

Beslutsdatum 2006-04-12

Patentansökan nr 0301031-1
ANSVARIG HL
Internationell klass (IPC)
A23L 001/305

GI FOODS NORDIC HB

HOLMIAVÄGEN 11 B
181 31 LIDINGÖ SE

Sökande: GI foods Nordic HB, Holmiavägen 11 B, 181 31 Lidingö SE.
Benämning: Proteinberikande livsmedelsprodukter med lågt Glykemiskt Index (GI-Index) och framställningsmetoder.

BESLUT

Patent- och registreringsverket (PRV) har denna dag beslutat att avslå er patentansökan.

Skäl till beslutet
Se följande sida

Hur man överklagar PRV:s beslut

Detta beslut kan överklagas till Patentbesvärsrätten. Om ni vill överklaga beslutet ska ni göra det skriftligt. Tala om i brevet vilket beslut ni överklagar och vilken ändring i beslutet ni vill ha. Överklagandet ska ha kommit in till PRV inom två månader från beslutsdagen, annars kan överklagandet inte prövas. PRV skickar överklagandet vidare till Patentbesvärsrätten för prövning, om PRV inte själv ändrar beslutet på det sätt ni har begärt. Överklagandet ges in till:
Patentbesvärsrätten
Patent- och registreringsverket
Box 5055
102 42 Stockholm

EXP

2006-04-12

Formaliaenheteri

Skäl

Beslutet avser patentkrav 1-2, inlämnade den 8 april 2003. En svarsskrift är inlämnad 13 oktober 2004. De argument som framförs i svarsskriften förändrar inte PRVs syn på uppfinningen. Vår uppfattning är att den patentsökta uppfinningen inte uppfyller patenterbarhetskriterierna.

Uppfinningen

Uppfinningen är inriktad på en pastaproduct

med hög proteinhalt och ett sätt att framställa en sådan produkt. Avsikten är att tillhandahålla en hälsosam livsmedelsprodukt med högt glykemiskt index och som innehåller samtliga essentiella aminosyror. Av ansökan framgår att durumvete, sojaisolat, vatten och eventuellt andra tillsatser blandas i olika proportioner. Enligt krav 1 består produkten av 1-30 % sojaisolat och 70-99 % durumvete samt övriga ingredienser.

Anfört dokument:

D1: US3949101

D1 visar en pastaproduct vars huvudbeståndsdel är durumvete, (84-95 %) och som har hög proteinhalt. Enligt en av utföringsformerna kommer proteinet bl.a. från ett sojaisolat som innehåller 90 % protein. Se exempel 4, som visar en produkt med 83.5% durumvete och 5 % sojaisolat.

Motivering

Krav 1

I D1 anges inte uttryckligen att sojaisolatet innehåller samtliga essentiella aminosyror och dessutom isoflavoner. Det är dock allmänt känt att sojaprotein är ett fullvärdigt protein och innehåller samtliga aminosyror och att det även innehåller isoflavoner. Det framgår inte av patentkrav eller beskrivning om sojaisolatet enligt uppfinningen är behandlat på något speciellt sätt eller har några speciella egenskaper som skiljer det från sojaisolatet enligt D1. Sojaisolatet som ingår i beredningen enligt uppfinningen innehåller 90 % protein och det gör också sojaisolatet enligt D1. Enligt PRV: s uppfattning skiljer sig inte uppfinningen som framgår av krav 1 från pastaproducten som framgår av D1 och saknar därmed nyhet.

Krav 2


Patentkrav 2 uppfyller inte fordringarna på bestämd uppgift enligt 8 § Patentlagen. Förfarandet enligt krav 2 definieras med hjälp av ett önskat resultat som ska uppnås, nämligen att 80 % av ursprunglig mängd essentiella aminosyror bibehålls vid förfarandet. Men det framgår inte hur processen utförs. Formuleringen enligt krav 2 innefattar alla tänkbara sätt att uppnå det önskade resultatet. Det begärda skyddsomfånget är obestämt och kan inte beviljas.

I svarsskriften hävdar sökanden att produktionsmetoden kännetecknas av att sojaisolatets innehåll av protein kan varieras utifrån typ av pasta och till vilken slutprodukt det ska användas. Av patentkrav 2 framgår inte några sådana kännetecken och bestämmningar. Det är välkänt att anpassa halterna av de ingående beståndsdelarna för att en produkt ska bli välsmakande. I beskrivningen redovisas att sammansättningen i pastaprodukterna kan varieras. Om en sådan sammansättning ska kunna vara patenterbar, måste någon speciell effekt uppnås. I ansökan har inte några sådana effekter redovisats.

0301031-1

Patentkraven anger inte en patenterbar uppfinning.


Marianne Bratsberg


Inger Löfgren

Patentass.

ELY