerstückeln zu einem unverpreßten Rohteig gewirkt werden und in einer zweiten Stufe der Rohteig entweder in einer Einwellenpresse homogenisiert, unter hohen Druck gebracht und durch eine Preßform, oder über Walzen, in die gewünschte Form gepreßt und geschnitten wird."

VI. Zur Stützung ihres Antrags hat die Beschwerdeführerin folgendes vorgetragen:

Der geänderte Anspruch 1 erfülle nicht die Erfordernisse des Artikels 84 EPÜ, weil er aufgrund der Aufnahme des Begriffs "Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneteter" nicht klar sei. Was unter einem Niederdruck in einem Mischkneteter zu verstehen sei, gehe weder aus dem angefochtenen Patent hervor, noch sei dies eine dem Fachmann geläufige Angabe. Überdies sei ein den Druck in einem Mischkneteter betreffendes Merkmal kein Vorrichtungsmerkmal, sondern ein Verfahrensmerkmal, da dieser Druck nicht von der Konstruktion eines Mischkneteters abhängt, sondern in erster Linie von der zu fördernden Teigart sowie der jeweils gewählten Förderleistung. Daher sei es unmöglich festzustellen, wie ein Zweiwellen-Mischkneteter auszugestaltet sei, damit er ein Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneteter sei.

Als Folge der mangelnden Klarheit sei die Erfindung im angefochtenen Patent auch nicht ausreichend deutlich und vollständig genug offenbart, daß sie von einem Fachmann ausgeführt werden könne.

Desweiteren seien die Gegenstände der Ansprüche 1 und 14 nicht neu, weil D40 bereits eine Vorrichtung und ein Verfahren mit sämtlichen Merkmalen dieser Ansprüche aufweise. Figur 3 dieser Entgegenhaltung zeige sogar eine Mischkneteter-Vorrichtung, die mit der in Figur 9 des angefochtenen Patents dargestellten Vorrichtung identisch sei. Die in den Abschnitten 16 und 22 der Figur 3 dargestellten Förderschnecken gemäß D40 unterschieden sich in keiner Weise von den in den Knetzonen 79 und 82 gezeigten Knetschnecken gemäß Figur 9 des angefochtenen Patents und würden jeweils vor Abschnitten 20 bzw. 23 liegen, welche den Teig zerschneidende bzw. zerstückelnde, von Knetfingern 21 gebildete Scherelemente aufwiesen. Zwar wären die in D40 gezeigten Förderschnecken nicht ausdrücklich als Knetschnecken bezeichnet; für den Fachmann wäre es jedoch offensichtlich, daß jede Förderschnecke in einem geschlossenen Gehäuse zwangsläufig auch als Knetschnecke wirken würde. Aufgrund der zwischen dem Gehäuse und dem Teig wirkenden Reibungskräfte sei eine Förderung des Teigs ohne Kneten gar nicht möglich. Dementsprechend sei gemäß D40 die Knetzone 20 auf Seite 15, Zeilen 19 bis 21 auch als erste eigentliche Knetzone bezeichnet, weil auch schon die vorangehende Einzugszone als Knetzone wirke.

Außerdem beruhten die Gegenstände der Ansprüche 1 und 14 auch nicht auf einer erfinderischen Tätigkeit. Der ihnen am nächsten kommende Stand der Technik gehe aus D11 hervor. Diese Entgegenhaltung offenbare bereits eine

Mischkneteter-Vorrichtung mit einem einstellbaren Austragsmundstück, welches selbstverständlich auch preßformfrei eingestellt werden könne, sowie mit zwei Arbeitswellen, auf denen abwechselnd Knetelemente und den Teig zerschneidende Scherelemente angeordnet seien. Nachdem unklar sei was unter dem Begriff "Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneteter" zu verstehen sei, und auch der Mischkneteter nach D11 wegen seines druckfreien Ausstoßes als Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneteter angesehen werden könne, würden sich die Vorrichtung nach Anspruch 1 und das Verfahren nach Anspruch 14 von der aus D11 bekannten Vorrichtung und dem daraus ableitbaren Verfahren somit nur noch dadurch unterscheiden, daß dem Mischkneteter eine Einwellen-Preßschnecke zugeordnet sei (Anspruch 1), bzw. daß der Rohteig in einer zweiten Stufe in einer Einwellenpresse homogenisiert, unter hohem Druck gebracht und durch eine Preßform, oder über Walzen, in die gewünschte Form gepreßt und geschnitten werde (Anspruch 14). Diese Maßnahme sei für den Fachmann jedoch selbstverständlich, damit der druckfrei vom Mischkneteter ausgestoßene Teig verdichtet werden könne. Zudem sei sie auch durch den Stand der Technik nahegelegt. So sei die Lehre, den Teig nach seinem druckfreien Austritt aus einem Zweiwellen-Mischkneteter in einer Preßvorrichtung zu verdichten und in die gewünschte Form zu bringen, beispielsweise aus jeder der D5, der D25 sowie den offenkundigen Vorbenutzungen gemäß D33 bis D36 bekannt. Wenn daher der Bedarf bestehe, den mit einer Mischkneteter-Vorrichtung nach D11 erzeugten Teig nachzubehandeln, sei es für den Fachmann naheliegend, diesem Mischkneteter eine Preßeinrichtung, z. B. in Form einer Preßschnecke zuzuordnen und den Teig damit in einer zweiten Stufe zu verdichten und in die gewünschte Form zu bringen.

