

Code de distribution interne :

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

**Liste des données pour la décision
du 30 septembre 2010**

N° du recours : T 1383/07 - 3.2.03
N° de la demande : 01403103.3
N° de la publication : 1215444
C.I.B. : F24C 15/32, A21B 3/04,
F24C 15/20
Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :

Dispositif de four et procédé de commande d'un four

Titulaire du brevet :

Thirode Grandes Cuisines Poligny

Opposante :

Rational Aktiengesellschaft

Référence :

-

Normes juridiques appliquées :

CBE Art. 54, 114, 123(2)
RPCR Art. 13(3)

Normes juridiques appliquées (CBE 1973) :

-

Mot-clé :

"Requête principale et première requête auxiliaire : défaut de nouveauté du dispositif"

"Faits et moyens de preuve tardifs : non introduits"

"Requête en remboursement de la taxe de recours : rejetée"

Décisions citées :

-

Exergue :

-



N° du recours : T 1383/07 - 3.2.03

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.2.03
du 30 septembre 2010

Requérante I : Thirotte Grandes Cuisines Poligny
(Titulaire du brevet) Zone Industrielle
Route de Dole
F-39800 Poligny (FR)

Mandataire : Durand, Patrice
Bloch & Bonnétat
23bis, rue de Turin
F-75008 Paris (FR)

Requérante II : Rational Aktiengesellschaft
(Opposante) Iglinger Str. 62
D-86899 Landsberg am Lech (DE)

Mandataire : Weber-Bruls, Dorothee
Jones Day
Hochhaus am Park
Grüneburgweg 102
D-60323 Frankfurt am Main (DE)

Décision attaquée : Décision intermédiaire de la division
d'opposition de l'Office européen des brevets
postée le 4 juin 2007 concernant le maintien
du brevet européen n° 1215444 dans une forme
modifiée.

Composition de la Chambre :

Président : U. Krause
Membres : Y. Jest
K. Garnett

Exposé des faits et conclusions

I. La titulaire et l'opposante ont respectivement formé sous paiement de la taxe correspondante, les 6 août 2007 et 16 juillet 2007, recours contre la décision en date du 4 juin 2007 de la division d'opposition de maintenir en une forme modifiée le brevet N° 1215444 délivré sur la base de la demande européenne EP 01403103.3. Les motifs de recours ont été déposés le 12 octobre 2007 par la titulaire et le 6 octobre 2007 par l'opposante.

II. Divulgations et éléments probatoires cités :

a) ***Documents produits en phase d'opposition :***

- D1 : DE-A-19724455
- D2 : EP-A-0694260
- D3 : EP-A-0731319
- D4 : EP-A-0959305
- D5 : WOA-99/33347
- D6 : DE-A-3821205
- D7 : EP-A-0183009
- D8 : US-A-5525782
- D9 : Déclaration de Madame Jürgens datée du 7.1.2004 et copie du prospectus "IQT[®]-Technologie", Rational, septembre 1999, dans le cadre d'un usage antérieur par la vente présumée de fours du type "ClimaPlus Combi[®]" (CPC) de la société opposante Rational AG;

• Après le délai d'opposition :

- D10 : Prospectus "Küppersbusch-Convect-Air" avec l'annotation K.Nr 981.10/96, accompagné d'une déclaration de M. Wiedemann du 19.09.2006 (D10a)

D11 : EP-A-0723115

D12 : DE-A-2906270

D13 : EP-A-0173066

D14 : DE-A-19509569

D15 : EP-A-0559080

Offre d'audition de témoin de Madame Jürgens.

b) ***Documents cités par l'opposante en phase de recours :***

- avec mémoire de recours (4 octobre 2007) :

D9' : Complément non-daté d'informations de la déclaration de Madame Jürgens du 7.1.2004 avec les pièces suivantes:

E1: Prospectus "Combi-Dämpfer - Die neue "C-Linie"", Août 1995;

E2: Montage photos et dessin relatif au CPC;

E3: spécification technique du moteur et de la roue de ventilation du CPC 61;

E4: EP-A-0386862;

E5: Diagramme température-temps de la cuisson de roastbeef dans le CPC du 21. September 1999;

Réitération de l'offre d'audition de témoin de Madame Jürgens.

Offre d'inspection et de démonstration d'un four CPC à présenter à la chambre de recours.

- par courrier du 11 avril 2008 :

D9'a : Diagramme température-temps de la cuisson d'une pièce de roastbeef ("61G: Neues NT-Beef (AWF 009), 19.08.99);

D9'b : Article "Welt-Premiere auf der Anuga: RATIONAL präsentiert IQT-Technologie" daté de septembre 1999.

• par courrier du 16 février 2010 :

D9a : Communiqué de presse identique à D9'b

D9b : Invitation pour la présentation de la technologie IQT à la l'exposition ANUGA pour le 10 octobre 1999 à 13.00 heures

D9c : Déclaration de Monsieur Breunig accompagnée d'une copie de facture de Rational, numéro 90065063 (BR3) en date du 26 juin 2000, d'une brochure "Cleanjet®" de Rational, 03/2000, et d'une documentation technique "Techniker Info Nr.: 13/99", Rational;

D9d : Description de fonctionnement du four CPC XS2.11
Offre d'audition de témoin de Monsieur Breunig.

