

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 16 septembre 2025**

N° du recours : T 1958/23 - 3.3.09

N° de la demande : 18713955.5

N° de la publication : 3599882

C.I.B. : A23J1/12, A23J1/14, A23J3/30,
A23J3/34, A23L33/18

Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :
PROTEINES VEGETALES HYDROLYSEES ADAPTEES A UNE UTILISATION EN
ALIMENTATION INFANTILE

Titulaire du brevet :
Compagnie Laitiere Europeenne

Opposantes :
Rieck, Markus
FRKelly

Référence :
Protéines végétales hydrolysées/COMPAGNIE LAITIERE

Normes juridiques appliquées :
CBE Art. 56, 83

Mot-clé :

Possibilité d'exécuter l'invention - (oui)

Activité inventive



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 1958/23 - 3.3.09

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.3.09
du 16 septembre 2025

Requérant : Rieck, Markus
(Opposant 1) Die Rappenwiesen 25
61350 Bad Homburg (DE)

Mandataire : Weickmann & Weickmann PartmbB
Postfach 860 820
81635 München (DE)

Intimée : Compagnie Laitiere Europeenne
(Titulaire du brevet) 50890 Conde-sur-Vire (FR)

Mandataire : Gevers & Orès
Immeuble le Palatin 2
3 Cours du Triangle
CS 80165
92939 Paris La Défense Cedex (FR)

Partie de droit : FRKelly
(Opposante 2) Waterways House
Grand Canal Quay
Dublin D02 PD39 (IE)

Mandataire : Bird & Bird Società tra Avvocati S.r.l.
Via Porlezza, 12
20123 Milano (IT)

Décision attaquée : **Décision intermédiaire de la division
d'opposition de l'office européen des brevets
postée le 2 novembre 2023 concernant le maintien
du brevet européen No. 3599882 dans une forme
modifiée.**

Composition de la Chambre :

Présidente A. Jimenez
Membres : F. Rinaldi
 M. Ansorge

Exposé des faits et conclusions

- I. Cette décision concerne le recours par l'opposant 1 (requérant) contre la décision intermédiaire de la division d'opposition selon laquelle le brevet tel que modifié remplissait les exigences de la CBE.
- II. Lors de la procédure d'opposition, les documents suivants ont été déposés :
- D3 : ES 2 559 902 B1
 - D9 : N.N., "Risks for public health related to the presence of chlorate in food", EFSA Journal, 13(6), 2015 : 4135
 - D19 : US 6,060,269
 - D22 : Commission Regulation (EU) No 1258/2011 of 2 December 2011 (3 pages)
 - D30 : Facture (14 août 2015) et certificat d'analyse (Produit NB112)
 - D32 : Certificat d'analyse (31 mars 2016, Produit NB112)
- III. Au cours de la procédure orale devant la division d'opposition, celle-ci a, entre autres, décidé que la requête auxiliaire 1, déposée lors de la procédure orale, remplissait les critères de la CBE, à savoir ceux énoncés aux articles 83, 54 et 56 CBE.
- IV. En recours, la requête principale de la titulaire du brevet (l'intimée) portait sur le rejet du recours, soit le maintien du brevet selon la requête auxiliaire 1 que la division d'opposition a considéré conforme à la CBE. En outre, l'intimée a déposé avec sa

réponse au mémoire de recours une nouvelle requête auxiliaire 1.