Im Hinblick auf den Antrag der Beschwerdegegnerin, den Einspruch als unzulässig zurückzuweisen, hat die Beschwerdeführerin vorgebracht, daß dieser Antrag unzulässig sei. Wenn ihm nämlich stattgegeben würde, hätte das Patent im erteilten Umfang Bestand und die Beschwerdeführerin wäre schlechter gestellt als durch die angefochtene Entscheidung der Einspruchsabteilung.

VII. Die Beschwerdegegnerin hat diesen Ausführungen widersprochen und hat folgendes vorgebracht:

Für den Fachmann sei es ohne weiteres möglich, die Bedeutung des Begriffs "Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneteter" aus der Beschreibung des angefochtenen Patents zu entnehmen. Danach sei der Druck im Mischkneteter relativ zu dem in der nachgeschalteten Preßschnecke herrschenden Druck niedrig zu halten und zwar so niedrig, daß das Zerschneiden der Teigmasse nicht behindert und die Gefahr eines unkontrollierten Temperaturanstiegs vermieden werde.

Beim Einwand der mangelnden Ausführbarkeit handele es sich um einen neuen Einspruchsgrund, für dessen Prüfung kein Einverständnis gegeben werde.

Für die Frage der Neuheit sei D40 nicht so relevant, wie es die Beschwerdeführerin dargestellt habe. D40 offenbare zwar eine Vorrichtung und ein Verfahren, die denen nach Anspruch 1 und 14 ähnlich seien, sich davon aber durch das Vorsehen von sich einander abwechselnden Knetschnecken und Scherelementen unterschieden. Nach D40 finde ein absichtliches Kneten des Teigs lediglich in den Knetzonen 20 und 23 statt, während er in der Einzugszone 16 und der Zwischenförderzone 22 ausschließlich gefördert werde. Ein Kneten in diesen

Zonen sei der D40 weder explizit noch implizit zu entnehmen. Auch aus Figur 3 könne nicht abgeleitet werden, daß es sich bei den dort nur schematisch dargestellten Schnecken um Knetschnecken handele, zumal eine solche Interpretation im Gegensatz zur Beschreibung der D40 stände, in der diese Schnecken ausschließlich als Förderschnecken beschrieben würden. Die Gegenstände der Ansprüche 1 und 14 seien daher durch D40 nicht neuheitsschädlich vorweggenommen.

Darüber hinaus würden sie auch auf einer erfinderischen Tätigkeit beruhen. Von der aus D11 bekannten Mischkneteter-Vorrichtung würde sich die in Anspruch 1 definierte Vorrichtung nicht nur durch eine dem Zweiwellen-Mischkneteter zugeordnete Einwellen-Preßschnecke unterscheiden, sondern auch noch dadurch, daß es sich bei dem Mischkneteter um einen Niederdruck-Mischkneteter mit einem preßformfrei ausgebildeten Austragsmundstück und sich mit den Knetschnecken abwechselnden, den Teig zerschneidenden bzw. zerstückelnden Scherelementen handele. Aus der Angabe, daß die Vorrichtung nach D11 ein einstellbares Austragsmundstück habe, ließe sich nämlich nicht ableiten, daß es preßformfrei ausgebildet sei, und das Vorhandensein von polygonartigen Elementen auf den Arbeitswellen ließe keinen Rückschluß zu, daß diese Elemente Scherelemente, geschweige denn Schneidelemente seien. Gerade aber das Vorsehen einer vom Zweiwellen-Mischkneteter getrennten Preßschnecke, eines im Vergleich zur Preßschnecke niedrigen Drucks im Mischkneteter und eines preßformfrei ausgebildeten Austragsmundstücks würde erst dazu führen, daß der Teig in der beanspruchten Vorrichtung ohne Störung durch einen zu hohen Druck geschnitten werden könne und daß ein Wechselspiel zwischen Kneten und Schneiden erreicht werde, das die

Herstellung eines qualitativ hochwertigen Teigs bei einer hohen Durchsatzleistung ermöglicht und in hygienischer Hinsicht höchsten Ansprüchen genügt. Für die Gesamtheit der dafür vorgesehenen Maßnahmen könne weder aus D5 noch aus D25 oder einer der geltend gemachten offenkundigen Vorbenutzungen gemäß D33 bis D36 eine Anregung entnommen werden.

Zudem würden die Erklärungen gemäß D33 bis D36 nicht ausreichen, um die geltend gemachten offenkundigen Vorbenutzungen in dem von den Beschwerdekammern des EPA geforderten Maß nachzuweisen.

Ferner habe das aus E11 ableitbare Verfahren nichts mit dem in Anspruch 14 vorgeschlagenen Verfahren zu tun. Während Anspruch 14 nämlich ein Verfahren zur Herstellung von Rohteig für Teigwaren betreffe, sei die aus D11 bekannte Vorrichtung, wie es aus der Titelseite und aus den Ausführungen auf Seite 15 zu entnehmen sei, ausschließlich zur Herstellung von Rohteig für Backwaren vorgesehen.

Im Hinblick auf ihren Antrag, den Einspruch als unzulässig zu verwerfen, hat die Beschwerdegegnerin lediglich auf ihre bereits im Einspruchsverfahren vorgebrachte Begründung verwiesen, wonach der Einspruch nicht die Erfordernisse der Regel 55 c) EPÜ erfülle (siehe Schreiben vom 12. April 1995, Seite 2, Absatz 3), insbesondere weil die von der Beschwerdeführerin genannten Beweismittel nicht dazu geeignet seien, die geltend gemachte offenkundige Vorbenutzung tatsächlich nachzuweisen.

