



> Retouradres Postbus 10366 2501 HJ Den Haag

dr. mr. ir. M.W.D. van der Burg, voorzitter
mw. dr. A. Breukink
mw. dr. ir. M. van der Vlugt

Datum 28 oktober 2015
Betreft Advies ex artikel 84 Rijksoctrooiwet 1995 inzake NL octrooi 1023978

Verzoekster: Millets Place B.V. en Bakels Senior N.V.
Gemachtigde: dr. W. Weymiens

Octrooihoudster: Ancientgrain B.V.
Gemachtigde: mr. drs. L.A.C.M. van Wezenbeek

**Octrooiencentrum Nederland,
onderdeel van Rijksdienst
voor Ondernemend
Nederland**
Octrooien, Valorisatie en
Sectoren

Prinses Beatrixlaan 2
2595 AL Den Haag
Postbus 10366
2501 HJ Den Haag
www.rvo.nl/octrooien

Royal Bank of Scotland
IBAN: NL08RBOS0569994098
BIC/Swift: RBOSNL2A

Contactpersoon
Marc van der Burg
T (088) 602 63 33
F (088) 602 90 24

Onze referentie
ORE/1023978/L169

1. Het geding

Millets Place B.V. en Bakels Senior N.V. (hierna: verzoeksters) hebben op 14 april 2015 een verzoekschrift met bijlagen ingediend bij Octrooiencentrum Nederland, met het verzoek om een advies volgens artikel 84 van de Rijksoctrooiwet 1995 (hierna: Row 1995) uit te brengen omtrent de toepasselijkheid van de in artikel 75 lid 1 Row 1995 genoemde nietigheidsgronden op het Nederlands octrooi 1023978 (hierna: het octrooi).

Ancientgrain B.V. (hierna: octrooihoudster) heeft op 28 mei 2015 een verzoekschrift ingediend.

Tijdens de hoorzitting van Octrooiencentrum Nederland op 20 augustus 2015 hebben partijen hun standpunt nader doen bepleiten bij monde van hun octrooigemachtigden. De octrooigemachtigde van verzoeksters, dr. W. Weymiens, was hierbij vergezeld door de heer dr. ir. A.C. Hulst (Millets Place B.V.), de heer R.A.G. Menting (Bakels Senior N.V.), de heer dr. ir. L.J. Turkensteen, de heer dr. ir. A. Mulder (HLB) en mevrouw B. Douwstra. De octrooigemachtigde van octrooihoudster, mr. drs. L.A.C.M. van Wezenbeek, was hierbij vergezeld door de heer H. Turkensteen (Ancientgrain B.V.) en de heer mr. F.I.S.A.L. van Velsen (advocaat).



De gemachtigde van octrooihoudster heeft ter zitting exemplaren van zijn pleitnota overgelegd.

De inhoud van de hiervoor genoemde stukken dient als hier ingelast te worden beschouwd.

2. De feiten

Ancientgrain B.V. is rechthebbende op het Nederlandse octrooi 1023978 voor "Meelmengsel omvattende teff-meel", welk op 25 januari 2005 voor de duur van twintig jaren is verleend op een aanvraag ingediend op 22 juli 2003.

Op 9 mei 2014 zijn door inschrijving in het octrooiregister van een akte van gedeeltelijke afstand (onder aktenummer 021901) de conclusies van het octrooi gewijzigd. Het gewijzigde octrooi omvat 24 conclusies, waarvan conclusie 1 luidt:

"Meelmengsel omvattende meel van een graan behorend tot het genus Eragrostis en meel van een glutenvrij gewas niet behorend tot het genus Eragrostis, waarbij genoemd gewas bij voorkeur geselecteerd is uit de groep omvattende aardappel, rijst, maïs, boekweit en kinoa, waarbij het valgetal van het graan op het moment van vermalen tussen 280 en 420 ligt, bij voorkeur tussen 300 en 400, bij grotere voorkeur tussen 320 en 380, en bij nog grotere voorkeur tussen 330 en 370 ligt."

Conclusies 2 t/m 24 zijn afhankelijk van conclusie 1.

3. Door verzoeksters aangevoerde nietigheidsgronden

Verzoeksters betwisten gemotiveerd de geldigheid van het octrooi. Hiertoe hebben zij aangevoerd dat het octrooi als nietig dient te worden aangemerkt op de volgende gronden:

- (i) het ontbreken van nieuwheid en inventiviteit (artikel 75 lid 1(a) Row 1995);
- (ii) gebrek aan nawerkbaarheid (artikel 75 lid 1(b) Row 1995); en
- (iii) toegevoegde materie (artikel 75 lid 1(c) Row 1995).

Ter onderbouwing van haar bezwaren hebben verzoeksters de volgende documenten aangevoerd:

- B1: Board on Science and Technology for International Development National Research Council, "Lost Crops of Africa, volume I, Grains", 1996, National Academy Press, Washington, D.C.



**Octrooiencentrum Nederland,
onderdeel van Rijksdienst
voor Ondernemend
Nederland**

Datum
28 oktober 2015

Onze referentie
ORE/1023978/L169

- B2: International Association for Cereal Science and Technology, nr 107/1, "Determination of the "Falling Number" according to Hagberg – as a Measure of the Degree of Alpha Amylase Activity in Grain and Flour", 1995.
- B3: Best, S. en Muller, R. "Use of the Hagberg Falling Number Apparatus to Determine Malt and Barley Quality", 1991, J. Inst. Brew., Vol. 97, blz. 273–278.
- B4: Case Law of the Boards of Appeal of the EPO, 7th edition, september 2013, blz. 108–111.
- B5: Stallknecht, G.F. et al., "Teff: Food Crop for Humans and Animals", 1993, in "New crops" (editors J. Janick and J.E. Simon), Wiley, New York, blz. 231–234.
- B6: L.J. Turkensteen, "Verslag Reis naar de Verenigde Staten – Kennisverwerving Teelt en Productverwerking - 22 tot 29 mei 2002", juni 2002.
- B7: Verklaring dr. ir. L.J. Turkenstein omtrent B6.
- B8: Verklaring W.J. Carlson (President of The Teff Company).
- B9: "NV Teff-bericht mei 2003".
- B10a: Verklaring van zeven teff telers omtrent ontvangst B9.
- B10b: E-mail H. Turkensteen betreffende B9.
- B11: L. Gengler, "Eragrostis teff, Nederlandse teelt van Ethiopisch gewas", De Molenaar, 27 juni 2003, nr. 12/13, blz. 30–32.
- B12: H. Aaftink, "Brood van Afrikaans gewas is glutenvrij en nog lekker ook", Bakkers in bedrijf, juli/augustus 2003, nr. 7/8, blz. 36–41.
- B13: Aankondiging NCV jaarvergadering 26 april 2003 op:
<http://groups.yahoo.com/neo/groups/coeliakie/conversations/messages/16959>.
- B14: Verklaring dr. ir. A. Mulder en dr. ir. L.J. Turkensteen.
- B15: "Celiac Recipes from 1996", XP002276229.
- B16: M. Donadio, "Teff cookies", 2002, XP002276230.
- B17: Donna, "Yogurt Pancakes (teff or buckwheat)", 1998, XP002276231.
- B18: MacArthur, L.A. et al., "The Falling Number Test – What Is It and How Does It Work?", Farm Research, 1981, Vol. 38, nr. 5, blz. 15–22.
- B18b: NDSU Institutional Repository website
<http://library.ndsu.edu/repository/handle/10365/4408>.
- B19: Medcalf D.G. et al., "A Note on Varietal and Environmental Variations in Falling Number Values of Flour", Cereal Chem., 1968, Vol. 45, blz. 496 – 499.
- B20: Teff analyses Koopmans 2003.xls



