



000958

Europäisches Patentamt
Beschwerdekammern

European Patent Office
Boards of Appeal

Office européen des brevets
Chambres de recours

Veröffentlichung im Amtsblatt	Ja/Nein
Publication in the Official Journal	Yes/No
Publication au Journal Officiel	Oui/Non

Aktenzeichen / Case Number / N° du recours : T 128/86 - 3.3.1

Anmeldenummer / Filing No / N° de la demande : 80 400 945.4

Veröffentlichungs-Nr. / Publication No / N° de la publication : 0 022 696

Bezeichnung der Erfindung: **Produit enrichi en alpha-lactalbumine, obtention à partir de**
Title of invention: **lactosérum et applications dudit produit**
Titre de l'invention :

Klassifikation / Classification / Classement : A23J 1/20

ENTSCHEIDUNG / DECISION

vom / of / du 19 juillet 1988

Anmelder / Applicant / Demandeur : -

Patentinhaber / Proprietor of the patent /
Titulaire du brevet : INRA

Einsprechender / Opponent / Opposant : KRAYER W. D.

Stichwort / Headword / Référence : -

EPÜ / EPC / CBE Art. 54 et 56, règle 29(1)

Schlagwort / Keyword / Mot clé : "Produit par procédé - Nouveauté - non"
"Activité inventive - oui"
"Requête irrecevable en procédure de recours"

Leitsatz / Headnote / Sommaire

Europäisches
Patentamt

Beschwerdekammern

European Patent
Office

Boards of Appeal

Office européen
des brevets

Chambres de recours



N° du recours : T 128/86 - 3.3.1

DECISION
de la Chambre de recours technique 3.3.1
du 19 juillet 1988

Requérante :
(Opposant)

Krayer, Warner Dirk
c/o v.d. Spiegelstraat 16
NL-2587 BP s'Gravenhage

Mandataire :

Urbanus, Henricus Maria, Ir.
c/o Vereenigde Octrooibureaux
Nieuwe Parklaan 107
NL-2587 BP 's-Gravenhage

Adversaire :
(Titulaire du brevet)

Institut National de la recherche agronomique (INRA)
149, rue de Grenelle
F-75341 Paris Cedex 07

Mandataire :

Phélip, Bruno
c/o Cabinet Harlé & Phélip
21, rue de la Rochefoucauld
F-75009 Paris

Décision attaquée :

Décision de la division d'opposition de l'Office européen des brevets du 2 décembre 1985 signifiée le 26 février 1986 par laquelle l'opposition formée à l'égard du brevet n° 0 022 696 a été rejetée conformément aux dispositions de l'article 102(2) CBE.

Composition de la Chambre :

Président : K. Jahn
Membres : C. Gérardin
W. Moser

Exposé des faits et conclusions

- I. La demande de brevet européen n°80 400 945.4, déposée le 24 juin 1980, pour laquelle a été revendiquée la priorité du 26 juin 1979 fondée sur un dépôt en France, a donné lieu le 8 juin 1983 à la délivrance du brevet européen n°22696 sur la base de 16 revendications. La revendication 1 s'énonce comme suit :

"Procédé pour l'obtention, par ultrafiltration du lactosérum, d'un produit enrichi en α -lactalbumine, ledit procédé étant caractérisé en ce qu'on réalise une première ultrafiltration sur un lactosérum n'ayant pas subi un traitement thermique préalable du genre pasteurisation, et dont le pH est ajusté à une valeur légèrement inférieure à 7, et au moins égale à 6,3, ladite première ultrafiltration étant conduite sur des membranes connues dont le seuil de coupure est supérieur à 5.000 et qui permettent de retenir les protéines solubles tout en laissant libre passage à l' α -lactalbumine, en ce que l'ultrafiltrat résultant de la première ultrafiltration est soumis à une seconde ultrafiltration, par mise en contact avec une membrane capable de retenir l' α -lactalbumine et ayant un pouvoir de coupure inférieur à 5.000, avantageusement entre 1.500 et 2.000 environ, et en ce qu'on récupère le rétentat de cette deuxième ultrafiltration, lequel constitue le produit recherché".