V. Les revendications pertinentes pour la présente décision sont les revendications 1 et 3 de la requête principale, qui s'énoncent comme suit :

1. Procédé de préparation d'un hydrolysate de protéines végétales consistant en les étapes suivantes :

a- préparation d'une suspension aqueuse de protéines végétales à une concentration comprise entre 2 et 50% (poids/poids) ;

b- optionnellement, homogénéisation de la suspension aqueuse de protéines végétales préparée à l'étape a ;

c- hydrolyse enzymatique de la suspension aqueuse de protéines végétales issue de la ou des étapes précédentes ;

d- séparation centrifuge réalisée à un pH_1 compris entre 6 et 9 et à une température comprise entre 15 et 85°C ;

e- nanofiltration à un seuil de coupure compris entre 150 et 250 Da du surnageant obtenu à l'étape d, préalablement ajusté à un pH_2 compris entre 5 et 7 ; une étape choisie parmi l'étape f et l'étape g suivantes :

f- diafiltration du produit issu de l'étape e avec la membrane de nanofiltration à un pH_3 compris entre 5 et 7 ; et g- électrodialyse du rétentat obtenu à l'étape e ;

h- optionnellement, concentration supplémentaire et/ou pasteurisation et/ou séchage de la solution obtenue ; ledit procédé est tel qu'il comprend optionnellement une étape de traitement du rétentat sur une résine cationique échangeuse d'ions mise en œuvre juste après

l'étape d ou juste après l'étape e que cette étape e soit suivie de l'étape f ou de l'étape g.

3. *Hydrolysat de protéines végétales susceptible d'être obtenu par le procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 2, caractérisé en ce qu'il a la composition suivante :*

Caractéristiques	Unité	Hydrolysat de protéines végétales selon l'invention
<i>Protéines/Matière azotée totale (N x 6,25)</i>	<i>g/100 g de matière sèche</i>	<i>>80</i>
<i>Protéines non hydrolysées</i>	<i>% de protéines/matière azotée totale</i>	<i><10</i>
<i>Sodium</i>	<i>mg/100 g de matière sèche</i>	<i><1200</i>
<i>Potassium</i>	<i>mg/100 g de matière sèche</i>	<i><1500</i>
<i>Chlorure</i>	<i>mg/100 g de matière sèche</i>	<i><1500</i>
<i>Arsenic inorganique</i>	<i>µg/kg de matière sèche</i>	<i><50</i>
<i>Cadmium</i>	<i>µg/kg de matière sèche</i>	<i><50</i>
<i>Plomb</i>	<i>µg/kg de matière sèche</i>	<i><50</i>
<i>Mercurure</i>	<i>µg/kg de matière sèche</i>	<i><50</i>
<i>Nitrates</i>	<i>mg/kg de matière sèche</i>	<i><50</i>
<i>Chlorates</i>	<i>mg/kg de matière sèche</i>	<i><0,35</i>

La requête auxiliaire 1 déposée en réponse au mémoire exposant les motifs du recours ne comprend que les revendications 1 et 2 de la requête principale.

VI. Résumé des arguments du requérant

- Le brevet opposé n'expose pas l'invention de façon suffisamment claire et complète pour que la personne du métier puisse l'exécuter. Le brevet ne fournit pas d'exemple reproductible de l'étape d. de la revendication 1 (séparation centrifuge) et ne contient pas d'information sur l'origine et la qualité des protéines de riz utilisées et les teneurs en contaminants.
- L'objet des revendications 1 et 3 de la requête principale est évident pour la personne du métier partant de la divulgation de D3 ou de D19.

VII. Résumé des arguments de l'intimée

- L'objet des revendications de la requête principale est suffisamment décrit. Le requérant n'a fait valoir que des arguments spéculatifs. Aucune démonstration fondée sur des données expérimentales n'a été présentée.
- L'objet des revendications 1 et 3 de la requête principale implique une activité inventive partant de D3 comme état de la technique le plus proche. D19 n'est pas l'état de la technique le plus proche.

VIII. En recours, l'opposante 2 (partie de droit) n'a ni présenté de requêtes ni d'observations quant au fond.

IX. Requêtes finales

Le requérant a demandé l'annulation de la décision contestée et la révocation du brevet européen.

L'intimée a demandé que le recours soit rejeté (requête principale) ou que le brevet soit maintenu avec les revendications de la requête auxiliaire 1, déposée en réponse au mémoire exposant les motifs du recours.