Voorafgaand aan de onderbouwing van de nieuwheid- en inventiviteitsbezwaren betogen verzoeksters dat met conclusie 6 de omvang wordt opgerekt ten opzichte van conclusie 1. In conclusie 1 is "*meel van een glutenvrij gewas*" essentieel, doch volgens verzoeksters is dit meel niet langer onderdeel van het meelmengsel volgens conclusie 6 na de woorden "*het resterende gedeelte*" en bestaat het meelmengsel volgens conclusie 6 alleen nog uit meel van teff-granen.

De verzoeksters stellen zich op het standpunt dat conclusie 1 niet voldoet aan de eisen van nieuwheid, omdat teff-melen zoals gedefinieerd in conclusie 1 als meelmengsels met teff-melen bekend zijn uit de stand van de techniek.

Met betrekking tot de nieuwheid van het mengsel met teff-meel zoals gedefinieerd in conclusie 1 betogen verzoeksters ten eerste dat teff al sinds mensenheugenis in grote hoeveelheden wordt verbouwd in Ethiopië, om het na oogsten enkele weken tot jaren onberoerd te laten alvorens het graan te vermalen tot meel. Hiertoe wijzen zij onder meer op B1 (blz. 215) en B5. In dit verband betogen verzoeksters vervolgens dat het valgetal een kenmerk is dat inherent is aan elk meel, zo ook teff-meel. Elk teff-meel met een valgetal tussen 280 en 420 valt binnen de reikwijdte van het teff-meel zoals gedefinieerd in conclusie 1 ongeacht of dit valgetal gemeten is of niet volgens verzoeksters.

Ten aanzien van de nieuwheid van het meelmengsel volgens conclusie 1 stellen verzoeksters dat deze niet nieuw is vanwege B5, waar op blz. 2, onder "Nutritive Value" wordt beschreven dat bij het bakken van injera in Ethiopië teff vaak wordt gemengd met onder andere maismeel. Aangezien maismeel een meel is van een glutenvrij gewas valt het meelmengsel beschreven in B5 onder conclusie 1. Conclusie 1 is daarmee niet nieuw volgens verzoeksters.

Met betrekking tot de inventiviteit van conclusie 1 stellen verzoeksters dat het meelmengsel volgens conclusie 1 niet gepaard gaat met een verbeterde bakkwaliteit zoals dat wordt beschreven in het octrooi op blz. 6, regel 25 – blz. 7, regel 8. Verzoeksters geven hiervoor twee uiteenzettingen.

De eerste uiteenzetting gaat uit van B1, B5 en B16 als meest nabije stand van de techniek. Deze documenten zijn volgens verzoeksters geschikt als uitgangspunt, omdat elk document meelmengsels openbaart van teff-meel en het meel van een ander glutenvrij gewas. Het enige verschilkenmerk ten opzichte van B1, B5 en B16 is het bereik van het valgetal van 280–420 van het teff-meel. Vervolgens betogen verzoeksters aan de hand van B14 dat er geen relatie bestaat tussen het



**Octrooi Centrum Nederland,
onderdeel van Rijksdienst
voor Ondernemend
Nederland**

Datum
28 oktober 2015

Onze referentie
ORE/1023978/L169

valgetal en de bakkwaliteit, aangezien teff-meel met een valgetal in het bereik van 280–420 geen bijzonder betere bakkwaliteiten geeft dan teff-meel met een valgetal daarbuiten. Hieruit blijkt dat het bereik volgens conclusie 1 een willekeurige keuze is. Bovendien, zo stellen verzoeksters, is het bepalen van het valgetal een routinematige klus voor de vakman zoals blijkt uit B1, B2 en B9 (het vak rechts onderaan blz. 1). Een vakman zou gaan experimenteren met verschillende teff-melen in meelmengsels en zou daarbij onherroepelijk een teff-meel met het vereiste valgetal in een mengsel volgens conclusie 1 toepassen.

Voor de tweede alternatieve uiteenzetting nemen verzoeksters B9, B11, B12 als uitgangspunt. Volgens verzoeksters zijn deze eveneens geschikt als meest nabije stand van de techniek aangezien deze documenten meelmengsels van twee verschillende teff-melen openbaren. Elk van de documenten beschrijft dat het mengen van verschillende soorten teff-meel leidt tot goede bakkwaliteit. Het verschil van conclusie 1 ten opzichte van B9, B11 en B12 is dat het tweede meel van een glutenvrij gewas niet behorend tot het genus *Eragrostis* moet zijn. Verzoeksters betogen vervolgens dat het voor de vakman voor de hand ligt om een tweede meel van een ander glutenvrij gewas te gebruiken. Uit bijvoorbeeld B1, B5 en B16 blijkt namelijk dat dergelijke meelmengsels bekend zijn en het bereiden van meelmengsels voor bakproducten een routinematige klus is voor de vakman. De vakman zou gaan experimenteren met verschillende meelmengsels en onherroepelijk op een mengsel volgens conclusie 1 uitkomen, zo betogen verzoeksters.

Daarbij, zo stellen verzoeksters, volgt ook uit het octrooi zelf, dat een bereik volgens conclusie 1 een arbitraire selectie is, aangezien er geen enkel vergelijkend experiment is gedaan waarbij een teff-meel met een ongewenst valgetal is vergeleken met een teff-meel met een gewenst valgetal.

