

Code de distribution interne :

- (A) [-] Publication au JO
(B) [-] Aux Présidents et Membres
(C) [-] Aux Présidents
(D) [X] Pas de distribution

**Liste des données pour la décision
du 23 février 2016**

N° du recours : T 1529/14 - 3.3.09

N° de la demande : 06763756.1

N° de la publication : 1895851

C.I.B. : A23C9/137, A23C19/076,
A23C9/13, A23C19/09

Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :

PRODUITS LAITIERS FRAIS A POUVOIR SATIETOGENE ET PROCEDES DE
PREPARATION

Demandeur :

COMPAGNIE GERVAIS DANONE

Référence :

Normes juridiques appliquées :

CBE Art. 123(2), 84, 54, 56

Mot-clé :

Modifications - extension de l'objet de la demande (non)
Revendications - clarté (oui)
Nouveauté - (oui)
Activité inventive - (oui)

Décisions citées :

Exergue :



Beschwerdekammern
Boards of Appeal
Chambres de recours

European Patent
Office
D-80298 MUNICH
GERMANY
Tel. +49 (0) 89 2399-0
Fax +49 (0) 89
2399-4465

N° du recours : T 1529/14 - 3.3.09

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.3.09
du 23 février 2016

Requérant : COMPAGNIE GERVAIS DANONE
(Demandeur) 17 Boulevard Haussmann
75009 Paris (FR)

Mandataire : Regimbeau
20, rue de Chazelles
75847 Paris Cedex 17 (FR)

Décision attaquée : Décision de la division d'examen de l'Office
européen des brevets postée le 26 février 2014
par laquelle la demande de brevet européen n°
06763756.1 a été rejetée conformément aux
dispositions de l'article 97(2) CBE.

Composition de la Chambre :

Président N. Perakis
Membres : M. O. Müller
E. Kossonakou

Exposé des faits et conclusions

- I. Le recours est dirigé contre le rejet par la division d'examen de la demande de brevet européen n° 06763756.1, publiée sous le numéro WO 2006/134159 A1.
- II. La décision contestée est fondée sur une requête principale, déposée le 31 octobre 2013, et une requête subsidiaire, déposée lors de la procédure orale.

Le libellé de la seule revendication indépendante 1 de la requête principale se lit comme suit:

"1. Procédé de fabrication d'un produit laitier frais, comprenant au moins:

- a) l'ajout, dans un mélange laitier, d'un ou plusieurs ingrédients satiétogènes comprenant au moins des protéines, ledit ingrédient étant choisi parmi les protéines végétales, la poudre de lait, les caséines et les protéines sériques, de sorte que
- le facteur d'enrichissement du mélange en protéines satiétogènes va de 2 à 5, par rapport à la teneur en protéines dans le mélange initial; et
 - lesdits ingrédients satiétogènes contiennent au moins 16% en poids de protéines sériques particulées par rapport aux protéines satiétogènes,
- b) le traitement thermique puis l'homogénéisation du mélange ainsi obtenu ou, réciproquement, l'homogénéisation puis le traitement thermique du mélange ainsi obtenu;

- c) la fermentation du mélange issu de l'étape b),
ayant pour conséquence son acidification;
- d) le refroidissement du mélange fermenté; et
- e) facultativement, le conditionnement du mélange
ainsi obtenu."

La revendication 1 de la requête subsidiaire différerait de la revendication 1 de la requête principale seulement par la spécification du diamètre des protéines sériques particulées ("ayant un diamètre d'environ 1 µm").

III. La division d'examen a fait référence aux documents suivants:

- D1: US 2002/0119948 A1;
- D2: EP 0 257 941 A2;
- D3: US 4,851,239 A
- D4: US 2005/0175761 A1;
- D5: DE 199 43 188 A1;
- D6: EP 0 887 020 A1;
- D7: EP 0 290 054 A2;
- D8: US 4 178 390 A;
- D9: E. Barrantes et al., Milchwissenschaft 49(3),
1994, pages 135 à 139;

- D10: W.L. Hall et al., British Journal of Nutrition, 89(2), 2003, pages 239 à 248;
- D11: Y. Boirie et al., Proc. Natl. Acad. Sci. USA, 94, 1997, pages 14930 à 14935; et
- D12: "Simplesse[®] - first products launched in the UK", Confectionery Production, 58(3), 1992, 3 pages.

