

**Interner Verteilerschlüssel:**

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

**Datenblatt zur Entscheidung  
vom 13. März 2025**

**Beschwerde-Aktenzeichen:** T 1586/23 - 3.3.09

**Anmeldenummer:** 18192920.9

**Veröffentlichungsnummer:** 3620059

**IPC:** A23C11/00, A23L25/00

**Verfahrenssprache:** DE

**Bezeichnung der Erfindung:**

VERFAHREN ZUM HERSTELLEN EINES, BEVORZUGT VEGANEN,  
LEBENSMITTELPARTIKULATES AUF MANDELMEHLBASIS

**Patentinhaberin:**

Hochland SE

**Einsprechende:**

JG Oppositions Limited

**Stichwort:**

Lebensmittelpartikulat/HOCHLAND

**Relevante Rechtsnormen:**

EPÜ Art. 56, 84, 100(a), 123(2)

**Schlagwort:**

Änderungen - unzulässige Erweiterung (nein)  
Patentansprüche - Klarheit - Hauptantrag (ja)  
Erfinderische Tätigkeit - Hauptantrag (ja)  
Zulassung - Dokument D8 (nein)

**Zitierte Entscheidungen:**

**Orientierungssatz:**



**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

**Beschwerde-Aktenzeichen: T 1586/23 - 3.3.09**

**E N T S C H E I D U N G**  
**der Technischen Beschwerdekammer 3.3.09**  
**vom 13. März 2025**

**Beschwerdeführerin:** JG Oppositions Limited  
(Einsprechende) Floor 15 The Shard  
32 London Bridge Street  
London SE1 9SG (GB)

**Vertreter:** Boulton Wade Tennant LLP  
Salisbury Square House  
8 Salisbury Square  
London EC4Y 8AP (GB)

**Beschwerdegegnerin:** Hochland SE  
(Patentinhaberin) Kemptener Strasse 17  
88178 Heimenkirch (DE)

**Vertreter:** Patent- und Rechtsanwälte Behrmann Wagner  
PartG mbB  
Hegau-Tower  
Maggistraße 5 (11. OG)  
78224 Singen (DE)

**Angefochtene Entscheidung:** **Zwischenentscheidung der Einspruchsabteilung  
des Europäischen Patentamts über die  
Aufrechterhaltung des europäischen Patents  
Nr. 3620059 in geändertem Umfang, zur Post  
gegeben am 3. Juli 2023.**

**Zusammensetzung der Kammer:**

**Vorsitzender** A. Haderlein  
**Mitglieder:** M. Ansorge  
A. Jimenez

## Sachverhalt und Anträge

- I. Die Einsprechende (Beschwerdeführerin) legte Beschwerde gegen die Zwischenentscheidung der Einspruchsabteilung ein, in der sie den damaligen Hilfsantrag 2 für gewährbar erachtete.
- II. Die Einsprechende hatte den Widerruf des Patents auf Grundlage der Einspruchsgründe nach Artikel 100 a) EPÜ (mangelnde erfinderische Tätigkeit) und Artikel 100 c) EPÜ beantragt.
- III. Die Einspruchsabteilung hat entschieden, dass der Gegenstand von Anspruch 1 des damaligen Hilfsantrags 2 die Erfordernisse des Artikels 123(2) EPÜ erfülle, der beanspruchte Gegenstand klar sei und gegenüber D1 als nächstliegendem Stand der Technik auf einer erfinderischen Tätigkeit beruhe. D8 wurde aufgrund fehlender *prima-facie*-Relevanz nicht zum Verfahren zugelassen.
- IV. Anspruch 1 des Hauptantrags (der Anspruch 1 des damaligen Hilfsantrags 2 entspricht) lautet wie folgt:
- "Verfahren zum Herstellen eines  
Lebensmittelpartikulates (X,Y) auf Mandelmehlbasis mit  
den Schritten:
- a) Bereitstellen von teilentöltem Mandelmehl mit einem  
Fettgewichtsanteil zwischen 5 und 20 Gew.-% und  
einem Proteingewichtsanteil zwischen 43 und 57  
Gew.- %
- b) Bereitstellen von Wasser,