Voor de volledigheid stellen verzoeksters dat geen van de conclusies 2–24 kenmerken bevatten die uitvinderwerkzaamheid creëren. De afhankelijke conclusies 2–4 en 7–9 zijn volgens verzoeksters inherente eigenschappen van de meelmengsels beschreven in B1, B5, B9, B11, B12 en B16. Conclusies 5 en 6 liggen voor de hand gezien B9 en conclusie 10 is bekend uit B5. De conclusies 11–17, 19–21 en 24 zijn niet inventief na een van bovengenoemde documenten.

Ten aanzien van het bezwaar dat de conclusie 1 niet nawerkbaar is, stellen verzoeksters ten eerste dat het kenmerk van conclusie 1, namelijk het valgetal, niet van toepassing is op granen, maar alleen op melen daarvan (onder verwijzing



**Octrooi Centrum Nederland,
onderdeel van Rijksdienst
voor Ondernemend
Nederland**

Datum
28 oktober 2015

Onze referentie
ORE/1023978/L169

naar B2 en B18). Voorts merken verzoeksters op dat het teff-graan eerst gedroogd en geschoond moet worden alvorens vermalen mogelijk is. Dus is er voor de vakman geen enkele manier om een "*valgetal direct na oogsten*" te bepalen.

Ten tweede geeft het octrooi geen enkel voorbeeld waarbij teff-meel met het benodigde valgetal wordt bereid. Het octrooi leert geen maatregelen om het gewenste valgetal te sturen. De vakman moet dus zelf gaan uitvinden hoe het valgetal van teff-meel moet worden beïnvloed om teff-meel te verkrijgen dat onder conclusie 1 valt. Dit is een buitensporige last en daarom is het octrooi niet nawerkbaar volgens verzoeksters.

Met betrekking tot het bezwaar dat met de akte van gedeeltelijke afstand er sprake is van toegevoegde materie, wijzen verzoeksters op het additionele kenmerk van conclusie 1 uit de akte van gedeeltelijke afstand (optionele kenmerken weggelaten):

"... waarbij het valgetal van genoemd graan op het moment van vermalen tussen 280 en 420 ligt."

Verzoeksters betogen dat dit additionele kenmerk geen basis heeft in de ingediende aanvraag, aangezien 'genoemd graan' terugverwijst naar graan behorend tot het genus *Eragrostis*, terwijl de aanvraag een meel van een teff-graan met een valgetal in het bereik van 280 tot 420 beschrijft (blz. 6, regels 25–28) en teff-graan veel beperkter is dan "*graan behorend tot het genus Eragrostis*". Het genus *Eragrostis* (liefdegras) bevat vele species (soorten), waar teff (*Eragrostis tef*) er slechts één van is. Verzoeksters stellen derhalve dat het octrooi tevens nietig is wegens toegevoegd materie.

4. Het verweer van octrooihoudster

Octrooihoudster heeft de bezwaren van verzoeksters gemotiveerd weersproken. Zij heeft ter onderbouwing van haar verweer veertien documenten aangevoerd.

Documenten D1 t/m D9 zijn ingebracht om de vertrouwelijkheid van de informatie in en de niet publieke toegankelijkheid van de door verzoeksters aangevoerde documenten B6, B7, B8, B9, B10a, B10b en B20 ten tijde van de indiening van het onderhavige octrooi te onderbouwen. Octrooihoudster meent derhalve dat deze door verzoeksters aangevoerde documenten niet bezwarend kunnen zijn voor de geldigheid van de conclusies van het octrooi.



Voor de onderbouwing van het verweer tegen de nietigheidsbezwaren heeft octrooihoudster voorts de volgende documenten aangevoerd:

- D10: Rapportage SNN, project 'Eragrostis tef 2003 – 2004' over de periode 1 januari 2003 – 1 oktober 2003.
- D11: SNN "Eindrapportage KOMPAS programma 2000 – 2006", 31 december 2004.
- D12: Verklaring Prof. Dr. J. M. Brümmer "Gutachterliche Stellungnahme zur Anwendung der Fallzahl – Methode nach Hagberg – Perten", 10 juni 2014.
- D13: L.A.C.M. van Wezenbeek, "Geldigheid octrooiën NL 1023977 en NL 1023978", 23 september 2014.
- D14: Andersen, R. and Winge, T. "The Access and Benefit Sharing Agreement on Teff Generic Resources – Facts and Lessons", Fridtjof Nansens Institutt Report 6/2012.

Ten aanzien van de door verzoeksters gestelde onduidelijkheid van conclusie 6 merkt octrooihoudster op dat de conclusie moeten worden gelezen in het licht van de beschrijving op blz. 9 van het octrooi. Het is volgens octrooihoudster dan voor de vakman duidelijk dat de maatregelen in conclusies 5 en 6 alleen het teff gedeelte van het meelmengsel van conclusie 1 betreffen.

Met betrekking tot het bezwaar dat de conclusies van het octrooi niet nieuw zouden zijn, wijst octrooihoudster erop dat er geen tijdige publicaties zijn die laten zien dat een teff-meel is verkregen met een valgetal in het geclaimde bereik. Dit is ook niet zo maar zichtbaar en er is een van buiten toegevoegde techniek nodig om het valgetal te kunnen bepalen. Verder zijn er geen tijdige publicaties beschikbaar die het valgetal van teff in verband brengen met de bakkwaliteit. Voorts stelt octrooihoudster dat teff-meel (in algemene zin) weliswaar beschikbaar was voor het publiek, maar dat niet kan worden afgeleid dat dit bekende teff-meel ook een valgetal zou hebben gehad in het geclaimde bereik.

Van de gepresenteerde producten op de coeliakie-dag is volgens octrooihoudster allerminst vastgesteld dat deze vervaardigd zijn met een meel conform het octrooi. Bovendien kan de vakman nooit aan de hand van deze bakproducten herleiden met welk meel (en met welk valgetal) het is bereid, zodat het openbaar tonen en laten proeven van deze bakproducten nooit nieuwheidsschadelijk kan zijn.



De octrooihoudster stelt dan ook dat conclusie 1 gezien moet worden als een selectie-uitvinding, waarbij een meel binnen het geclaimde bereik nieuwe en inventieve eigenschappen bezit, waarbij de verrassende eigenschap met name een goede bakkwaliteit is.

