

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 10 février 2026**

N° du recours : T 0290/24 - 3.3.09

N° de la demande : 16781790.7

N° de la publication : 3361874

C.I.B. : A23C9/18, A23C9/20

Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :

PRODUIT LAITIER SEC SOUS FORME SOLIDE ET SON PROCÉDÉ DE
PRÉPARATION

Titulaire du brevet :

Compagnie Laitiere Europeenne

Opposante :

N.V. Nutricia

Référence :

Produit laitier sec/COMPAGNIE LAITIERE EUROPEENNE

Normes juridiques appliquées :

CBE Art. 56

Mot-clé :

Activité inventive - (non)



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 0290/24 - 3.3.09

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.3.09
du 10 février 2026

Requérante : N.V. Nutricia
(Opposante) Eerste Stationsstraat 186
2712 HM Zoetermeer (NL)

Mandataire : Wohlfahrt, Jan Günther
Gleiss Große Schrell und Partner mbB
Patentanwälte Rechtsanwälte
Leitzstraße 45
70469 Stuttgart (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)

Décision attaquée : **Décision intermédiaire de la division
d'opposition de l'office européen des brevets
postée le 20 décembre 2023 concernant le
maintien du brevet européen No. 3361874 dans une
forme modifiée.**

Composition de la Chambre :

Président A. Haderlein
Membres : F. Rinaldi
A. Jimenez

Exposé des faits et conclusions

- I. Cette décision concerne le recours par l'opposante (requérante) 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 :
- D4 : WO 2011/158480 A1
- D5 : J.-H. Guo "Lactose in pharmaceutical applications", Drug development & delivery, Vol. 4, No. 5, 5 juin 2004
- D6: H.V. van Kamp *et al.*, "Studies on tableting properties of lactose. IV. Dissolution and disintegration properties of different types of crystalline lactose", International Journal of Pharmaceutics, 28, 1986, 229-238
- D7: H. Vronmans *et al.*, "Studies on tableting properties of lactose. VIII. The effect of variations in primary particle size, percentage of amorphous lactose and addition of a disintegrant on the disintegration of spray-dried lactose tablets", International Journal of Pharmaceutics, 39, 1987, 201-206
- D9 : US 3,241,975
- D13 : EP 1 048 216 A1
- D14 : WO 2004/023896 A1
- III. Dans sa décision, la division d'opposition a conclu, entre autres, que le brevet tel que modifié selon la

requête principale déposée par lettre du 13 mai 2022 impliquait une activité inventive.

- IV. En recours, la requérante a formulé des objections de manque d'activité inventive à l'encontre de l'objet de la revendication 1, en partant notamment du document D9.
- V. La titulaire du brevet (l'intimée) a maintenu la requête principale comme seule requête.
- VI. La revendication 1 de la requête principale s'énonce comme suit :

"Procédé de préparation d'un produit laitier sec sous forme solide comprenant de la matière grasse à une teneur comprise entre 0% et 40% en poids par rapport au poids total dudit produit laitier sec sous forme solide, ayant une densité comprise entre 0,5g/cm³ à 2g/cm³ et ne contenant pas de lubrifiants, d'agents glissants, d'agents mouillants, d'agents émulsifiants, ou d'agents désintégrantés comprenant les étapes suivantes :

a. préparation d'une poudre de particules de lait comprenant du lactose pour compression à une teneur comprise entre 5 et 40% en poids par rapport au poids total dudit produit laitier sec sous forme solide, ce lactose pour compression est présent en plus du lactose éventuellement déjà présent dans la poudre de particules de lait et, optionnellement, des ingrédients d'intérêt nutritionnel ; le lactose pour compression étant ajouté dans une étape finale de mélange à sec et est choisi parmi le lactose α -monohydrate granulé comprenant un pourcentage de lactose amorphe inférieur à 10% en poids dont la granulométrie finale (diamètre médian) est comprise entre 80 et 250 μ m, le lactose α -

monohydrate Spray Dry comprenant un pourcentage de lactose amorphe inférieur à 15% en poids dont la granulométrie finale (diamètre médian) est comprise entre 80 et 250 μm , et le lactose β anhydre comprenant un pourcentage de lactose amorphe inférieur à 5% en poids dont la granulométrie finale (diamètre médian) est comprise entre 80 et 250 μm ;

b. granulation de la poudre de particules de lait selon l'une des deux méthodes ci-dessous :

b1. granulation par voie humide : mouillage du mélange obtenu à l'étape a) par addition d'une teneur en eau comprise entre 1% et 15% en poids par rapport au poids total de la poudre de particules de lait ; granulation dudit mélange ; et séchage de la poudre humide de granulés dudit mélange sous air chaud entre 40°C et 80°C pour obtenir une humidité libre résiduelle inférieure à 3% en poids ;

b2. granulation sèche du mélange obtenu à l'étape a) ;

c. tamisage de la poudre de granulés séchés obtenue à l'étape b) entre 250 μm et 2 mm ;

d. densification de la poudre de granulés séchés obtenue à l'étape c) et mise sous forme solide pour l'obtention du produit laitier sec sous forme solide, la force de compression appliquée est comprise entre 5 et 30 kN.