- II. Le 2 mars 1984, la requérante a fait opposition à ce brevet et a requis sa révocation pour défaut de nouveauté et d'activité inventive. Les motifs d'opposition s'appuyaient essentiellement sur les documents suivants :

(4) Article "Fractionation of Protein Solutions by Membrane Partition Chromatography" par W.F. Blatt, publié dans Nature, volume 216, 4 novembre 1967, pages 511 à 513

(5) Article "Ultrafiltration of Colloidal Suspensions" par M.C. Porter, Amicon Corporation, publié dans Recent Advances in Separation Techniques édité par American Institute of Chemical Engineers, New York, 1970, pages 21 à 30

III. Par décision du 2 décembre 1985 signifiée le 26 février 1986 la Division d'opposition a rejeté l'opposition en invoquant pour l'essentiel les arguments suivants :

Aucun des documents cités ne concerne spécifiquement la préparation sélective d'un produit enrichi en α -lactalbumine, de sorte que la nouveauté du procédé, des produits et de leurs applications ne saurait être mise en doute. D'autre part, les conditions opératoires du procédé revendiqué impliquant une combinaison de caractéristiques qui ne découle pas de manière évidente de l'art antérieur, l'exigence d'activité inventive est également satisfaite ; cette conclusion s'étend mutatis mutandis aux produits et aux applications desdits produits.

IV. Le 16 avril 1986, la requérante (opposante) a formé un recours à l'encontre de cette décision, en acquittant simultanément la taxe prévue et en exposant les motifs du recours dans un mémoire déposé le 19 juin 1986. Les arguments développés s'appuient sur deux nouveaux documents cités à l'encontre des revendications de produits,

(7) Article "Large-Scale Fractionation of Whey Protein Concentrates" par E. Forsum, publié dans Journal of Dairy Science, volume 57, n°6, 1974, pages 659 à 664

- (8) Article "Nutritional Evaluation of Whey Protein Concentrates and their Fractions" par E. Forsum, publié dans Journal of Dairy Science, Volume 57, n°6, 1974, pages 665 à 670

qui décrivent la préparation de fractions enrichies en α -lactalbumine. Compte tenu des conditions requises pour la brevetabilité des produits caractérisés par leur procédé d'obtention telles qu'elles sont formulées dans la décision T150/82 du 7 février 1984 publiée dans JO OEB, 1984, 309, lesdites fractions anticipent les revendications de produits.

Le procédé ne saurait par ailleurs impliquer d'activité inventive dans la mesure où son objet, c'est-à-dire la fabrication de fractions enrichies en α -lactalbumine, et ses caractéristiques, en particulier l'ultrafiltration répétée, le contrôle du pH et le choix des membranes, sont connues en soi ; quant à l'absence de traitement thermique, elle ne saurait être valablement invoquée comme différence essentielle puisque la mise en oeuvre du procédé selon l'exemple 1 requiert en fait un tel traitement.

Les objections ci-dessus s'étendent à l'encontre des revendications d'application dans la mesure où l'utilisation de fractions enrichies en α -lactalbumine comme produits diététiques est précisément l'objet du document (8).

Lors de la procédure orale qui a eu lieu le 19 juillet 1988, la requérante a en outre fait valoir qu'il conviendrait de toute façon d'adopter pour le libellé de la revendication 1 la formulation en deux parties, le préambule prenant en compte tous les paramètres du procédé déjà connu de l'art antérieur et la partie caractérisante étant strictement limitée à l'absence de traitement thermique.

V. Le 2 février 1987 l'intimée (titulaire du brevet) a présenté un mémoire en réponse dans lequel elle déclare se rallier pour l'essentiel à l'argumentation de la Division d'opposition. Elle ne peut suivre la démarche analytique adoptée par la requérante qui consiste à considérer individuellement les caractéristiques du procédé ; il convient au contraire d'avoir une approche globale, car seule la combinaison des caractéristiques selon la revendication 1 permet d'aboutir aux compositions désirées. Quant à l'absence de traitement thermique, il n'y a pas contradiction avec l'exemple 1 où il s'agit de la pasteurisation du lait, non du lactosérum.

Tout en précisant que l'absence de caséine dans les produits revendiqués était en fait une différence fondamentale par rapport aux fractions décrites dans les documents (7) et (8), l'intimée a reconnu lors de la procédure orale qu'il existait effectivement un problème de formulation des revendications. Aussi a-t-elle déposée à titre de requête auxiliaire un nouveau jeu de revendications ne contenant que les revendications de procédé 1 à 6 d'origine et les deux revendications d'application en tant que médicaments correspondant aux revendications 14 et 15 d'origine.

VI. La requérante conclut à l'annulation de la décision attaquée et à la révocation du brevet dans sa totalité ou, à défaut, à la reformulation de la revendication 1 selon les dispositions de la règle 29(1) CBE.