Ten aanzien van de aangevoerde inventiviteitsbezwaren voert octrooihoudster aan dat de gekozen grenzen van teff-meel geen willekeurige selectie is en dat het bereik bovendien een technisch voordeel geeft dat nog niet bekend was.

Octrooihoudster stelt, anders dan verzoeksters, dat uit B14 wel een verband is af te leiden tussen valgetal en bakkwaliteit van teff-meel. Aangezien het bereik van het valgetal van teff-meel niet bekend was, is een mengsel met een dergelijk teff-meel ook nieuw en zou het voor de vakman ook niet voor de hand liggen om een ander meel te mengen met dit nieuwe teff-meel volgens octrooihoudster.

Bovendien, zo stelt octrooihoudster, als zou worden aangenomen dat het teff-meel met een valgetal van 280–420 al bekend zou zijn geweest, dan nog zou een vakman volgens octrooihoudster niet op het idee zijn gekomen om een dergelijk meel in een bakproduct of als meelmengsel toe te passen, omdat hij het belang van het valgetal in het kader van de bakkwaliteit niet kende.

Met betrekking tot het nawerkbaarheidsbezwaar merkt octrooihoudster ten eerste op dat de vakman uit de zinsnede "*valgetal van genoemd graan op het moment van vermalen*" zal begrijpen als het valgetal van het meel dat door vermalen van het graan verkregen wordt.

Voorts merkt octrooihoudster op dat een valgetal direct na oogsten gelijk staat aan een graan dat niet nagerijpt is, maar wel eerst geschoond en gedroogd moet zijn vooraleer het tot meel vermalen kan worden, wat aan elke vakman bekend is.

Ten tweede wijst octrooihoudster erop dat het octrooi geen werkwijze voor het verkrijgen van een meel met een bepaald valgetal betreft, maar dat het met name gaat om het juiste meel te selecteren op basis van het valgetal. Het meten van het valgetal is een algemeen gangbare methode en dus voor de vakman nawerkbaar.

Ten aanzien van het bezwaar dat er sprake is van toegevoegde materie, stelt octrooihoudster dat in de beschrijving de begrippen *Eragrostis*, *Eragrostis tef* en teff door elkaar worden gebruikt, dat de valgetallen zoals gebruikt in de aanvraag dan wel het octrooi betrekking hebben op melen van het genus *Eragrostis*, bij voorkeur *Eragrostis tef*. Daarnaast stelt octrooihoudster dat conclusie 1 een



samentrekking is van de conclusies 1 en 6 zoals verleend en als zodanig de wijziging bij de akte van gedeeltelijke afstand derhalve toelaatbaar is.

**Octrooicentrum Nederland,
onderdeel van Rijksdienst
voor Ondernemend
Nederland**

Datum
28 oktober 2015

Onze referentie
ORE/1023978/L169

5. De overwegingen van Octrooicentrum Nederland

5.1 Omvang van het advies

Octrooihoudster betwist de tijdigheid dan wel openbare bekendheid van enkele documenten die verzoeksters hebben aangevoerd. Ter onderbouwing van haar stelling heeft octrooihoudster diverse overeenkomsten overgelegd waaruit de vertrouwelijkheid van de documenten zou blijken. Verzoeksters daarentegen hebben verklaringen van derden overgelegd, waaruit zou blijken dat deze documenten destijds juist van openbare bekendheid waren. De beoordeling van de vraag of de desbetreffende documenten al dan niet als vertrouwelijk moeten worden beschouwd, waarvoor het horen van getuigen onder ede noodzakelijk kan zijn, acht Octrooicentrum Nederland voorbehouden aan de rechter.

Octrooicentrum Nederland zal dan ook niet oordelen over de vraag of deze documenten al dan niet tot de stand van de techniek behoren, maar neemt enkel kennis van de inhoud van de aangevoerde documenten. In dit advies worden derhalve alle door verzoeksters aangevoerde documenten in het nietigheidsadvies betrokken. In het geval dat de nietigheid van een conclusie wordt gebaseerd op een van betwiste documenten, zal tevens de geldigheid worden beoordeeld voor het geval dat het desbetreffende document door de rechter als vertrouwelijk wordt bestempeld en daarmee niet tot de stand van de techniek van het octrooi behoort.

5.2 Conclusie 1

Conclusie 1 is een productconclusie en heeft betrekking op een meelmengsel omvattende meel van een graan behorend tot het genus *Eragrostis* en meel van een glutenvrij gewas niet behorend tot het genus *Eragrostis*. *Eragrostis tef* is het bekendste gewas uit het genus *Eragrostis* en wordt in de volksmond 'teff' genoemd. Door zowel verzoeksters als octrooihoudster worden de aanduidingen 'teff-graan' en 'teff-meel' gebruikt voor het graan en meel afkomstig van het gewas *Eragrostis tef*. Deze aanduidingen staan verder niet ter discussie.

Zoals ook wordt aangegeven in de beschrijvingsinleiding van het octrooi (blz. 2, regels 22–28) is teff een graansoort dat van oudsher, vooral in Ethiopië en Eritrea op grote schaal, wordt verbouwd. Het teff-meel wordt door Ethiopiërs traditioneel gebruikt voor het maken van injera, een pannenkoek-achtig brood. Ook uit B5 is het bekend dat teff-graan (en dus teff-meel) al zeer lang bekend is (zie blz. 1, 1e alinea). Bovendien wordt in B5 geopenbaard dat het teff-meel vaak gemengd



wordt met andere melen voor het maken van injera, zie blz. 2 onder 'Nutritive Value':

"When eaten in Ethiopia, teff flour is often mixed with other cereal flours, but the flavor and quality of injera made from mixtures is considered less tasty. Injera made entirely from barley, wheat, maize or millet flours is said to have a bitter taste".

De vakman leest hierin dat het mengen van teff-meel met andere melen kan zijn het mengen van teff-meel met gerst-, tarwe-, mais- of gierstmeel. Van mais is het algemeen bekend dat dit van nature een glutenvrij gewas is. Uit B5 is derhalve een meelmengsel bekend omvattende meel van een graan behorend tot het genus *Eragrostis* en meel van een glutenvrij gewas niet behorend tot het genus *Eragrostis*.