IV. La division d'examen a essentiellement dit que:

- L'objet de la revendication 1 de la requête principale présentait un défaut de nouveauté vis-à-vis de D3.
- L'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire était nouveau vis-à-vis de D1 à D11, mais il présentait un défaut d'activité inventive vis-à-vis de D3 - l'état de la technique le plus proche - en combinaison avec D12.

V. Le demandeur (requérant) a introduit un recours contre la décision de la division d'examen. Avec le mémoire exposant les motifs du recours il a soumis une requête principale et deux requêtes subsidiaires, 1 et 2, ainsi que les documents suivants:

- D13: "Handbook of fat replacers", S. Roller et S.A. Jones (ed.), 1996, pages 16-18, 81 et 82;
- D14: "Advanced dairy chemistry" P.F. Fox et P.L.H. McSweeney (ed.), troisième édition, partie A, volume 1 "Protéines", 2003, pages 10, 11, 18 à 23, 30 et 31;

D15: Rapport d'essais, 4 pages; et

D16: Rapport d'essais, 7 pages.

- VI. La chambre a émis une opinion préliminaire le 21 septembre 2015 soulevant plusieurs objections au titre des articles 123(2) et 84 CBE. Par ailleurs, toujours selon cette opinion, l'objet des revendications de la requête principale en instance semblait être nouveau et impliquer une activité inventive.
- VII. Au cours de la procédure de recours, le requérant a soumis plusieurs requêtes, principale et subsidiaires, et a requis la poursuite de la procédure par écrit ou, au cas où la chambre décidait de maintenir la tenue de la procédure orale, que celle-ci se déroule par visioconférence.
- VIII. La chambre ayant expliqué qu'il n'était pas possible de tenir la procédure orale sous forme de visioconférence, et le requérant n'ayant pas contesté les considérations de la chambre à cet égard, la procédure orale a eu lieu le 23 février 2016.
- IX. Au cours de la procédure orale, le requérant a soumis une nouvelle requête subsidiaire 1 remplaçant toutes les requêtes en instance. Après délibération, la chambre a annoncé que l'objet de cette requête était brevetable. Sur invitation de la chambre le requérant a adapté la description aux nouvelles revendications (pages 1 à 27).

Le libellé de la revendication 1 de la requête subsidiaire 1, seule revendication indépendante, se lit comme suit:

"1. Procédé de fabrication d'un produit laitier frais, comprenant au moins:

- a) l'ajout, dans un mélange laitier, d'une ou plusieurs protéines satiétogènes choisies parmi des protéines laitières sériques, éventuellement des protéines végétales et/ou des protéines laitières choisies parmi la poudre de lait et les caséines, de sorte que
 - on ajoute lesdites protéines satiétogènes à hauteur de 2 à 5 fois la quantité de protéines contenues dans le mélange initial; et
 - lesdites protéines satiétogènes contiennent au moins 16% en poids de protéines sériques particulées ayant un diamètre d'environ 1 µm par rapport aux protéines satiétogènes
- b) le traitement thermique puis l'homogénéisation du mélange ainsi obtenu ou, réciproquement, l'homogénéisation puis le traitement thermique du mélange ainsi obtenu;
- c) la fermentation du mélange issu de l'étape b), ayant pour conséquence son acidification;
- d) le refroidissement du mélange fermenté; et
- e) facultativement, le conditionnement du mélange ainsi obtenu;

le produit obtenu ne contenant pas plus de

- 0,5 g de sucres pour 100 g de produit s'il est solide;
- 2,5 g de sucres pour 100 ml s'il est liquide;

le produit obtenu contenant

- moins de 3 g de matières grasses pour 100 g de produit lorsque le produit est solide;
- moins de 1,5 g de matières grasses pour 100 ml de produit lorsqu'il est liquide;

le produit obtenu apportant 40 à 120 kcal pour 100 g."