L'intimée conclut au contraire au rejet du recours et au maintien du brevet tel que délivré ou, à défaut, sur la base des revendications déposées lors de la procédure orale à titre de requête auxiliaire.

Motifs de la décision

1. Le recours répond aux conditions énoncées aux articles 106 à 108 ainsi qu'à la règle 64 CBE ; il est donc recevable.

Requête principale

2. Le document (7) décrit un procédé de séparation de fractions protéiques à partir de lactosérum concentré utilisant la technique de filtration sur gel (page 659, colonne 2, paragraphe 2). La caractérisation par électrophorèse de ces protéines met en évidence trois fractions qui contiennent toutes de la caséine présente en des proportions qui dépendent de la technique de préconcentration utilisée (page 661, tableau 1 et colonne 1, paragraphes 1 à 3). L' α -lactalbumine est le constituant principal de la fraction III qui comprend également des quantités inférieures de β -lactoglobuline (page 662, colonne 2, paragraphe 2 à page 663, colonne 1, paragraphe 1). Le document (8) est consacré à l'utilisation de cette fraction III comme complément ou substituant du lait maternel (page 668, partie "Discussion").

Selon les décisions T150/82 du 7 février 1984 publiée dans JO OEB 7/1984, 309 (voir point 7 et sommaire II), T205/83 du 25 juin 1985 publiée dans JO OEB 12/1985, 363 (voir point 3.1) et T248/85 du 21 janvier 1986 publiée dans JO OEB 8/1986, 261 (voir point 6), les revendications de produits dans lesquelles les produits sont définis par leur procédé de fabrication ne peuvent être acceptées que si les produits en tant que tels satisfont aux conditions requises pour la brevetabilité, c'est-à-dire en particulier s'ils sont nouveaux et impliquent une activité inventive.

Bien que l'intimée ait fait valoir lors de la procédure orale que les produits revendiqués selon les revendications 7 à 11 ne contiennent pas, à la différence des fractions III décrites dans le document (7), de caséine précipitable à pH égal à 4,6, la condition de nouveauté des produits n'est pas remplie. D'une part, la formulation des revendications 7,8 et 10 n'exclut nullement la présence de caséine dans lesdits produits. D'autre part, l'absence de caséine, que l'intimée présente subitement comme une différence essentielle par rapport aux fractions décrites dans le document (7), ne ressort pas de la description du brevet opposé et n'a jamais été objectivement démontrée. Enfin, il convient de relativiser l'argument de la présence de caséine dans les produits connus, car il repose uniquement sur la méthode d'identification de ce constituant, en l'occurrence la distribution de l'azote entre le précipité et les diverses fractions selon le tableau 1 ; les autres passages du document (7) où sont évoquées les fractions III, en particulier les résultats d'analyses électrophorétique sur gel d'amidon et immunoélectrophorétique (page 661, colonne 1, paragraphe 3 à page 662, colonne 1, paragraphe 2) ainsi que la partie "Discussion" (page 662, colonne 2, paragraphe 2 à page 663, colonne 1, paragraphe 1), ne suggèrent nullement la présence de caséine ou excluent même la possibilité de la déceler.

Cette objection de défaut de nouveauté s'étend également à l'encontre des revendications d'application 12 et 13, puisque le document (8) porte en entier sur l'utilisation des fractions protéiques enrichies en α -lactalbumine décrites dans le document (7) comme substituants ou compléments de produits laitiers dans l'alimentation humaine.

Les revendications 7 à 13 n'étant pas acceptables, il ne peut être fait droit à la requête principale puisque la décision ne peut porter que sur la requête dans sa totalité.

Requête auxiliaire

3. Les huit revendications correspondent aux revendications de procédé 1 à 6 d'origine et aux revendications 14 et 15 d'origine. Les exigences de l'article 123(2) et (3) CBE sont donc satisfaites.
4. L'objet du brevet opposé selon la requête auxiliaire concerne un procédé de préparation d'un produit enrichi en α -lactalbumine à partir de lactosérum. Comme cela ressort du point 2 ci-dessus, un tel procédé est déjà connu du document (7) que la Chambre considère comme l'art antérieur le plus proche.

Ce document décrit un procédé de séparation à partir de lactosérum de fractions protéiques riches en α -lactalbumine susceptible d'être mis en oeuvre à grande échelle (page 659, résumé). Le fractionnement est réalisé par filtration sur gel d'un concentrat de protéines, qui est lui-même obtenu par traitement du lactosérum, soit par filtration sur gel, soit par ultrafiltration, suivi de séchage par pulvérisation ou lyophilisation (page 659, colonne 2, paragraphes 4 et 5). Cette séquence d'opérations visant à obtenir un concentrat de protéines adapté à la filtration sur gel rend ce procédé globalement peu attrayant.