III. Décision contestée

La division d'opposition avait considéré que l'objet revendiqué dans la requête subsidiaire 1 satisfaisait aux exigences formelles (articles 123 et 84 CBE) et remplissait les critères de brevetabilité selon l'article 100a) CBE).

La division d'opposition a par ailleurs estimé qu'il n'était pas nécessaire de trancher la question de l'appartenance à l'état de la technique aux termes de l'article 54(2) CBE des pièces D9 et D10, puisque leur objet ne serait pas plus pertinent que le document de brevet D7. Elle a également exercé son pouvoir d'appréciation dans ce sens en ne procédant pas à

l'audition de témoin de Madame Jürgens lors de la procédure orale.

IV. Requête

La titulaire du brevet (ci-après requérante I) requiert l'annulation de la décision contestée et le maintien du brevet :

- au principal, tel que délivré,
- auxiliairement, sous forme modifiée selon l'une des requêtes subsidiaires 1, 1bis, 2bis, 5 et 6, les requêtes 1, 5 et 6 ayant été déposées avec le mémoire de recours le 12 octobre 2007 et les requêtes subsidiaires 1bis et 2bis produites lors de la procédure orale; la requête subsidiaire 1 correspondant quant au fond à la requête auxiliaire jugée acceptable et maintenue par la division d'opposition.

L'opposante (ci-après requérante II) requiert :

- l'annulation de la décision contestée et la révocation du brevet N° 1215444, ou
- le renvoi de l'affaire à l'instance du premier degré et le remboursement de la taxe de recours.

V. Les revendications indépendantes des requêtes principale et subsidiaires 1 et 1bis s'articulent comme suit :

Revendication 1 délivrée - Requête principale :

"Dispositif de four (1), comprenant une enceinte (2) définissant un espace intérieur (3), un moyen de chauffage (10) de l'espace intérieur, et un moyen de commande (8) du moyen de chauffage,

caractérisé par le fait qu'il comprend un moyen de refroidissement dudit espace intérieur, ledit moyen de refroidissement étant apte à provoquer un refroidissement forcé de l'espace intérieur d'une première température de cuisson déterminée jusqu'à une deuxième température de cuisson déterminée inférieure à la première température de cuisson, afin de réaliser une cuisson par phases de température."

Revendication 8 délivrée - Requête principale :

"Procédé de commande d'un four, comprenant une enceinte définissant un espace intérieur apte à recevoir des aliments devant être cuits, un moyen de chauffage de l'espace intérieur, et un moyen de commande du moyen de chauffage, dans lequel l'espace intérieur étant à une première température de cuisson, on déclenche une étape de refroidissement forcé de l'espace intérieur jusqu'à une deuxième température de cuisson inférieure à la première température de cuisson, afin de réaliser une cuisson par phases de température."

Revendication 1 de la requête subsidiaire 1 :

"Dispositif de four (1), comprenant une enceinte (2) définissant un espace intérieur (3), un moyen de chauffage (10) de l'espace intérieur, un ventilateur (13) de circulation d'air dans l'espace intérieur (3), et un moyen de commande (8) du moyen de chauffage, **caractérisé par le fait** qu'il comprend un moyen de refroidissement dudit espace intérieur apte à provoquer un refroidissement forcé de l'espace intérieur, d'une première température de cuisson déterminée jusqu'à une deuxième température de cuisson déterminée inférieure à

la première température de cuisson, afin de réaliser une cuisson par phases de température, le moyen de refroidissement étant commandé par le moyen de commande, le moyen de refroidissement comprenant un moyen d'injection d'eau et un moyen d'introduction d'air froid dans l'espace intérieur comprenant une pompe à air (22)."

Revendication 1 de la requête subsidiaire 1bis

(au libellé identique à celui de la revendication indépendante 4 de la requête subsidiaire 1) :

"Procédé de commande d'un four, comprenant une enceinte définissant un espace intérieur apte à recevoir des aliments devant être cuits, un moyen de chauffage de l'espace intérieur, un ventilateur (13) de circulation d'air dans l'espace intérieur (3), et un moyen de commande du moyen de chauffage, dans lequel l'espace intérieur étant à une première température de cuisson, on déclenche une étape de refroidissement forcé de l'espace intérieur jusqu'à une deuxième température de cuisson inférieure à la première température de cuisson, afin de réaliser une cuisson par phases de température, le refroidissement étant commandé par le moyen de commande, le refroidissement étant effectué par injection d'eau et introduction d'air froid dans l'espace intérieur au moyen d'une pompe à air (22)."

- VI. Dans l'annexe à la citation en procédure orale en date du 9 décembre 2009, la chambre a fait connaître son avis provisoire en ce qui concernait, d'une part, les moyens de preuve soumis par l'opposante, notamment eu égard des prétendues divulgations par usage antérieur, et, d'autre

part, l'invention telle que revendiquée dans les différentes requêtes.

