

**Interner Verteilerschlüssel:**

- (A)  Veröffentlichung im ABl.  
(B)  An Vorsitzende und Mitglieder  
(C)  An Vorsitzende

**E N T S C H E I D U N G**  
vom 24. März 1995

**Beschwerde-Aktenzeichen:** T 0978/91 - 3.3.2

**Anmeldenummer:** 82107128.9

**Veröffentlichungsnummer:** 0071995

**IPC:** A61K 9/10

**Verfahrenssprache:** DE

**Bezeichnung der Erfindung:**  
Fettemulsion für parenterale Ernährung

**Patentinhaber:**  
B. Braun Holding AG

**Einsprechender:**  
01) Pfrimmer Kabi GmbH & CO. KG  
02) Leopold Pharma Gesellschaft m.b.H.  
03) Pharmacia Aktiebolag  
04) Fresenius AG

**Stichwort:**  
Fettemulsion/B. Braun Holding AG

**Relevante Rechtsnormen:**  
EPÜ Art. 56, 114(2)

**Schlagwort:**  
"Nicht rechtzeitig eingeführte Druckschriften -  
entscheidungsunerheblich"  
"Erfinderische Tätigkeit (ja) - nicht naheliegende  
Verbesserung"

**Zitierte Entscheidungen:**  
-

**Orientierungssatz:**  
-



Aktenzeichen: T 0978/91 - 3.3.2

**E N T S C H E I D U N G**  
**der Technischen Beschwerdekammer 3.3.2**  
**vom 24. März 1995**

**Beschwerdeführer:** B. Braun Holding AG  
(Patentinhaber) Rüeggisingerstraße 29  
CH-6020 Emmenbrücke (CH)

**Vertreter:** von Kreisler, Alek, Dipl.-Chem.  
Patentanwälte  
von Kreisler-Selting-Werner  
Postfach 10 22 41  
D-50462 Köln (DE)

**Beschwerdegegner:** Pfrimmer Kabi GmbH & CO. KG  
(Einsprechender) Hofmannstraße 26  
D-91502 Erlangen (DE)

**Vertreter:** Freiherr von Pechmann, Eckehart  
Wuesthoff & Wuesthoff  
Patent- und Rechtsanwälte  
Schweigerstraße 2  
D-81541 München (DE)

(Einsprechender) Leopold Pharma Gesellschaft m.b.H.  
Hafnerstraße 36  
A-8055 Graz (AT)

**Vertreter:** Dr. Fuchs, Dr. Luderschmidt  
Dr. Mehler, Dipl.-Ing. Weiss  
Patentanwälte  
Postfach 46 60  
D-65036 Wiesbaden (DE)

(Einsprechender) Pharmacia Aktiebolag  
Patent Department  
S-11287 Stockholm (SE)

**Vertreter:** -

(Einsprechender) Fresenius AG  
D-61343 Bad Homburg v.d. Höhe (DE)

**Vertreter:** Dr. Fuchs, Dr. Luderschmidt  
Dr. Mehler, Dipl.-Ing. Weiss  
Patentanwälte  
Postfach 46 60  
D-65036 Wiesbaden (DE)

**Angefochtene Entscheidung:** **Entscheidung der Einspruchsabteilung des Europäischen Patentamts vom 9. Juli 1991, ausgefertigt am 18. Oktober 1991, mit der das europäische Patent Nr. 0 071 995 aufgrund des Artikels 102 (1) EPÜ widerrufen worden ist.**

**Zusammensetzung der Kammer:**

**Vorsitzender:** F. Antony  
**Mitglieder:** U. Oswald  
J. A. Stephens-Ofner

## Sachverhalt und Anträge

- I. Auf die europäische Patentanmeldung 82 107 128.9, die am 6. August 1982 unter Inanspruchnahme der Priorität aus der Voranmeldung vom 8. August 1981 in Deutschland (DE 3 131 460) eingereicht wurde, ist am 8. Januar 1986 das europäische Patent Nr. 0 071 995 auf der Grundlage von fünf Ansprüchen erteilt worden.