X. Les arguments du requérant, pertinents pour la présente décision, peuvent être résumés comme suit:

D3 était le document de l'état de la technique le plus proche. La différence entre le procédé de l'invention et celui divulgué dans D3 était l'utilisation de protéines sériques particulées avec un diamètre spécifique et d'une teneur spécifique.

La revendication 1 permettait de résoudre de façon non évidente le problème consistant à trouver une manière d'enrichissement des produits laitiers au moyen des protéines satiétogènes tout en permettant leur fabrication à une échelle industrielle. Cela impliquait un contrôle de l'écoulabilité et par conséquent de la viscosité de ces compositions lactières satiétogènes afin qu'elles puissent être injectables et/ou pompables dans les installations de l'industrie laitière. Les rapports techniques D15 et D16 démontraient qu'un produit laitier avec une teneur en protéines sériques particulées d'au moins 16% avait une viscosité fortement diminuée, et ce après un traitement thermique de type pasteurisation.

Il n'était pas possible de conclure à partir de D12 que le produit Simplese® (la protéine sérique particulée utilisée dans la partie expérimentale de la demande)

faciliterait l'écoulement du mélange dans lequel il était incorporé dans les circuits de fabrication industrielle. Contrairement aux suppositions de la division d'examen, l'homme du métier n'aurait pas ajouté au produit de D3 un substitut de gras, tel que le produit Simpleesse® de D12, pour la simple raison que celui-ci en contenait déjà un. En effet, le produit de D3 contenait de l'Avicel RC591, qui, à l'instar du produit Simpleesse, était un substitut de gras connu pour améliorer la perception crémeuse d'un mélange laitier.

XI. Le requérant a demandé que la décision contestée soit annulée et qu'un brevet soit délivré sur la base des documents suivants:

- description: pages 1 à 27, présentées lors de la procédure orale devant la chambre, et pages 28 à 35 telles que déposées;
- revendications: 1 à 15, présentées en tant que requête subsidiaire 1 lors de la procédure orale devant la chambre et
- dessins: feuilles 1/2 et 2/2 telles que déposées.

Motifs de la décision

Requête subsidiaire 1 (unique requête)

1. Modifications (article 123(2) CBE)

1.1 La revendication 1 est basée sur la revendication 16 de la demande telle que déposée en combinaison avec la divulgation des passages suivants de la demande telle que déposée:

- a) page 13, lignes 8 à 29 (les caractéristiques définissant ce que signifie "pauvre en matières grasses et en sucres, à faible densité énergétique" de la revendication 1 telle que déposée à laquelle la revendication 16 se réfère),
- b) page 16, lignes 14 à 17 (les caractéristiques définissant les "ingrédients satiétogènes" de la revendication 16),
- c) page 13, ligne 30 à la page 14, ligne 3 (la caractéristique définissant le "facteur d'enrichissement" de la revendication 16),
- d) page 17, lignes 6 à 10 (la caractéristique définissant la quantité des protéines sériques particulées), et
- e) page 16, ligne 27 (la caractéristique définissant le diamètre des protéines sériques particulées dans la revendication 16).

Chaque modification dans la revendication 1, en tant que telle, est supportée par la demande telle que déposée et remplit par conséquent les exigences de l'article 123(2) CBE.

Cela s'applique également à leur combinaison:

Les modifications a) à c) et e) correspondent aux définitions générales présentes dans la demande telle que déposée et concernent les caractéristiques déjà combinées dans l'objet de la revendication 16 telle que déposée. La quantité des protéines sériques particulées (modification d) correspond à un mode de réalisation préféré de la demande telle que déposée. Par conséquent,

l'homme du métier en déduirait que la combinaison des caractéristiques modifiées selon a) à e) était divulguée de façon non-ambiguë dans la demande telle que déposée.