VII. La requérante I (titulaire) s'appuie essentiellement sur les arguments suivants :

a) Faits invoqués tardivement par l'opposante

Les pièces produites sur le tard, notamment D9', D9'a, D9'b, D9a à D9d, ne seraient prima facie pas pertinentes et ne devraient de ce fait pas être admises dans la procédure.

b) Brevet délivré (requête principale)

Le four selon la revendication 1 délivré se distinguerait de toutes les divulgations dans l'art antérieur par le fait que les moyens de refroidissement y seraient agencés de manière particulière et nouvelle afin de réaliser une cuisson par phases de température d'un même produit restant dans le four tout le long de la cuisson. Tant dans D7 que dans D13 le refroidissement de l'espace intérieur du four ne servirait pas à une deuxième phase de cuisson mais permettrait la transition entre deux cuissons distinctes successives pour deux aliments différents en adaptant le climat de l'espace intérieur à la nouvelle cuisson. Ainsi ces fours ne fonctionneraient pour une cuisson donnée que selon un mode unique et exclusif, soit en mode air pulsé soit en mode vapeur ou mixte, le refroidissement ne servant qu'à abaisser la température du four avant l'introduction du nouvel aliment à cuire.

c) Brevet modifié

(requêtes subsidiaires 1 (RS1) et 1bis (RS1bis))

i) aspects formels

Les modifications apportées satisferaient aux exigences de clarté et de divulgation à l'origine.

Il ne serait notamment nécessaire d'adjoindre ni le qualificatif "centrifuge" à la caractéristique ajoutée concernant la présence d'un ventilateur ni encore la totalité des caractéristiques de la revendication 5 telle que délivrée et introduite que partiellement dans les revendications indépendantes. Ces généralisations seraient pleinement supportées par la divulgation de l'invention selon la demande déposée à l'origine.

ii) nouveauté - dispositif (requête RS1)

Le four revendiqué se distinguerait de celui de D13 par le fait que ses composants de refroidissement de l'espace intérieur seraient agencés de manière à pouvoir réaliser une cuisson d'un seul et même aliment selon deux modes de cuisson distincts. Le four selon D13 ne serait pas apte à une telle cuisson par phases, car un seul des différents moyens de refroidissement divulgués dans D13 (notamment l'introduction d'air froid environnant et l'injection d'eau) serait mis en œuvre et ceci uniquement entre deux cuissons distinctes. Les passages de D13 pertinents à cet égard seraient : colonne 1, lignes 24 à 29; colonne 3, lignes 5 à 7; et colonne 8, lignes 5 à 14 et 29 à 35.

En outre, la pulvérisation d'eau au cœur du four comme illustré à la figure 2 de D13 aurait l'inconvénient majeur de mouiller l'aliment à cuire; ce type de

refroidissement serait ainsi à effectuer le four vide et non pas dans le cadre d'une cuisson unique à plusieurs phases de température.

iii) activité inventive - procédé (requête RSlbis)

Le procédé de commande de four revendiqué correspondrait à un procédé de cuisson par phases de température d'un seul et même aliment demeurant dans le four pendant toute la période de cuisson. Une première phase à haute température serait suivie d'une deuxième phase de cuisson et/ou de maintien de l'aliment cuit à une température inférieure. La température serait diminuée rapidement par injections simultanées d'eau et d'air froid forcé au moyen d'une pompe à air.

Un tel procédé ne serait pas connu de D13 et ne saurait être déduit de D10, qui serait muet quant aux moyens de refroidissement à mettre en œuvre pour la phase de refroidissement du procédé de cuisson "Roast and Hold" cité à la page 7. Le paragraphe au haut de la page 11 ne définirait pas l'étape de refroidissement susdite mais un autre mode de fonctionnement du four relatif à des cuissons successives de produits distincts.

Le document D13 n'apporterait pas de solution puisqu'il ne traiterait que de procédés de cuisson à phase de température unique et d'un refroidissement entre deux cuissons mettant en œuvre un seul moyen à choisir parmi plusieurs équivalents.

VIII. La requérante II (opposante) présente comme suit ses principaux arguments :

a) Brevet tel que délivré

Le four divulgué dans D7 comprendrait tous les moyens revendiqués, et notamment des moyens de refroidissement de son espace intérieur d'une première température de cuisson déterminée jusqu'à une deuxième température de cuisson déterminée inférieure à la première température de cuisson. Ce refroidissement serait obtenu par injection d'eau dans l'espace intérieur du four. Conformément à la description (page 2, lignes 1 à 20 et page 4, lignes 9 à 11) le four serait par ailleurs prévu pour ou du moins tout-à-fait apte à réaliser une cuisson par phases de température d'un seul produit demeurant dans le four pendant ladite cuisson.

b) Requêtes subsidiaires 1 et 1bis - Article 123(2) CBE

La seule introduction de la caractéristique relative à la pompe à air sans lui adjoindre la caractéristique indissociable de la soupape située dans le conduit d'entrée (conformément à la combinaison présente dans la revendication dépendante telle que délivrée) consisterait à généraliser l'invention au-delà de sa divulgation d'origine. De la même façon, la non-précision du type de ventilateur, à savoir centrifuge, entraînerait aussi une généralisation non divulguée. Les revendications indépendantes des requêtes subsidiaires 1 et 1bis enfreindraient ainsi les dispositions de l'article 123(2) CBE.

c) Requêtes subsidiaires 1 et 1bis - Article 52(1) CBE

Le four revendiqué, voire le procédé selon la requête subsidiaire 1bis, seraient anticipé par D13, qui

divulguerait un four pouvant comporter plusieurs types de dispositifs pour refroidir l'espace intérieur du four (cf. revendication 15), tous à régler par une même unité de commande (cf. revendication 26). Ainsi pourrait être utilisées seules ou en combinaison une dispersion d'eau contre les parois internes du four (cf. revendication 19 et colonne 8, ligne 5 à 9) et/ou l'injection d'air pompé de l'extérieur (cf. revendication 26).