Motifs de la décision

1. *Le brevet contesté*

Le brevet concerne un procédé pour la préparation d'un hydrolysate de protéines végétales adapté à une utilisation en alimentation humaine et plus particulièrement en alimentation infantile. Le brevet divulgue aussi un hydrolysate de protéines végétales susceptible d'être obtenu par le procédé revendiqué et caractérisé entre autre par des teneurs en contaminants chimiques.

2. *Requête principale - article 83 CBE*

2.1 La division d'opposition a conclu que le brevet opposé exposait l'invention de façon suffisamment claire et complète pour que la personne du métier puisse l'exécuter (article 83 CBE).

2.2 Le requérant a contesté cette conclusion. A son avis, le brevet opposé ne fournit pas d'exemple reproductible de l'étape d. de la revendication 1, à savoir de séparation centrifuge. Ainsi, il est impossible de répéter l'invention et d'obtenir l'hydrolysate selon la revendication 3. En outre, le brevet ne contient pas d'information sur l'origine et la qualité des protéines de riz utilisées, en particulier sur leurs teneurs en

contaminants. Cette information est indispensable pour arriver à un hydrolysate de protéines ayant les teneurs divulguées à la revendication 3.

- 2.3 Comme l'a déjà indiqué la division d'opposition dans sa décision, aucune preuve n'a été fournie qui démontre que les spécifications contenues à la revendication 3 ne peuvent être obtenues en suivant les méthodes décrites dans le brevet.
- 2.4 Quant à la première objection concernant les paramètres de centrifugation, les fournisseurs de décanteurs joignent usuellement à leur appareil une fiche technique comportant des recommandations d'utilisation. La personne du métier se servira de ces instructions et effectuera, au besoin, des ajustements à partir de ces recommandations pour mettre en œuvre la séparation centrifuge de l'étape d. de la revendication 1.
- 2.5 La seconde objection du requérant est basée sur les considérations de la division d'opposition sur la nouveauté, selon lesquelles répéter le procédé de la revendication 1 partant de n'importe quelle protéine de riz ne produit pas nécessairement un hydrolysate selon la revendication 3. De la même manière, le requérant a considéré que les détails sur la contamination initiale des protéines de riz étaient indispensables pour arriver à l'objet de la revendication 3.
- 2.6 Cependant, le requérant n'a pas démontré que la personne du métier devrait exercer un effort excessif d'expérimentation pour parvenir à l'objet revendiqué. Au contraire, les données au tableau 2 du brevet opposé indiquent les teneurs en contaminants du concentré de protéines de riz utilisé au départ. La personne du

métier peut se référer à cet exemple pour choisir une source de protéines appropriée comme produit de départ.

2.7 En conclusion, la chambre confirme l'avis de la division d'opposition que l'invention est exposée de façon suffisamment claire et complète pour que la personne du métier puisse l'exécuter (article 83 CBE).

3. *Requête principale - article 56 CBE*

3.1 Quant à l'objet de la revendication 3 de la requête principale, la division d'opposition a conclu qu'il impliquait une activité inventive par rapport à D3 comme état de la technique le plus proche (article 56 CBE).

3.2 Le requérant a contesté cette conclusion. A son avis, l'hydrolysat selon la revendication 3 est obtenu directement par l'exécution du procédé de D3, ou bien par une simple purification ultérieure du hydrolysat obtenu selon l'enseignement de D3.

3.3 La revendication 3 porte sur un hydrolysat de protéines végétales susceptible d'être obtenu par le procédé selon la revendication 1. Cet hydrolysat est aussi défini par des caractéristiques quantitatives de la composition.

3.4 Dans le cas d'espèce, la chambre ne peut pas reconnaître que la séquence d'étapes définie à la revendication 1 en tant que telle apporte à l'hydrolysat obtenu des caractéristiques qui le restreignent par rapport à d'autres hydrolysats de protéines végétales connus, à savoir celui de D3. Il convient donc d'examiner de manière séparée l'activité

inventive de l'objet de la revendication de produit 3 et de la revendication de procédé 1.