- c) Herstellen einer flüssigen Mischung aus dem Mandelmehlpartikel enthaltenden, teilentölten Mandelmehl und dem Wasser, wobei der Gewichtsprozentanteil an dem Mandelmehl in der Mischung zwischen 1 und 40 Gew.-% und der Gewichtsprozentanteil an Wasser zwischen 60 und 99 Gew.-% gewählt wird,
- d) Erhitzen der flüssigen Mischung auf eine Temperatur aus einem Wertebereich zwischen 72°C und 138°C und Erhalten einer erhitzten Flüssigkeit, wobei es während des Erhitzens zu einer Agglomeration der Mandelpartikel kommt,

gekennzeichnet durch

- e) Hochdruckhomogenisieren der erhitzten Flüssigkeit nach einer Heisshaltedauer zwischen 30 s und 25 Min mit den Agglomeraten durch Fördern eines Druckstrahls gegen eine Prallfläche in einem, ein- oder mehrstufigen Heißhochdruckhomogenisierschritt bei einer Temperatur zwischen 50°C und 138°C und bei einem Druck aus einem Druckbereich zwischen 20bar und 600bar, wobei der Heißhochdruckhomogenisierschritt derart durchgeführt wird, dass die erhitzte heißhochdruckhomogenisierte Flüssigkeit eine Partikelgrößenverteilung aufweist, die gekennzeichnet ist durch einen mittleren Partikeldurchmesser  $x_{50,3} < 36 \mu\text{m}$  und Erhalten einer erhitzten, heißhochdruckhomogenisierten Flüssigkeit, wobei die Parameter zur Partikelgrößenverteilungen in wässriger Lösung mit einem partica laser scattering particle size distribution analyzer LA960 der Firma Horiba Scientific durchgeführt werden, mit einer

Zirkulationsgeschwindigkeit 2 und einer Rührgeschwindigkeit 2, wobei jeweils eine Beschallung der Probe vor der Messung mit Ultraschall in Stärke 2 für 1 min erfolgt,

- f) Kühlen der erhitzten, heißhochdruckhomogenisierten Flüssigkeit."

Die Ansprüche 2 bis 14 sind abhängige Verfahrensansprüche.

Der Wortlaut der Ansprüche der Hilfsanträge 1 bis 23 ist für die vorliegende Entscheidung nicht relevant.

- V. Im vorliegenden Fall wurden die folgenden Dokumente zitiert:

D1: US 2018/0242622 A1

D2: WO 96/04800 A1

D4: EP 2 926 670 A1

D6: "Almond Flour, partially de-oiled", eingereicht von U. Jack am 28. August 2018, veröffentlicht auf "<https://www.datayoureat.com>"

D8: "Defatted Almond Flour, Organic 500g (Sussex Wholefood Gourmet)", veröffentlicht auf "<https://www.healthysupplies.co.uk>", 2016

- VI. Die relevanten Argumente der Parteien werden nachfolgend in der Entscheidungsbegründung behandelt.

- VII. Anträge

Die Beschwerdeführerin beantragte, dass die Entscheidung aufgehoben wird und das Patent widerrufen wird.

Die Beschwerdegegnerin (Patentinhaberin) beantragte dass die Beschwerde zurückgewiesen wird (Hauptantrag), hilfsweise dass das Patent auf Grundlage eines der Hilfsanträge 1 bis 23, eingereicht mit der Beschwerdeerwiderung, aufrechterhalten wird.

## **Entscheidungsgründe**

### HAUPTANTRAG

1. Zulassung von Dokument D8
  - 1.1 Die Beschwerdeführerin argumentierte, dass die Einspruchsabteilung zu unrecht entschieden habe, D8 nicht zum Einspruchsverfahren zuzulassen.
  - 1.2 Die Kammer kommt aus folgenden Gründen zu einer anderen Einschätzung.
    - 1.2.1 Die Einspruchsabteilung war der Ansicht, dass D8 keine relevanteren Informationen offenbare, die nicht in den bereits im Verfahren befindlichen Dokumenten D4 bzw. D6 beschrieben seien. Sie sah D8 somit nicht als *prima facie* relevant an. D8 wurde daher nicht zum Verfahren zugelassen.
    - 1.2.2 Nach Ansicht der Kammer hat die Einspruchsabteilung die Frage der Zulassung von D8 unter Anwendung der richtigen Kriterien beurteilt. Die Frage, ob D8 als *prima facie* relevant anzusehen war, ist das entscheidendste Kriterium, das im Einspruchsverfahren anzuwenden ist, um die Frage der Zulassung eines Dokuments zu beurteilen. Die Kammer kann nicht erkennen, dass die Einspruchsabteilung ihr Ermessen unangemessen ausgeübt hat.