En tout cas, il aurait été évident pour l'homme du métier de programmer le four de D13 de manière à opérer une cuisson par phases de température d'un seul aliment demeurant dans le four pendant toute la durée de la cuisson. Une telle éventualité serait d'ailleurs suggérée par le contenu dans la revendication 26 ("eine bestimmte Betriebsart") de D13. Le procédé revendiqué ferait donc défaut d'activité inventive par rapport à D13.

Le procédé de la requête subsidiaire 1bis serait par ailleurs également anticipé par le prospectus D10 (page 7, paragraphe "Roast and Hold" en combinaison avec le passage de la page 11, en haut à gauche "Eine Schnellrückkühlung, die nicht auf sich warten lässt"). Le four Küpperbusch (D10) y décrirait un mode de cuisson par phases d'un seul produit. L'abaissement de température serait obtenu par dispersion d'eau dans le four et, de manière implicite, par aspiration naturelle d'air extérieur par le ventilateur de convection comme expliqué pour le fonctionnement du four de D6 concernant également le four Küpperbusch. Il existerait un parallèle entre le prospectus D10 et la demande de brevet D6 au nom de la même société Küpperbusch en ce sens que les fours y décrits seraient identiques.

L'injection d'air forcé dans le four en plus de la dispersion d'eau serait également suggérée comme étape évidente à l'homme du métier par D13 qui prévoirait une introduction d'air forcé simultanément avec une diffusion d'eau.

Le procédé revendiqué ferait donc également défaut d'activité inventive par rapport à D10 combiné avec D13.

d) Moyens de preuve soumis après le délai d'opposition

Les documents produits en phase de recours seraient une réaction à la position provisoire de la chambre telle qu'exposée en annexe à la convocation.

Les documents D9', D9'a, D9'b et D9a à D9d seraient devenus essentiels au vu des amendements contenus dans les requêtes subsidiaires et notamment des précisions apportés au procédé de commande du four. Dès lors, ils devraient être considérés dans la procédure.

e) Droit d'être entendu - Remboursement de la taxe de recours

La division d'opposition aurait refusé à l'opposante la présentation de moyens de preuve tels que l'audition du témoin (Madame Jürgens) ou l'inspection et la démonstration de fonctionnement d'un four du type CPC. Ceci constituerait un manquement au droit d'être entendu selon l'article 113(1) CBE et donc une faute grave de procédure devant entraîner le remboursement de la taxe de recours et le renvoi à l'instance du premier degré.

IX. La chambre de recours a annoncé sa décision à la fin de la procédure orale qui s'est tenue le 30 septembre 2010.

Motifs de la décision

1. Les recours de la titulaire et de l'opposante sont recevables.
2. Moyens de preuve cités par la requérante II (opposante)

2.1 Etat de la technique

Outre la littérature brevets citée (y inclus le document EP-A-0386862 (E4) cité en annexe à D9') font également partie de l'état de la technique :

- le prospectus "IQT-Technologie", Rational, septembre 1999, annexé à la déclaration de Madame Jürgens (D9) datée du 7 janvier 2004 et relatif à la technologie de commande dite "IQT" qui équipait les fours du type CPC;
- le prospectus Rational "Combi-Dämpfer - die neue "C-Linie", août 1995 (E1 de D9');
- le prospectus "Küppersbusch-Convect-Air" avec l'annotation K.Nr 981.10/96 et la déclaration de M. Wiedemann du 19 septembre 2006 (D10a) attestant la réception du prospectus en septembre 1998.

- 2.2 En revanche, ne sont pas considérés les moyens de preuve produits après le dépôt de recours, qui n'ont pas été jugés par la chambre comme prima facie pertinents pour l'affaire (article 114(2) CBE) ou qui auraient entraîné à un stade aussi tardif un report de la procédure orale voire un renvoi à l'instance du premier degré pour complément d'investigation sur les circonstances et nature technique des prétendus usage ou divulgation antérieurs (article 13 RPCR).

Dans ce contexte, le Règlement de Procédure des Chambres de Recours laisse à l'appréciation de la chambre l'admission et l'examen des faits produits après le dépôt de mémoire de recours (article 13(1) RPCR).

Par ailleurs, selon la jurisprudence constante des Chambres de Recours, l'invocation tardive de moyens peut être justifiée si elle s'inscrit comme une réaction adaptée et diligente dans le cours de la procédure.

Or, dans le cas d'espèce, la chambre considère non seulement que le dépôt tardif ne pouvait trouver de justification dans l'étendue ou la nature des modifications apportées aux jeux de revendications des requêtes de la titulaire mais aussi que l'opposante n'a pas fait preuve de la diligence requise.

Force est de constater, qu'hormis l'addition de la caractéristique définissant le ventilateur de convection provenant de la description, les modifications substantielles apportées aux différents jeux de revendications selon les requêtes principale ou subsidiaires 1 ou 1bis s'inscrivent pleinement dans le champ des revendications telles que délivrées.

2.2.1 Certes, l'opposante s'est, dès le début de la procédure d'opposition (décembre 2004), référée à son propre usage antérieur, en l'occurrence une prétendue vente de fours du type CPC, mais elle n'a point apporté de justificatifs substantiels ou d'éléments objectifs probants à cet égard.