Anspruch 1 lautet wie folgt:

"1. Isotone LCT/MCT-Emulsion (langkettige Triglyceride mit 16 - 18 C-Atomen/mittelkettige Triglyceride mit 8 - 12 C-Atomen) zur parenteralen Anwendung mit einem Gesamtfettgehalt von 3 - 30 % und einem LCT/MCT-Verhältnis (langkettige Triglyceride mit 16 - 18 C-Atomen/mittelkettige Triglyceride mit 8 - 12 C-Atomen) zwischen 4:1 und 1:4 sowie einem Gehalt an physiologisch unbedenklichen mehrwertigen Alkoholen, dadurch gekennzeichnet, dass die Emulsion als Emulgator Eiphoosphatid enthält."

- II. Gegen die Patenterteilung legten vier Parteien Einspruch ein. Sie bezogen sich während des Einspruchsverfahrens auf eine Reihe von Dokumenten, von denen lediglich folgende für das weitere Verfahren von Bedeutung geblieben sind:

- (4) "Complete Intravenous Nutrition", Editor:  
A. Wretlind, S. Karger 1972, Basel-München-Paris-London-New York-Sydney, Seiten 17 bis 23;
- (7) Fortschritte der Medizin, Band 97 (1979), Nr. 40,  
Seiten 1804 bis 1808;

- (8) Zeitschrift für Ernährungswissenschaft, Band 15, Heft 3 (1976), Seiten 263 bis 269;
- (9) Infusionstherapie, Band 6 (1979), Seiten 362 bis 368;
- (14) ~~"Total Parenteral Nutrition", Edited by~~  
H. Ghadimi, A. Wiley Biomedica-Health  
Publication 1975, Seiten 23 bis 46;
- (30) Arch. Sci. Phyliol., 1972, Band 26, Seiten 121 bis 129;
- (32) Acta Chirurgica Scandinavica, Supplementum 278 (1961), Seiten 3 bis 21.

III. Die Beschwerde richtet sich gegen die Entscheidung der Einspruchsabteilung vom 9. Juli 1991, zur Post gegangen am 18. Oktober 1991, mit der das europäische Patent 0 071 995 gemäß Artikel 102 (1) EPÜ widerrufen wurde.

Die Einspruchsabteilung begründete ihre Entscheidung im wesentlichen damit, daß der Gegenstand des Streitpatentes zwar neu sei, aber gegenüber dem als nächstkommenden Stand der Technik anzusehenden Dokument (7) lediglich die quantitativen Angaben "Gesamtfettgehalt von 3 % bis 30 %" sowie ein "LCT/MCT-Verhältnis zwischen 4:1 und 1:4" als unterscheidende Merkmale verblieben, so daß ausgehend von dem Offenbarungsgehalt dieses Dokumentes, welches Eiphsphatid oder Sojalecithin als Emulgator für handelsübliche Sojabohnenöl-Emulsionen zur Wahl stelle, die dem Streitpatent zugrundeliegende Aufgabe nur darin gesehen werden könne, eine weitere LCT/MCT-Emulsion im Sinne einer bloßen Alternative zur Verfügung zu stellen. Im Hinblick auf die Dokument (7) noch zu entnehmende

allgemeine Lehre, MCT zu den beschriebenen handelsüblichen Fettesemulsionen zuzusetzen, in Verbindung mit der Lehre von Dokument (5), das die beanspruchten LCT- und MCT-Anteile sowie das Mischungsverhältnis aufzeige, sei besagte Aufgabe dann in naheliegender Weise gelöst worden. Hierzu sei qualitativ lediglich eine Wahl zwischen zwei vorgegebenen Wegen, nämlich Zusatz von Sojaphosphatid oder Eiposphatid zu treffen gewesen.

Im Hinblick auf die Vielzahl der im Handel befindlichen Fettesemulsionen mit Eiposphatid als Emulgator könne kein Vorurteil anerkannt werden und auch das positive Urteil der Fachwelt helfe nicht, die erfinderische Tätigkeit zu stützen.