Conclusie 1 bepaalt verder dat het valgetal van genoemd graan (dit is het graan behorend tot het genus *Eragrostis*) op het moment van vermalen tussen 280 en 420 ligt. Het valgetal is een maat voor de viscositeit van een gestandaardiseerd mengsel van meel en water gemeten volgens de sinds 1968 vastgestelde procedure van Hagberg (zie B2 en B18). Elk meel heeft een valgetal, dus ook teff-meel. Hoewel door verzoeksters is toegegeven en door octrooihoudster wordt benadrukt dat het valgetal van teff-meel nooit eerder is gemeten, maakt de bepaling van het valgetal van teff-meel dat meel niet anders. Octrooi Centrum Nederland is met verzoeksters van oordeel, dat het valgetal van teff-meel een inherente eigenschap is, dat wil zeggen het is een eigenschap van het meel die er altijd al is geweest, ondanks dat het nooit eerder is gemeten. Met andere woorden, met het meten van het valgetal van een bekend teff-meel wordt dit bekende teff-meel niet nieuw.

Met het bekend zijn van het mengsel van dit bekende teff-meel met meel van een glutenvrij gewas (maismeel) uit B5 is conclusie 1 niet nieuw na B5.

Bovendien hebben verzoeksters met B14 metingen van het valgetal van bekende teff-melen van verschillende herkomst overgelegd. Zo toont de tabel in paragraaf 11 op blz. 3 het valgetal van meel van granen van uit Ethiopië afkomstig teff-gewas, verbouwd op verschillende locaties zoals Ethiopië. Aangenomen mag worden dat dit het teff-gewas is dat reeds lange tijd in Ethiopië werd verbouwd. Hoewel dus deze metingen na de indieningsdatum van het octrooi zijn uitgevoerd, geven deze metingen een beeld van het valgetal van teff-meel zoals dat al lange



**Octrooiencentrum Nederland,
onderdeel van Rijksdienst
voor Ondernemend
Nederland**

Datum
28 oktober 2015

Onze referentie
ORE/1023978/L169

tijd bestaat. Uit de tabel is duidelijk dat vijf van de teff-melen verkregen van het Ethiopisch ras en verbouwd op zes verschillende locaties een valgetal kunnen hebben dat binnen het bereik van 280 en 420 valt, zoals in conclusie 1 van het octrooi bepaald. Hiermee is ondubbelzinnig aangetoond dat teff-meel met een valgetal tussen 280 en 420 van oudsher al heeft bestaan en dus dat het meelmengsel volgens conclusie 1 van het octrooi niet nieuw is.

Voor de bereiding van injera, wat het grootste toepassingsgebied voor teff-meel vormde, bestond geen behoefte om het meel te selecteren op valgetal. Octrooihoudster heeft gesteld dat het meel van teff-graan met een valgetal gelegen tussen 280 en 420 als een selectie-uitvinding moet worden gezien, omdat het meel met een valgetal in dit bereik een verrassend betere bakkwaliteit bezit.

Zoals in de door octrooihoudster aangehaalde jurisprudentie van de Technische Kamers van Beroep van het Europees Octrooibureau, T198/84 en T279/89 is bepaald, is een selectie-uitvinding nieuw indien aan alle drie de volgende eisen is voldaan:

- (i) het gekozen deelbereik is smal vergeleken met het bekende bereik;
- (ii) het gekozen deelbereik is voldoende ver verwijderd van specifiek in de stand van de techniek geopenbaarde voorbeelden;
- (iii) het gekozen deelbereik is geen willekeurige keuze uit de stand van de techniek (doelbewuste keuze).

Zie ook: Case Law of the Boards of Appeal of the European Patent Office, 7th edition, september 2013, blz. 134.

Naar oordeel van Octrooiencentrum Nederland voldoet het teff-meel uit conclusie 1 niet aan de eerste twee vereisten (i) en (ii) en wel om de volgende redenen. Hoewel het gaat om een selectie van teff-meel benadrukt Octrooiencentrum Nederland dat het hier niet gaat om een werkwijze voor het selecteren van teff-meel op basis van het valgetal, maar om een verzameling van teff-melen uit bestaande teff-melen, waarbij het valgetal als indicator dient.

Om te kunnen bepalen of een selectie van teff-meel met een bereik van 280–420 nauw is gegeven de bekende teff-melen moet eerst van de bekende teff-melen het mogelijke bereik worden vastgesteld. De tabel in paragraaf 11 op blz. 3 van B14 geeft de valgetallen van een algemeen bekend Ethiopisch ras geteeld in diverse landen en een bekend Amerikaans ras geteeld in Nederland. De tabel toont dat het valgetal van deze twee bekende teff-melen kan variëren tussen 71 en 565. Octrooiencentrum Nederland is er zich van bewust dat de tabel uit B14 strikt genomen niet alle op moment van indiening bekende teff-melen betreft, maar



**Octrooiencentrum Nederland,
onderdeel van Rijksdienst
voor Ondernemend
Nederland**

Datum
28 oktober 2015

Onze referentie
ORE/1023978/L169

beschouwt de uit B14 bekende valgetallen desondanks als representatief voor de valgetallen van de bekende teff-melen. Het bezwaar van octrooihoudsters dat de metingen uit B14 van na de indieningsdatum zijn, treft geen doel omdat het gaat om teff-melen van teff-granen die reeds (lang) voor de indieningsdatum bekend waren.

Gegeven dat de bekende teff-melen een bereik beslaan van 71–565 is een selectie van teff-meel met een geclaimd bereik van 280–420 naar oordeel van Octrooiencentrum Nederland niet smal te noemen. Het bereik in conclusie 1 ziet veeleer op een breed gebied binnen het bereik van mogelijke teff-meel valgetallen. Hiermee is niet aan de eerste eis (i) voldaan.

Daarbij komt dat een groot aantal uit de stand van de techniek bekende teff-melen blijkens de tabel in paragraaf 11 van B14 een valgetal heeft dat binnen het bereik volgens conclusie 1 ligt. Het gemiddelde van de (gemiddelde) valgetallen uit kolom 3 van de tabel is 317. Het geclaimde (brede) bereik van 280 tot 420 ligt dus min of meer in het midden van de valgetallen van de bekende teff-melen. Hiermee is evenmin aan de tweede eis (ii) voldaan.

Aangezien de selectie van conclusie 1 niet aan de eerste (i) noch aan de tweede (ii) eis voldoet is het behandelen van eis (iii) niet meer van belang.

Octrooiencentrum Nederland verwerpt derhalve de stelling van octrooihoudster dat het hier een nieuwe selectie-uitvinding betreft.

