

**Code de distribution interne :**

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

**Liste des données pour la décision  
du 27 mars 2012**

**N° du recours :** T 1572/11 - 3.2.04  
**N° de la demande :** 05775356.8  
**N° de la publication :** 1781154  
**C.I.B. :** A47J 37/04, A47J 39/00  
**Langue de la procédure :** FR

**Titre de l'invention :**

Friteuse à enduction automatique de matière grasse

**Titulaire du brevet :**

SEB S.A.

**Opposants :**

Tristar Europe B.V.  
Paolo Pellizzari  
Genius GmbH

**Référence :**

-

**Normes juridiques appliquées :**

CBE Art. 100a), 100c), 84, 123(2)  
CBE R. 115(2)

**Mot-clé :**

"Rejet du motif d'opposition de l'opposante 1 fondé sur un défaut de nouveauté (non)"

"Requêtes principale et requêtes auxiliaires 1, 1bis, 2 à 4 - nouveauté (non)"

"Requête auxiliaire 5 - extension inadmissible (oui)"

"Requêtes auxiliaires 6 à 10 - irrecevables (oui)"

**Décisions citées :**

G 0002/88, T 0219/83, T 0153/85, T 0951/91, T 1067/97,  
T 0025/03

**Exergue :**

-



N° du recours : T 1572/11 - 3.2.04

**D E C I S I O N**  
de la Chambre de recours technique 3.2.04  
du 27 mars 2012

**Requérante I:** Paolo Pellizzari  
(Opposante 2) Via Badoer 12  
I-35124 Padova (IT)

**Mandataire :** Rapisardi, Mariacristina  
Ufficio Brevetti Rapisardi S.r.l.  
Via Serbelloni 12  
I-20122 Milano (IT)

**Requérante II:** SEB S.A.  
(Titulaire du brevet) Chemin du Petit Bois  
BP 172  
F-69132 Ecully Cedex (FR)

**Mandataire :** Martin, Didier Roland Valéry  
Cabinet Didier Martin  
50, chemin des Verrières  
F-69260 Charbonnières-les-Bains (FR)

**Partie de droit I:** Tristar Europe B.V.  
(Opposante 1) Emma Goldmannweg 10  
NL-5032 MN Tilburg (NL)

**Mandataire :** Langenhuijsen, Bastiaan Wilhelmus Herman  
Patentwerk B.V.  
P.O. Box 1514  
NL-5200 BN 's-Hertogenbosch (NL)

**Partie de droit II:** Genius GmbH  
(Opposante 3) Im Dachsstück 8  
D-65555 Limburg (DE)

**Décision attaquée :** **Décision intermédiaire de la division  
d'opposition de l'Office européen des brevets  
postée le 6 juin 2011 concernant le maintien  
du brevet européen n° 1781154 dans une forme  
modifiée.**

**Composition de la Chambre :**

**Président :** C. Scheibling  
**Membres :** P. Petti  
C. Heath

## **Exposé des faits et conclusions**

I. Dans sa décision postée le 6 juin 2011, la Division d'opposition a estimé que, compte-tenu des modifications apportées par la titulaire du brevet au cours de la procédure d'opposition, le brevet et l'invention qui en constitue l'objet satisfaisaient aux conditions énoncées dans la CBE.

Le 13 juillet 2011 l'opposante 02 (requérante I) a formé un recours contre cette décision et a acquitté la taxe de recours ce même jour. Le mémoire exposant les motifs du recours a été reçu le 29 juillet 2011.

Le 21 juillet 2011 la titulaire (requérante II) a également formé un recours contre la dite décision et a acquitté la taxe de recours ce même jour. Le mémoire exposant les motifs du recours a été reçu le 5 octobre 2011.

II. Les oppositions ont été fondées sur les motifs d'opposition selon l'article 100 (a), (b) et (c) CBE. La Division d'Opposition est arrivée à la conclusion que l'objet des revendications indépendantes telles que délivrées n'était pas nouveau par rapport au document A5 : US-A-4 581 989.

III. Requête principale :

Les revendications 1 et 23 telle que délivrées se lisent comme suit :

"1. Friteuse à cuisson sèche (1) comprenant d'une part un corps principal (2) destiné à accueillir en son sein

des aliments à frire, caractérisée en ce qu'elle comprend, monté au sein dudit corps principal (2), un moyen (5,6) pour enduire automatiquement lesdits aliments d'une pellicule de matière grasse par brassage desdits aliments avec de la matière grasse, ladite friteuse comportant, monté sur le corps principal (2), un moyen de chauffe principal (24) conçu pour générer un flux chauffant (25) orienté de façon à frapper sensiblement directement au moins une partie des aliments, ledit moyen de chauffe principal (24) assurant à lui seul au moins l'essentiel de l'apport thermique permettant la cuisson."

