

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 11 avril 2025**

N° du recours : T 2642/22 - 3.3.09

N° de la demande : 12740973.8

N° de la publication : 2739166

C.I.B. : A23L33/19, A23L33/185,
A23L2/66, A23C9/20

Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :

MÉLANGE PROTÉIQUE FONCTIONNEL ET STABLE POUR COMPOSITIONS
ALIMENTAIRES DESTINÉES AUX PERSONNES NÉCESSITANT UNE
AMÉLIORATION ET UN MAINTIEN DE LEUR CONDITION PHYSIQUE.

Titulaire du brevet :

Groupe Lactalis

Opposante :

Fresenius Kabi Deutschland GmbH

Référence :

Mélange protéique/LACTALIS

Normes juridiques appliquées :

CBE Art. 56

Mot-clé :

Requête principale et requêtes subsidiaires 1 et 2 : activité inventive - (non)

Décisions citées :

Exergue :



Beschwerdekammern

Boards of Appeal

Chambres de recours

Boards of Appeal of the
European Patent Office
Richard-Reitzner-Allee 8
85540 Haar
GERMANY
Tel. +49 (0)89 2399-0

N° du recours : T 2642/22 - 3.3.09

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.3.09
du 11 avril 2025

Requérante : Fresenius Kabi Deutschland GmbH
(Opposante) Else-Kröner-Stasse 1
61352 Bad-Homburg v.d.H. (DE)

Mandataire : Fresenius Kabi Deutschland GmbH
Patent Department
Pharmaceuticals Division
Borkenberg 14
61440 Oberursel (DE)

Intimée : Groupe Lactalis
(Titulaire du brevet) 10, rue Adolphe Beck
53000 Laval (FR)

Mandataire : Cabinet Le Guen Maillet
3, impasse de la Vigie
CS 71840
35418 Saint-Malo Cedex (FR)

Décision attaquée : **Décision intermédiaire de la division
d'opposition de l'office européen des brevets
postée le 26 octobre 2022 concernant le maintien
du brevet européen No. 2739166 dans une forme
modifiée.**

Composition de la Chambre :

Président A. Haderlein
Membres : A. Veronese
A. Jimenez

Exposé des faits et conclusions

- I. Le recours a été déposé par l'opposante (requérante) à l'encontre de la décision de la division d'opposition jugeant que le brevet européen sous forme modifiée sur la base de la requête principale déposée par lettre du 6 avril 2021 satisfaisait aux conditions énoncées dans la CBE.
- II. La revendication 1 de la requête principale considérée par la division d'opposition comme pouvant servir de base au maintien du brevet est libellée comme suit :
- III. *" Composition alimentaire liquide ayant subi un traitement thermique de stérilisation, comprenant entre 2 et 20g pour 100 ml de protéines constituées d'un mélange protéique constitué d'un concentré, ou isolat, de protéines solubles de lait pour 75 a 85 % et de protéines de pois pour 15 a 25 %, en poids par rapport au poids total du mélange de protéines. "*
- IV. Les documents soumis au cours de la procédure d'opposition comprenaient, entre autres :
- D4: R.L. Jackman et al., Journal of Food Science, 1989, Vol.54(5), pg. 1287-1292
- D5: WO 2009/113858 A1
- V. Dans sa décision, la division d'opposition a considéré entre autres que l'objet revendiqué dans la requête principale impliquait une activité inventive par rapport à D5 seul ou en combinaison avec D4.

VI. Dans sa réponse au recours, la titulaire (intimée) a déposé une requête principale, ainsi que les requêtes subsidiaires 1 et 2.

VII. La revendication 1 de la requête principale et de la requête subsidiaire 1 est identique à la revendication 1 de la requête sur la base de laquelle, selon la division d'opposition, le brevet pouvait être maintenu .

VIII. La revendication 1 de la demande subsidiaire 2 est libellée comme suit :

" Composition alimentaire liquide ayant subi un traitement thermique de stérilisation, comprenant entre 2 et 20g pour 100 ml d'un mélange protéique constitué d'un concentré, ou isolat, de protéines solubles de lait pour 75 à 85 % et de protéines de pois pour 15 à 25 %, en poids par rapport au poids total du mélange de protéines, la composition comprenant, en tant que protéines, uniquement ledit mélange protéique. "

IX. Les arguments de la requérante qui sont pertinents pour la décision peuvent être résumés comme suit :

- L'objet revendiqué dans toutes les requêtes n'implique pas d'activité inventive à partir de D5 comme l'art antérieur le plus proche.
- La composition revendiquée diffère de celle divulguée dans D5 par le rapport différent entre les protéines de lait et de pois.
- Il n'y a aucune preuve que cette différence soit associée à un nouvel effet technique, et en particulier à une stabilité accrue à la chaleur.