Verdere door octrooihoudster aangehaalde jurisprudentie van de Technische en Grote Kamers van Beroep van het EOB doen niets af aan dit nieuweheidsbezwaar. Met betrekking tot de selectie-uitvinding wordt T767/95 niet relevant geacht, omdat het in deze zaak een gezuiverd eiwit betreft ten opzichte van een uit de stand van de techniek bekend semi-gezuiverd preparaat. Dankzij de zuivering konden meer en nauwkeurigere kenmerken van het eiwit worden bepaald (zoals de sequentie, welke niet vastgesteld kan worden in een onzuiver preparaat). Enigszins vergelijkbaar hiermee is de door octrooihoudster genoemde zaak arrest van het Gerechtshof 's-Gravenhage van 24 januari 2012 (ECLI:NL:GHSGR:2012:BV1963; Lundbeck-Generieken). Hierin wordt een enantiomeer nieuw bevonden ten opzichte van het bekende racemische mengsel. Dankzij de zuivering konden namelijk nieuwe parameters van het enantiomeer vastgesteld worden, wat niet mogelijk was in het (onzuivere) mengsel. In het onderhavige octrooi kan het teff-meel echter niet als zuiverder worden gezien ten opzichte van de reeds lang bestaande teff-melen. Bovendien was het altijd al



mogelijk het valgetal te bepalen. Het bepalen van het valgetal van een teff-meel maakt dit teff-meel niet nieuw.

Met betrekking tot de vraag of het inherent aanwezige valgetal van het bekende teff-meel wel nieuwheidsbezwarend kan worden gezien voert octrooihoudster aan de uitspraken T59/87, G2/88, G1/92, T95/97 van de Kamers van Beroep en de Grote Kamer van Beroep van het EOB en het vonnis van de Rechtbank 's-Gravenhage van 22 juli 2007 (ECLI:NL:RBSGR:2009:BJ3822; Agfa-Chendu Xingraphics). Ook deze jurisprudentie wordt voor het onderhavige geval niet relevant geacht. In deze zaken betreft het namelijk vooral nieuwe effecten van en kenmerken aan de bekende producten die konden worden gevonden dankzij het vaststellen van nog niet eerder gevonden inherente eigenschappen. Hierdoor konden de betreffende producten voor een nieuw doel of nieuw gebruik worden ingezet. Dit is in het onderhavige octrooi niet van belang. Immers, conclusie 1 betreft een productconclusie voor het meelmengsel van meel van teff-granen met een bepaald valgetal en meel van een glutenvrij gewas en niet een werkwijzeconclusie. Een dergelijk meelmengsel was reeds lang voor de indieningsdatum van het octrooi bekend. Het selecteren van het teff-meel (voor in het meelmengsel) uit de bekend teff-melen op basis van hun valgetal dat binnen een bepaalde range moet liggen om een goede bakkwaliteit te verzekeren, is een werkwijze. De conclusies van het octrooi zijn echter niet hierop gericht.

5.3 Conclusies 2–4

Octrooiencentrum Nederland is met verzoeksters van oordeel dat conclusies 2–4 niets nieuws toevoegen aan het meelmengsel van conclusie 1. Het fijn vermalen, zeven van meelmengsels en het bewaren van (stabiele) teff-granen is algemeen gangbaar (zie bijvoorbeeld B1, blz. 225, laatste alinea; B5, blz. 3, laatste 6 regels). Conclusies 2–4 zijn derhalve niet nieuw.

5.4 Conclusies 5–6

Interpretatie conclusie 6

Verzoeksters hebben gesteld dat de formulering van conclusie 6 niet duidelijk is en zelfs strijdig met conclusie 1.

Uit conclusie 1 blijkt dat de eerste component van het meelmengsel, meel van een graan is behorend tot het genus *Eragrostis*, terwijl de tweede component meel is van een glutenvrij gewas, niet behorend tot het genus *Eragrostis*. Nu conclusies 5 en 6 betrekking hebben op een specificatie van het valgetal van het meel van een graan, zal de vakman begrijpen dat deze specificatie het teff-meel in het meelmengsel betreft. Conclusie 5 zal dus door de vakman worden geïnterpreteerd



als een meelmengsel (van teff-meel met ander glutenvrij meel), waarbij het teff-meel voor 5–50% bestaat uit teff-meel met een valgetal hoger dan 400. De vakman die vervolgens conclusie 6 leest, zal naar oordeel van Octrooiencentrum Nederland begrijpen, dat het resterende gedeelte alleen de teff-meel component van het mengsel betreft. Immers, “*het resterende gedeelte*” uit conclusie 6 bestaat uit “*meel van een graan met een valgetal lager dan 400*” en hij zal conclusie 6, die alleen van conclusie 5 afhankelijk is, lezen in samenhang met “*5–50% uit meel van graan met een valgetal hoger dan 400*”. De vakman zal conclusie 6 niet lezen zoals verzoeksters voorstaan, omdat hij direct inziet dat deze lezing in strijd komt met conclusie 1, waar conclusie 6 indirect ook van afhankelijk is, en derhalve zou leiden tot een zinledige interpretatie.

Nieuwheid

Uit geen van de aangedragen documenten is een meelmengsel bekend met een teff-meel en meel van een ander glutenvrij gewas, waarbij 5–50% van het teff-meel bovendien een valgetal hoger dan 400 heeft. Conclusie 5 is daarom nieuw. Conclusie 6 is afhankelijk van conclusie 5 en daarmee ook nieuw.

Inventiviteit

Octrooiencentrum Nederland zal om te vast te stellen of conclusie 5 voldoet aan de eis van inventiviteit eerst de meest nabij gelegen stand van de techniek bepalen. De meest nabije stand van de techniek is in de regel die combinatie van kenmerken, geopenbaard in één enkele vindplaats, die het meest veelbelovende startpunt vormt voor een ontwikkeling die tot de uitvinding leidt.

Het meelmengsel volgens conclusie 1 werd niet nieuw bevonden na het bekende uit B5, aangezien hieruit een meelmengsel van teff-meel met een ander glutenvrij meel bekend is (zie blz. 2 onder ‘Nutritive Value’). Het meelmengsel uit B5 kan als meest nabije stand van de techniek worden beschouwd. De verschilmaatregel van conclusie 5 ten opzichte van B5 is dat in het meelmengsel 5–50% van het teff-meel een valgetal hoger dan 400 heeft. Het voordeel van deze maatregel is dat met een dergelijk meelmengsel een betere bakkwaliteit en smaak van het product wordt verkregen (zie de beschrijving van het octrooi, blz. 9, regels 9–16). De vakman die de bakkwaliteit en smaak wil verbeteren, zal op aanwijzing van B5 niet het teff-meel verbeteren, doch zoals B5 suggereert, het meel van het glutenvrije gewas uit het meelmengsel verwijderen. B5 geeft namelijk aan dat een mengsel van teff-meel met een meel van een glutenvrij gewas (zoals mais) een minder goede smaak en kwaliteit geeft dan alleen teff-meel (“*but the flavor and quality of injera made from mixtures is considered less tasty*”). B5 wijst derhalve



weg en de vakman zal vertrekkend vanuit B5 om tot een betere bakkwaliteit en smaak te komen, niet tot het meelmengsel volgens conclusie 5 komen.