- 3.5 La question qui se pose est de savoir si le produit qui fait l'objet de la revendication 3 en tant que tel serait évident à la personne du métier.
- 3.6 L'hydrolysate de la revendication 3 est défini par les caractéristiques quantitatives décrites, qui ont trait aux teneurs de protéines, protéines non hydrolysées, contaminants (métaux lourds) et minéraux monovalents.
- 3.7 L'état de la technique le plus proche D3 concerne un procédé de réduction de contaminants d'origine organique ou inorganique, tels que les métaux lourds, en matière végétale à haute teneur protéique issue de riz. Les dérivés protéiques obtenus sont utilisables pour des compléments nutritionnels ou des formules pour l'alimentation des enfants.
- 3.8 Le premier exemple de D3 (pages 7 à 9) représente le point de départ pour l'appréciation de l'activité inventive. Cet exemple décrit un procédé pour préparer un hydrolysate de protéines de riz ayant une teneur en métaux lourds réduite. Le procédé implique deux étapes de lavage (d'abord à un pH entre 3.5 et 3.7 et après à un pH entre 7 et 8) pour enlever les métaux lourds, avant l'étape d'hydrolyse enzymatique.
- 3.9 Les teneurs en cadmium, mercure, plomb et arsenic obtenues sont décrites au tableau entre les pages 8 et 9 de D3. Ces teneurs correspondent aux teneurs énoncées à la revendication 1 de la requête principale.
- 3.10 Cependant, D3 ne divulgue explicitement ni la quantité de protéines et de protéines non hydrolysées, ni les

quantités de sodium, potassium, chlorure, nitrates et chlorates requises à la revendication 3 de la requête principale.

- 3.11 Dans ce qui suit, la chambre supposera que les quantités ne sont pas non plus divulguées de manière implicite dans D3, et qu'elles constituent les caractéristiques distinctives de la revendication 3.
- 3.12 Il se pose la question de savoir quel est le problème technique qui est résolu par ces caractéristiques distinctives.
- 3.13 Selon le requérant, aucun effet technique issu des caractéristiques distinctives n'a été démontré. Il estime donc que le problème technique objectif est de formuler un autre hydrolysat de protéines utile pour la préparation de formules pour l'alimentation infantile.
- 3.14 En effet, par rapport au hydrolysat de D3, dont les teneurs en sodium, potassium, chlorure, nitrates et chlorates sont inconnues, aucun effet n'a été démontré par l'intimée. Pour autant, dans ce qui suit la chambre supposera que les caractéristiques distinctives en tant que telles définissent un hydrolysat désirable et donc amélioré, à savoir un produit avec une faible teneur en contaminants et une composition en composants azotés favorable.
- 3.15 Cependant, les teneurs réduites en sodium, potassium, chlorure, nitrates et chlorates selon la revendication 3 étaient au moment du dépôt du brevet opposé tout à fait conventionnelles ou bien désirables.
- 3.15.1 D30 et D32 sont deux fiches techniques d'un hydrolysat commercial de protéine de riz (produit NB112),

distribué par Pevesa biotech, l'entreprise qui a déposé D3. Bien qu'il n'ait pas été confirmé que le produit obtenu selon D3 corresponde aux spécifications présentées dans D30 ou D32, ces deux documents montrent que les teneurs en sodium, potassium et chlorure selon la revendication 3 sont habituelles. Plus précisément, les teneurs en sodium, potassium et chlorure effectivement analysées et trouvées dans le produit NB112 sont nettement inférieures aux teneurs requises à la revendication 3.