- 1.2 La revendication 2 correspond à un mode de réalisation préféré, déjà présent dans la revendication 16 de la demande telle que déposée.
- 1.3 Les revendications 3 à 15 sont basées sur les revendications 17, 6 à 15, 26 et 27 de la demande telle que déposée. A noter que la revendication 7 a été modifiée pour surmonter une objection de clarté.
2. Clarté (article 84 CBE)
 - 2.1 Les objections soulevées dans l'opinion préliminaire de la chambre ne sont plus pertinentes pour l'objet des revendications de la requête subsidiaire:
 - 2.1.1 L'objection, selon laquelle la revendication 1 définissait les ingrédients satiétogènes simultanément comme des "protéines" et comme des "protéines satiétogènes" de sorte qu'elle n'était pas cohérente, n'est plus pertinente car d'après la définition actuelle les ingrédients satiétogènes sont des protéines satiétogènes.
 - 2.1.2 Par cette définition, l'objection selon laquelle il n'était pas clair, si les ingrédients satiétogènes comprenaient ou non des composants non-protéiniques n'est également plus pertinente.
 - 2.1.3 L'expression "Procédé l'une des revendications" dans la revendication 4 a été corrigée et lit "Procédé selon l'une des revendications".

- 2.1.4 La caractéristique ambiguë de la revendication 7, selon laquelle la pectine est "hautement méthylée", a été supprimée.
- 2.1.5 L'expression "Procédé frais selon" dans la revendication 13 a été corrigée et se lit "Procédé selon".
3. Nouveauté (article 54 CBE)
- 3.1 La division d'examen a décidé que l'objet de la revendication 1 de la requête principale alors devant elle présentait un défaut de nouveauté vis-à-vis de l'exemple I de D3. Toutefois l'objet de la revendication 1 de l'actuelle requête subsidiaire est différent de l'objet rejeté par la division d'examen en ce qui concerne la définition des ingrédients du mélange laitier d'origine, la définition des protéines satiétogènes à ajouter dans le mélange laitier et le diamètre des particules de protéines lactiques sériques constituant au moins 16% en poids des protéines satiétogènes.
- 3.2 D3 divulgue des systèmes stabilisants et leur ajout aux mélanges laitiers (colonne 3, lignes 35 à 58 et colonne 4, lignes 13 à 18). L'exemple I de ce document décrit:
- l'ajout de 250 parts de lait écrémé sec et de 25 parts de caséinate de sodium à un mélange comprenant du lait écrémé et un système stabilisateur;
 - la pasteurisation suivie de l'homogénéisation du mélange laitier;

- la fermentation du mélange laitier au moyen des microorganismes *L. bulgaris* et *S. thermophilus* jusqu'à l'obtention d'un pH de 5.2; et
- le refroidissement du mélange laitier fermenté.

Le mélange comprenant d'une part le lait écrémé sec qui contient des protéines sériques et d'autre part le caséinate de sodium correspond au mélange des protéines satiétogènes ajouté au mélange laitier de l'étape "a" de la revendication 1.

La pasteurisation et l'homogénéisation du mélange laitier correspondent à l'étape "b" de la revendication 1.

La fermentation du mélange laitier correspond à l'étape "c" de la revendication 1.

Le refroidissement du mélange laitier fermenté correspond à l'étape "d" de la revendication 1.

3.3 L'objet de la revendication 1, comparé à la divulgation de D3, requiert dans l'étape "a" une forme particulée pour les protéines sériques. Comme expliqué ci-dessous, cette caractéristique n'est pas divulguée dans D3.