Ferner sei der Argumentation der Inhaberin des Streitpatentes zur Toxizität der bekannten LCT- und LCT/MCT-Emulsionen, was den Einfluß des Emulgators betreffe, wie ihn der Fachmann vermeintlich erwartet hätte, nicht zu folgen, da es aus einer Gesamtschau der Angaben zur Fettmetabolisierung gemäß den Dokumenten (8), (9) und (30) für den Fachmann selbstverständlich gewesen sei, bei der Herstellung von MCT-haltigen Fettesemulsionen Eiposphatid zu verwenden, welches bekanntermaßen Triglyceride langsamer spalte als die anderen üblichen Emulgatoren.

Darüber hinaus sei aus (4) und (14) bekannt gewesen, daß LCT-Emulsionen mit Eiposphatid insgesamt weniger toxisch seien als solche mit Sojaphosphatid.

IV. Die Beschwerdeführerin hat diese Entscheidung angefochten und u. a. folgende Argumente vorgetragen:

Entgegen der Auffassung der Einspruchsabteilung sei Dokument (7) nicht als nächstkommender Stand der Technik anzusehen, und dort werde auch keine MCT-haltige

Fettemulsion mit Eilecithin, sondern nur eine solche mit Sojaphosphatid als Emulgator gemäß dem als Querverweis genannten Dokument (8) beschrieben, von welchem deshalb als nächstkommendem Stand der Technik im Sinne einer eigenständigen Offenbarung auszugehen sei. Die Aufgabe der Erfindung bestehe im Vergleich zu den Emulsionen des Standes der Technik nach Dokument (8) in der Bereitstellung einer LCT/MCT-Fettemulsion mit geringerer Toxizität bei besserer Verträglichkeit, so daß zu prüfen gewesen sei, was der Fachmann in Erwartung einer Verbesserung tatsächlich getan hätte und nicht bloß beurteilt werden dürfe, welche Modifikationsmöglichkeiten im Sinne der Erfindung bestanden hätten.

Zu den diesem Sachverhalt vermeintlich entgegenstehenden Toxizitätsuntersuchungen aus den Dokumenten (4), (14) und (32), die alle auf ältere Arbeiten von A. Wretling aus den 60er Jahren zurückgingen, sei anzumerken, daß von den beschriebenen Studien auf der Grundlage von reinen LCT-Emulsionen, wie z. B. Intralipid, keine Schlußfolgerungen auf LCT/MCT-Gemische gezogen werden könnten, wie durch die Tabellen 1 und 2 des Streitpatentes nachgewiesen. Auch alle übrigen Dokumente mit eilecithinhaltigen Fettemulsionen, ob die vorveröffentlichten oder die gutachtlich zitierten, seien, was die Präparate betrifft, u. a. aus qualitativen und quantitativen Gründen nicht geeignet, Eilecithin als Emulgator der Wahl für die im Streitpatent beanspruchte Zusammensetzung nahezulegen. Dies könne anhand weiterer ins Verfahren einzuführender Dokumente (41) bis (64) belegt werden.

Aufgrund der Komplexität der Wirkungsmechanismen, z. B. von Einflußfaktoren des Ladungszustandes auf der Oberfläche der Fett-Tröpfchen, könne auch nicht von der bekanntermaßen rascheren In-vivo-Klärung von Fettsäuren einer MCT-Emulsion einerseits und der verschiedenen schnellen LCT-Spaltung bei Verwendung von Sojalecithin

oder von Eilecithin andererseits auf eine generelle Korrelation zum verwendeten Emulgator geschlossen werden. Selbst wenn man jedoch eine solche Annahme, so stellte eine rasche Spaltung der Fettsäuren nicht notwendigerweise einen Nachteil dar, der zwingend zum Einsatz von Eilecithin anregte.