- 3.15.2 Quant aux chlorates et nitrates, ces composants sont indésirables dans les produits alimentaires et surtout dans ceux destinés aux enfants. Des règlements pour la sécurité des consommateurs existent quant à la quantité de nitrates dans les produits alimentaires pour les enfants (Règlement (UE), D22). Il en est de même pour la quantité de chlorate (EFSA, D9). Ces valeurs sont de l'ordre de celles requises à la revendication 3.
- 3.15.3 L'intimée a soutenu que les quantités divulguées dans D9 et D22 se réfèrent au poids total de la composition alimentaire, et pas à sa fraction protéique. A son sens, imposer les mêmes contraintes pour l'hydrolysate augmente les exigences pour le produit fini au-delà de ce qui est requis par la réglementation. L'intimée a constaté dans ce contexte que typiquement les hydrolysats de protéines ne constituent que 10 à 30% en poids d'une composition alimentaire infantile.
- 3.15.4 Comme l'a expliqué le requérant, pour remplir les exigences par exemple de D22 quant à la teneur en nitrates dans un produit alimentaire infantile, un hydrolysate de protéine doit nécessairement contenir une teneur plus faible en nitrates que celle requise pour le produit total. La personne du métier aurait préparé

un hydrolysate en tenant compte de cette exigence. Il n'en reste pas moins que les teneurs en nitrates et chlorates selon la revendication 3 sont des valeurs de l'ordre de ce qui était conventionnel au moment du dépôt du brevet. Il n'y a pas non plus d'indication que les teneurs en nitrates et chlorates de la revendication 3 comportent un autre effet à considérer dans le cadre de l'appréciation de l'activité inventive.

- 3.15.5 En somme, les concentrations réduites en sodium, potassium, chlorure, nitrates et chlorates étaient au moment du dépôt du brevet opposées tout à fait conventionnelles ou bien désirables.
- 3.15.6 Si cette réduction des ions monovalents n'est pas obtenue directement en exécutant le procédé de l'état de la technique le plus proche, elle est atteinte en ajoutant une simple étape de purification. Une telle étape appartient aux connaissances générales de la personne du métier. Une mesure utile pour réduire simultanément la teneur en ces ions monovalents est par exemple la nanofiltration. Cette mesure appartient aux connaissances générales de la personne du métier, comme montré par exemple dans D19 (colonne 6, lignes 62 à 64).
- 3.15.7 Ainsi, partant de l'exemple de D3, la personne du métier aurait fourni de manière évidente un hydrolysate ayant les teneurs réduites en sodium, potassium, chlorure, nitrates et chlorates définies à la revendication 3.
- 3.16 Quant à la concentration de protéines et de protéines non hydrolysées, il va de soi qu'un hydrolysate de protéines doit avoir une concentration considérable de

protéines et une concentration réduite de protéines non hydrolysés. Par exemple, l'hydrolysate de protéines de riz de D30 comprend plus de 80% de protéines par rapport à la matière sèche. Ainsi, la chambre, en accord avec le requérant, considère que la personne du métier aurait obtenu les teneurs en protéines et protéines non hydrolysées énoncées à la revendication 3 par des mesures de routine.

3.17 L'intimée a rappelé à juste titre que le fait qu'un produit soit désirable ne signifie pas qu'il soit évident de l'obtenir ou de le préparer. Cependant, dans le cas présent, l'hydrolysate en question n'est pas seulement désirable, mais il est aussi obtenu par la personne du métier avec des mesures connues de l'art, sans impliquer aucun effort inventif. Les teneurs de la revendication 3 sont à la fois désirables et techniquement aisément disponibles.

3.18 L'intimée a soutenu qu'une hydrolyse optimisée nécessite l'ajout de composants pour ajuster le pH. Ceci peut avoir des effets délétères sur la teneur en minéraux. Cependant, comme expliqué ci-dessus, la personne du métier connaît les mesures pour ajuster, au besoin, la teneur en ions monovalents à l'étape finale du procédé.

3.19 En conclusion, l'objet de la revendication 3 n'implique pas d'activité inventive (article 56 CBE).

4. *Requête auxiliaire 1 - article 56 CBE*

4.1 La division d'opposition a conclu que l'objet de la revendication 1 impliquait une activité inventive par rapport à D3 comme l'état de la technique le plus proche (article 56 CBE).