Le problème technique à résoudre peut donc être vu dans la recherche d'une alternative à la filtration sur gel, conduisant à des fractions enrichies en α -lactalbumine, tout en étant compatible avec la mise en oeuvre à grande échelle.

L'intimée propose de résoudre ce problème par un procédé de traitement du lactosérum comprenant schématiquement une première ultrafiltration sur un lactosérum non traité thermiquement, dont le pH est compris entre 6,3 et 7, à l'aide d'une membrane dont le seuil de coupure est supérieur à 5000, puis une deuxième ultrafiltration sur l'ultrafiltrat résultant à l'aide d'une membrane ayant un pouvoir de coupure inférieur à 5000.

Selon la Chambre, ce problème a été résolu de façon crédible, car l'analyse électrophorétique du rétentat final met en évidence un mélange d' α -lactalbumine comme composant principal, de β -lactoglobuline comme composant secondaire et éventuellement, selon le type de lactosérum utilisé (doux ou acide), de caséinomacropéptide (brevet opposé, colonne 12, lignes 27 à 30 ; colonne 14, lignes 2 à 3 et figure 2 ; revendications 8 et 10).

5. Après examen des documents cités, la Chambre est parvenue à la conclusion que la solution revendiquée par l'intimée n'est divulguée dans aucun document cité, de sorte que la condition de nouveauté est satisfaite.

Bien qu'en procédure d'opposition la requérante ait contesté tout à la fois la nouveauté et l'activité inventive du procédé au regard des documents cités, l'étude analytique des paramètres du procédé présentée dans le mémoire de recours et l'argumentation développée lors de la procédure orale indiquent que l'objection soulevée ne vise plus que le défaut d'activité inventive. Il n'y a donc pas lieu d'approfondir la question de la nouveauté.

6. Il convient dès lors d'examiner si l'objet de la revendication 1 du brevet opposé selon la requête auxiliaire implique une activité inventive, c'est-à-dire si la solution revendiquée se déduit de manière évidente de l'état de la technique citée.

- 6.1 Les documents cités qui traitent de l'ultrafiltration différentielle et des problèmes inhérents à cette technique, ne suggèrent nullement son application à la séparation des protéines de lactosérum.
- 6.1.1 Le document (4) fait état des nombreuses difficultés pratiques liées à l'ultrafiltration dans la séparation des protéines en général. Tout d'abord, certaines impuretés présentes dans le mélange de protéines ont un effet perturbateur sur le comportement de la membrane ; la structure linéaire du polymère constituant la membrane peut être également responsable du passage par diffusion de certaines molécules orientées favorablement ; enfin, certaines protéines peuvent obstruer les pores de la membrane ou être piégées à sa surface (page 512, colonne 1, paragraphe 2 et colonne 2, notes sous tableau 1 et paragraphe 2). Ces difficultés montrent que les membranes ne sauraient être choisies sur la seule base du poids moléculaire des protéines à séparer ; aussi les auteurs de cette étude préconisent-ils de travailler dans des conditions idéales en utilisant des mélanges de protéines qui ne sont pas des produits d'origine naturelle existant à l'état brut et en réalisant la séparation à l'aide de trois unités d'ultrafiltration (page 512, colonne 1, paragraphe 3). Bien que cette méthode conduise, au moins en partie, au fractionnement recherché, les conditions restrictives imposées aux mélanges de protéines de départ font de l'ultrafiltration une technique de laboratoire peu compatible avec les exigences du fractionnement à l'échelle industrielle.
- 6.1.2 Le document (5) présente l'ultrafiltration comme une technique de substitution à l'évaporation et à la centrifugation pour la concentration athermique des protéines du lait (page 27, colonne 1, paragraphe 2). La perméabilité des membranes d'ultrafiltration aux sels et au lactose peut ainsi être mise à profit pour préparer des laits diététiques.

Malgré cet intérêt de principe de l'ultrafiltration, ce document met en fait surtout l'accent sur une difficulté pratique rencontrée lors de la mise en oeuvre de cette technique. Lorsqu'une solution contenant un soluté ou un colloïde est contrainte de passer sous l'influence d'une augmentation de pression à travers une membrane qui normalement la retiendrait, le soluté ou colloïde rejeté tend à s'accumuler à la surface de la membrane sous forme d'une couche de gel ou couche de polarisation qui altère la perméabilité de la membrane (page 22, colonne 2 avec figure 3).