Somit bleibt D8 auch weiterhin vom Verfahren ausgeschlossen.

2. Artikel 123(2) EPÜ

2.1 Die Beschwerdeführerin argumentierte, dass der Gegenstand von Anspruch 1 nicht die Anforderungen des Artikels 123(2) EPÜ erfülle. Sie war der Ansicht, dass das Weglassen des Teilmerkmals "durch eine Düse" in dem in Anspruch 1 eingeführten Merkmal "durch Fördern eines Druckstrahls gegen eine Prallfläche ... bei einer Temperatur zwischen 50°C und 138°C und bei einem Druck aus einem Druckbereich zwischen 20bar und 600bar" (siehe die Offenbarung auf Seite 10, Zeile 29, der Anmeldung in der eingereichten Fassung) zu einer unzulässigen Erweiterung führe. Darüber hinaus sei keine Basis in der Anmeldung in der eingereichten Fassung für das Merkmal "nach einer Heisshaltedauer zwischen 30s und 25 Min" zu finden, das in Schritt e) von Anspruch 1 eingefügt wurde. Der Schritt des Haltens der Temperatur für eine Dauer von 30s bis 25 min sei in Anspruch 4 der Anmeldung in der eingereichten Fassung explizit als Teil der Agglomeration der Mandelteilchen offenbart. Anspruch 1 des Hauptantrags erfordere jedoch einen Wärmehalteschritt bei einer unspezifizierten Temperatur, die der Homogenisierung unmittelbar vorgeschaltet sei. Durch diese Änderung bestehe somit nicht länger eine Verbindung zwischen der Haltetemperatur und der in Schritt d) erreichten Temperatur.

2.2 Aus den folgenden Gründen teilt die Kammer diese Ansicht nicht.

2.2.1 Der Schritt des Homogenisierens der erhitzten Flüssigkeit durch Fördern eines Druckstrahls gegen eine Prallfläche bei einem Druck zwischen 20bar und 600bar (Schritt e) impliziert nach Ansicht der Kammer, dass die flüssige Masse durch eine Düse gefördert wird. Es wird als keine plausible Lesart von Anspruch 1 angesehen, dass auch ein Luftstrahl verwendet werden könnte, um die erhitzte Flüssigkeit gegen die Prallfläche zu fördern. Nach Ansicht der Kammer ist das Teilmerkmal "durch eine Düse" somit implizit eine Anforderung in Schritt e). Die Offenbarung auf Seite 11, Zeilen 21 bis 25, der Anmeldung in der eingereichten Fassung (d.h. "Insofern ist weder der fakultative Kalthochdruckhomogenisierschritt noch der obligatorische Heißhochdruckhomogenisierschritt auf die zuvor beschriebene Vorrichtungsbauweise beschränkt, bei welcher ein Druckstrahl gegen eine Prallfläche, beispielsweise einen Prallring gefördert wird.") ist nicht anwendbar, da das Fördern eines Druckstrahls gegen eine Prallfläche ein Anspruchsmerkmal darstellt. Zumindest kann diese Textstelle in der Beschreibung der Anmeldung in der eingereichten Fassung zu keiner anderen Bewertung führen.

2.2.2 Nach Ansicht der Kammer ist das Merkmal "nach einer Heisshaltedauer zwischen 30 s und 25 Min", das in Schritt e) erwähnt ist, so zu verstehen, dass sich die Heisshaltedauer auf einen Zeitpunkt vor dem Hochdruckhomogenisieren bezieht. Somit entnimmt eine Fachperson beim Lesen von Anspruch 1 eindeutig, dass sich die Heisshaltedauer auf den Schritt d) bezieht, in dem die flüssige Mischung erhitzt wird. Dies entspricht der Offenbarung in Anspruch 4 ("die erhitzte Flüssigkeit vor dem Heißdruckhomogenisierungsschritt zwischen 30s und 25min") und auf Seite 13, Zeile 30,

bis Seite 14, Zeile 2, der Anmeldung in der eingereichten Fassung.