VII. Requête finale

La requérante a demandé que la décision contestée soit annulée et que le brevet soit révoqué.

L'intimée a demandé que le recours soit rejeté.

Motifs de la décision

1. *Le brevet*

Le brevet contesté a trait à des produits alimentaires qui sont des comprimés de lait sec densifiés, ainsi qu'à leur procédé de fabrication.

2. *Activité inventive - requête principale*

2.1 La division d'opposition a conclu que l'objet de la revendication 1 de la requête principale implique une activité inventive. Selon elle, aucun des documents utilisés comme point de départ ne suggère l'objet revendiqué.

2.2 Quant à D9, la division d'opposition a présenté le raisonnement qui suit.

- D9 décrit la préparation de formes solides de produits laitiers au moyen d'un procédé comportant l'ajout au lait liquide de phosphate ou de citrate de sodium ou de potassium et de lactose et puis la production de poudre par évaporation. Le reste du lactose est ajouté à la poudre, qui est ensuite humidifiée, granulée, tamisée et pressée pour former un comprimé.
- Les caractéristiques distinctives sont donc l'absence d'auxiliaire technologique et le choix de lactose pour compression.
- Le problème à résoudre est de fournir une solution alternative permettant de réaliser des formes solides de produits laitiers qui ont de bonnes propriétés de conservation, de porosité, de dureté

et de dissolution, sans auxiliaire technologique, par un procédé simple.

- La solution, qui est basée sur l'utilisation de lactose pour compression, est une alternative non évidente.

2.3 La requérante a contesté cette conclusion. Selon elle, la seule caractéristique distinctive est l'usage de lactose pour compression. Pour la personne du métier, remplacer le lactose du procédé de D9 par du lactose pour compression tel que décrit dans D5, D6 ou D7 aurait été une mesure évidente.

2.4 L'intimée, de son côté, a identifié par rapport à D9 trois caractéristiques distinctives - dans ce qui suit les caractéristiques a) à c) - de la revendication 1 de la requête principale :

- a) l'absence d'auxiliaires technologiques,
- b) l'absence d'étape d'humidification avant la compression finale,
- c) l'usage de lactose pour compression.

L'intimée a également fait valoir que d'après la description du brevet, promouvoir la dissolution est la fonctionnalité recherchée des agents mouillants et émulsifiants, exclus à la revendication 1 de la requête principale. Les teneurs en sodium et potassium requises par D9 sont supérieures aux teneurs qui peuvent être ajoutées aux laits infantiles. En outre, l'étape de mouillage n'est pas mise en œuvre par le procédé de la revendication 1. Tout ceci confirme la présence des caractéristiques distinctives a) et b). Dans l'exemple II du brevet contesté, une comparaison est

effectuée entre des comprimés de lait infantile préparés avec du lactose pour compression et des comprimés préparés avec du lactose alimentaire standard. Cet exemple permet une comparaison avec D9 et montre une amélioration de la dissolution des comprimés préparés avec du lactose pour compression. Ainsi, le problème consistant à fournir des comprimés de poudre de lait ayant des propriétés de densité, solidité, friabilité et dissolution améliorées, sans utilisation d'additif alimentaire, est résolu de manière non-évidente.

2.5 La requérante et l'intimée conviennent donc que D9 peut être considéré comme l'état de la technique le plus proche et que ce document ne divulgue pas de lactose pour compression, c'est à dire la caractéristique distinctive c).

2.6 La chambre n'a aucune raison de s'écarter de cette position de départ. Il reste donc à déterminer, si l'objet de la revendication 1 comporte d'autres caractéristiques distinctives.

2.7 Caractéristique a)

2.7.1 La requérante et l'intimée ne sont pas d'accord sur la question de savoir si l'absence d'un auxiliaire technologique constitue une caractéristique distinctive par rapport à D9.

2.7.2 Il convient tout d'abord de noter que la revendication 1 ne fait pas mention d'auxiliaires technologiques en tant que tels. Le libellé de cette revendication n'exclut spécifiquement que les lubrifiants et les agents glissants, mouillants, émulsifiants, ou désintégrant.