"23. Procédé de friture d'aliments par cuisson sèche caractérisé en ce qu'il comprend une étape d'enduction, dans laquelle les aliments sont enduits d'une pellicule de matière grasse, l'étape d'enduction étant réalisée de façon automatique par brassage desdits aliments avec de la matière grasse, et d'autre part une étape de chauffage desdits aliments à l'aide d'un moyen de chauffe principal (24), conçu pour générer un flux d'air chaud (25) orienté de façon à frapper sensiblement directement au moins une partie des aliments, ledit moyen de chauffe principal (24) assurant à lui seul au moins l'essentiel de l'apport thermique permettant la cuisson, les étapes d'enduction et de chauffage étant effectuées à l'aide d'un appareillage unique."

IV. Requête auxiliaire 1 :

Par rapport à la revendication 1 telle que délivrée, la revendication 1 selon la requête auxiliaire 1 comporte les caractéristiques additionnelles suivantes :

"ledit moyen pour enduire automatiquement les aliments d'une pellicule de matière grasse comprend un moyen de réception (5) conçu pour contenir à la fois les aliments et de la matière grasse, le brassage des aliments avec la matière grasse s'effectuant au sein dudit moyen de réception (5)".

V. Requête auxiliaire 1bis :

La revendication 1 selon la requête auxiliaire 1bis rajoute par rapport à la revendication 1 selon la requête auxiliaire 1 le mot "directement" entre "pour contenir" et "à la fois les aliments et de la matière grasse".

VI. Requête auxiliaire 2 :

Par rapport à la revendication 1 telle que délivrée, la revendication 1 selon la requête auxiliaire 2 comporte les caractéristiques additionnelles suivantes :

"ledit moyen (5, 6) pour enduire automatiquement les aliments d'une pellicule de matière grasse comprenant d'une part un moyen de réception (5) conçu pour contenir à la fois les aliments et de la matière grasse, et d'autre part un moyen de remuage (6) des aliments contenus dans le moyen de réception (5), le moyen de réception (5) et le moyen de remuage (6) étant conçus pour être mis en mouvement l'un par rapport à l'autre, de façon à remuer et enduire les aliments d'une pellicule de matière grasse".

VII. Requête auxiliaire 3 :

La revendication 1 selon la requête auxiliaire 3 se lit comme suit :

"1. Friteuse à cuisson sèche (1) comprenant d'une part un corps principal (2) destiné à accueillir en son sein des aliments à frire, caractérisée en ce qu'elle comprend, monté au sein dudit corps principal (2), un moyen (5,6) pour enduire automatiquement lesdits aliments d'une pellicule de matière grasse par brassage desdits aliments avec de la matière grasse, ladite friteuse comportant, monté sur le corps principal (2), un moyen de chauffe principal (24) conçu pour générer un flux chauffant (25) orienté de façon à frapper sensiblement directement au moins une partie des aliments, ledit flux chauffant (25) étant un flux d'air chaud, ledit moyen de chauffe principal (24) étant conçu et agencé pour assurer la totalité de l'apport thermique permettant la cuisson."

VIII. Requête auxiliaire 4 :

Par rapport à la revendication 1 telle que délivrée, la revendication 1 selon la requête auxiliaire 4 rajoute les caractéristiques finales suivantes :

"et étant distinct dudit moyen (5, 6) pour enduire automatiquement."

IX. Requête auxiliaire 5 :

Par rapport à la revendication 1 telle que délivrée, la revendication 1 selon la requête auxiliaire 5 (telle qu'acceptée par la Division d'opposition) rajoute les

caractéristiques finales suivantes : "et comprenant un dispositif de canalisation (29) qui débouche en direction et au-dessus des aliments".

X. Requête auxiliaire 6 :

Par rapport à la revendication 1 selon la requête auxiliaire 2, la revendication 1 selon la requête auxiliaire 6 la caractéristique "de façon à remuer et enduire les aliments d'une pellicule de matière grasse" a été modifiée afin de lire : "de façon à brasser et remuer les aliments et la matière grasse au sein du moyen de réception (5), afin d'enduire les aliments d'une pellicule de matière grasse"

XI. Requête auxiliaire 7 :

Par rapport à la revendication 1 selon la requête auxiliaire 6, la revendication 1 selon la requête auxiliaire 7 précise que le moyen de réception (5) est "non ajouré".