Ook uitgaande van B16 betreffende een recept voor een teff-koekje waaruit een meelmengsel van teff-meel met een ander glutenvrij meel bekend is, ligt het niet voor de hand om voor het teff-meel 5–50% teff-meel met een valgetal hoger dan 400 te nemen om de bakkwaliteit te verhogen. Immers, het recept volgens B16 omvat naast teff-meel meerdere ingrediënten zoals pijlwortel zetmeel, lijnzaadmeel en Featherweight® bakpoeder. De vakman die uitgaande van dit recept de bakkwaliteit en smaak van het teff-koekje gaat verbeteren, heeft diverse mogelijkheden. Voor verbetering van de luchtigheid van het koekje zal hij als eerste kijken naar (de hoeveelheid) bakpoeder. Voor het verbeteren van de smaak van het teff-koekje zal hij in eerste instantie melen van andere oorsprong of andere toevoegingen gaan gebruiken. Met andere woorden, het verhogen van de bakkwaliteit door middel van een verbetering van het teff-meel is slechts een van de vele mogelijkheden, die bovendien niet vanzelfsprekend als eerste wordt uitgeprobeerd. De vakman zal uitgaande van het recept uit B16 voor een teff-koekje op zoek naar een betere bakkwaliteit niet vanzelfsprekend uitkomen op een meelmengsel volgens conclusie 5.

Verzoeksters hebben daarnaast als alternatief uitgangspunt B9 aangevoerd omdat hieruit meelmengsels van teff-melen met hoge en lage valgetallen bekend zijn. Het beoogde doel van mengsels van teff-melen met verschillende valgetallen, namelijk een betere bakkwaliteit, is expliciet uit B9 bekend. Het verschil van conclusie 5 ten opzichte van B9 is de exacte samenstelling van het teff-meel mengsel en het toevoegen van een meel van een glutenvrij gewas.

De vakman zou aan de hand van het bekende uit B9 en gebruikmakend van zijn vakkennis over valgetallen, zonder meer een teff-meel mengsel maken bestaand uit niet meer dan 50% meel van teff-granen met een valgetal hoger dan 400 en voor het resterende deel meel van teff-granen met een valgetal lager dan 400 om zo tot een optimale bakkwaliteit van het teff-meel te komen.

Dan blijft over de verschilmaatregel om het teff-meel mengsel te mengen met meel van een ander glutenvrij gewas. B9 bevat hiervoor geen aanwijzing. Echter, het teff-meel mengsel uit B9 is primair bedoeld voor het maken van voor de westerse wereld geaccepteerde bakproducten, zoals brood en koekjes. Hoewel een goede bakkwaliteit reeds is verkregen met het teff-meel mengsel volgens B9, zal de vakman altijd op zoek blijven naar smaakverbetering of recepten met het teff-meel uitproberen. Hij zal zonder meer hiervoor melen van andere oorsprong, en voor een glutenvrij product een meel van een ander glutenvrij gewas, gaan



bijmengen. Zo vindt de vakman met B16 een recept voor een teff-koekje gemaakt met een meelmengsel van teff-meel met een meel van een ander glutenvrij gewas (pijlwortel zetmeel en lijnzaadmeel). Het meelmengsel volgens conclusie 5 is dan vanzelf verkregen. Octrooiencentrum Nederland is derhalve van oordeel dat conclusies 5 en 6 niet inventief zijn uitgaande van B9 in combinatie met B16.

Indien B9 als vertrouwelijk document wordt aangemerkt door de rechter, behoort dit document niet tot de stand van de techniek. Octrooiencentrum Nederland stelt vast dat in geen van de andere documenten waarvan de openbare bekendheid niet ter discussie staat, wordt gesproken over het valgetal van teff-meel. De aangevoerde inventiviteitsbezwaren tegen conclusies 5 en 6 van verzoeksters treffen dan ook geen doel als B9 niet tot de stand van de techniek hoort.

5.5 Conclusies 7–24

Conclusies 7–9 betreffen inherente eigenschappen van teff-meel die algemeen bekend zijn (zie bijvoorbeeld B1, blz. 224, laatste alinea; B5, blz. 2, 'Nutritive Value'; B11, blz. 31, midden kolom, onderaan) en maken het meelmengsel dus niet nieuw. Conclusies 7–9 zijn dus niet nieuw voor zover niet afhankelijk van conclusie 5 of 6.

Conclusie 10 bepaalt dat het glutenvrije meelmengsel is gemengd met meel van een glutenbevattend graan. Hoewel uit B5 meelmengsels bekend zijn omvattende teff-meel en glutenvrij meel (maismeel) of teff-meel en gluten bevattend meel (gerst-, tarwe-, gierstmeel) is het niet expliciet bekend om alle drie de soorten (teff, ander glutenvrij en gluten bevattend) meel te mengen. Echter, zo lang er voor de vakman geen bijzondere noodzaak is om een volledig glutenvrij product te vervaardigen, ligt het voor de hand om verschillende melen met elkaar te mengen. Conclusie 10 wordt daarom wel nieuw, maar niet inventief gevonden voor zover niet afhankelijk van conclusie 5 of 6.

Met het niet nieuw zijn van het meelmengsel volgens conclusie 1, is ook het (glutenvrij) deeg en het voedingsmiddel volgens conclusies 11–13 niet nieuw, voor zover niet afhankelijk van conclusie 5 of 6.

De methodes voor het bakken van een product volgens conclusies 14 en 15 zijn zeer gangbare bakmethodes. Met het niet nieuw zijn van het meelmengsel volgens conclusie 1, voegen de methodes van conclusies 14 en 15 geen nieuwe maatregelen toe. Conclusies 14 en 15 zijn dus evenmin nieuw, voor zover niet afhankelijk van conclusie 5 of 6.