- 2.7.3 Comme l'a soulevé la requérante, le phosphate ou le citrate de sodium ou de potassium n'appartiennent pas à la classe d'auxiliaires technologiques explicitement exclus à la revendication 1. Selon D9 (colonne 2, lignes 15 à 24), ces sels sont ajoutés dans un autre but, à savoir pour solubiliser la caséine.
- 2.7.4 L'intimée est d'avis qu'il ressort de la description du brevet que promouvoir la dissolution est précisément la fonctionnalité recherchée des agents mouillants et agents émulsifiants exclus à la revendication 1. Dans ce contexte, elle a fait référence à un passage (page 1, lignes 17 à 20) de la demande du brevet telle que déposée, qui se retrouve au paragraphe [0003] du brevet, et en a conclu que les agents solubilisants de D9 faisaient partie des éléments exclus à la revendication 1 de la requête principale.
- 2.7.5 Le paragraphe [0003] du brevet cité par l'intimée concerne la discussion d'un document de l'art antérieur. Ce document a été introduit dans la procédure d'opposition du brevet contesté comme D13. Selon le passage cité, la préparation par compaction du produit laitier sec comprenant des particules de lait densifiées de D13

"nécessite une compaction poussée qui nuit à sa dissolution ultérieure dans un liquide ; ainsi pour obtenir une forme solide ayant des propriétés satisfaisantes (densité, solidité, friabilité, rapidité de dissolution dans un liquide), il est nécessaire de lui ajouter des additifs choisis parmi les liants, les stabilisants, les émulsifiants et les agents mouillants."

- 2.7.6 Dans ce passage, il est question de densité, solidité, friabilité et rapidité de dissolution dans un liquide. Il n'en ressort pas que les émulsifiants et les agents mouillants sont nécessairement ajoutés dans le seul but de promouvoir la dissolution. De plus, il ne découle ni de ce passage, ni des connaissances générales de la personne du métier que les sels de D9 seraient à considérer comme des émulsifiants ou bien des agents mouillants. Comme l'a expliqué la requérante, les émulsifiants interagissent entre une phase grasse et une phase aqueuse et stabilisent le mélange liquide obtenu. Une telle fonction n'est pas remplie par les sels tels que le phosphate ou citrate de sodium ou de potassium utilisés dans D9.
- 2.7.7 L'intimée a noté de plus que la quantité de sels utilisée dans D9 ne correspondait pas à la quantité assez limitée d'ingrédients, dont l'ajout est envisagé à la revendication 5 de la requête principale et au paragraphe [0019] du brevet contesté.
- 2.7.8 La chambre observe que ces deux passages suggèrent d'intégrer au produit laitier un ingrédient nutritionnel *"dont l'ajout est autorisé par la réglementation en vigueur sur les formulations lactiques infantiles"*.
- 2.7.9 S'il est vrai que la quantité de sels ajoutée selon D9 ne serait pas conforme à une telle réglementation, la requérante a relevé à juste titre que ceci ne s'applique qu'aux formulations lactiques infantiles. Si la revendication 5 est restreinte à des produits destinés à la nutrition de nourrissons et d'enfants de bas âge, les revendications 1 à 4 ne le sont pas. Ainsi, le paragraphe [0019] du brevet ne peut pas être interprété comme imposant une restriction de l'objet

des revendications 1 à 4 à des teneurs restreintes de minéraux. De ce fait, ces revendications ne sont pas à interpréter comme excluant l'ajout de sels dans la quantité décrite dans D9.

2.7.10 Il en découle que, contrairement à l'avis de l'intimée, l'absence d'auxiliaire technologique dans la revendication 1 ne constitue pas une caractéristique distinctive par rapport à D9.

2.8 Caractéristique b)

2.8.1 Selon l'intimée, l'absence dans la revendication 1 d'une étape d'humidification avant la compression finale constitue une autre caractéristique distinctive par rapport à D9.

2.8.2 Le procédé selon la revendication 1 comprend un certain nombre d'étapes. Ceci ne veut pas dire que d'autres étapes, non explicitement divulguées, sont exclues du procédé revendiqué. Au contraire, le libelle de la revendication 1 s'énonce de manière ouverte comme "comprenant les étapes suivantes".

2.8.3 Ainsi, la revendication 1 n'exclut pas une étape d'humidification avant la compression finale telle que divulguée dans D9. Par conséquent, l'absence d'étape d'humidification avant la compression finale n'est pas non plus une caractéristique distinctive.

2.9 En conclusion, la seule caractéristique distinctive de la revendication 1 est l'usage de lactose pour compression. Un tel usage n'est pas divulgué dans D9.