Force est de constater que le dossier après le dépôt du mémoire de recours formé par l'opposante était resté vide même de tout début de preuve matérielle objective,

comme un bon de commande, une facture, un bulletin de livraison, etc., pouvant corroborer les allégations d'une vente/distribution de fours par la société Rational de qualité opposante et requérante.

Ce n'est qu'en réaction à la notification de la chambre en annexe à la convocation que l'opposante a soumis le 16 février 2010, en accompagnement de la déclaration de Monsieur Breunig, la copie d'une facture datée du 26 juin 2006 et établie par ses soins (cf. D9c, annexe BR3).

De la déclaration même de Monsieur Breunig, il est confirmé que l'opposante disposait donc depuis le début de tous les documents nécessaires pour apporter la preuve objective du moins des circonstances de la divulgation antérieure par la vente.

La chambre constate de ce fait l'absence de toute circonstance particulière ou d'un empêchement majeur hors de la volonté de l'opposante, qui aurait pu être suffisant pour excuser et justifier l'introduction des pièces D9a à D9d à un stade si avancé de la procédure de recours.

Quand bien même la chambre eût accepté ces moyens de preuve, encore aurait-il fallu procéder à une analyse technique détaillée supplémentaire afin de déterminer avec précision tous les détails constructifs des fours CPC vendus en 2000, leur équipement, leur type de programmation ou encore les procédés de cuisson préprogrammés en 2000.

Dans ce contexte, le renvoi de l'affaire à la première instance se serait révélé indispensable et nécessaire, ce qui serait cependant contraire aux dispositions de l'article 13(3) du Règlement de Procédure des Chambres de Recours (RPCR).

2.2.2 Exposition lors de la foire Anuga (Cologne)

Quant à la divulgation alléguée lors d'une foire-exposition Anuga à Cologne du 9 au 14 octobre 1999 (cf. la deuxième déclaration D9' de Madame Jürgens (page 4, première phrase du deuxième paragraphe), la chambre considère que la citation de ce nouveau moyen de preuve est tardive et prima facie pas pertinente.

Contrairement à la divulgation par la vente et distribution d'un objet, qui, par définition, permet à l'acquéreur d'en analyser toutes les caractéristiques techniques, la simple présentation d'un appareil devant un public de foire-exposition ou la démonstration de son fonctionnement permet habituellement de prendre connaissance uniquement des particularités de l'appareil visibles de l'extérieur mais non pas de ses composants internes puisque hors-champ de vue pour le visiteur/spectateur.

A cet égard, les moyens de preuve apportés par l'opposante ne sont pas suffisants pour établir de manière objective les informations que le visiteur de la foire ANUGA à Cologne avait pu obtenir lors de la présentation du four en question. En particulier, ceci vaut non seulement pour les détails relatifs à la construction du ventilateur dans le four CPC, dont seule une partie limitée en est visible dans un four monté et prêt à fonctionner, mais aussi pour la prétendue double fonction de ce ventilateur, à savoir le brassage d'air chaud en mode "chaleur tournante (Umluft)" et la fonction de pompe à air froid extérieur pour le mode refroidissement forcé.

De ce fait, les circonstances de l'usage antérieur allégué dans le cadre de la présentation publique du four lors de la foire ANUGA, ainsi que l'étendue de la divulgation de ses détails techniques et constructifs ne sont pas prouvées.

Dès lors, cette prétendue divulgation, introduite par l'opposante en phase de recours, donc bien après le délai d'opposition de 9 mois suivant la délivrance du brevet, n'est prima facie pas pertinente. La chambre en arrive ainsi, en conformité avec les dispositions de l'article 114(2) CBE et de l'article 12(4) RPCR, à la décision d'écarter ce moyen invoqué tardivement.

2.2.3 Au vu de ces considérations, ne sont donc pas admis dans la procédure les éléments suivants :

- les documents joints en annexe à D9' :
 - E2 :Montage photos et dessin relatif au CPC;
 - E3 :spécification technique du moteur et de la roue de ventilation du CPC 61;
 - E5 :Diagramme température-temps de la cuisson de roastbeef dans le CPC du 21. September 1999;
- D9' et D9'b;
- D9a à D9d.

2.3 Audition de témoins

Ni la division d'opposition ni la chambre de recours après réception des mémoires de recours n'avaient de raison tangible à procéder à l'audition de Madame Jürgens. En effet, une vérification du contenu technique des fours Rational CPC équipés de la commande IQT n'avait de nécessité que si les circonstances de la divulgation avaient au préalable été clairement prouvées

et établies. Or, la vente des fours par la société Rational n'a été étayée par aucun moyen de preuve au stade du dépôt du mémoire de recours par la société opposante. L'offre d'audition d'autres témoins est tardive et *prima facie* non essentielle dans l'affaire à juger.

2.4 Offre de démonstration d'un four CPC devant la chambre

La chambre estime que des documents de la littérature brevet sont au moins aussi pertinent techniquement que ne pourrait l'être le four CPC sur la base des prospectus retenus à cet endroit.

En outre, la pertinence d'une démonstration du fonctionnement d'un four du type CPC n'est pas avérée et ne saurait suffire à elle seule à prouver la divulgation publique d'un procédé de commande identique à celui revendiqué dans le brevet disputé et ceci avant sa date de priorité. En l'occurrence, il ne peut pas s'agir de vérifier si le four était apte à fonctionner selon un certain programme mais il appartiendrait de prouver que les étapes du procédé avaient effectivement été rendues publiques en combinaison.