Entscheidungsgründe

1. Die Beschwerde ist zulässig.
2. *Zulässigkeit des Einspruchs*
 - 2.1 Nach der Entscheidung der Großen Beschwerdekammer G 4/93 (ABl. EPA, 1994, 875) ist der Patentinhaber in dem Fall, in der der Einsprechende der alleinige Beschwerdeführer gegen eine Zwischenentscheidung über die Aufrechterhaltung des Patents in geändertem Umfang ist, primär darauf beschränkt, das Patent in der Fassung zu verteidigen, die die Einspruchsabteilung ihrer Zwischenentscheidung zugrunde gelegt hat (siehe G 4/93, Leitsatz II). Dies bedeutet, daß der Antrag der Patentinhaberin, den Einspruch als unzulässig zu verwerfen, nicht zugelassen werden kann.

Andererseits ist die Zulässigkeit des Einspruchs gemäß einem gefestigten Grundsatz der Rechtsprechung der Beschwerdekammern auch im Einspruchs-Beschwerdeverfahren von Amts wegen zu prüfen (siehe Rechtsprechung der Beschwerdekammern des Europäischen Patentamts, 4. Auflage 2001, Seiten 521 bis 523, Abschnitt VII.C.8.1).

Falls die Beschwerdekammer im vorliegenden Fall zum Ergebnis kommen sollte, daß der Einspruch tatsächlich unzulässig ist, würde sich die Frage erheben, ob dieses Ergebnis dazu führen könnte, die Entscheidung der Einspruchsabteilung aufzuheben und den Einspruch als unzulässig zu verwerfen, oder ob eine solche Entscheidung durch das Verbot der Schlechterstellung der alleinigen Beschwerdeführerin ausgeschlossen ist.

Wie dem folgenden Abschnitt zu entnehmen ist, hat sich

diese Frage jedoch erübrigt, da der Einspruch als zulässig angesehen wird.

- 2.2 Nach der Rechtsprechung der Beschwerdekammern des EPA sind die Erfordernisse der Regel 55 c) EPÜ dann erfüllt, wenn die Einspruchsschrift vom Inhalt her geeignet ist, das Vorbringen des Einsprechenden objektiv verständlich zu machen (siehe T 222/85 Abl. EPA 1988, 128). Nachdem der vorliegenden Einspruchsschrift ohne weiteres zu entnehmen ist, daß nach Auffassung der Beschwerdeführerin der Gegenstand des angefochtenen Patents gegenüber einer geltend gemachten offenkundigen Vorbenutzung eines Teigmischgeräts des Typs ZPM 120 nicht neu sei und er im Hinblick auf eine Kombination dieser Vorbenutzung mit dem aus D5 zu entnehmenden Stand der Technik zumindest nicht auf einer erfinderischen Tätigkeit beruhe, ist dieses Erfordernis im vorliegenden Fall erfüllt.

Die Frage, ob Beweismittel dazu geeignet sind eine offenkundige Vorbenutzung tatsächlich nachzuweisen oder nicht, ist kein Kriterium für die Zulässigkeit eines Einspruchs. Die Beantwortung dieser Frage bleibt ausschließlich der Prüfung der sachlichen Begründetheit des Einspruchs vorbehalten (siehe T 234/86, Abl. EPA, 1989, 79).

Folglich ist der vorliegende Einspruch im Hinblick auf Regel 55 c) EPÜ zulässig.

3. *Klarheit und Ausführbarkeit*

- 3.1 Nach der Rechtsprechung der Beschwerdekammern läßt Artikel 102 (3) EPÜ im Falle von im Einspruchsverfahren vorgenommenen Änderungen keine auf Artikel 84 gestützten

Einwände zu, die nicht auf diese Änderungen zurückgehen (siehe z. B. T 301/87, ABl. EPA 1990, 335).

Im vorliegenden Fall wurde der Einwand mangelnder Klarheit darauf gestützt, daß der Begriff "Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneeter" nicht klar sei. Dieser Begriff war aber bereits im erteilten Anspruch 8 enthalten und ist lediglich durch eine Zusammenfassung der Merkmale der erteilten Ansprüche 1 und 8 in den vorliegenden Anspruch 1 gelangt. Der Klarheitseinwand beruht daher nicht auf der Änderung der erteilten Ansprüche, sondern auf einem Begriff, der bereits in einem erteilten Anspruch enthalten war. Folglich ist der vorgebrachte Einwand im Sinne der vorangehend genannten Rechtsprechung nicht zulässig.

- 3.2 Ferner ist dem angefochtenen Patent im Gegensatz zur Auffassung der Beschwerdeführerin doch zu entnehmen, was unter dem Begriff "Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneeter" zu verstehen ist. Wie nämlich aus der Beschreibung hervorgeht (siehe z. B. Seite 3, Zeilen 40 bis 42, Seite 4, Zeile 57 bis Seite 5, Zeile 3 und Seite 7, Zeilen 24 bis 28) soll damit zum Ausdruck gebracht werden, daß der Zweiwellen-Mischkneeter so zu konstruieren ist, daß der darin auftretende Druck - unabhängig von der zu fördernden Teigart sowie der Förderleistung - niedrig genug ist, damit der mit den Scherelementen vorgesehene Schneidvorgang zur Aufteilung des Teigs in kleine Teigportionen möglich ist, so daß relativ geringe, einen Temperaturanstieg niedrig haltende Druckkräfte und Reibeffekte entstehen.