- 2.10 Quant à l'effet technique obtenu par la caractéristique distinctive, l'intimée a fait référence à l'exemple II du brevet.
- 2.11 La chambre observe que les expériences comparatives de cet exemple ont été réalisées avec du lactose ajouté, ce lactose n'étant pas du lactose pour compression. Cet exemple montre donc que l'utilisation de lactose pour compression améliore les propriétés de dissolution des comprimés. Il en découle qu'une amélioration de la dissolution par rapport à D9 peut être retenue dans la formulation du problème à résoudre.
- 2.12 Comme expliqué ci-dessus, les sels utilisés dans D9 ne sont pas des additifs alimentaires au sens des exclusions mentionnées à la revendication 1, à savoir des lubrifiants ou des agents glissants, mouillants, émulsifiants ou désintégrant. Ainsi, l'absence d'additif alimentaire affirmé par l'intimée ne peut pas être considérée comme un élément du problème à résoudre.
- 2.13 A la lumière de la caractéristique distinctive et de l'effet obtenu, le problème à résoudre est d'obtenir une amélioration de la dissolution.
- 2.14 La solution, à savoir l'utilisation de lactose pour compression telle que définie à la revendication 1, n'implique pas d'activité inventive.
- 2.14.1 Chacun des documents D5, D6 et D7 propose d'utiliser du lactose pour compression, tel que divulgué à la revendication 1. Par exemple, D6 suggère l'utilisation d'une fraction cristalline tamisée de l'alpha-lactose monohydrate, ayant une dimension de 100 mesh (149 µm) en tant que lactose pour compression. Ce lactose n'est

pas amorphe. D'autres avantages concernant la désintégration de comprimés comprenant cet ingrédient sont aussi divulgués dans ce document.

- 2.14.2 Selon l'intimée, le lactose pour compression est un ingrédient utilisé classiquement pour formuler des médicaments. Les documents D5 à D7 relèvent donc d'un domaine technique éloigné de l'industrie alimentaire. La personne du métier n'aurait pas pensé à chercher une solution parmi des excipients pharmaceutiques tels que ceux décrits par D5 à D7.
- 2.14.3 Il convient de rappeler que l'état de la technique le plus proche D9 divulgue déjà l'utilisation de lactose dans des comprimés alimentaires. Pour la personne du métier, la seule question qui se pose est de savoir si elle aurait utilisé du lactose pour compression.
- 2.14.4 La personne du métier dans le domaine de la préparation de comprimés, soit alimentaires, soit pharmaceutiques sait que le lactose est typiquement utilisé dans des comprimés afin de fournir une dissolution rapide de celui-ci. Même si on accepte que les deux domaines des comprimés pharmaceutiques et alimentaires sont deux champs techniques distincts, ces champs restent voisins du point de vue technique. Rien n'aurait empêché la personne du métier de consulter des documents du domaine pharmaceutique pour chercher une solution au problème à résoudre.
- 2.14.5 L'intimée a fait référence au document D4. Selon elle ce document aurait dissuadé la personne du métier d'appliquer des connaissances issues du domaine des comprimés dans la préparation de produit laitiers sous forme solide.

- 2.14.6 D4 divulgue à la page 2 qu'il était impossible d'appliquer la technique de haute solubilisation pour préparer des comprimés intrabuccaux à désintégration rapide dans le procédé de fabrication de lait solide (*"it is impossible to utilize the technique of high dissolubility in manufacturing intraoral fast disintegrable tablets into the method of manufacturing solid milk"*).
- 2.14.7 Cependant, la chambre observe que ce passage isolé n'est pas suffisant pour affirmer la présence d'un préjugé universellement accepté d'appliquer des connaissances du domaine des comprimés pharmaceutiques aux comprimés de D9. Comme déjà souligné, ceux-ci comprennent déjà du lactose comme ingrédient nécessaire et obligatoire.
- 2.14.8 Afin de montrer que le domaine des comprimés est très large et comprend les comprimés alimentaires, pharmaceutiques et même des pastilles lave-vaisselle, l'intimée s'est référée au document D14.
- 2.14.9 Cependant, la question n'est pas de savoir si le domaine des comprimés est particulièrement large mais simplement de déterminer si la personne du métier, partant de l'enseignement spécifique de D9, aurait pris en considération les connaissances sur le lactose de compression connues du domaine pharmaceutique. Comme déjà indiqué, la chambre considère que c'est bien le cas.
- 2.15 En conclusion, la solution décrite à la revendication 1 n'implique pas d'activité inventive (article 56 CBE).

Dispositif

Par ces motifs, il est statué comme suit

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

La Greffière :

Le Président :



A. Wille

A. Haderlein

Décision authentifiée électroniquement