- 4.2 Le requérant a contesté cette conclusion.
- 4.3 Dans son mémoire exposant les motifs du recours, le requérant avait considéré soit D3 soit D19 comme point de départ pour l'appréciation de l'activité inventive de la revendication 1. Lors de la procédure orale devant la chambre, il n'a présenté qu'une ligne d'argumentation partant de D3 comme état de la technique le plus proche.
- 4.4 La chambre confirme son avis exprimé dans la notification établie selon l'article 15(1) RPCR que D19 ne représente pas l'état de la technique le plus proche. Ce document a trait à un procédé pour préparer une composition de peptides. Dans l'exemple de D19, la source de protéines utilisée est le lactosérum. Bien que D19 fasse mention de protéines de soja comme source de protéines, celles-ci sont moins préférées que le lactosérum. Les détails techniques concernant les étapes de la préparation des peptides auxquels le requérant fait référence (températures, pH) sont divulgués dans le contexte de l'exemple et le traitement du lactosérum. Il n'y a donc pas d'instructions explicites à suivre pour l'hydrolyse d'une protéine végétale.
- 4.5 Dans ce qui suit, D3 sera donc considéré comme représentant l'état de la technique le plus proche.
- 4.6 Le procédé de la revendication 1 consiste en une séquence définie d'étapes. Ainsi, le procédé de la revendication 1 ne comprend que les étapes mentionnées explicitement. Le but du procédé est, entre autre, celui de réduire la concentration en métaux lourds.

- 4.7 Le requérant a affirmé que la revendication 1 diffère du procédé de D3 en ce que les étapes e., f. et g. sont requises. Ceci n'est pas contesté.
- 4.8 Mais le requérant a soutenu que l'absence de l'étape de lavage n'était pas une caractéristique distinctive de l'objet de la revendication 1. Une telle étape n'était pas effectuée de manière obligatoire dans le procédé de la revendication 1 de D3. En outre la revendication 1 de la requête auxiliaire 1 n'excluait pas qu'une étape de lavage soit exécuté avant l'étape a.
- 4.8.1 Les seules étapes effectuées de manière obligatoire selon la revendication 1 de D3 sont celles de préparer un mélange aqueux de matériau végétale et d'un enzyme protéase, d'ajuster son pH et de chauffer le mélange. Manifestement, ces étapes ne peuvent pas conduire à un hydrolysat ayant une teneur en métaux lourds réduite.
- 4.8.2 Ainsi, pour obtenir la réduction des métaux lourds, la personne du métier est tenue à suivre le procédé décrit dans l'exemple de D3 comprenant deux étapes de lavage. La personne du métier aurait compris du tableau entre la page 8 et 9 de D3 que ce pré-lavage est essentiel pour obtenir la réduction recherchée en teneur de métaux tel que le cadmium.
- 4.8.3 L'argument du requérant que la revendication 1 de la requête auxiliaire 1 n'exclut pas d'étape de lavage n'est pas non plus convaincant. Le lavage comme divulgué dans D3 nécessite comme première étape la préparation d'une suspension de protéine de riz, et ensuite une centrifugation et séparation avant le traitement avec l'enzyme. Un tel procédé n'est pas couvert par la revendication 1 de la requête auxiliaire 1. La revendication 1 requiert comme

séquence d'étapes obligatoires au début du procédé la préparation d'une suspension aqueuse de protéines végétales, optionnellement une homogénéisation de la suspension, et l'hydrolyse enzymatique.