Diese Interpretation des Begriffs "Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneeter" wurde auch bei der Beurteilung der Neuheit und der erfinderischen Tätigkeit

berücksichtigt (siehe Abschnitte 6 und 7 der vorliegenden Entscheidung).

- 3.3 Die von der Beschwerdeführerin auf der Grundlage des Klarheitseinwandes bezweifelte Ausführbarkeit des Gegenstands nach Anspruch 1 betrifft einen neuen Einspruchsgrund gemäß Artikel 100 b) EPÜ, der erstens im Einspruchsverfahren nicht herangezogen wurde, der zweitens im Hinblick auf den erteilten Anspruch 8 im gleichen Sinne auch schon dort hätte angesprochen werden können und der drittens nicht durch die Anspruchsänderung hervorgerufen wurde. Nach G 10/91, Leitsatz III (ABl. EPA 1993, 420) hat die Beschwerdekammer unter diesen Voraussetzungen keine Befugnis zur Prüfung eines neuen Einspruchsgrundes ohne Einverständnis der Patentinhaberin. Nachdem die Patentinhaberin im vorliegenden Fall ihr Einverständnis verweigert hat, ist der Frage der Ausführbarkeit daher nicht nachzugehen.

4. *Änderungen*

- 4.1 Anspruch 1 umfaßt die Merkmale der erteilten Ansprüche 1 und 8, bzw. die Merkmale der in WO-A-90/05452 veröffentlichten Ansprüche 1, 2 und 9, sowie das zusätzliche Merkmal,

a) daß die Scherelemente den Teig zerschneiden bzw. zerstückeln.

Anspruch 14 umfaßt sämtliche Merkmale des erteilten Anspruchs 15, bzw. die Merkmale der in WO-A-90/05452 veröffentlichten Ansprüche 16 und 17, sowie das alternative Merkmal,

b) daß der Rohteig in der zweiten Stufe über Walzen in die gewünschte Form gepreßt und geschnitten wird.

Außerdem wurde das im erteilten Anspruch 15, bzw. das in dem in WO-A-90/05452 veröffentlichten Anspruch 17 enthaltene Merkmal, wonach in der ersten Stufe ein fortlaufendes Wechselspiel von Kneten und Scheren erfolgt, ersetzt durch das Merkmal,

c) daß in der ersten Stufe ein fortlaufendes Wechselspiel von Kneten und Zerschneiden, bzw. Zerstückeln stattfindet.

4.2 Die Merkmale a) und c) sind in der Beschreibung der WO-A-90/05452 auf Seite 14, Zeile 33 bis Seite 15, Zeile 9 und das Merkmal b) in Figur 8 der WO-A-90/05452 sowie der zugehörigen Beschreibung auf Seite 17, Zeile 32 bis Seite 18, Zeile 6 offenbart.

4.3 Die Merkmale der vorliegenden Ansprüche 2 bis 13 und 15 bis 22 entsprechen den in WO-A-90/05452 veröffentlichten Ansprüchen 3 bis 8, 10 bis 15 und 18 bis 25, bzw. den erteilten Ansprüchen 2 bis 7, 9 bis 14 und 16 bis 23.

Die Beschreibung ist lediglich an den Wortlaut der vorliegenden Ansprüche angepaßt worden.

4.4 Folglich erfüllen die vorliegenden Unterlagen sämtliche Erfordernisse des Artikels 123 (2) und (3) EPÜ.

5. *Stand der Technik*

5.1 Zur Frage der Neuheit des Gegenstands des angefochtenen Patents wurde von der Beschwerdeführerin im schriftlichen Verfahren auf die Patentschrift EP-B-0 351

423 verwiesen, deren Anmeldetag zwar vor dem Anmeldetag des angefochtenen Patents liegt, deren Veröffentlichung jedoch erst nach diesem Tag erfolgte. Nachdem gemäß Artikel 54 (3), (4) EPÜ jedoch nur der Inhalt der europäischen Patentanmeldungen in der ursprünglich eingereichten Fassung dem Stand der Technik zugerechnet werden kann, war diese Patentschrift nicht als zum Stand der Technik gehörig anzusehen. Daher hat sich die Beschwerdeführerin während der mündlichen Verhandlung vor der Beschwerdekammer statt auf EP-B-0 351 423 auf die zu dieser Schrift gehörige europäische Anmeldung mit dem internationalen Aktenzeichen PCT/CH88/00219 bezogen, die als WO-A-89/04610 veröffentlicht und hier als D40 bezeichnet wird. Diese Anmeldung wurde bei der Anmeldung des vorliegenden angefochtenen Patents fehlerhaft als Prioritätsdokument genannt und zur Akte genommen, so daß sie der Beschwerdegegnerin bekannt war und ihr auch zur Verfügung stand. Aufgrund der fehlerhaften Nennung der PCT/CH88/00219 als Prioritätsdokument wurde sie jedoch nicht als prioritätsbildende Druckschrift berücksichtigt. Daher ist D40 im Sinne von Artikel 54 (3), (4) EPÜ außer für die in ihrer Veröffentlichung (WO-A-89/04610) nicht benannten Vertragsstaaten Spanien (ES) und Liechtenstein (LI), als zum Stand der Technik gehörige Entgegenhaltung anzusehen.