Bien qu'une augmentation du coefficient de transfert de masse obtenue par le biais de forces hydrodynamiques à la surface de la membrane permette de compenser dans une certaine mesure l'influence de la couche de polarisation (page 23, colonne 1, paragraphe 3), cette solution n'apporte pas, précisément dans le cas du fractionnement des protéines, les mêmes avantages que pour d'autres applications (comparer page 23, colonne 2, paragraphes 2 et 3 avec page 27, colonne 2, paragraphe 2 et figure 17). Il est en effet explicitement mentionné que le flux traversant la membrane continue de décroître au fur et à mesure de la formation de la couche de polarisation.

6.1.3 Les difficultés pratiques rencontrées lors de la séparation des protéines par ultrafiltration ne sauraient donc inciter l'homme de l'art à transposer à l'échelle industrielle cette technique en vue de l'adapter au problème spécifique de la préparation de fractions enrichies en α -lactalbumine à partir de lactosérum.

6.2 Même si l'homme de l'art avait eu l'idée de recourir à l'ultrafiltration différentielle pour résoudre le problème ci-dessus, il n'aurait eu aucune information à partir des documents (4) et (5) sur les paramètres et caractéristiques du procédé à mettre en oeuvre. De fait, les choix opérés par l'intimée ne sont pas suggérés par l'art antérieur.

6.2.1 L'absence de traitement thermique préalable du lactosérum revient à renoncer à des avantages traditionnels. D'une part, la pasteurisation permet d'éviter les risques de contamination dans les produits laitiers ; d'autre part, l'augmentation de la température du produit liquide en circulation venant en contact avec la membrane accroît le rendement d'ultrafiltration. En réalité, il convient de ramener l'absence de traitement thermique préalable du lactosérum au contexte d'un procédé par étapes ; il s'agit d'une mesure technique essentielle visant à obtenir une matière première adaptée aux deux opérations successives d'ultrafiltration et impliquant donc une activité inventive.

Contrairement à l'affirmation de la requérante, le traitement thermique du lait réalisé dans l'exemple 1 du brevet opposé n'est pas équivalent au traitement thermique du lactosérum. En effet, la pasteurisation du lait s'effectue sur la totalité des protéines lactières, à savoir essentiellement la caséine et les protéines dites solubles ; celles-ci sont en quelque sorte protégées au sein du lait et, de ce fait, conservent pratiquement leurs caractéristiques natives. Au contraire, comme l'a fait valoir l'intimée de manière convaincante lors de la procédure orale, lorsque les protéines solubles sont seules présentes dans le lactosérum, le traitement de pasteurisation change cet état natif, entraînant des modifications dans les séroprotéines, en particulier des associations entre l' α -lactalbumine et la β -lactoglobuline ; outre une dénaturation des protéines, il en résulte une coagulation qui rend la séparation impossible. Cette différence montre bien que la condition d'absence de traitement thermique préalable du lactosérum n'exclut pas a priori le traitement thermique préalable du lait.

6.2.2 Bien que l'influence du pH sur le degré d'association de l' α -lactalbumine et de la β -lactoglobuline soit connue en soi (brevet opposé, colonne 2, ligne 28 à colonne 3, ligne 3), le domaine de pH retenu par l'intimée ne correspond pas à des valeurs critiques pour un équilibre particulier. Comme l'a fait valoir la requérante dans son mémoire déposé le 2 février 1987 (pages 6 à 8), il existe une grande variété de lactosérums qui diffèrent par leur composition et leur pH ; on distingue ainsi deux types principaux de lactosérums, un lactosérum acide dont le pH est en général inférieur ou égal à 5,5 et un lactosérum doux dont le pH peut varier entre 5,6 et 6,6. Le domaine de pH retenu par l'intimée définit, quelle que soit l'origine du lactosérum, ce qui peut impliquer le cas échéant un ajustement à l'aide d'une base, les conditions propres à maintenir les protéines dans leur état natif et à conserver la forme des molécules pour faciliter la séparation par ultrafiltration. L'ajustement du pH à des valeurs proches de la neutralité est donc un choix positif qui est étroitement lié à la technique de séparation mise en oeuvre.