- Le problème réside donc dans la mise à disposition d'une composition protéique alternative.
- La solution proposée, à savoir la mise à disposition d'une composition comprenant le rapport protéique revendiqué, est évidente, compte tenu de l'enseignement de D5 seul ou en combinaison avec D4.

X. Les **arguments de l'intimée** qui sont pertinents pour la décision peuvent être résumés comme suit :

- L'objet revendiqué implique une activité inventive par rapport à l'enseignement de D5, seul ou en combinaison avec D4.
- La composition revendiquée diffère des compositions de D5 en ce qu'elle contient des protéines de pois, et par le rapport revendiqué entre les protéines de lait solubles et les protéines de pois.
- Les résultats des tests décrits dans le brevet rendent crédible le fait que la composition revendiquée est plus stable aux traitements thermiques que celle de D5.
- Le problème est la mise à disposition d'une "solution simple pour stabiliser une composition comprenant des protéines solubles de lait face aux traitements thermiques de stérilisation".
- La solution revendiquée n'est pas évidente par rapport à D5 seul ou combiné à D4. D5 est limité aux compositions qui ont été passées par la forme aérosol.

- D4 incite tout au plus à préparer un mélange de protéines de lactosérum et de pois dans une proportion de 25 à 75% qui n'entre pas dans la portée revendiquée.

Requêtes

- XI. La requérante a demandé que la décision contestée soit annulée et le brevet européen révoqué.
- XII. L'intimée a demandé que le recours soit rejeté ou, à titre subsidiaire, que le brevet soit maintenu sur la base d'une des requêtes subsidiaires 1 ou 2, déposées avec la réponse au recours.

Motifs de la décision

Requête subsidiaire 2

1. *Activité inventive*

État de la technique le plus proche

- 1.1 L'invention revendiquée concerne une composition nutritionnelle apte à fournir un supplément de protéines aux personnes sous-alimentées et à améliorer les performances des sportifs qui est stable à un traitement de stérilisation à haute température.
- 1.2 La composition comprend entre 2 et 20 g pour 100 ml d'un mélange protéique constitué d'un concentré, ou isolat, de protéines solubles de lait pour 75 à 85 % et de protéines de pois pour 15 à 25 %, en poids par rapport au poids total du mélange de protéines.

- 1.3 La division d'opposition a décidé, et les parties n'ont pas contesté, que le document D5 était l'état de la technique le plus proche.
- 1.4 D5 décrit des compositions nutritionnelles stérilisées ou pasteurisées permettant d'apporter un complément protéique à des personnes âgées ou à des sportifs. Les compositions comprennent des protéines globulaires, choisies parmi les protéines de lactosérum (solubles), les protéines de pois et les protéines de soja, et tout mélange de celles-ci.
- 1.5 D5 enseigne que les compositions protéiques riches en protéines globulaires ont tendance à précipiter et sédimenter, en particulier lorsqu'elles sont soumises à des étapes de chauffage. Le problème est résolu par une conversion d'une composition contenant de telles protéines en aérosol, un chauffage rapide suivi d'un refroidissement (voir page 1, lignes 3-27, page 2, lignes 25-30, page 3, ligne 1-2, page 6, lignes 6-19, page 8, lignes 10-26, exemples, revendications 1, 2, 21, 22, tableau 1).
- 1.6 D5 divulgue des compositions alimentaires comprenant des protéines solubles du lait, des protéines de pois et des protéines de soja, ainsi que tout mélange de ces protéines, donc également un mélange de protéines de lait solubles et de protéines de pois (voir les revendications 1 et 2).
- 1.7 Les compositions décrites dans les exemples, qui représentent la seule forme ou mise en œuvre concrète de l'invention divulguée dans D5, sont considérées

comme le point de départ pour évaluer l'activité inventive.

Caractéristiques techniques distinctives

- 1.8 La composition revendiquée diffère de celles divulguées dans les exemples de D5 en ce qu'elle comprend un mélange de protéines soluble de lait et de pois. Elle diffère en outre en ce que ces protéines sont présentes dans les proportions revendiquées.

Effet technique

- 1.9 Les exemples 2 et 4 du brevet décrivent des essais visant à déterminer la stabilité de certaines compositions contenant des protéines soumises à la stérilisation par traitement thermique après trois mois de stockage. Les tests comparent la stabilité :
- d'une composition selon l'invention (nommée PS/PP) contenant, à titre de protéines, un mélange contenant 82,5% de protéines solubles de lait (PS) et 17,5% de protéines de pois (PP)
 - une composition témoin (nommée PS) qui contient, à titre de protéines, uniquement des protéines solubles de lait.
- 1.10 La composition PS/PP présente une viscosité plus faible et un dépôt réduit par rapport à la composition témoin (PS) contenant uniquement des protéines solubles de lait (voir Tableau 4 au paragraphe [0068]).
- 1.11 Les parties ont débattu de la question de savoir si les informations techniques fournies dans la section expérimentale du brevet étaient suffisamment détaillées

pour prouver que les effets observés étaient causés par la présence de protéines de pois ou étaient au contraire attribuables à d'autres facteurs, telles que des différences dans les quantités de protéines ou d'autres ingrédients utilisés pour préparer les compositions testées.