5.2 Offenkundige Vorbenutzungen gemäß D33 bis D36

Nach der Rechtsprechung der Beschwerdekammern des Europäischen Patentamts (siehe Rechtsprechung der Beschwerdekammern des Europäischen Patentamts, 4. Auflage 2001, deutsche Fassung, Seite 405, Abschnitt VI.J.5b und Seiten 533, 534, Abschnitt VII.C.8.6.1) ist eine geltend gemachte offenkundige Vorbenutzung zweifelsfrei und lückenlos nachzuweisen und ist nur dann

zu berücksichtigen, wenn genau angegeben ist, was der Öffentlichkeit wo, wann, wie und durch wen zugänglich gemacht wurde.

Im vorliegenden Fall wurde in jeder der Erklärungen gemäß D33 bis D36 lediglich angegeben, daß bei den Firmen Birkel in Weinstadt-Endersbach, Deutschland (D33), Buck in Mengen, Deutschland (D34), Terrabusi in San José, Argentinien (D35) und Kraft Foods in Illinois, USA (D36) Anlagen für die Produktion von langen Teigwaren der Firma Pavan SpA - Galliera Veneta Italien aufgestellt wurden. Um welche Anlagentypen es sich dabei gehandelt hat oder wie diese Anlagen genau aufgebaut waren, geht aus keiner der D33 bis D36 hervor. Vielmehr werden die genannten Anlagen nur anhand einzelner Elemente gleichförmig beschrieben, ohne Bezug auf eine Zeichnung oder sonstige, diese Beschreibung stützende Unterlagen zu nehmen.

Im Hinblick auf den Zeitpunkt der Aufstellung werden in D33 das Jahr 86/87 genannt, in D34 das Jahr 88 und in D35 der Zeitraum von 1982 bis 1993. In D36 ist überhaupt keine Angabe über den Zeitpunkt der Aufstellung enthalten, sondern nur eine Angabe, daß der Unterzeichnende, Donald Atkins, von 1963 bis 1999 bei Kraft Foods tätig war. Eine genaue Angabe, wann die Anlagen der Firma Pavan SpA aufgestellt worden sind, geht somit aus keiner der D33 bis D36 hervor, sondern nur längere Zeiträume, wobei die in D35 und D36 genannten Zeiträume zudem nur teilweise vor dem Prioritätsdatum des angefochtenen Patents liegen.

Hinsichtlich der Umstände der Vorbenutzung ist in D33 und D34 lediglich ausgeführt, daß die Anlagen der Firma Pavan SpA jeweils im Maschinenraum der Firma Birkel bzw

Buck aufgestellt wurden. In D35 und D36 ist der Aufstellungsort nicht angegeben. Ferner ist in allen vier Erklärungen pauschal angegeben, daß die Anlagen von mehreren Kunden (D33, D34) bzw. mehreren Personen, die nicht Mitarbeiter der Betreiberfirma waren (D35, D36) besichtigt wurden. Um welche Personen es sich dabei genau gehandelt hat und wann genau sie die Anlagen besichtigt haben, ist in D33 bis D36 aber nicht angegeben. Ferner gibt es auch keinerlei Hinweise über die Umstände der Lieferung der Anlagen von der Firma Pavan SpA an eine der Firmen Birkel, Buck, Terrabusi und Kraft Foods, die erkennen lassen könnten, ob es sich dabei um einen Verkauf oder eine Lieferung ohne Geheimhaltungsverpflichtung gehandelt hat.

Aufgrund des vorangehend dargestellten Sachverhalts ist die Beschwerdekammer zur Schlußfolgerung gelangt, daß die mit den Erklärungen nach D33 bis D36 geltend gemachten offenkundigen Vorbenutzungen nicht genau angeben, was der Öffentlichkeit wo, wann, wie und durch wen zugänglich gemacht wurde, und diese Vorbenutzungen somit nicht zweifelsfrei und lückenlos nachgewiesen wurden. Daher wurden sie für die Entscheidung der Beschwerdekammer nicht berücksichtigt.

6. *Neuheit*

- 6.1 D40 offenbart eine Mischkneteter-Vorrichtung (11) für die Herstellung von Rohteig (siehe Seite 1, Zeilen 16 bis 22), mit einem geschlossenen Gehäuse (siehe Figuren 2, 3), mit einer Gutzuführung (10), einem preßformfrei ausgebildeten Austragmundstück (siehe Figuren 2, 3), sowie in dem Gehäuse kontinuierlich wirkenden Arbeitselementen in der Form von zwei zusammenarbeitenden Arbeitswellen (17, 18), an welchen Misch- und

Knetelemente (21) mit Zwangsförderwirkung in dem gesamten Arbeitsquerschnitt des Gehäuses angeordnet sind, wobei die Vorrichtung als Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneteter ausgebildet (dies ist aus den Ausführungen auf Seite 14, Zeilen 26 bis 30; Seite 15, Zeile 32 bis Seite 16, Zeile 1 und Seite 17, Zeilen 4 bis 9 zu folgern) und dieser einer Einwellen-Preßschnecke (31) zugeordnet ist.

Aus D40 geht aber nicht hervor, daß die Arbeitswellen jeweils in Produktflußrichtung abwechselnd Knetschnecken sowie den Teig zerschneidende bzw. zerstückelnde Scherelemente aufweisen.