Darüber hinaus offenbare Dokument

(58) "Pharmazeutische Technologie", von H. Sucker et al., Georg-Thieme-Verlag Stuttgart 1978, Seiten 557 bis 559,

eine Vielzahl von Emulgatoren, die alle ausdrücklich unter der Hauptüberschrift parenterale Arzneiformen als geeignet zur Formulierung solcher Fettemulsionen aufgeführt seien, so daß keinesfalls nur trivial unter zwei Alternativen ausgewählt werden mußte.

- V. Die Beschwerdegegnerin 01 hat mit Schreiben vom 17. März 1995, die Beschwerdegegnerinnen 02 und 04 haben mit Schreiben vom 22. März 1995 ihre Einsprüche zurückgezogen. Die Beschwerdegegnerin 03 hat mit Schreiben vom 17. März 1995 angekündigt, daß sie nicht an der mündlichen Verhandlung am 24. März teilnehmen und sich aus dem Beschwerdeverfahren zurückziehen werde. Auf eine Rückfrage der Geschäftsstelle hat sie mit Schreiben vom 19. März als Klarstellung hierzu mitgeteilt, daß sie sich vom Einspruch zurückziehe. Die Kammer legt dies dahingehend aus, daß auch sie ihren Einspruch als zurückgezogen angesehen haben will.
- VI. Die Beschwerdeführerin beantragte die Aufhebung der angefochtenen Entscheidung und die Aufrechterhaltung des Patentes in der erteilten Fassung.

## Entscheidungsgründe

1. Die Beschwerde entspricht den Artikeln 106 bis 108 sowie Regel 64 EPÜ; sie ist zulässig.
2. Die Relevanzprüfung der von der Beschwerdeführerin in Antwort auf die Entscheidung der Einspruchsabteilung zusätzlich genannten Dokumente hat ergeben, daß mit Ausnahme von Dokument (58), welches als Beleg für allgemeines Fachwissen zu dem in Rede stehenden Einsatz von Emulgatoralternativen gelten kann, die wesentliche Lehre der übrigen Druckschriften nicht wesentlich über den fristgerecht genannten Stand der Technik hinausgeht und deshalb nicht als entscheidungserheblich anzusehen ist. Gleiches betrifft alle mit Schriftsatz vom 20. Februar 1995 vorgelegten neuen Schriftstücke sowie die von der ehemaligen Einsprechenden 03 mit Schriftsatz vom 9. Juni 1992 vorgelegten zwei Dokumente. Sie werden daher sämtlich im folgenden unberücksichtigt bleiben (Artikel 114 (2) EPÜ).
3. Da die Neuheit des Gegenstandes von Anspruch 1 in der erteilten Fassung nicht mehr in Frage gestellt wurde und die Kammer auch keinen Grund sieht, sie anzuzweifeln, erübrigen sich nähere Ausführungen hierzu.
4. Der Gegenstand des Streitpatentes betrifft eine Fettemulsion für parenterale Ernährung.
  - 4.1 Die Kammer teilt die Auffassung der Beschwerdeführerin, was die **unmittelbare** Offenbarung einer MCT/LCT-haltigen Fettemulsion mit Eiphosphatid in dem von der Einspruchsabteilung als nächstkommender Stand der Technik angesehenen Dokument (7) betrifft, daß die dortige Formulierung: "Durch Zumischung mittelkettiger Triglyceride" - ergänzend zu verstehen ist hier im

Kontext: zu handelsüblichen Sojabohnen-Öl-Emulsionen, d. h. zu LCT-Emulsionen - "kann der Anteil der ungesättigten Fettsäuren ... reduziert .... werden", als spekulativ im Sinne einer noch nicht realisierten Möglichkeit anzusehen ist.