Pour ces raisons et celles citées au paragraphe ci-avant, la chambre a décidé de ne pas procéder à la démonstration de fonctionnement sur site d'un four CPC.

2.5 En ce qui concerne la non-admission des moyens de preuve, la chambre fait remarquer que ces moyens de preuve ne seraient à proprement parler pas pertinents, car ils n'apportent aucune connaissance supplémentaire par rapport à la divulgation du document E4 en ce qui concerne la conception et le mode de fonctionnement des moyens de refroidissement du four. Cet état de fait a

été confirmé par l'opposante elle-même dans D9', cf. le passage du bas de la page 2 à la page 3, deuxième paragraphe (la référence à "E3" y est d'ailleurs clairement erronée et doit au contraire être lue "E4"). Il en résulte que la chambre n'avait ainsi aucune raison tangible de considérer, voire d'introduire dans la procédure des moyens de preuve autres que E4 et qui lui fussent tout-au-plus équivalents.

3. Requête principale et subsidiaire 1 - Nouveauté

Le four connu du document D7 comprend un moyen de chauffage 7 de l'espace intérieur et un moyen de commande (cf. page 4, lignes 9 à 11) du moyen de chauffage. Le four selon D7 comprend en outre des moyens d'injection d'eau dans l'espace intérieur du four pour obtenir un refroidissement forcé (cf. page 3, ligne 28 à page 4, ligne 8) et passer d'une première température de cuisson déterminée (par exemple de l'ordre de 250°C) à une deuxième température de cuisson déterminée inférieure à la première température de cuisson (par exemple de l'ordre de 100°C).

Par ailleurs, ce four se révèle être tout-à-fait apte à réaliser une cuisson par phases de température d'un seul produit restant dans le four pendant toute la cuisson. D'ailleurs, il suffirait pour cela que l'opérateur du four ne retire pas l'aliment à cuire dans le four pendant les deux phases successives de température. Le maintien éventuel de l'aliment pendant les deux modes de cuisson (cuisson par chaleur tournante suivie par une cuisson sous vapeur) est par ailleurs déductible implicitement :

- non seulement du dernier paragraphe de la description, où il est indiqué que les moyens de réglage peuvent être opérés de manière automatique par une simple action de commande de la part de l'opérateur pour passer d'un mode de cuisson à l'autre,
- mais aussi du premier paragraphe de la page 2, où l'on décrit l'influence positive d'un refroidissement long et lent sur la qualité finale d'un produit cuit et donc implicitement le maintien du produit dans le four pendant ladite phase de refroidissement.

Aucune caractéristique, fût-elle constructive ou même d'ordre fonctionnel, ne saurait distinguer l'agencement des éléments constitutifs du four tel que revendiqué de celui connu de D7.

Le four de la revendication 1 telle que délivrée se voit donc anticipé par l'état de la technique divulgué par D7 et contrevient aux exigences des articles 100a) et 54(1) CBE.

La requête principale de la titulaire, requérante I, est rejetée.

4. Requête subsidiaire 1

4.1 Article 123(2) CBE

La revendication 1 de RS1 se base sur la revendication 1 telle que délivrée à laquelle ont été rajoutées les caractéristiques suivantes :

- "un ventilateur (13) de circulation d'air dans l'espace intérieur (3)", provenant de la description,

page 5, ligne 5 de la demande publiée EP-A-1215444 (EP-A);

- "le moyen de refroidissement étant commandé par le moyen de commande" (revendication dépendante 2 tel que délivrée);
- "le moyen de refroidissement comprenant un moyen d'injection d'eau" (revendication dépendante 6 tel que délivrée);
- le four comprenant "un moyen d'introduction d'air froid dans l'espace intérieur" (revendication dépendante 4 tel que délivrée) "comprenant une pompe à air (22)" (partie de la revendication dépendante 5 tel que délivrée).

L'homme du métier à la lecture de la demande EP-A comprend que la présence d'un ventilateur dans l'espace intérieur sert à préciser que le four peut être actionné en mode convection ou chaleur tournante et que le type de ventilateur, de préférence centrifuge dans la description, n'y est en rien essentiel ou indissociable en tant que caractéristique du four. L'addition de la caractéristique définissant la présence d'un ventilateur dans le four ne relève donc pas d'une généralisation non divulguée et contraire à l'article 123(2) CBE.

De même l'addition d'une partie seulement de la revendication 5 telle que délivrée, à savoir la pompe à air 22 sans la soupape, ne constitue pas non plus une généralisation inadmissible. Dans les paragraphes [0015] et [0037] du brevet, correspondant aux paragraphes [0014] et [0036] de la demande EP-A, il apparaît que la soupape 23 est en fait optionnelle par rapport à la pompe à air. Elle est décrite comme présentant l'avantage supplémentaire d'éviter des circulations non souhaitées d'air mais ne contribue pas au

refroidissement par injection forcée d'air à proprement parler.

Il n'y a donc pas de nécessité à intégrer l'ensemble des caractéristiques de la revendication 5 telle que délivrée, et notamment celle définissant la présence d'une soupape.

Les mêmes conclusions s'appliquent par similitude à la revendication indépendante 4 définissant le procédé de commande du four.