- 4.9 Il est contesté si les conditions pour la séparation centrifuge de l'étape d. de la revendication 1 sont divulguées dans D3. Mais en l'espèce, cette question n'est pas décisive, puisque même sans considérer ces conditions comme constituant une différence par rapport au procédé de D3, la revendication 1 implique une activité inventive, comme expliqué ci-après.
- 4.10 Les caractéristiques distinctives de l'objet de la revendication 1 sont ainsi considérées comme étant:
- l'absence de l'étape préalable de lavage et
 - la présence des étapes e., f. et g.
- 4.11 Pour le requérant, le problème technique qui se pose est seulement celui de proposer un procédé pour réduire ultérieurement la teneur en contaminants et minéraux. La chambre accepte cette formulation du problème à résoudre.
- 4.12 Toutefois, la personne du métier ne serait pas parvenue au procédé revendiqué de manière évidente, tout d'abord car elle n'aurait pas supprimé l'étape de lavage décrite dans l'état de la technique le plus proche. Comme expliqué ci dessus (v. point 4.8.2), selon l'enseignement de D3, cette étape est nécessaire pour réduire le taux de métaux lourds.
- 4.13 La chambre tient à souligner que le choix d'un état de la technique le plus proche détermine non seulement

l'objet qui sert de point de départ à la personne du métier, mais également le cadre du développement. Utiliser D3 comme point de départ implique donc que l'enseignement de ce document quant à la réduction de la teneur en métaux lourds soit suivi. Il est irréaliste de supposer que, partant de l'exemple de D3, la personne du métier aurait supprimé justement l'étape qui cause la réduction des métaux lourds (v. aussi : La Jurisprudence des Chambres de recours, onzième édition, 2025, I.D.3.9).

- 4.14 De plus, la combinaison de D3 avec D19 ne permet pas non plus de parvenir de manière évidente à la solution proposée à la revendication 1. L'effet de la nanofiltration sur les hydrolysats de protéines est certes connu de l'art antérieur, comme discuté ci-dessus pour la revendication 3 de produit, mais en l'espèce il ne suffit pas d'ajouter une étape de purification au procédé de l'état de la technique le plus proche pour arriver au procédé revendiqué. Il convient également de noter qu'au vu de l'utilisation de l'expression "consistant en", la revendication 1 de la requête auxiliaire 1 ne couvre pas de procédés qui comprennent des étapes supplémentaires.
- 4.15 Plus particulièrement, D19 ne contient aucun enseignement quant à la réduction des métaux lourds et suggère dans son seul exemple une microfiltration et une diafiltration plutôt qu'une centrifugation. Ensuite, le perméat obtenu après microfiltration et diafiltration est soumis à une ultrafiltration, qui est exclue par le procédé de la revendication 1 de la requête auxiliaire 1, puis à une nanofiltration et une électrodialyse.

- 4.16 Par conséquent, l'objet de la revendication 1 implique une activité inventive au vu du document D3 comme état de la technique le plus proche.
- 4.17 Par souci d'exhaustivité, la chambre observe que même si la divulgation de D19 était considérée comme point de départ pour l'évaluation de l'activité inventive, la personne du métier ne serait pas arrivée au procédé selon la revendication 1 de la requête auxiliaire 1. Toute divulgation spécifique dans D19 concerne le lactosérum, pas la protéine de soja. En outre, D19 ne contient aucun enseignement quant à la réduction des métaux lourds. De plus, comme expliqué ci-dessus au point 4.15, l'exemple de D19 enseigne une microfiltration suivie par une diafiltration et une ultrafiltration. Ainsi, un procédé qui consiste en la séquence des étapes énoncées à la revendication 1 n'y est pas suggéré. Le même raisonnement s'applique si on considère l'enseignement de D19 en combinaison avec celui de D3.
- 4.18 En conclusion, la chambre confirme la conclusion de la division d'opposition que l'objet de la revendication 1 de la requête auxiliaire 1 implique une activité inventive (article 56 CBE).

Dispositif

Par ces motifs, il est statué comme suit

1. La décision contestée est annulée.
2. L'affaire est renvoyée à la division d'opposition afin de maintenir le brevet sur la base des revendications suivantes et une description à adapter :

Revendications:

N : 1 et 2 de la requête auxiliaire 1, déposée en réponse au mémoire exposant les motifs du recours.

La Greffière :

La Présidente :



K. Götz-Wein

A. Jimenez

Décision authentifiée électroniquement