3.3.1 La division d'examen a considéré que le séchage du lait écrémé produit inévitablement une poudre dans laquelle les protéines sériques sont présentes sous forme de particules. Toutefois, la chambre ne partage pas cet avis. Comme il a été expliqué par le requérant, le fait qu'une poudre de lait est constituée de "grains", lesdits grains contenant notamment des molécules de caséine et des molécules de protéines laitières sériques, fait partie des connaissances générales de

l'homme du métier. Or ces deux types de protéines ont un arrangement physico-chimique très différent, que ce soit en poudre ou en milieu aqueux. Tandis que les molécules de caséine sont arrangées entre elles sous forme de micelles de taille moyenne, typiquement de l'ordre de 0,15 µm, les molécules des protéines lactiques sériques sont quant à elles dispersées, restant sous forme de molécules non arrangées entre elles (D14: page 11, deuxième paragraphe et page 30 dernier paragraphe). Les protéines lactiques sériques ne sont donc pas sous forme d'agrégat ou de particules au sein d'un grain de poudre de lait. En conclusion, chaque grain de poudre de lait contient des micelles de caséine et des molécules de protéines lactiques sériques. En d'autres termes, le lait écrémé sec de D3, même sous forme de poudre, ne contient pas des particules de protéines lactiques sériques, mais des molécules de protéines lactiques sériques, qui sont sous forme non-organisée. Il s'ensuit que D3 divulgue des particules de lait sec et non des particules de protéines sériques.

Par conséquent, la caractéristique de la revendication 1 selon laquelle les protéines satiétogènes contiennent des protéines sériques particulées constitue une première caractéristique distinctive.

- 3.3.2 De plus, l'objet de la revendication 1 requiert une quantité de protéines lactiques sériques particulées d'au moins 16% en poids par rapport aux protéines satiétogènes. Cette caractéristique n'est pas divulguée de façon explicite dans D3.

Cette caractéristique n'est pas non plus implicite au vu de la divulgation de D3. D'après l'exemple I, les protéines satiétogènes au sens de l'invention proviennent de 250 parts de lait écrémé sec et de 25

parts de caséinate de sodium (soit 275 parts au total). Ces 250 parts de lait écrémé sec contiennent 16,5 parts de protéines lactiques sériques (en prenant pour hypothèse que le lait écrémé sec utilisé dans D3 contient environ 6,6% de protéines lactiques sériques) et le caséinate de sodium ne contient pas de protéines lactiques sériques. Par conséquent, la quantité de protéines lactiques sériques ajoutées dans le produit de l'exemple I de D3 est de 16,5 parts. Par ailleurs, 250 parts de lait écrémé sec contiennent 85,4 parts de protéines satiétogènes (en prenant pour hypothèse que le lait écrémé sec utilisé dans D3 contient environ 34,16% de protéines satiétogènes) et 25 parts de caséinate de sodium contiennent 23 parts de protéines satiétogènes (en prenant pour hypothèse que le caséinate de sodium utilisé dans D3 contient environ 92% de protéines satiétogènes). Ainsi, la quantité totale de protéines satiétogènes de l'exemple I de D3 est de 108,3 parts. En conséquence, dans l'exemple I de D3, les protéines satiétogènes ajoutées contiennent 16,5 parts de protéines lactiques sériques parmi 108,3 parts de protéines satiétogènes, soit 15,2 % de protéines lactiques sériques par rapport aux protéines satiétogènes. Cela est au-dessous de 16% en poids, la limite inférieure de la revendication 1.

Les mêmes considérations s'appliquent à l'exemple II de D3, qui divulgue les mêmes composants et étapes de procédé. Les quantités de lait écrémé sec et de caséinate de sodium dans la première étape sont respectivement 160 et 25 parts. Partant des mêmes hypothèses que pour l'exemple I, la quantité des protéines lactiques sériques est 10.6 parts et celle des protéines satiétogènes est 77.6 parts, donnant un pourcentage de protéines lactiques sériques de 13.6%.

Ainsi, en tout état de cause, la caractéristique, selon laquelle les protéines satiétogènes ajoutées au mélange laitier à l'étape a) contiennent au moins 16% en poids de protéines sériques particulées, n'est pas divulguée dans D3. Cette quantité de protéines sériques constitue donc une deuxième caractéristique distinctive.

