

Datum  
Date 20.02.2013  
Date

Blatt  
Sheet 1  
Feuille

Anmelde-Nr:  
Application No: 07 856 463.0  
Demande n°

Der Prüfung werden **folgende Anmeldeunterlagen** zugrunde gelegt:

**Beschreibung, Seiten**

1, 2, 7-9	ursprüngliche Fassung		
3, 3a-3c, 4-6	eingegangen am	08-01-2010	mit Schreiben vom 04-01-2010

**Ansprüche, Nr.**

1-7	eingereicht am	06-02-2009	mit Telefax
-----	----------------	------------	-------------

Es wird auf die folgende Dokumente (D1-D4,D12) verwiesen; die Nummerierung wird auch im weiteren Verfahren beibehalten:

D1	DE 100 36 919 A1
D2	WO 2006/078148 A
D3	WO 2006/016357 A
D4	WO 2004/105517 A
D12	XP002496688 & CN 1 124 092 A

D13-D16 wurden vom Prüfer eingeführt. Es ist dem Bescheid als Anlage beigefügt. Die Nummerierung wird auch im weiteren Verfahren beibehalten.

D13: Abdulla Sahib; Anugoba Vaithiya Navaneetham, Pub:Palani Thandayuthapani Devasthanam publications, Directorate of Indian systems of medicine, Chennai. (1975). page 75

Formulation Id: SR09/102

Formulation name: Megaathy Usitham

D14: Agasthiyar; Agathiar vaithia rathna churukkam300, Ed: Dr,RadhakrishnanEd:& Pub: Rathina Nayakar & sons, Thirumagal vilakku press, Chennai (1970) page 84

Formulation Id: GR02/59

Formulation Name Mega Noikku Ennai

D15: Bharata Bhaisajya Ratnakara - Compiled by Naginadasa Chaganalala Saha,  
Translated by Gopinath Gupta - Vol.-V: B. Jain Publishers, New Delhi, Edn. 2nd.  
Reprint, August 1999. page 711

Formulation Id: HG/2120C

Formulation Name: Vrhadvamgesvarorasah (Kasturimodakah)

D16: Basavaraja; Basavarajiyam-Chaukhambha Sanskrit Pratisthan, Delhi; Edn. 1st  
Reprint 2005 page 356

Formulation Id: VK1/923A

Formulation Name: Nimbadi Curnam

1 - Die vorliegende Anmeldung erfüllt nicht die Erfordernisse des Artikels 52 (1) EPÜ, weil der Gegenstand der Ansprüche 1-7 nicht auf einer erfinderischen Tätigkeit im Sinne des Artikels 56 EPÜ beruht.

D1 offenbart ein ballaststoffreiches Gesundheitsbrot aus einer Zusammensetzung mit Weizenkeimen, Weizenfasern, Sojamehl, Dinkelmehl/Schrot, Eiweiß, Weizenkleber, Weizenvollkornmehl, Weizenmehl, Nüssen, Sesamkörnern, Hanfsamen, Leinsamen. Anspruch 2 von D1 offenbart, daß alle trockenen Bestandteile der Zusammensetzung als Trockenmischung herstellbar und portionierbar sind.

- Der Gegenstand des Anspruch 1 unterscheidet sich somit von D1 dadurch, dass:

- . die Zusammensetzung Sojaschrot anstelle Sojamehl aufweist, und
- . der Gehalt an Kohlehydraten und Omega-3-Fettsäure angegeben ist.

- Der Gegenstand des Anspruch 7 unterscheidet sich auch somit von D1 dadurch, dass die Zusammensetzung als ein Mittel zur therapeutischen oder präventiven Behandlung von Krankheiten, die ausgewählt sind aus der Gruppe umfassend Krebsarten, die einen aktiven TKTL-1 Stoffwechsel aufweisen, Diabetes, neurodegenerative Krankheiten, insbesondere Alzheimer Erkrankung.

Die mit der vorliegenden Erfindung zu lösende Aufgabe kann somit darin gesehen werden als eine alternative Zusammensetzung. Eine solche Alternative kann jedoch nur dann als erfinderisch angesehen werden, wenn die Zusammensetzung unerwartete Wirkungen aufweist. Derartige Wirkungen sind jedoch in der Anmeldung nicht angegeben. Die Anmeldung und Anspruch 7 weisen die Verwendung der Zusammensetzung als ein Mittel zur therapeutischen oder präventiven Behandlung von Krankheiten, die ausgewählt sind aus der Gruppe umfassend Krebsarten, die einen aktiven TKTL-1 Stoffwechsel aufweisen, Diabetes, neurodegenerative Krankheiten, insbesondere Alzheimer Krankheit .

Die Wirkungen sind schon in D2-D4 und D12 beschrieben.

. D2 offenbart eine Zusammensetzung für Diabetes mit Getreidemahlerzeugnissen aus Weizenprotein, Roggenprotein, Sojaprotein und Sesam, *Ceratonia siliqua*, *Panicum milliaceum*, *Linum usitatissimum*. D2 offenbart auch Backware, enthaltend diese Zusammensetzung.