- 2.2.3 Die Beschwerdeführerin wandte in diesem Zusammenhang ein, dass in Anspruch 1 nicht länger eine Verbindung zwischen der Haltetemperatur und der in Schritt d) erreichten Temperatur bestehe. Nach Ansicht der Kammer besteht diese Verbindung jedoch auch nicht zwingend in Anspruch 4 der Anmeldung in der eingereichten Fassung, worin lediglich gefordert wird, dass die erhitzte Flüssigkeit vor dem Heißdruckhomogenisierungsschritt zwischen 30s und 25min heißgehalten wird. Daraus ist nicht zu entnehmen, dass der Temperaturbereich von 72°C bis 138°C beibehalten werden muss. Es ist kein Widerspruch, dass der Heißhochdruckhomogenisierungsschritt bei einer Temperatur zwischen 50°C und 138°C stattfindet und der Schritt des Erhitzens der flüssigen Mischung (Schritt d) zwischen 72°C und 138°C erfolgt (siehe die Ansprüche 1 und 5 der Anmeldung in der eingereichten Fassung).

Somit erfüllt der Gegenstand von Anspruch 1 des Hauptantrags die Anforderungen des Artikels 123(2) EPÜ.

### 3. Artikel 84 EPÜ

- 3.1 Nach Ansicht der Beschwerdeführerin erfülle Anspruch 13 nicht die Anforderung der Klarheit nach Artikel 84 EPÜ, da das Merkmal "das erste Lebensmittelpartikelat auf Mandelbasis" keine vorherige Erwähnung aufweise und unklar sei, ob das gemäß Anspruch 13 erhaltene Produkt vollständig fermentiert sei oder auch teilweise fermentiert sein könne.

3.2 Die Kammer ist der Ansicht, dass Anspruch 13 klar ist. Anspruch 13 ist auf Anspruch 7 rückbezogen. Es ist somit eindeutig, dass sich das in Anspruch 13 definierte "erste Lebensmittelpartikulat auf Mandelbasis" auf das in Anspruch 7 beschriebene fermentierte erste Lebensmittelpartikulat bezieht. Anspruch 7 definiert, dass die erhitzte, heißhochdruckhomogenisierte Flüssigkeit auf eine Temperatur zwischen 16°C und 46°C gekühlt und dann mit Milchsäurebakterien fermentiert wird und ein fermentiertes, erstes Lebensmittelpartikulat (X) erhalten wird.

Somit erfüllt Anspruch 13 des Hauptantrags das in Artikel 84 EPÜ niedergelegte Erfordernis der Klarheit.

#### 4. Erfinderische Tätigkeit

4.1 Die Beschwerdeführerin argumentierte, dass der Gegenstand von Anspruch 1 gegenüber D1 als nächstliegendem Stand der Technik nicht auf einer erfinderischen Tätigkeit beruhe.

4.2 Die Kammer teilt, wie nachfolgend ausgeführt, die Einschätzung der Einspruchsabteilung, dass der beanspruchte Gegenstand gegenüber D1 auf einer erfinderischen Tätigkeit beruht.

4.2.1 Zwischen den Parteien besteht Einigkeit darüber, dass D1 der nächstliegende Stand der Technik ist. Gemäß der angefochtenen Entscheidung und dem Vortrag beider Parteien unterscheidet sich der Gegenstand von Anspruch 1 durch das Merkmal "Bereitstellen von teilentöltem Mandelmehl mit einem Fettgewichtsanteil zwischen 5 und 20 Gew.-% und einem Proteingewichtsanteil zwischen 43 und 57 Gew.-%" (d.h.

einem unterschiedlichen Ausgangsmaterial) von dem in D1 offenbarten Verfahren.

