

Code de distribution interne :

- (A) [] Publication au JO
(B) [] Aux Présidents et Membres
(C) [X] Aux Présidents
(D) [] Pas de distribution

D E C I S I O N
du 5 août 2004

N° du recours : T 0167/02 - 3.3.2

N° de la demande : 94909878.4

N° de la publication : 0651614

C.I.B. : A23L 1/0528

Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :
Composition alimentaire stabilisée

Titulaire du brevet :
"Raffinerie Tirlemontoise", société anonyme

Opposants :
Sensus Operations N.V.
Unilever N.V.

Référence :
Composition alimentaire stabilisée/Raffinerie Tirlemontoise

Normes juridiques appliquées :
CBE Art. 84

Mot-clé :
"Clarté (non) : l'adjonction de deux définitions relatives conduit à un manque de clarté en l'espèce"

Décisions citées :
T 0520/99

Exergue :
-



N° du recours : T 0167/02 - 3.3.2

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.3.2
du 5 août 2004

Requérante : "Raffinerie Tirlemontoise", société anonyme
(Titulaire du brevet) 182, avenue de Tervueren
BE-1150 Bruxelles (BE)

Mandataire : Van Malderen, Michel
Office van Malderen
Place Reine Fabiola 6/1
BE-1083 Bruxelles (BE)

Intimée : Sensus Operations N.V.
(Opposante I) Oostelijke Havendijk 15
NL-4704 RA Roosendaal (NL)

Mandataire : Leherte, Georges M.L.M.
Leherte, Lanvin
Demeuldre
IP Management sprl
Rue H. van Zuylen 78, bte 17
BE-1180 Uccle (BE)

(Opposante II) Unilever N.V.
Weena 455
NL-3013 AL Rotterdam (NL)

Mandataire : Boerma, Caroline
Unilever N.V.
Patent Division
P.O. Box 137
NL-3130 AC Vlaardingen (NL)

Décision attaquée : **Décision de la Division d'opposition de l'Office européen des brevets signifiée par voie postale le 23 janvier 2002 par laquelle le brevet européen n° 0651614 a été révoqué conformément aux dispositions de l'article 102(1) CBE.**

Composition de la Chambre :

Président : J. Riolo
Membres : M. Ortega Plaza
J. H. P. Willems

Exposé des faits et conclusions

- I. Le brevet européen n° 0 651 614 a été délivré avec 9 revendications, sur la base de la demande internationale WO-A-9 422 327.

Le libellé de la revendication 1 telle que délivrée s'énonçait comme suit :

"1. Composition alimentaire dans laquelle 5 à 75% en poids de la matière grasse par rapport à une composition alimentaire standard, sont substitués par 1 à 15% en poids d'un fructane ou d'un mélange de fructanes, sans que la quantité d'eau libre dans la composition ne soit augmentée par rapport à la composition standard, la teneur en fructane ou mélange de fructanes par rapport à l'eau contenue dans ladite composition est de 1 à 25% et en ce que les propriétés organoleptiques et la stabilité microbiologique dans le temps de ladite composition alimentaire sont identiques à celles d'une composition standard."

- II. Les opposantes (intimées) ont fait opposition à ce brevet et demandé sa révocation en application de l'article 100a) de la CBE, en invoquant l'absence de nouveauté et d'activité inventive, et de l'article 100b) pour insuffisance de description.

- III. Les documents suivants ont, entre autres, été cités au cours des procédures d'opposition et de recours :

(3) EP-A-0 509 707

(4) WO-A-9 306 744

IV. Le recours est dirigé contre la décision de révocation du brevet (article 102(1) CBE) rendue par la Division d'opposition.

La Division d'opposition était d'avis que l'objet de la revendication 1 de la requête principale et de l'unique requête auxiliaire maintenues durant la procédure orale n'était pas nouveau.