- 1.12 La Chambre considère que, même en acceptant que les effets observés avec la composition PS/PP par rapport à ceux observés pour la composition comparative PS puissent être dus à la présence supplémentaire de protéines de pois, il n'est pas crédible que cet effet puisse être obtenu dans toute la portée revendiquée, en particulier en tenant compte de l'enseignement de D4.
- 1.13 D4 décrit une étude visant à déterminer les propriétés fonctionnelles, telles que la thermocoagulabilité et la stabilité de l'émulsion, de mélanges comprenant des protéines soluble du lait et des protéines de pois à différentes valeurs de pH.
- 1.14 Comme l'a fait remarquer la requérante, le tableau 2 de D4 montre que la stabilité de l'émulsion et la thermocoagulabilité (c'est-à-dire la sensibilité à la chaleur) des compositions comprenant des protéines soluble de lait, des protéines de pois et leurs mélanges, changent considérablement en fonction du pH. Par exemple, à un pH de 4, un mélange comprenant 75% de protéines soluble de lait et 25% de protéines de pois ("75% Whey / 25% Pea") est plus stable et moins sensible à la thermocoagulation qu'une composition comprenant uniquement des protéines soluble de lait ("100% Whey"). Toutefois le contraire est observé à un pH de 5. A ce pH, la composition comprenant uniquement les protéines solubles de lait ("100% Whey") est plus stable et moins sensible à la thermocoagulation.

- 1.15 Des différences similaires sont observées en comparant les effets obtenus, par exemple, à pH 4 et à pH 5 avec des compositions comprenant uniquement des protéines solubles de lait et un mélange comprenant 25 % de protéines solubles de lait et 75 % de protéines de pois.
- 1.16 Cela signifie que l'ajout de protéines de pois à une composition comprenant des protéines de lait solubles n'augmente la stabilité de l'émulsion qu'à certaines valeurs de pH.
- 1.17 La revendication 1 ne précise pas le pH de la composition, et les exemples dans le brevet décrivent, entre autres, des compositions ayant un pH acide (voir exemple 5, "Boisson acide"). La revendication englobe donc des compositions qui ont un pH acide, de 4 et 5, comme celles testées dans D4. Par conséquent, il y a des raisons convaincantes de douter que les effets observés dans les tests du brevet puissent être obtenus dans toute la portée revendiquée.
- 1.18 L'intimée a fait valoir que les résultats présentés dans D4 n'étaient pas significatifs, car ils étaient obtenus à une température de 80°C, qui était inférieure à celle généralement utilisée au cours d'un processus de stérilisation. Cet argument n'est pas convaincant car, comme l'a relevé la requérante, les effets sur la stabilité observés à 80°C sont encore plus susceptibles de se produire aux températures plus élevées appliquées lors d'un processus de stérilisation.
- 1.19 L'intimée a également fait valoir que, selon la jurisprudence de l'OEB, il n'était pas nécessaire de fournir une "preuve absolue" que l'effet technique

recherché était obtenu en mettant en œuvre l'invention revendiquée. Toutefois, s'il est fait référence à des tests expérimentaux pour montrer qu'un certain effet se produit, des informations suffisantes sur le cadre expérimental doivent être fournies pour rendre crédible que les caractéristiques distinctives de l'invention sont effectivement associées à l'effet technique allégué dans toute la portée de la revendiquée. Ce n'est pas le cas dans le brevet opposé.

- 1.20 Par conséquent, une amélioration par rapport à D5 ne peut pas être reconnue, comme l'a correctement jugé la division d'opposition (voir au point 15.4.3 de la décision attaquée).

Problème technique

- 1.21 Comme il n'est pas crédible que les caractéristiques techniques distinctives sont associées à un effet technique allant au-delà de l'enseignement du D5, le problème objectif par rapport à D5 est la mise à disposition d'une composition alimentaire alternative riche en protéines solubles de lait.

- 1.22 Pour les mêmes raisons, le problème ne peut pas être formulé, comme proposé par l'intimée, comme la mise à disposition d'une "solution simple pour stabiliser une composition comprenant des protéines solubles de lait face aux traitements thermiques de stérilisation".

Caractère évident de la solution revendiquée

- 1.23 La question qui se pose est de savoir si, à la recherche d'une composition alimentaire alternative, la personne du métier aurait envisagé d'ajouter de la protéine de pois, dans les quantités revendiquées, aux

compositions alimentaires décrites dans les exemples de D5.