XII. Requête auxiliaire 8 :

Par rapport à la revendication 1 selon la requête auxiliaire 6, la revendication 1 selon la requête auxiliaire 8 précise "le moyen de réception (5) assurant notamment une fonction de maintien des aliments dans une zone prédéterminée de la friteuse (1)".

XIII. Requête auxiliaire 9 :

Par rapport à la revendication 1 selon la requête auxiliaire 5, la revendication 1 selon la requête

auxiliaire 9 précise que le flux chauffant "est un flux d'air chaud" et que le moyen de chauffe principal comprend "un ventilateur (26) générant un flux aéraulique au sein du corps principal (2) et en le refoulant dans" un dispositif de canalisation.

XIV. Requête auxiliaire 10 :

Par rapport à la revendication 1 selon la requête auxiliaire 10 correspond à une combinaison des caractéristiques des revendications 1, 15 et 18 telles que délivrées.

XV. Une procédure orale a eu lieu le 27 mars 2012 devant la chambre de recours.

La requérante I (opposante 2) a demandé l'annulation de la décision contestée et la révocation du brevet dans son intégralité.

Elle a principalement argumenté de la façon suivante: Le motif d'opposition basé sur un manque de nouveauté fait partie de la procédure. La titulaire n'a donc pas d'intérêt légitime à ce que le motif d'opposition de l'opposante 1 basé sur un défaut de nouveauté soit déclaré inadmissible.

L'objet de la revendication 1 telle que délivrée n'est pas nouveau par rapport à A5. L'objet de la revendication 1 des requêtes auxiliaires 1, 1bis et 2 à 5 n'est pas nouveau par rapport à ce même document et les modifications apportées à la revendication 1 selon la requête auxiliaire 5 contreviennent aux dispositions de l'article 123(2) CBE.



Le requêtes auxiliaires 6 à 10 sont à rejeter car tardives, d'autant plus que les requêtes 6 à 9 ne sont pas clairement admissibles.

La requérante II (titulaire) a contesté les arguments avancés par la requérante I et a pour l'essentiel fait valoir ce qui suit:

L'opposante 1 n'a pas motivé son objection de nouveauté de sorte qu'il convient de rejeter ce motif d'opposition afin que les documents cités à l'appui de ce motif soient exclus de la procédure.

A5 ne divulgue pas de moyen monté au sein du corps principal, pour enduire les aliments d'une pellicule de matière grasse par brassage et pas de moyen de chauffe principal monté sur le corps principal, qui est différent du moyen de brassage. Il est clair pour l'homme du métier que le dispositif de canalisation décrit dans la requête auxiliaire 5 est structurellement indépendant des autres éléments du moyen de chauffe et peut donc être revendiqué isolément.

Les requêtes 6 à 10 sont à considérer comme une réaction de la titulaire à la tournure surprenante prise par la discussion et notamment à la décision concernant le défaut de nouveauté par rapport à A5.

La requérante II (titulaire) a demandé l'annulation de la décision attaquée et le maintien du brevet tel que délivré, alternativement le maintien du brevet sur la base de l'une des requêtes auxiliaires 1, 1bis, 2, 3, 4, 6 à 10 déposées durant la procédure orale ou de la requête auxiliaire 5 qui correspond à la version telle qu'acceptée par la Division d'opposition.

Les opposantes 1 et 3 n'ont pas formulé de requêtes et n'ont pas comparu. Elles ont fait savoir par lettre du 10 février 2012, respectivement du 21 février 2012 qu'elles ne prendraient pas part à l'audience. La procédure a donc été poursuivie en leur absence en vertu des dispositions de la règle 115 (2) CBE.

### **Motifs de la décision**

1. Les recours sont recevables.
2. *Issue formelle :*

La titulaire a demandé que le motif d'opposition soulevé par l'opposante 1, fondé sur un défaut de nouveauté soit déclaré inadmissible afin que les documents cités à l'appui de ce motif soient exclus de la procédure. La chambre constate cependant que le motif d'opposition basé sur le manque de nouveauté est déjà dans la procédure, que la décision de la division d'opposition prend position par rapport aux documents cités par l'opposante 1 à l'appui du dit motif et a donc déjà introduit ces documents dans la procédure, que l'opposante 2 ne s'est pas référée à ces documents dans sa plaidoirie et que même en l'absence d'une décision formelle, la titulaire conservait la possibilité de demander que ces documents ne soit pas pris en considération, si cela s'était avéré nécessaire au cours de la procédure.