Le libellé de la revendication 1 de la requête principale s'énonçait comme suit :

"1. Composition alimentaire dans laquelle 5 à 75% en poids de la matière grasse par rapport à une composition alimentaire standard, sont substitués par 1 à 15% en poids d'inuline qui est une composition polydispersée de saccharides de formule GF_n (G = glucose, F = fructose, n variant de 2 à 60), sans que la quantité d'eau libre dans la composition ne soit augmentée par rapport à la composition standard, la teneur en inuline par rapport à l'eau contenue dans ladite composition est de 1 à 25% et en ce que les propriétés organoleptiques et la stabilité microbologique dans le temps de ladite composition alimentaire sont identiques à celles d'une composition standard."

Le libellé de la revendication 1 de la requête auxiliaire s'énonçait comme suit :

"1. Composition alimentaire à quantité réduite de matières sèches dans laquelle 5 à 75% en poids de la matière grasse par rapport à une composition alimentaire standard, sont substitués par 1 à 15% en poids d'inuline qui est une composition polydispersée de saccharides de

formule GF_n (G = glucose, F = fructose, n variant de 2 à 60), sans que la quantité d'eau libre dans la composition ne soit augmentée par rapport à la composition standard, la teneur en inuline par rapport à l'eau contenue dans ladite composition est de 1 à 25% et en ce que les propriétés organoleptiques et la stabilité microbiologique dans le temps de ladite composition alimentaire sont identiques à celles d'une composition standard."

Elle a, en effet, considéré que le document (4) faisait partie de l'état de la technique pour l'appréciation de la nouveauté en vertu de l'article 54(3) et (4) de la CBE.

La Division d'opposition a ainsi estimé que ce document anticipait l'objet revendiqué dans la requête principale et dans la requête auxiliaire. En effet, ledit document divulguait dans l'exemple 17 de la page 28 une composition possédant toutes les caractéristiques de la composition revendiquée dans la requête principale et dans la requête auxiliaire maintenues devant la Division d'opposition au cours de la procédure orale.

Pour ce qui est des objections au titre de l'article 100b) de la CBE et de l'activité inventive, la Division d'opposition ne s'est pas exprimée.

- V. La requérante (titulaire) a introduit un recours contre cette décision.

- VI. Dans une notification en date du 15 octobre 2003, la Chambre de recours a exprimé des réserves, entre autres, au sujet de l'article 84 de la CBE.

VII. Une procédure orale devant la chambre de recours s'est tenue le 5 août 2004.

Durant la procédure orale devant la Chambre la requérante a maintenu une seule et unique requête dont le libellé de la revendication 1 est identique à celui de la requête auxiliaire servant de base à la décision de manque de nouveauté de la première instance.

VIII. La requérante a fourni les arguments suivants concernant l'introduction de l'expression "à quantité réduite de matières sèches" dans la revendication 1.

Selon la requérante, cette modification a été introduite pour se démarquer du document (3) et notamment des exemples 13 et 14. Cette modification répondait donc à des motifs d'opposition (règle 57bis CBE).

Elle a argumenté que l'invention concernait non seulement le remplacement de matière grasse mais également la réduction de matières sèches par rapport à une composition alimentaire standard.

A ce propos elle a soutenu que, pour l'homme du métier, une composition alimentaire standard était une caractéristique technique parfaitement définissable. A cette fin, l'homme du métier pourrait se servir, entre autres, des exemples 1 à 3 du brevet contesté ainsi que des ouvrages généraux dans le domaine.

IX. Les intimés ont contesté l'introduction de l'expression "à quantité réduite de matières sèches" au regard de la règle 57bis CBE.

Elles ont, par ailleurs, invoqué un manque de clarté pour cette expression. Leur argumentation était essentiellement basée sur la difficulté à déterminer la référence par rapport à laquelle la réduction de matière sèche devait être appréciée.

X. Les requêtes suivantes ont été présentées :

La requérante (titulaire du brevet) demande l'annulation de la décision contestée et le maintien du brevet selon la requête principale (et unique) correspondant à la requête auxiliaire 4, déposée avec la lettre du 20 février 2004.

Les intimées (opposantes) demandent le rejet du recours.