- 1.24 La Chambre estime qu'il convient de répondre positivement à cette question, car, en travaillant simplement dans le cadre de l'enseignement de D5, l'homme du métier aurait préparé des compositions alimentaires telles que définies dans la revendication 1.
- 1.25 Comme indiqué ci-dessus, la revendication 2 de D5 prévoit la préparation de compositions comprenant à la fois des protéines de lait solubles et des protéines de pois et n'est pas limitée à une proportion spécifique. Ainsi, rien n'empêcherait l'homme du métier de combiner ces protéines dans les proportions spécifiées dans la revendication 1.
- 1.26 L'intimée a fait valoir que D5 était limité aux compositions qui étaient passées par la forme aérosol. En outre, elle a estimé qu'en lisant la description du brevet opposé, l'homme du métier n'aurait pas considéré qu'il couvrait de telles compositions.
- 1.27 Cet argument n'est pas convaincant, car la revendication 1 n'exclut pas, et englobe de fait, ces compositions. En outre, la revendication 1 étant parfaitement claire, il n'y aurait aucune raison d'utiliser la description pour adopter une interprétation de sa portée qui dépasse la simple lecture d'une personne qualifiée. En outre, même en consultant la description, la personne du métier ne trouverait aucun élément l'incitant à exclure de telles compositions du domaine revendiqué.

- 1.28 L'intimée a également fait valoir que l'enseignement de D5 couvrirait de nombreux mélanges de protéines et ratios de protéines alternatifs et qu'il n'y avait pas d'enseignement pointant vers la solution revendiquée. Cet argument n'est pas non plus convaincant, notamment parce que la revendication 2 de D5 ne décrit que trois protéines possibles, à savoir le lactosérum (une protéine soluble du lait), les protéines de pois et de soja. En outre, la revendication 1 de la requête subsidiaire 2 définit une gamme assez large en termes de quantités de protéines et de leurs proportions.
- 1.29 Les parties ont aussi débattu de la question de savoir si D4 était de nature à inciter la personne du métier à préparer la composition revendiquée ou plutôt à l'en dissuader.
- 1.30 Les compositions testées dans D4 comprennent des protéines solubles de lait pures, des protéines de pois pures et leurs mélanges dans des proportions de 75:25, 50:50 et 25:75 (voir le résumé, la page 1287, colonne de droite, ainsi que la table 2 à la page 1288 de D4).
- 1.31 L'intimée a fait valoir que D4 montrait que la solubilité des compositions testées diminuait pour toutes les valeurs de pH lorsque l'on passait de 100 % de protéines soluble de lait à un mélange comprenant 75% de protéines soluble de lait et 25% protéines de pois. Selon elle, cela aurait dissuadé la personne du métier de préparer les compositions revendiquées. En outre, D4 l'inciterait tout au plus à préparer un mélange comprenant un mélange de protéines soluble de lait et de pois dans une proportion de 25 à 75 %. Ces compositions présentaient la plus grande stabilité à la thermocoagulation, du moins à un pH de 4.

- 1.32 Ces arguments ne sont pas convaincants. Puisque le problème posé est simplement la préparation d'une composition alimentaire alternative, la personne du métier aurait envisagé d'appliquer les proportions de protéines de n'importe quelle des compositions divulguées dans D4, dans la mesure où elle pouvait être considérée comme utilisable dans l'alimentation.
- 1.33 Une fois que le problème est formulé comme la mise à disposition d'une composition alternative, la question de savoir si certaines des compositions divulguées dans D4 pourraient avoir des propriétés améliorées, plutôt que d'autres, n'est plus pertinente.
- 1.34 La personne du métier aurait donc envisagé n'importe quelle des compositions décrites dans D4, y compris un mélange de 75% de protéines soluble de lait et 25% protéines de pois. En d'autres termes, la personne du métier n'aurait pas limité son choix à une composition censée être préférée selon l'enseignement de D4.
- 1.35 Pour ces raisons, l'objet de la revendication 1 n'implique pas d'activité inventive par rapport à D5, considéré seul ou en combinaison avec D4.

Requête principale et requête subsidiaire 1

2. *Activité inventive*

Les parties ont convenu que la conclusion selon laquelle l'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire 2 n'implique pas d'activité inventive par rapport à l'art antérieur cité s'applique également à l'objet de la revendication 1 de la requête principale et de la requête subsidiaire 1. En conséquence, les mêmes conclusions s'appliquent à ces requêtes.

Dispositif

Par ces motifs, il est statué comme suit

1. La décision contestée est annulée.
2. Le brevet est révoqué.

La Greffière :

Le Président :



K. Götz-Wein

A. Haderlein

Décision authentifiée électroniquement