- 6.2 Außerdem offenbart D40 ein Verfahren zur Herstellung von Rohteig für Teigwarenteig mit einem Flüssiganteil von 25 bis 40 Gewichtsprozent (siehe Anspruch 1), welcher in einer anschließenden Verpressung mit einer Schneckenpresse (31) in die gewünschte Form gebracht und geschnitten wird, wobei die Rohmaterialien durch ein zusammenarbeitendes Arbeitswellenpaar (17, 18) bei gleichzeitiger Zwangsförderung gemischt und durch wiederholte Kneteinwirkung zu einem Rohteig mit einem ausgebildeten Proteingerüst gewirkt werden (siehe Seite 9, Zeilen 33 bis 36), wobei die Rohmaterialien in einer ersten Stufe (11) durch das zusammenarbeitende Arbeitswellenpaar zu einem unverpreßten Rohteig gewirkt werden und in einer zweiten Stufe (31) der Rohteig in einer Einwellenpresse homogenisiert, unter hohem Druck gebracht und durch eine Preßform (33), in die gewünschte Form gepreßt und geschnitten wird.

Dieses Verfahren umfaßt aber in der ersten Stufe kein fortlaufendes Wechselspiel von Kneten und Zerschneiden bzw. Zerstückeln.

6.3 Die Ausführungen der Beschwerdeführerin, wonach die Arbeitswellen doch abwechselnd Knetschnecken sowie den Teig zerschneidende bzw. zerstückelnde Scherelemente aufwiesen, weil die in D40 offenbarten Förderschnecken zugleich als Knetschnecken wirken würden, sind nicht überzeugend. Nach D40 umfassen die dort gezeigten Arbeitswellen (17, 18) Einzugsschnecken (16'), Zwischenförderschnecken (22') und Ausstoßschnecken (25') sowie dazwischen angeordnete Schneid- und Knetwerkzeuge (21). Im Hinblick auf die Aufgabe der Schnecken (16', 22', 25') geht aus D40 lediglich hervor, daß sie zum Einzug, zur Zwischenförderung und zum Ausstoß, also zur Förderung von Teig vorgesehen sind. Es mag zwar sein, daß jede dieser Schnecken aufgrund der Reibung des Teigs am Gehäuse auch eine Verformung des Teigs bewirkt, die im weitesten Sinne als Kneten angesehen werden kann. Diese Verformung ist aber lediglich ein unbeabsichtigter Nebeneffekt der Förderung. Im Gegensatz zu Knetschnecken, die so ausgebildet sind, daß sie in erster Linie ein Kneten von Teig bewirken, also ein bewußtes Vermengen verschiedener Teigbereiche, sind Förderschnecken nämlich so ausgestaltet, daß sie primär eine Förderung des Teigs vornehmen und allenfalls sekundär zu einer Verformung von Teig führen. In Übereinstimmung hiermit ist die Bezeichnung der Zone 20 in D40 als erste eigentliche Knetzone so aufzufassen, daß damit die erste Zone gemeint ist, in der ein beabsichtigtes und echtes Kneten des Teigs stattfindet. Folglich können die in D40 offenbarten Förderschnecken nicht als Knetschnecken angesehen werden. Dies gilt umso mehr, als für die Kammer nicht ersichtlich ist, warum zwischen den Einzugs- und den Zwischenförderschnecken einerseits und den Ausstoßschnecken andererseits ein Unterschied bestehen soll, wissend daß die Ausstoßschnecken nur für einen Transport von

zerstückelten bzw. zerschnittenen Teigteilen ohne deren weitere Verarbeitung vorgesehen sind. Auch die Tatsache, daß die in Figur 3 der D40 und in Figur 9 des angefochtenen Patents enthaltenen Schnecken gleichartig dargestellt sind, läßt nicht darauf schließen, daß es sich in beiden Fällen um Knetschnecken handelt. Zum einen beinhalten diese Figuren keine Werkstattzeichnungen, sondern rein schematische Darstellungen von Mischkneeter-Vorrichtungen, so daß anhand der Zeichnung allein grundsätzlich nicht feststellbar ist, welche Art von Schnecken darin gezeigt sind. Zum anderen sind diese Schnecken in den zugehörigen Beschreibungen in D40 eindeutig als Förderschnecken und im angefochtenen Patent eindeutig als Knetschnecken bezeichnet.

- 6.4 Im Hinblick auf die übrigen im Beschwerdeverfahren genannten Entgegenhaltungen wurde die Neuheit der Gegenstände nach Anspruch 1 und 14 nicht in Frage gestellt. Wie eine Überprüfung der Beschwerdekammer ergeben hat, liegen diese Druckschriften auch weiter vom Gegenstand des angefochtenen Patents ab als D40.

Die Gegenstände der vorliegenden Ansprüche 1 und 14 sind daher neu.

7. *Erfinderische Tätigkeit*

- 7.1 Von den im Beschwerdeverfahren genannten vorveröffentlichten Entgegenhaltungen geht der den Gegenständen nach den Ansprüchen 1 und 14 am nächsten kommende Stand der Technik aus D11 hervor.
- 7.2 Im Vergleich mit Anspruch 1 offenbart diese Entgegenhaltung insbesondere in den Fotos auf Seite 13, eine Mischkneeter-Vorrichtung für die Herstellung von

Rohteig, mit einem geschlossenen Gehäuse, mit einer Gutzuführung, einem Austragsmundstück, sowie in dem Gehäuse kontinuierlich wirkenden Arbeitselementen in der Form von zwei zusammenarbeitenden Arbeitswellen, an welchen Misch- und Knetelemente mit Zwangsförderwirkung in dem gesamten Arbeitsquerschnitt des Gehäuses angeordnet sind.