**Octrooiencentrum Nederland,
onderdeel van Rijksdienst
voor Ondernemend
Nederland**

Datum
28 oktober 2015

Onze referentie
ORE/1023978/L169

Bijgevolg worden ook de (glutenvrij) gebakken producten volgens conclusies 16–18 niet nieuw gevonden, voor zover niet afhankelijk van conclusie 5 of 6.

Een geëxtrudeerd product, coating, voedingsmiddel met de coating en methode voor het binden volgens conclusies 19–23 zijn niet expliciet bekend uit een van de aangedragen documenten. Echter, een geëxtrudeerd product is zeer algemeen gangbaar. Ook zal de vakman, die bekend is met het coaten van een voedingsmiddel of het binden van een farmaceutische compositie met zetmeel en die nu zijn producten geschikt wil maken voor mensen met een gluten intolerantie, vanzelfsprekend hiervoor een glutenvrij meelmengsel gebruiken. Hiervoor zijn slechts een paar verschillende producten beschikbaar. Met het al eeuwen lang bestaan van teff-meel en mengsels met dit meel zal hij gemakkelijk een mengsel van teff-meel met een ander glutenvrij meel gaan gebruiken. Derhalve voegen conclusies 19–23 geen inventieve materie toe aan het bekende meelmengsel volgens conclusie 1. Deze conclusies zijn derhalve niet nieuw, dan wel niet inventief, voor zover niet afhankelijk van conclusie 5 of 6.

De gebruiksconclusie 24 is, voor zover niet afhankelijk van conclusie 5 of 6, eveneens niet nieuw.

De maatregelen van de conclusies 7–24 bevatten geen nieuwe dan wel inventieve materie. De conclusies zijn derhalve alleen geldig, voor zover deze afhankelijk zijn van conclusie 5 of 6 en B9 niet tot de stand van de techniek van het octrooi behoort (zie paragraaf 5.4).

5.6 Nawerkbaarheid

Voor het geval dat B9 niet tot de stand van de techniek van het octrooi behoort en daarmee de nieuwheids- en inventiviteitsbezwaren van verzoeksters tegen conclusies 5 en 6 geen doel treffen (zie paragraaf 5.4), zal Octrooiencentrum Nederland de bezwaren van verzoeksters beoordelen met betrekking tot nawerkbaarheid en in paragraaf 5.7 het bezwaar met betrekking tot toegevoegde materie.

Verzoeksters hebben gesteld dat conclusies 1 niet nawerkbaar is, omdat er staat “*het valgetal van graan*”, terwijl alleen van het meel van een graan het valgetal kan worden gemeten. Octrooiencentrum Nederland is met octrooihoudster van oordeel dat de vakman die van de beschrijving van het octrooi heeft kennisgenomen en vervolgens conclusie 1 leest, begrijpt dat het valgetal van het meel van het graan bedoeld is. Conclusie 1 vermeldt immers “*graan op het*



**Octrooiencentrum Nederland,
onderdeel van Rijksdienst
voor Ondernemend
Nederland**

Datum
28 oktober 2015

Onze referentie
ORE/1023978/L169

moment van vermalen”, hetgeen (zoals de vakman begrijpt) meel is. Dit nawerkbaarheidsbezwaar houdt derhalve geen stand.

Voorts hebben verzoeksters gesteld dat de vakman niet uit het octrooi weet hoe hij het valgetal van een meel kan sturen en dus geen aanwijzing heeft hoe hij tot het meelmengsel volgens de conclusies kan komen. Ook hierin kan Octrooiencentrum Nederland niet meegaan, omdat het, zoals octrooihoudster aan heeft gevoerd, een productconclusie betreft en geen werkwijze voor het verkrijgen van een meelmengsel met een valgetal van het meel van het graan binnen het geclaimde bereik.

De nawerkbaarheidsbezwaren van verzoeksters worden derhalve verworpen.

5.7 Toegevoegde materie

Verzoeksters hebben tot slot gesteld dat de conclusies nietig zijn wegens materie die is toegevoegd aan conclusie 1 bij de akte van gedeeltelijke afstand, die niet gedekt is door de inhoud van de oorspronkelijk ingediende aanvraag. Volgens verzoeksters heeft het toegevoegde kenmerk van “*het valgetal van genoemd graan*” geen basis in de oorspronkelijk aanvraag, omdat daarin alleen het valgetal van meel van het graan afkomstig van *Eragrostis tef* wordt vermeld, terwijl in de gewijzigde conclusie het “*genoemd graan*” afkomstig van het genus *Eragrostis* is.

Octrooiencentrum Nederland verwerpt dit bezwaar, omdat de nieuwe conclusie 1 een samenvoeging is van conclusies 1 en 6 van de ingediende octrooiaanvraag. Conclusie 1 zoals ingediend is slechts beperkt. Bovendien staat alleen al in de eerste zin van de eerste alinea van de beschrijving op blz. 1, dat het meelmengsel meel van *Eragrostis tef* omvat. In de volgende zin wordt weliswaar gesproken van ‘*Eragrostis* meel’, maar door de woorden “*in het bijzonder*” blijkt het om een specificatie van het voornoemde meel van *Eragrostis tef* in een mengsel te gaan. Hieruit maakt de vakman op dat waar in het octrooi gesproken wordt over *Eragrostis*, *Eragrostis tef* bedoeld wordt. Het nietigheidsbezwaar gebaseerd op toegevoegde materie wordt derhalve verworpen.

6. Het advies van Octrooiencentrum Nederland

Het advies van Octrooiencentrum Nederland luidt op grond van het vorenstaande dat:

- indien B9 tot de stand van de techniek behoort:



- alle conclusies nietig zijn wegens gebrek aan nieuwheid of inventiviteit;
- indien B9 niet tot de stand van de techniek behoort:
 - de conclusies 1 t/m 4 nietig zijn wegens gebrek aan nieuwheid;
 - de tegen conclusies 5 en 6 aangevoerde nietigheidsbezwaren geen doel treffen; en
 - de conclusies 7 t/m 24 in stand kunnen blijven voor zover deze afhankelijk zijn van conclusie 5 of 6.

Aldus gedaan op 28 oktober 2015 te Den Haag door M.W.D. van der Burg,
A. Breukink en M. van der Vlugt.

w.g. dr. mr. ir. M.W.D. van der Burg, voorzitter

w.g. mw. dr. ir. M. van der Vlugt

**Octrooicentrum Nederland,
onderdeel van Rijksdienst
voor Ondernemend
Nederland**

Datum
28 oktober 2015

Onze referentie
ORE/1023978/L169