6.2.3 Les difficultés multiples qui affectent le fonctionnement des membranes, en particulier la couche de polarisation, font que celles-ci ont un comportement imprévisible. Ainsi, selon l'exemple 1 du brevet opposé, la première ultrafiltration qui est réalisée avec une membrane ayant un pouvoir de coupure théorique de 50000, laisse passer sélectivement l' α -lactalbumine dont le poids moléculaire est 14000, mais retient la β -lactoglobuline dont le poids moléculaire est 36000 et qui devrait normalement également traverser la membrane. Ceci illustre, comme l'avait déjà observé le document (4) (voir point 6.1.1 ci-dessus), que le poids moléculaire des protéines n'est pas le critère unique de sélection des membranes ; dans la pratique de l'ultrafiltration, c'est en effet l'ensemble couche de polarisation-membrane qui détermine en grande partie le caractère dynamique de la membrane.

Compte tenu des divers facteurs susceptibles de perturber la perméabilité, celle-ci est en fait le fruit d'impondérables et le pouvoir de rétention de la membrane est loin de correspondre à son pouvoir de coupure théorique ; en pratique, le choix d'une membrane résulte pour une large part d'une démarche empirique, ce qui confère aux caractéristiques des deux membranes utilisées dans le procédé selon le brevet opposé une activité inventive.

- 6.2.4 L'activité inventive du procédé revendiqué ne résulte pas seulement du caractère inventif de chacun des paramètres du procédé pris isolément, mais de leur interdépendance. L'absence de traitement thermique préalable du lactosérum et le contrôle du pH ont en effet une influence majeure sur la structure des protéines, donc sur la perméabilité de la membrane ; de même, le pH peut modifier les caractéristiques de la membrane, en particulier le diamètre des pores et le degré d'hydratation (brevet opposé, colonne 4, lignes 53 à 56), ainsi que la couche de polarisation, un pH acide favorisant la fixation de matières, telles les phospholipides, contenues dans le lactosérum (mémoire de l'intimée, page 9, paragraphe 3). Les connaissances de l'homme de l'art sur ces divers paramètres ne constituent donc pas dans la perspective du problème à résoudre une base cohérente pouvant conduire à la combinaison selon la revendication 1.

Tout en permettant l'obtention de fractions protéiques riches en α -lactalbumine, le procédé revendiqué peut être conduit à grande échelle. Cet avantage obtenu à partir d'une combinaison de caractéristiques techniques non évidentes au vu de l'art antérieur implique par conséquent une activité inventive.

7. La revendication 1 étant acceptable, il en est de même des revendications dépendantes 2 à 6 qui correspondent à des modes de réalisation préférés du procédé selon cette revendication et bénéficient à ce titre de sa brevetabilité. Cette conclusion s'applique également aux revendications d'application 7 et 8 qui concernent une utilisation nouvelle des fractions protéiques enrichies en α -lactalbumine.

Requête auxiliaire au titre de la règle 29(1) CBE

8. Il convient d'abord d'observer que les dispositions de la règle 29(1) CBE n'ont pas un caractère contraignant. Il est en effet précisé que la formulation d'une revendication sous forme de préambule et de partie caractérisante n'est à adopter que "si le cas d'espèce le justifie". Tel n'est pas le cas en l'occurrence, puisqu'une telle formulation suggérerait d'abord qu'un procédé correspondant au préambule est déjà connu, ce qui n'a pas été démontré ; de plus, elle limiterait implicitement la contribution de l'intimée à l'absence de traitement thermique préalable du lactosérum, ce qui ne tiendrait pas compte de l'interdépendance des paramètres du procédé.
9. En fait, une objection au titre de la règle 29(1) CBE, qui n'est même pas un motif d'opposition selon l'article 100 CBE, ne saurait être soulevée pour la première fois au stade du recours. Selon la décision non publiée T99/85 du 23 octobre 1986, il n'existe en effet aucune raison de modifier le libellé d'une revendication d'un brevet délivré afin de faire apparaître dans le préambule de cette revendication l'enseignement d'un document de l'art antérieur. Il s'agit là d'une disposition dont l'application se situe avant tout au niveau de la procédure d'examen (point 4 et sommaire III).

Dispositif

La décision attaquée est annulée.

L'affaire est renvoyée devant la première instance avec l'ordre de maintenir le brevet européen sur la base des documents suivants :

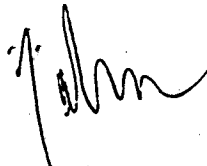
- revendications 1 à 6 telles que délivrées
- revendications 7 et 8 déposées lors de la procédure orale
- description encore à adapter
- et dessins tels que délivrés.

Le Greffier



S.Fabiani

Le Président



K.Jahn

CG
WM