Motifs de la décision

1. Le recours est recevable.
2. L'expression "à quantité réduite de matières sèches" a été introduite dans la revendication 1 afin de restreindre l'objet de cette dernière dans le but de répondre aux motifs d'opposition concernant la nouveauté et l'activité inventive de l'objet revendiqué par rapport au document (3) notamment. Par conséquent, elle est recevable selon la règle 57bis CBE.
3. *Article 84 CBE*

L'introduction de la caractéristique technique supplémentaire "à quantité réduite de matières sèches" à

laquelle doit satisfaire la composition alimentaire selon la revendication 1 soulève un problème de clarté.

Cette caractéristique, quoique relative, est *per se* en principe claire, à savoir moins de matières sèches. La difficulté apparaît dans la mesure où, selon les termes de la revendication, cette caractéristique doit être appréciée par rapport à une autre caractéristique technique qui est elle-même sujette à appréciation, à savoir "une composition standard" mais relative à une condition qui n'est pas claire.

Ainsi, par l'introduction de cet amendement dans la revendication telle que délivrée, la détermination de la référence pour évaluer la diminution éventuelle de matière sèche devient l'élément essentiel pour l'évaluation de l'objet revendiqué par rapport à l'état de la technique.

Certes cette caractéristique technique, "une composition standard", était déjà présente dans la revendication 1 du jeu de revendications tel que délivré, cependant, conformément à la jurisprudence (cf. par exemple T 520/99 du 19 décembre 2001), la Chambre estime que, lorsque la modification du libellé d'un texte conduit à une interprétation différente de ce texte, par exemple, par adjonction d'une nouvelle caractéristique aux caractéristiques préexistantes d'une revendication de sorte que ces dernières doivent être évaluées ou perçues sous une lumière différente, notamment parce qu'il existe une relation technique entre ces caractéristiques, elle est tenue d'en apprécier la clarté conformément à l'article 84 de la CBE.

La Chambre est d'avis que, dans le cas particulier ici présent, comme cela ressort de paragraphes 1 à 3 ci-dessus, la nouvelle caractéristique, qui précise une réduction de matières sèches, a une incidence sur le sens à donner à la composition alimentaire standard, déjà présente et, en conséquence, sur la clarté de la revendication dans son ensemble.

La Chambre est donc tenue d'examiner ce motif au titre de l'article 84 CBE.

A ce sujet, la Chambre note que le document (3) datant de 1992, qui est un document pertinent puisque qu'il traite de compositions alimentaires comme le brevet en cause et qu'il a été de surcroît invoqué à l'encontre de la nouveauté du brevet en cause, enseigne que jusqu'à récemment les pâtes à tartiner comprenaient de 40 à 80% de matière grasse mais qu'il est habituel d'avoir aujourd'hui des pâtes à tartiner diététiques avec un contenu un matière grasse de 20% (page 2, 2^{ème} paragraphe, exemples). L'objet de ce document portant lui-même, entre autres, sur des pâtes à tartiner à 0% de matière grasse.

Ce document, qui constitue bien un état de la technique du domaine considéré et auquel l'homme du métier pourrait donc se référer comme le préconisait la requérante dans son argumentation en vue de chercher une définition pour la caractéristique technique "composition standard", illustre en fait que cette notion relative n'est, en outre, pas stable dans le temps puisqu'elle dépend, par exemple, des modes alimentaires.

Le brevet en cause ne comporte également aucune définition de ce terme.

Il s'ensuit qu'il n'existe de toute évidence pas de moyen de vérifier si les conditions requises par la revendication 1 sont satisfaites ou non de façon certaine par les compositions alimentaires de l'état de la technique.

Par conséquent, la Chambre conclut que la revendication 1 de la requête principale (requête unique) ne satisfait pas aux exigences de l'article 84 CBE par manque de clarté de l'objet revendiqué.

Dans ces circonstances, il n'y a pas lieu de considérer, ni les autres motifs, ni les autres revendications.

Dispositif

Par ces motifs, il est statué comme suit :

1. Le recours est rejeté

Le Greffier :

Le Président :

A. Townend

J. Riolo