4.2 Eine Fettemulsion gemäß den Merkmalen des Oberbegriffes des geltenden Anspruchs 1 wird aber unbestritten in einer klinischen Studie von D. Sailer und G. Berg nach Dokument (8) verabreicht, so daß die Kammer in Übereinstimmung mit der Beschwerdeführerin dieses Dokument als den nächstkommenden Stand der Technik betrachtet. Beschrieben wird darin eine 5%ige Fettemulsion, bei der 25 % des Fettanteiles durch MCT-Öle ersetzt sind (vgl. Seite 263, Abschnitt "Probanden und Methodik"), wobei die Zusammensetzung aus 37.5 g Sojaöl, 12.5 g mittelkettigen Triglyceriden, 25 g Glycerin und 7.5 g Sojaphosphatiden, mit Aqua pro inj. auf 1000 ml aufgefüllt, besteht (vgl. dort insbes. Seite 264, Tabelle 1). Bezüglich der Herstellung wird in einer Fußnote auf Seite 263 darauf verwiesen, daß besagte "Lösung" dankenswerterweise von einer Firma überlassen wurde. Weitere Angaben zu Emulgatoren finden sich in dieser Studie nicht.

4.3 Als Ergebnis der Untersuchungen (vgl. den entsprechenden Abschnitt auf den Seiten 264/265 sowie die Zusammenfassung auf Seite 269) wird u. a. festgestellt, daß die MCT-haltige Fettinfusion von 10 freiwilligen männlichen Probanden, abgesehen von einigen für die parenterale Ernährung als untergeordnet eingestuften Stoffwechselveränderungen, bei klinisch üblicher Dosierung ohne Nebenwirkungen gut toleriert wurde.

Trotz dieser günstigen Prognose zeigen aber derartige Fettemulsionen bei höheren Dosierungen in Versuchen zur akuten Toxizität wesentlich ungünstigere Daten im

Vergleich zu Fettemulsionen ohne MCT-Anteil (vgl. auch die Beschreibung zum Streitpatent, Spalte 2, Zeilen 21 bis 27).

- 4.4 Aufgrund dieser Unzulänglichkeit kann die dem Streitpatent zugrundeliegende Aufgabe gegenüber dem Stand der Technik nach Dokument (8) darin gesehen werden, LCT/MCT-Fettemulsionen mit geringerer Toxizität bei zumindest gleich guter Allgemeinverträglichkeit bereitzustellen.

Diese Aufgabe soll gemäß Kennzeichen des geltenden Anspruchs 1 durch die Anwendung von Eiphoosphatid als Emulgator in der Fettemulsion gelöst werden.

Mit Bezug auf die Angaben zur Mortalität und die LD<sub>50</sub>-Werte an verschiedenen Versuchstieren nach Spalte 3, Zeilen 50 bis 60, in Verbindung mit den Tabellen 1 und 2 der Beschreibung zum Streitpatent, ist die Kammer überzeugt, daß die bestehende Aufgabe durch den vorgeschlagenen Emulgatorzusatz auch tatsächlich gelöst wird. Hierbei ist davon auszugehen, daß der Fachmann nur technisch sinnvolle Emulgatorkonzentrationen in Betracht zieht, die zu stabilen Fettemulsionen führen, also z. B. den in der Beschreibung der Patentschrift, Spalte 3, Zeilen 39 bis 43, genannten Prozentbereich als Anhaltspunkt wählen wird.

5. Es verbleibt somit zu untersuchen, ob die beanspruchte Lösung auf einer erfinderischen Tätigkeit beruht.
- 5.1 Wie voranstehend ausgeführt, bezieht sich die Studie nach Dokument (8) auf eine von den Verfassern nicht selbst hergestellte Zusammensetzung der Fettemulsion, von der lediglich bekannt war, daß sie Sojaphosphatide in definierter Konzentration als einen der Bestandteile enthielt. Da sich dort auch sonst kein Hinweis auf andere

Komponenten zum Emulgieren der Infusionslösung nach diesem Stand der Technik findet und eine akute Toxizität überhaupt nicht angesprochen wird, kann die Lehre nach Dokument (8) dem Fachmann keine Anregung bieten, Sojaphosphatid als Emulgator im Sinne der Erfindung auszutauschen.

5.2 Es stellt sich folglich noch die Frage, ob durch Kombination mit den übrigen Dokumenten die beanspruchte Lösung insgesamt nahegelegt wurde.