- 4.2.2 Nach Ansicht der Beschwerdegegnerin sei zudem Schritt d) in D1 nicht offenbart. Der Erwärmungsschritt der D1 ist jedoch, wie von der Beschwerdeführerin vorgetragen, in Übereinstimmung mit den in Anspruch 1 definierten Anforderungen des Schritts d), insbesondere hinsichtlich der geforderten Temperatur und Haltedauer (siehe die Absätze [0106] und [0107] von D1). Die Kammer teilt die Ansicht der Beschwerdeführerin, dass in dem Erwärmungsschritt der D1 eine Agglomeration implizit stattfindet. Somit stellt der Schritt d) von Anspruch 1 (einschließlich der Heisshaltedauer) kein Unterscheidungsmerkmal gegenüber D1 dar.
- 4.2.3 Hinsichtlich der Frage welche Wirkung aus dem unter Punkt 4.2.1 oben genannten Unterscheidungsmerkmal resultiert waren die Parteien unterschiedlicher Ansicht. Die Beschwerdegegnerin war der Ansicht, dass eine Reihe von Verbesserungen erreicht würden, die aus dem Unterscheidungsmerkmal resultierten. Nach Ansicht der Beschwerdeführerin gebe es hingegen kein Beispiel, das einen überraschenden Effekt zeige, der aus der Verwendung des teilentölkten Mandelmehls resultiere. Der einzige aus dem Unterscheidungsmerkmal resultierende Effekt sei darin zu sehen, dass das hergestellte Produkt weniger Öl bzw. Fett aufweise.
- 4.2.4 Die Kammer teilt die Ansicht der Beschwerdeführerin, dass eine Verbesserung gegenüber dem in D1 offenbarten Verfahren nicht anerkannt werden kann.
- 4.2.5 Die Kammer teilt die Einschätzung der Einspruchsabteilung, dass die objektiv zu lösende Aufgabe in der Bereitstellung eines alternativen

Verfahrens zur Herstellung eines  
Lebensmittelpartikulats auf Mandelmehlbasis zu sehen  
ist.

- 4.2.6 Hinsichtlich der Frage des Naheliegens nimmt die Kammer wie folgt Stellung.
- 4.2.7 Die Beschwerdeführerin war der Ansicht, dass die Fachperson auf der Suche nach einer Alternative zu ganzen gemahlenden Mandeln (d.h. Mandelbutter oder gemahlenden ganzen Mandeln in Öl) ohne erfinderisches Zutun teilentöltes Mandelmehl auswählen würde. Mandelbutter sei lediglich das bevorzugte Ausgangsmaterial in D1 (sie verwies diesbezüglich auf Absatz [0067] von D1). Es gebe keinen Hinweis darauf, dass die pastöse Masse gemäß D1 aus Vollfettmandeln hergestellt werden müsse. Insbesondere gebe es keinen Hinweis darauf, dass das Ausgangsmaterial nicht auch teilweise entöltes Mandelmehl sein könne. Die Lehre des Dokuments D1 sei im Hinblick auf das einzusetzende Ausgangsmaterial und dessen Fettgehalt flexibel und erfordere nicht, dass ein besonders hoher Fettgehalt vorhanden sein müsse.
- 4.2.8 Die Kammer teilt diese Einschätzung nicht. Wie sich bereits aus Anspruch 1 von D1 ergibt, wird in dem Verfahren der D1 eine Masse aus zerkleinerten Nüssen und/oder Samen als Ausgangsmaterial verwendet, wobei die in dem Verfahren bereitgestellte pastöse Masse aus zerkleinerten Mandeln bestehen kann (siehe z.B. Anspruch 5 von D1). In D1 findet sich kein Hinweis, dass mit der pastösen Masse aus zerkleinerten Mandeln auch etwas anderes als zerkleinerte Mandeln mit einem natürlichen Fettgehalt gemeint sein könnte.