- 3.3.3 Finalement, la revendication 1 requiert un diamètre de particules des protéines lactiques sériques d'environ 1 µm. Ceci n'est pas divulgué dans D3 et constitue par conséquent une troisième caractéristique distinctive.
- 3.4 Par conséquent, l'objet de la revendication 1, et de la même façon de toutes les revendications dépendantes, est nouveau vis-à-vis de D3.
- 3.5 De plus, le procédé revendiqué n'est divulgué dans aucun des autres documents D1, D2 et D4 à D12.
- 3.6 En conclusion l'objet tel que revendiqué est nouveau.
4. Activité inventive (article 56 CBE)
 - 4.1 L'invention concerne un procédé de fabrication de produits laitiers frais dotés d'un pouvoir satiétogène (page 8, lignes 26 à 29 et la revendication 1).
 - 4.2 La division d'examen et le requérant ont considéré D3, qui concerne la fabrication de produits laitiers frais, comme l'état de la technique le plus proche. La chambre n'a pas de raisons de ne pas accepter ce point de vue.
 - 4.3 Comme expliqué ci-dessus, le procédé de la revendication 1 diffère du procédé divulgué dans D3, entre autres, par la forme et la quantité des protéines lactiques sériques.

- 4.4 Le requérant a fait valoir que le problème technique à résoudre consistait à trouver une manière d'enrichir des produits laitiers avec des protéines satiétogènes tout en permettant leur fabrication à une échelle industrielle. Cela implique l'adaptation de l'écoulabilité et donc de la viscosité de ces compositions laitières satiétogènes afin qu'elles puissent être injectables et/ou pompables dans des installations de l'industrie laitière (voir aussi page 8, lignes 30 à 31; page 11, lignes 26 à 29; page 15, lignes 15 à 19 et page 19, lignes 3 à 6 de la demande telle que déposée).
- 4.5 La solution proposée aux termes de l'objet de la revendication 1 consiste en un procédé comprenant l'ajout des protéines satiétogènes essentiellement à base des protéines laitières sériques dont au moins 16% en poids est sous forme de particules avec un diamètre d'environ 1 µm.
- 4.6 Le requérant a déposé deux rapports techniques, notamment D15 et D16, qui démontrent que ce problème est résolu:
- 4.6.1 D15 décrit des essais effectués sur la base de deux formulations protéiniques:
- la formulation 2 contenant des protéines satiétogènes constituées de poudre de lait écrémé, de caséinate de sodium et des protéines sériques particulées ("Simplex 100"), et
 - la formulation 1 identique à la formulation 2 sauf que les protéines sériques sont de forme non-particulée ("WPC TP800").

Ces formulations protéiniques sont ajoutées à une base laitière contenant du lait écrémé. Le produit laitier ainsi obtenu est soumis à un traitement thermique reproduisant le cycle de températures auquel des produits laitiers fermentés sont soumis dans un procédé de fabrication industrielle classique. Il s'ensuit de ces essais qu'à l'issue du traitement thermique la viscosité est fortement diminuée et donc l'écoulabilité fortement facilitée quand la formulation 2, qui contient des protéines lactiques sériques particulées, est utilisée par rapport à l'utilisation de la formulation 1 contenant des protéines sériques non-particulées (deuxième tableau sur la page 2 de D15).

- 4.6.2 D16 décrit une première série d'essais avec deux formulations, la première contenant des protéines satiétogènes constituées de protéines sériques particulées ("Simplex 100"), de la poudre de lait écrémé et du caséinate de sodium (formulation A) et la deuxième étant identique à la première mais avec des protéines sériques non-particulées (formulation AC). Ces formulations sont ajoutées à une base laitière contenant du lait écrémé et le produit laitier ainsi obtenu est soumis à un traitement thermique tel que décrit dans D15. Suivant une deuxième série d'essais, une formulation B comprenant des protéines sériques particulées ("Simplex 100") et une formulation BC, identique à la précédente mais avec des protéines sériques non-particulées, sont ajoutées à un mélange laitier qui est par la suite soumis au traitement thermique. À l'issue du traitement thermique la viscosité est fortement diminuée et donc l'écoulabilité fortement facilitée pour les formulations A et B comprenant des protéines sériques particulées par rapport aux formulations AC et BC comprenant des

protéines sériques non-particulées (voir D16, page 2, deuxième tableau).