Les modifications apportées au jeu de revendications de la requête subsidiaire 1 satisfont ainsi aux exigences de l'article 123(2) CBE.

4.2 Nouveauté

Le document D13 concerne un four (figure 1 et résumé) comprenant une enceinte 41 définissant un espace intérieur 12, des spirales de chauffage 34 de l'espace intérieur, un ventilateur de circulation d'air 32 dans l'espace intérieur, et une unité de commande 60 du moyen de chauffage.

Le four dispose par ailleurs de différentes installations permettant de refroidir de manière active l'espace intérieur afin de baisser la température de cuisson d'une première température de cuisson déterminée jusqu'à une deuxième température de cuisson déterminée inférieure à la première température de cuisson (cf. revendication 15).

Sont cités comme moyens de refroidissement envisageables parmi d'autres :

- un dispositif de pulvérisation d'eau contre les parois de l'espace intérieur du four, dispositif commandé par l'unité de commande, cf. figure 2, colonne 6, ligne 62 à colonne 7, ligne 7, et colonne 8, lignes 5 à 14, et revendications 19 et 20;
- une injection forcée d'air ambiant au moyen d'un ventilateur, soit une pompe à air, supplémentaire 105, cf. figure 5, colonne 8, lignes 47 à 60, colonne 9, lignes 10 à 18, et revendications 23 à 25.

Ces moyens de refroidissement actif sont commandés par le moyen de commande, cf. revendication 26, et peuvent être mis en œuvre non seulement individuellement mais aussi simultanément et en combinaison; ceci se déduit des passages de la description colonne 2, lignes 56 à 63, colonne 5, lignes 7 à 11 et colonne 9, lignes 34 à 38, ainsi que des degrés de dépendance des revendications 15 à 26 entre elles.

La chambre ne partage pas la conviction de la titulaire, lorsqu'elle affirme que le four selon l'invention se distinguerait de celui connu de D13 par la particularité définie par l'expression de la revendication 1 :

"afin de réaliser une cuisson par phases de température".

Quand bien même les moyens de refroidissement prévus dans le four selon D13 étaient utilisés principalement pour abaisser la température du four avant de procéder à l'introduction d'un nouvel aliment et donc à une nouvelle cuisson, il n'en demeure pas moins que le four est apte à procéder à une cuisson par phases de température pour un seul et même aliment logé dans le four pendant toutes les phases de cuisson en refroidissant l'espace interne pour passer d'une

température à l'autre. Un tel mode de fonctionnement du four ou de cuisson d'aliments n'est pas nécessairement traduit dans un mode de programmation de cuisson entièrement automatique mais peut tout aussi bien être réalisé manuellement par l'utilisateur du four par actionnement et réglage successif des touches de commande pour guider les étapes de cuisson.

Le four selon la revendication 1 de la requête RS1 est lui aussi anticipé par l'état de la technique connu de D13 et la requête RS1 rejetée par voie de conséquence.

5. Requête subsidiaire 1bis (RS1bis)

Le jeu de revendications a été limité aux revendications de procédé telles que contenues dans la requête subsidiaire 1.

5.1 Article 123(2) CBE

Comme la revendication indépendante 1 de la requête subsidiaire 1bis est identique à la revendication 4 de la requête subsidiaire 1, les conclusions de la chambre en matière de recevabilité des modifications de la requête subsidiaire 1 s'appliquent pleinement.

Les modifications apportées à la description se limitent à harmoniser celle-ci avec l'invention nouvellement définie.

Les documents soumis pour la requête subsidiaire 1bis remplissent ainsi les conditions exposées à l'article 123(2) CBE.

5.2 Articles 54 et 56 CBE

L'invention selon la requête subsidiaire 1bis est limitée au seul procédé de commande de four pour une cuisson par phases de température, c'est-à-dire à un procédé de cuisson d'un aliment unique maintenu dans le au four pendant toute la cuisson présentant au moins deux phases successives de températures différentes.

Dès lors, le document D13 ne peut plus représenter l'état de la technique le plus proche, puisque, comme discuté précédemment, l'étape de refroidissement forcé est mis en œuvre dans le procédé de D13 pour abaisser la température du four afin de pouvoir lancer une nouvelle cuisson à une température plus basse requise par la nature du nouvel aliment à cuire.

5.2.1 Le procédé de l'état de la technique se rapprochant de l'invention revendiquée est celui décrit dans le prospectus "Küpperbusch-Convect-Air" (D10).

La chambre estime que l'indication portée dans la marge de la dernière page du catalogue, "K.Nr.981. 10/96", indique sans équivoque, que le catalogue est daté d'octobre 1996. Selon l'approche constante des Chambres de Recours, un catalogue commercial est destiné à être distribué au public peu de temps après sa confection (cf. Jurisprudence, 6^o édition 2010, page 82, I.C.1.8.2). Le prospectus D10 fait donc partie de l'état de la technique au sens de l'article 54(2) CBE.

Dans la rubrique "Roast and Hold" à la page 7 de D10, on y décrit un procédé (D10.RH) de cuisson par phases de température d'une pièce de viande, à 250°C pour saisir et colorer puis à 80°C pour la finition de cuisson lente

et délicate. Le passage de températures se fait par refroidissement automatique de l'espace du four et nécessite environ 3 minutes (cf. diagramme de températures de la page 7).