- 4.2.9 Beide Parteien erklärten, dass der Fettgehalt von Mandeln etwa 50 Gew.-% betrage. Folglich unterschreitet das Ausgangsmaterial in Anspruch 1, d.h. das teilentölte Mandelmehl mit einem Fettgewichtsanteil zwischen 5 und 20 Gew.-%, den üblichen Fettgehalt von Mandeln wesentlich.
- 4.2.10 Angesichts der Tatsache, dass D1 lehrte, dass den zerkleinerten Nüssen und/oder Samen in dem darin beschriebenen Verfahren auch zusätzliches Fett zugegeben werden kann (siehe z.B. Anspruch 8 von D1), steht es der Lehre der D1 sowie dem Erfindungsgedanken der D1 entgegen, ein Ausgangsmaterial mit einem verringerten Ölgehalt einzusetzen. Vielmehr ist D1 auf einen natürlich vorhandenen Ölgehalt der zerkleinerten Nüsse und/oder Samen oder sogar einen höheren Ölgehalt gerichtet.
- 4.2.11 Nach Ansicht der Kammer ergibt sich aus Absatz [0067] von D1 nicht, wie von der Beschwerdeführerin argumentiert, dass Mandelbutter (die ausschließlich aus zerkleinerten Mandeln hergestellt ist) lediglich das bevorzugte Ausgangsmaterial in D1 sei und auch ein niedrigerer Ölgehalt möglich sei. Auch wenn Absatz [0067] von D1 erwähnt, dass es in einer weiteren Entwicklung der Erfindung vorteilhaft sei, dass die pastöse Masse (ausschließlich) aus zerkleinerten Nüssen und/oder Mandeln besteht, ist dies nicht so zu verstehen, dass auch teilentöltes Mandelmehl in Betracht kommen könnte. Mandeln weisen, wie vorgetragen, einen natürlichen Fettgehalt von etwa 50 Gew.-% auf und ergeben auch zerkleinerte Mandeln bzw. Mandelbutter mit demselben Fettgehalt, der wesentlich höher ist als in Anspruch 1 gefordert. D1 enthält keinen Hinweis, dass ein reduzierter Ölgehalt des Ausgangsmaterials in Betracht kommen könnte.

4.2.12 Die Beschwerdeführerin argumentierte weiter, dass D1 an keiner Stelle über die Notwendigkeit eines hohen Fettgehalts spreche. Es ist jedoch festzustellen, dass sich D1 die Aufgabe stellt, ein Verfahren zur Herstellung eines verbesserten Lebensmittels auf der Basis von Nüssen und/oder Samen bereitzustellen, das dem Mundgefühl eines herkömmlichen Frischkäses auf Milchbasis möglichst nahe kommt. Die Lösung wird durch das Verfahren nach Anspruch 1 von D1 erzielt, in dem eine Masse aus zerkleinerten Nüssen und/oder Samen als Ausgangsmaterial verwendet wird (gegebenenfalls kann zusätzliches Öl oder Fett zugegeben werden). Wie vorstehend ausgeführt weisen Mandeln einen natürlichen Fettgehalt auf, der wesentlich über dem in Anspruch 1 geforderten Fettgehalt des Ausgangsmaterials liegt. D1 betrifft somit kein fettreduziertes frischkäseartiges veganes Produkt, sondern ein Produkt mit einem üblichen Fettgehalt, ähnlich dem von herkömmlichem Frischkäse auf Milchbasis.

4.2.13 Die Beschwerdeführerin war weiterhin der Ansicht, dass es für eine Fachperson bekannt sei, dass es Frischkäse mit unterschiedlichem Fettgehalt gebe, der von einem Vollfettgehalt über einen niedrigen Fettgehalt bis zu einem sehr niedrigen Fettgehalt reiche (siehe Absatz [0004] von D4). Selbst wenn D1 auf einen hohen Fettgehalt gerichtet sei, sei es naheliegend, einen niedrigeren Fettgehalt zu erschließen. Die aus D1 bekannten Zusammensetzungen seien hierfür ein vielversprechender Ausgangspunkt. Dies werde auch dadurch gestützt, dass in Absatz [0059] von D1 ein Magerquark als Vergleichsprodukt beschrieben sei.

Die Kammer ist davon nicht überzeugt, da sich D1 keine Anregung entnehmen lässt, die darin hergestellten

Produkte in Richtung eines niedrigeren Fettgehalts zu modifizieren. Wie vorstehend ausgeführt ist die Kammer der Ansicht, dass dies der Lehre und dem Erfindungsgedanken der D1 zuwiderläuft. Selbst wenn in Absatz [0059] von D1 ein Magerquark beschrieben ist, vermittelt dies keine Anregung dahingehend, das frischkäseartige Nahrungsmittelprodukt der D1 hin zu einem niedrigeren Fettgehalt zu modifizieren bzw. ein teilentöltes Mandelmehl als Ausgangsmaterial einzusetzen, da der an der genannten Stelle beschriebene Magerquark dort lediglich als Vergleichsprodukt erwähnt wird.