Wie der Fachmann dem oberen auf Seite 13 abgebildeten Foto in Zusammenhang mit den Ausführungen auf Seite 11, Abschnitt "working principle", Absatz 2, entnehmen kann, weisen die Arbeitswellen jeweils in Produktflußrichtung abwechselnd Knetschnecken (für "milling effects") sowie Scherelemente (für "shear effects") auf.

Im Gegensatz zur Auffassung der Beschwerdeführerin ist das Austragsmundstück der Mischkneteter-Vorrichtung nach D11 aber nicht preßformfrei ausgebildet. Auf Seite 11, Abschnitt "working principle", Absatz 4 ist zwar angegeben, daß der Teig die Vorrichtung durch eine einstellbare Ausstoßöffnung ("adjustable discharge opening") verläßt. Dies bedeutet aber keineswegs, daß der Fachmann diese Öffnung u. a. selbstverständlich auch so einstellen würde, daß das Austragsmundstück preßformfrei ausgebildet ist. Zum einen ist eine solche Einstellung offensichtlich gar nicht möglich. In der vorangehend genannten Textstelle wird nämlich auch dargelegt, daß der Teig die Ausstoßöffnung in Form eines kontinuierlichen Strangs verläßt, was aber voraussetzt, daß vor der Ausstoßöffnung ein für die Strangbildung ausreichender Druck vorhanden ist (siehe die Figuren in Zusammenhang mit dem Absatz "Continuous dough mixing" auf den Seiten 4 und 5 sowie den zwei weiteren Fotos auf Seite 13). Zum anderen würde eine solche Einstellung der Ausstoßöffnung, daß der Teig druckfrei durch sie

austreten kann, eine Auswahl aus allen möglichen Einstellungen erfordern und dies ohne Anlaß.

Weiter ist in D11 auch nicht offenbart, daß die Scherelemente so ausgebildet sind, daß sie den Teig zerschneiden bzw. zerstückeln. Es ist zwar davon auszugehen, daß die in der oberen auf Seite 13 gezeigten Figur dargestellten Polygonscheiben eine Scherwirkung auf den Teig ausüben, es gibt jedoch keinen Hinweis darauf, daß die Scherwirkung so sein soll, daß der Teig zerschnitten oder zerstückelt wird. Allein aus der Tatsache, daß ein Schereffekt angestrebt wird, läßt sich nämlich nicht folgern, daß der Teig dabei zerschnitten wird, da eine Scherbeanspruchung von Teig nicht zwangsläufig zu dessen Trennung führt, sondern auch nur eine starke Verformung hervorrufen kann. Darüber hinaus ist die alleinige Offenbarung von Polygonscheiben, ohne Angabe des in ihrem Bereich existierenden Drucks, nicht in der Lage, eine Teigseparierung zu suggerieren.

Nachdem aus D11 nicht hervorgeht, daß der Teig mit dem darin offenbarten Mischkneteter zerschnitten oder zerstückelt wird, gibt es auch keinen Anhalt dafür, daß er so auszugestalten ist, daß der darin auftretende Druck niedrig genug ist, um überhaupt eine Trennung des Teigs zu ermöglichen. Unter Berücksichtigung der Ausführungen im Abschnitt 3.2 weiter oben, kann die Vorrichtung nach D11 daher auch nicht als Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneteter angesehen werden.

Schließlich ist dem aus D11 bekannten Mischkneteter unstrittig keine Einwellen-Preßschnecke zugeordnet.

- 7.3 Ausgehend von dem aus D11 bekannten Stand der Technik liegt dem Gegenstand nach Anspruch 1 die Aufgabe

zugrunde, eine Vorrichtung für die Teigbildung für nicht gekochte Ware zu schaffen, die in hygienischer Hinsicht höchsten Anforderungen genügt, einfach aufgebaut ist und die Herstellung eines qualitativ hochwertigen Teiges bei hoher Durchsatzleistung ermöglicht (siehe Seite 3 des erteilten Patents, Zeilen 20 bis 23).

Zur Lösung dieser Aufgabe ist es nach Anspruch 1 vorgesehen, daß

- a) die Mischkneteter-Vorrichtung als Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneteter ausgebildet ist, mit einem
 - preßformfrei ausgebildeten Austragmundstück, sowie
 - den Teig zerschneidenden bzw. zerstückelnden Scherelementen,

und daß

- b) der Mischkneteter-Vorrichtung eine Einwellen-Preßschnecke zugeordnet ist.

7.4 Eine derartige Aufteilung einer Mischkneteter-Vorrichtung in eine erste, von einem Zweiwellen-Mischkneteter gebildete Stufe mit einem relativ niedrigen Druck, in dem der Teig nicht nur geknetet, sondern auch noch geschnitten wird, und eine zweite, von einer Einwellen-Preßschnecke gebildete Stufe mit einem relativ hohen Druck, ist durch den nachgewiesenen Stand der Technik nicht nahegelegt.

D5 kann allenfalls dazu anregen, einen Zweiwellen-Mischkneteter mit einem preßformfrei ausgebildeten

Austragmundstück (6) zu versehen und ihm eine Walzeinrichtung (9) zum Teigausstoß zuzuordnen.