5.2.1 Der auf dem Gebiet der Fettemulsionen für parenterale Ernährung in Entwicklung und Anwendung tätige Fachmann kannte Dokument (7), welches auf D. Sailer, Mitautor von Dokument (8), zurückgeht, und hätte dort auch nach Lösungsansätzen zur bestehenden Aufgabe gesucht. Dieser Stand der Technik beschreibt allgemein Fortschritte auf dem Gebiet der parenteralen Ernährung (vgl. Seite 1804, linke Spalte). Unter dem Abschnitt "Fett" auf Seite 1805, Tabelle 2, werden die Zusammensetzungen der als handelsüblich bezeichneten Sojabohnen-Öl-Emulsionen Lipofundin S und Intralipid angegeben, wobei jene Sojaphosphatid und Xylit und diese Eilecithin und Glycerin als den jeweiligen Emulgator bzw. Kohlenhydrat-Anteil aufweisen. Es wird ausgeführt, daß beide Produkte als qualitativ gleichwertig anzusehen seien und sich nur in besagten Komponenten unterschieden, wobei die an Baumwollsaat-Öl-Emulsionen beobachteten Nebenwirkungen nicht aufträten. Im Zusammenhang mit der gesonderten Betrachtung mittelkettiger Triglyceride als Zusatz zu besagten handelsüblichen Fettemulsionen mit der Funktion eines raschen Energielieferanten wird die Möglichkeit in Betracht gezogen, daß zur Anpassung an den aktuellen Energiebedarf hierdurch der Anteil der ungesättigten Fettsäuren zugunsten der gesättigten Fettsäuren reduziert werden könne und im weiteren u. a. zur guten Verträglichkeit auf Dokument (8) zu verweisen sei.

Abschließend wird vermerkt, daß die Einführung solcher Lösungen in Kürze zu erwarten sei. Eine entsprechende Aussage, daß neuere Entwicklungen dahingehen, MCT-Fette als rasch utilisierbare Substrate handelsüblichen Fettemulsionen zuzumischen, findet sich dann in der Zusammenfassung auf Seite 1807.

Dieser zweiten Publikation von Sailer ist somit jedenfalls keine Bevorzugung von Eiphsphatid gegenüber Sojalecithin, sei es insgesamt, sei es aus dem speziellen Grund einer akuten Toxizität der betreffenden Fettemulsionen zu entnehmen. Dokument (7) kann daher weder für sich genommen noch in Kombination mit der Lehre von (8) eine Anregung vermitteln, Eilecithin als Emulgator in einer LCT/MCT-haltigen Emulsion einzusetzen, um eine, wie aufgezeigt, überhaupt nicht angesprochene Aufgabe zu lösen.

- 5.2.2 Die Dokumente (4), (14) und (32), die alle auf den gleichen Autor A. Wretlind zurückzuführen sind und sich auf ältere Studien gleichen Ursprungs aus den 60er Jahren beziehen und somit im Offenbarungsgehalt gemeinsam zu betrachten sind, enthalten zweifelsohne detaillierte Angaben, die eine Verknüpfung von akuter Toxizität mit dem Einsatz bestimmter Emulgatoren in Fettemulsionen für parenterale Ernährung aufzeigen. Prima facie erscheint im Hinblick auf die Feststellungen in (4), Seite 19, zwölftletzte Zeile bis Seite 20, Zeile 13; (14), Seite 31, letzter vollständiger Absatz; und (32), Seite 13, linke Spalte, vorletzter Absatz, daß dort dem Einsatz von Eiphsphatid als Emulgator allgemein der Vorzug gegeben wird. Eine Analyse dieser Studien im Hinblick auf den vorliegenden Fall zeigt jedoch, daß die als signifikant einzustufenden Vergleiche ausnahmslos auf Eiphsphatid in LCT-Emulsionssystemen basieren.