4.7 Il reste donc à déterminer, si la solution proposée par la demande découle de façon évidente ou non de l'état de la technique.

4.7.1 Dans ce contexte, la division d'examen a considéré que l'homme du métier aurait envisagé le remplacement des protéines laitières sériques contenues dans le lait écrémé sec de D3 par le produit Simplese[®] de D12, qui est composé de protéines sériques particulées.

Selon la division d'examen, aucun ingrédient autre que Simplese[®] n'était connu dans l'art antérieur capable de substituer la protéine laitière dans D3 en tant qu'ingrédient conférant au produit laitier une perception plus crémeuse en bouche sans changer son apport calorique.

4.7.2 La chambre ne partage pas l'avis de la division d'examen. D'après D12, le produit Simplese[®] est utilisé comme substitut de gras. Un substitut de gras est déjà présent dans la composition laitière de D3, à savoir l'Avicel[®] RC 591. Par conséquent, l'homme du métier n'aurait aucune raison d'envisager soit l'ajout de Simplese[®] dans la composition de lait écrémé sec de D3 soit le remplacement du substitut de gras déjà présent par Simplese[®].

4.7.3 La division d'examen a aussi considéré que les particules du produit Simplese[®], décrites dans D12, du fait qu'elles sont rondes et uniformément sphériques, sont capables de rouler les unes sur les autres. Par conséquent, l'homme du métier en déduirait que ceci impliquerait inévitablement une certaine capacité

- lubrifiante des particules de protéines sériques lors de la préparation du produit dans les installations industrielles.
- 4.7.4 La chambre note à cet égard que le passage cité par la division d'examen (page 209, colonne droite, lignes 9 à 11) ne se réfère qu'à un phénomène ayant lieu dans la bouche qui ne peut pas être comparé avec ce qui se passe dans les installations de l'industrie laitière.
- 4.7.5 Par conséquent, l'homme du métier, partant de D3 et ayant comme but l'enrichissement des produits laitiers avec des protéines satiétogènes tout en maintenant leur écoulabilité dans les installations de l'industrie laitière, ne trouverait pas dans D12 la motivation d'ajouter des protéines sériques particulées, telles que celles présentes dans le produit Simplese[®], dans la composition laitière de D3.
- 4.7.6 En outre, il n'y a aucun autre document, qui suggérerait que l'utilisation des protéines sériques particulées à la place des protéines sériques non-particulées permettrait l'enrichissement des produits laitiers avec des protéines satiétogènes tout en maintenant leur écoulabilité dans les installations de l'industrie laitière.
- 4.7.7 Par conséquent, l'objet de la revendication 1 implique une activité inventive.
5. Pendant la procédure orale devant la chambre, le requérant a déposé des pages de description adaptées aux revendications de la requête subsidiaire 1. La chambre considère que la description adaptée remplit les exigences de la CBE.

Dispositif

Par ces motifs, il est statué comme suit

1. La décision attaquée est annulée.
2. L'affaire est renvoyée devant la division d'examen afin qu'elle délivre un brevet dans la version suivante:
 - description: pages 1 à 27, présentées lors de la procédure orale devant la chambre, et pages 28 à 35 telles que déposées;
 - revendications: 1 à 15, présentées en tant que requête subsidiaire 1 lors de la procédure orale devant la chambre et
 - dessins: feuilles 1/2 et 2/2 telles que déposées.

La Greffière :

Le Président :



M. Cañueto Carbajo

N. Perakis

Décision authentifiée électroniquement