Ein Hinweis darauf, einen derartigen Zweiwellen-Mischknetter als Niederdruck-Zweiwellen-Mischknetter mit den Teig zerschneidenden bzw. zerstückelnden Scherelementen auszubilden und ihm speziell eine Einwellen-Preßschnecke zuzuordnen, ist D5 aber nicht zu entnehmen. Wie aus D5 hervorgeht (siehe insbesondere Übersetzung der Ansprüche 1 und 2 sowie Figuren 2 und 3) umfaßt der Zweiwellen-Mischknetter lediglich stabförmig ausgebildete, in axialer Richtung voneinander beabstandete Elemente (rod-like blades) mit einem ovalen Querschnitt. Der Auffassung der Beschwerdeführerin, daß schon die Verwendung des Begriffs "blades" für diese Elemente darauf schließen lasse, daß sie als Klingen wirken würden und folglich zum Zerschneiden des Teigs vorgesehen seien, hat sich die Beschwerdekammer nicht angeschlossen. Zum einen ist die Bedeutung des Begriffs "blades" nicht auf Klingen beschränkt, sondern dient z. B. auch zur Bezeichnung von Schaufeln. Zum anderen mögen die in D5 gezeigten Elemente zwar dazu geeignet sein, den Teig zu scheren; daß sie ihn zerschneiden oder zerstückeln sollen ist aber weder in D5 offenbart, noch würde der Fachmann aufgrund ihrer Ausbildung und Anordnung davon ausgehen, daß sie für diesen Zweck vorgesehen sind.

In Figur 2 der D25 ist eine Knet- und Preßeinrichtung für Teig skizziert und im zugehörigen Text (englische Übersetzung) sind die Variablen einer solchen Einrichtung beschrieben. Im Hinblick auf den Aufbau dieser Einrichtung kann D25 bestenfalls dazu anregen, einer Mischeinrichtung ("one or two shaft mixer") eine Einwellen-Preßschnecke ("extruder") zuzuordnen.

Nachdem aus keiner der D5 oder D25 ein Hinweis darauf zu entnehmen ist, eine Mischkneteter-Vorrichtung als Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneteter mit den Teig zerschneidenden bzw. zerstückelnden Scherelementen auszubilden, könnte selbst eine Zusammenschau der aus diesen Entgegenhaltungen abzuleitenden Anregungen und deren Anwendung auf eine Vorrichtung nach D11 nicht in naheliegender Weise zum Gegenstand nach Anspruch 1 führen.

- 7.5 Der auf ein Verfahren gerichtete Anspruch 14 enthält ein Merkmal, wonach die Rohmaterialien für einen Teig in einer ersten Stufe mittels eines zusammenarbeitenden Arbeitswellenpaares durch ein fortlaufendes Wechselspiel von Kneten und Zerschneiden bzw. Zerstückeln zu einem unverpreßten Rohteig gewirkt werden sollen. Dieses Merkmal korrespondiert mit demjenigen Merkmal von Anspruch 1, wonach die Mischkneteter-Vorrichtung als Niederdruck-Zweiwellen-Mischkneteter mit den Teig zerschneidenden bzw. zerstückelnden Scherelementen ausgebildet sein soll. Nachdem vorangehend aufgezeigt wurde, daß aus dem nachgewiesenen Stand der Technik keine Anregung dazu entnommen werden kann, eine Mischkneteter-Vorrichtung so auszugestalten, daß sie den Teig zerschneidet bzw. zerstückelt, kann er auch keinen Hinweis darauf geben, in einem Verfahren zur Herstellung von Rohteig einen Schritt vorzusehen, in dem der Teig einem fortlaufenden Wechselspiel von Kneten und Zerschneiden bzw. Zerstückeln unterworfen wird, um so einen unverpreßten Rohteig herzustellen.

Da das Verfahren nach Anspruch 14 schon aus diesem Grund nicht in naheliegender Weise aus dem nachgewiesenen Stand der Technik ableitbar ist, erübrigt es sich der Frage nachzugehen, ob der Fachmann D11 überhaupt

berücksichtigen würde, wenn er beabsichtigt, ein Verfahren zur Herstellung von Rohteig speziell für Teigwarenteig weiterzuentwickeln, weil D11 offensichtlich nicht zur Herstellung eines solchen Teigs vorgesehen ist, sondern zur Herstellung von Teig für Backwaren (siehe Titelseite und Seite 15).

- 7.6 Die Gegenstände nach Anspruch 1 und Anspruch 14 beruhen somit auch auf einer erfinderischen Tätigkeit.

Entscheidungsformel

Aus diesen Gründen wird entschieden:

1. Die angefochtene Entscheidung wird aufgehoben.
2. Die Sache wird an die erste Instanz zurückverwiesen mit dem Auftrag, das Patent in der folgenden Fassung aufrechtzuerhalten:

Patentansprüche: 1 bis 22 wie überreicht in der mündlichen Verhandlung am 9. Dezember 2002;

Beschreibung: Seiten 2, 3, 5 bis 10 wie aufrechterhalten durch die Einspruchsabteilung;
Seite 4 wie überreicht in der mündlichen Verhandlung am 9. Dezember 2002

Zeichnungen: Figuren 1 bis 11 wie erteilt.

Der Geschäftsstellenbeamte:

Der Vorsitzende:

G. Magouliotis

C. Andries