Dans cette partie du prospectus aucun détail technique de la constitution des moyens de refroidissement du four n'est cependant précisé.

Il n'y a pas non plus lieu de considérer que le refroidissement par injection d'eau indiqué à la page 11, sous la rubrique "Eine Schnellrückkühlung, die nicht auf sich warten lässt", soit le moyen utilisé dans le procédé décrit à la page 7. Un rapprochement des deux exposés pages 7 et 11 s'avère d'autant moins évident que l'un des avantages cité à la page 11 concerne le gain de temps lors du changement des procédés de cuisson, ce qui indiquerait plutôt deux procédés de cuisson successifs avec changement d'aliment à cuire comme dans le cas de D13. Le fait que le terme "Schnellrückkühlung" se retrouve dans ces deux parties du catalogue ne permet pas à lui tout seul de conclure à l'identité des moyens de refroidissement.

Encore moins peut-on suivre l'argument de l'opposante, lorsqu'elle affirme que le four selon D10 serait identique à celui décrit dans D6 au nom de la même société (Küpperbusch). Il n'existe aucune preuve à cet endroit pouvant établir sans ambiguïté l'identité de construction et de fonctionnement; l'écart important entre leurs dates respectives de rédaction ou de publication, à savoir 1988 pour D6 et 1996 pour D10, laisserait d'ailleurs plutôt penser le contraire.

5.2.2 Le procédé revendiqué se distingue ainsi de l'état de la technique selon D10.RH par le fait que l'étape de refroidissement forcé est effectué par injection d'eau

et introduction d'air froid dans l'espace intérieur au moyen d'une pompe à air.

Le problème objectif qui peut en être déduit consisterait à déterminer la manière dont l'étape de refroidissement forcé indiqué dans D10.RH est obtenue.

5.2.3 Pour tenter de trouver dans l'état de la technique une indication des moyens techniques à mettre en œuvre, l'homme du métier consulterait d'abord et principalement la littérature traitant de procédé de cuisson par phases de température.

Pour cette technique, seuls les documents D10 et D7 semblent pouvoir apporter une approche permettant la cuisson par phases. En effet, la chambre estime que le passage de la page 11 de D10 pourrait indiquer à l'homme du métier de réaliser l'étape de refroidissement forcé en injectant de l'eau dans l'espace du four. De même, D7 préconise un abaissement de la température du four par injection d'eau dans sa cavité interne. Par contre, rien dans D10 ou D7 ne pourrait inciter l'homme du métier à aller plus avant et notamment à adjoindre à la pulvérisation d'eau une injection d'air froid au moyen d'une pompe.

Dans ce contexte, l'homme du métier n'aurait pas immédiatement considéré le document D13 comme suffisamment pertinent pour y trouver une solution au problème posé, puisque D13 ne traite pas d'un procédé de cuisson par phases de température mais bien d'une succession de cuissons séparées.

Mais même si l'homme du métier avait retenu D13 dans la mesure où y sont décrits différentes techniques de refroidissement, il en aurait sélectionné une qui soit

adaptée, comme par exemple par voie de dispersion d'eau comme déjà suggérée par D10 lui-même. Il manquerait donc encore une incitation pour l'homme du métier pour aller au-delà de cette étape et pour utiliser en combinaison et simultanément au moins deux des dispositifs de refroidissement décrits dans D13.

Dès lors, cette dernière étape de raisonnement, essentielle dans l'analyse problème-solution, est donc loin d'être évidente et relève plutôt d'une approche *ex-post facto*.

Finalement, l'homme du métier n'aurait pas non plus trouvé dans E4 une inspiration pour adjoindre un ventilateur soufflant de l'air forcé dans l'espace interne du four pour y provoquer un refroidissement forcé en vue de passer à une deuxième phase de cuisson d'un seul et même produit. Le ventilateur d'appoint décrit dans E4 apporte certes de l'air forcé dans le four mais uniquement dans le but de contrôler et régler le taux d'humidité dans le four et non pas pour faire baisser rapidement la température dans son espace de cuisson.

Ainsi, le procédé défini par la revendication 1 selon la requête subsidiaire 1bis ne découle pas à l'évidence de la combinaison de D10 et D13 et implique donc une activité inventive au sens de l'article 56 CBE.

6. Remboursement de la taxe de recours

La chambre estime que la division d'opposition a correctement exercé son pouvoir d'appréciation en ce sens qu'elle n'avait aucune raison tangible de procéder à l'audition du témoin ou à l'inspection d'un four lors

de la procédure orale. Dès lors la chambre ne peut faire le constat d'aucun manquement au droit d'être entendu en vertu de l'article 113(1) CBE.

En l'absence de faute grave de procédure, il convient de rejeter la demande en remboursement de la taxe de recours.

Dispositif

Par ces motifs, il est statué comme suit :

1. La décision attaquée est annulée.

2. L'affaire est renvoyée à l'instance du premier degré afin de maintenir le brevet N° 1215444 dans la version suivante :
 - a) Description : pages 2 à 7 produites lors de la procédure orale;
 - b) Revendications : 1 à 5 selon la requête subsidiaire 1bis produite lors de la procédure orale;
 - c) Figures : 1 à 5 du fascicule de brevet.

3. La requête en remboursement de la taxe de recours est rejetée.

Le greffier :

Le président :

V. Commare

U. Krause