- 4.2.14 Eine Fachperson auf der Suche nach einer Lösung zu der gestellten Aufgabe würde kein teilentöltes Mandelmehl mit einem Fettgewichtsanteil zwischen 5 und 20 Gew.-% und einem Proteingewichtsanteil zwischen 43 und 57 Gew.-% als Ausgangsmaterial in Betracht ziehen, um die gestellte Aufgabe zu lösen. Die Einspruchsabteilung hat zutreffend festgestellt, dass die Lehre der D1 nicht auf eine Verringerung des Fettgehalts gerichtet ist sondern in Richtung eines relativ hohen Fettgehalts. Somit lehrt D1 von der Erfindung weg.
- 4.2.15 D2, D4 und D6 beschreiben zwar teilweise entöltes Mandelmehl bzw. entfettete Mandeln. Nach Ansicht der Kammer vermittelt keines dieser Dokumente eine Anregung dahingehend, dass eine Fachperson ein teilentöltes Mandelmehl mit dem in Anspruch 1 geforderten Fettgehalt als Ausgangsmaterial in dem Verfahren der D1 einsetzen würde.
- 4.2.16 Eine Fachperson erhält aus D2 keine Anregung dahingehend, das in D2 beschriebene teilentöltes Mandelmehl in dem in D1 beschriebenen Verfahren einzusetzen. D2 betrifft vielmehr Mandelmilch (d.h. ein

unterschiedliches Produkt) und ein Verfahren zur Herstellung davon.

4.2.17 D4 beschäftigt sich mit der Herstellung eines Käseersatzprodukts, wohingegen der vorliegende Anspruch 1 die Herstellung eines Rezepturbestandteils betrifft. Selbst wenn eine Fachperson D1 und D4 kombinieren würde, würde sie nicht zum erfindungsgemäßen Verfahren gelangen. Zwar offenbart D4, dass entfettete Mandeln verwendet werden können. Dies bedeutet jedoch nicht, dass dadurch das in Anspruch 1 geforderte teilweise entölte Mandelmehl offenbart ist. Durch entfetten von Mandeln wird der in Anspruch 1 geforderte niedrige Fettgehalt des Mandelmehls nicht erzielt.

4.2.18 Auch D6 führt eine Fachperson nicht in naheliegender Weise zum Gegenstand von Anspruch 1. D6 offenbart lediglich, dass es teilentöltes Mandelmehl gibt, ohne eine Anregung zu vermitteln ob und wie es in einem spezifischen Verfahren eingesetzt werden soll. Das in Anspruch 1 beanspruchte Verfahren stellt gegenüber D1 daher eine nicht-naheliegende Alternative dar.

4.2.19 Schließlich trug die Beschwerdeführerin unter Hinweis auf Absatz [0008] des Patents vor, die zu lösende Aufgabe könnte auch im Bereitstellen eines Verfahrens zur Herstellung eines mandelbasierten Nahrungsmittels gesehen werden, welches verwendet werden könne, um Nahrungsmittel mit geringerem Fettanteil herzustellen.

Aus den genannten Gründen lag das beanspruchte Verfahren auch im Lichte dieser Aufgabe nicht nahe. Die Fachperson hätte allenfalls den in D1 optionalen Zusatz von Fett unterlassen.

4.2.20 Somit beruht der Gegenstand von Anspruch 1 gegenüber D1 als nächstliegendem Stand der Technik auf einer erfinderischen Tätigkeit. Gleiches gilt für die abhängigen Ansprüche 2 bis 14.

## Entscheidungsformel

### Aus diesen Gründen wird entschieden:

Die Beschwerde wird zurückgewiesen.

Die Geschäftsstellenbeamtin:

Der Vorsitzende:



K. Götz-Wein

A. Haderlein

Entscheidung elektronisch als authentisch bestätigt