Nicht nur konnte die Beschwerdeführerin zu der hieraus resultierenden Fragestellung gemäß den in den Tabellen 1 und 2 der Beschreibung zum Streitpatent aufgelisteten Vergleichsversuchen glaubhaft belegen, daß in vivo gewonnene Toxizitätsergebnisse unter Einsatz reiner LCT-Emulsionen keine Aussagekraft bezüglich der Mortalität und der LD<sub>50</sub>-Werte entsprechender Gemische, bei denen ein Teil des LCT durch MCT ersetzt wurde, haben; es kann auch schon anhand des nach Auffassung der Kammer zu Recht angeführten, allgemeinen physikalisch-chemischen Fachwissens aufgezeigt werden, daß derart komplexe Emulsionssysteme, wie sie durch die beanspruchten Zusammensetzungen dargestellt werden, nicht mittels einfacher Inkrementalanalyse zu erfassen sind, also nicht Einzeleigenschaften der Komponenten zu einem neuen System mit vorhersagbaren Gesamteigenschaften zusammengefügt werden können. Insbesondere sind Wechselwirkungen und Interferenzen nichtlinearer Faktoren, wie z. B. Ladungszustand, Anwesenheit und Zugänglichkeit, und zwar wiederum abhängig von der chemischen Konstitution des Fettes, in der obersten Schicht der Fett-Tröpfchen sowie deren Größe mit ausschlaggebend. Aus allen diesen Gründen konnten weder Einzelstudien an LCT-, noch gegebenenfalls solche an MCT-Emulsionen - gleich ob mit Eiphosphatid oder mit anderen Emulgatoren - zur beanspruchten Aufgabenlösung anregen.

- 5.2.3 Im Lichte der mangelnden Vorhersagbarkeit sowohl der metabolischen als auch der physikalisch-chemischen Eigenschaften von Fettemulsionen und deren Auswirkung bei der parenteralen Ernährung, konnten auch die allgemein bekannten Unterschiede in der Fettmetabolisierung von mittelkettigen und langkettigen Triglyceriden unter Einbezug des jeweiligen Einflusses von Sojaphosphatid und

Eiphosphatid, wie z. B. in (9) und (30) beschrieben, den Fachmann nicht ohne unzulässige Rückschau im Rahmen einer hypothetischen Übertragung, zur Lösung der bestehenden Aufgabe führen.

- 5.2.4 Darüber hinaus stellte es, zumal bei besagter Komplexität und Unvorhersehbarkeit der Effekte, eine unangebrachte Vereinfachung dar, wollte man von vornherein die Vielzahl der neben Eiphosphatid und Sojaphosphatid verfügbaren Emulgatoren, wie sie z. B. gemäß (58), Seite 558 oder (32), Seite 10, Tabelle 3, für parenterale Arzneiformen in Frage kommen, vollständig aus den Überlegungen des Durchschnittsfachmanns ausklammern. Dem Fachmann standen also keinesfalls nur zwei Alternativen oder gar nur Eiphosphatid im Sinne einer "Einbahnstraßensituation" zur Wahl.
- 5.3 Die sonst noch entgegengehaltenen Dokumente wurden zuletzt nicht mehr herangezogen. Die Kammer ist der Auffassung, daß sie der Lehre des Streitpatentes in jedem Falle fernerstehen als die voranstehend diskutierten.
- 5.4 Aus alledem folgt, daß der Gegenstand des Anspruches 1 gemäß Streitpatent in der erteilten Fassung auf einer erfinderischen Tätigkeit im Sinne des Artikels 56 EPÜ beruht. Das gleiche gilt für die abhängigen Ansprüche 2 bis 5, die lediglich weitere Ausgestaltungen des Gegenstandes von Anspruch 1 betreffen.

**Entscheidungsformel**

**Aus diesen Gründen wird entschieden:**

1. Der Beschwerde wird stattgegeben.
2. Das Patent ist in der erteilten Fassung aufrechtzuerhalten.

Der Geschäftsstellenbeamte:

Der Vorsitzende:

P. Martorana

F. Antony