. D3 offenbart (Seite 3, Ab. 3, Seite 12, letz. Abs - Seite 13, Abs. 1, Seite 20, Abs. 3 - Seite 20, Abs. 2 und Beispiele 1,8,12) ein Nahrungsmittel für Diabetiker, z.B. Backware, enthaltend Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Maismehl, Reismehl, Hafermehl, Hefe, Hirse, Weizenkleber, Leinsamen, Leinsamenöl.

. D4 offenbart (Seite 2, Zeilen 15-20, Seite 4, Zeilen 5-10, Seite 5, Zeilen 23-26, Seite 6, Zeilen 19-25 und Ansprüche 1,2,18,21,30) eine Zusammensetzung, enthaltend Resveratrol und Omega - 3-Fettsäuren. D4 offenbart die Verwendung dieser Zusammenfassung zur therapeutischen Behandlung von Krankheiten, die ausgewählt sind aus der Gruppe umfassend Krebsarten, Diabetes und Alzheimer Erkrankung . Beispiele 5-7 von D4 offenbaren auch Backwaren, enthaltend diese Zusammensetzung

. D12 offenbart Mehl, enthaltend Weizenmehl und Omega - 3-Fettsäuren (DHA). D12 offenbart auch die Verwendung des Mehls zur Vorbeugung von Krebsarten.

Man kennt auch durch D13-D16 die Verwendung von Sesam als ein Mittel zur therapeutische Behandlung von Krankheiten, die ausgewählt sind aus der Gruppe umfassend Krebsarten und Diabetes.

. D13 offenbart eine therapeutische Zusammensetzung enthaltend Sesamsamen und andere pflanzliche Zutaten. Die Zusammensetzung ist zur Behandlung von Krankheiten, z.B. Diabetes.

. D14 offenbart eine therapeutische Zusammensetzung enthaltend Sesamsamen, Milch und *Plumbago Extract*. Die Zusammensetzung ist zur Behandlung von Krankheiten, z.B. Peniskrebs.

. D15 offenbart eine therapeutische Zusammensetzung enthaltend Sesamsamen, Milch und andere pflanzliche Zutaten. Die Zusammensetzung ist zur Behandlung von Krankheiten, z.B. Diabetes.

. D16 offenbart eine therapeutische Zusammensetzung enthaltend Sesamsamen und andere pflanzliche Zutaten. Die Zusammensetzung ist zur Behandlung von Krankheiten, z.B. Diabetes und geriatrischen Krankheiten.

Die Anmeldung weist nicht Beispiele mit unerwarteten Wirkungen der Zusammensetzung gemäss Anspruch 1 vergleichend mit:

- Wirkungen der Zutaten (Getreidemalerzeugnisse, Hanfnüsse, Sojaschrot, Leinsaat, Eiweiß, Sesamsaat) getrennt,
- Wirkungen einer Zusammensetzung mit den selben Zutaten (Getreidemalerzeugnisse, Hanfnüsse, Sojaschrot, Leinsaat, Eiweiß, Sesamsaat) aber mit anderen Gehalte,
- Wirkungen von Zusammensetzungen nach dem Stand der Technik.

Die Anmeldung weist nur ein Ausführungsbeispiel mit Zutaten aber ohne Mengenangaben auf

Seite 9:

"Für die Basis des Getreidemalerzeugnisses wurde Roggen gewählt, ferner Hanfnüsse, Sojaschrot, Leinsaat, Sesamsaat, Weizenkleie und Reisflocken. Die Zutaten wurden mit Wasser vermengt und bei 210°C für 70 min zu einem Brot gebacken.

Anschließend wurden die Inhaltsstoffe ihrem Anteil nach bestimmt. In der nachstehenden Tabelle 1 ist die Nährwertanalyse der Backware wiedergegeben."

"Wie dem Beispiel zu entnehmen ist, enthält das fertige Brot weniger als 15 Gew.-% Kohlenhydrate, und mehr als 2 Gew.-% Omega-3-Fettsäuren und ist somit im Rahmen eines diätetischen Ernährungsplanes bspw. auch für Diabetiker geeignet."

Die Tabelle 1 weist einen Wassergehalt von 46,8 (g für 100 g?) aber der Fachmann weiß, dass eine Backware (besonders ein Brot nach einer Backzeit von 70 Minuten bei 210°C) weniger als 46,8% Wasser aufweist.

Die Backware weist somit einen Kohlenhydratanteil von viel mehr als 14,1% auf - viel mehr als 15%.

Dem Gegenstand des Anspruchs 1-7 liegt somit keine erfinderische Tätigkeit zugrunde (Artikel 52 (1) und 56 EPÜ).

2 - Sollten die vorstehenden erhobenen Einwände nicht beseitigt werden, ist mit Zurückweisung der Anmeldung aufgrund von Artikel 97(2) EPÜ zu rechnen.