Il s'ensuit que la chambre considère que la titulaire n'a pas d'intérêt légitime à ce que le motif d'opposition de l'opposante 1 basé sur un défaut de

nouveauté soit déclaré inadmissible. Cette requête est donc rejetée.

3. *Nouveauté de l'objet de la revendication 1 telle que délivrée :*

3.1 Il est incontesté que le document A5 décrit par rapport au mode d'exécution selon la figure 6, une friteuse à cuisson sèche comprenant un corps principal destiné à accueillir en son sein des aliments à frire et, monté au sein dudit corps principal, un moyen pour enduire automatiquement lesdits aliments de matière grasse, ladite friteuse comportant, monté sur le corps principal, un moyen de chauffe principal (628) conçu pour générer un flux chauffant orienté de façon à frapper sensiblement directement au moins une partie des aliments, ledit moyen de chauffe principal (628) assurant à lui seul au moins l'essentiel de l'apport thermique permettant la cuisson.

3.2 La titulaire a cependant contesté que A5 décrive également un moyen pour enduire les aliments d'une pellicule de matière grasse par brassage desdits aliments avec de la matière grasse. De plus elle a considéré que la friteuse selon A5 ne comportait qu'un seul moyen assurant à la fois le brassage et le chauffage, tandis que libellé de la revendication 1 impliquait la présence de deux moyens distincts. La titulaire a en outre soutenu que l'opposante affirmait sans apporter de preuve que ces caractéristiques étaient divulguées par A5. La titulaire s'est référé à la décision T 219/83 (OJ OEB 1986, 211) pour soutenir que l'opposante, contrairement à la décision citée n'apportait pas la preuve de ce qu'elle

affirmait et à la décision G 02/88 (OJ OEB 1990, 093) dans laquelle la Grande Chambre souligne "qu'en vertu de l'article 54(2) CBE, la question est de savoir ce qui a été "rendu accessible" au public ... l'utilisation non révélée du fait qu'elle n'a pas été mise à la disposition du public ne constitue pas un motif de récusation de la validité d'un brevet européen". La titulaire en a tiré la conclusion qu'a défaut d'être spécifiquement décrites dans A5 les dites caractéristiques n'avaient pas été rendues accessibles au public par ce document.

- 3.3 La chambre ne partage pas ces points de vue. Différents passages de A5 ont été cités par l'opposante à l'appui de ses affirmations. Ainsi le passage colonne 14, lignes 15 à 17 indique que des vitesses [d'air] très élevées remuent et retournent les aliments; c'est-à-dire les brassent. De plus, comme le flux d'air contient de l'huile en dispersion (colonne 5, lignes 58 à 60) les aliments sont brassés avec de la matière grasse. Il est exact que la formation d'une pellicule de matière grasse n'est pas explicitement mentionnée dans ce document. Néanmoins, il y est indiqué colonne 13, lignes 38 à 45, que le flux de fluide échangeur de chaleur atteint le plan dans lequel se trouvent les aliments dans sa totalité; qu'ainsi la génération de point chauds ou d'espaces morts est fortement réduite et que de cette façon les aliments frits, qui sont très sensibles à une répartition uniforme de la chaleur, développent une surface croustillante uniforme. En outre, il est mentionné que le transfert de chaleur est amélioré par la présence de matière grasse et que celle-ci entre intimement en contact avec les aliments (colonne 6, lignes 21 à 24).

Un homme du métier considèrera que les dits résultats (réduction des points chauds et espaces morts, répartition uniforme de la chaleur et développement d'une surface croustillante uniforme par contact intime avec la matière grasse) ne peuvent être obtenus que si les aliments sont entièrement enrobés par de la matière grasse, c'est-à-dire, que s'il y a formation d'une pellicule de matière grasse. La formation d'une pellicule de matière grasse n'est donc pas un effet non révélé par A5 comme l'a soutenu la titulaire, mais un effet qui doit être nécessairement réalisé pour atteindre les résultats annoncés.

3.4 En outre, la chambre ne partage pas l'avis de la titulaire selon lequel le moyen de chauffe principal est le flux d'air chaud. La chambre soutient que dans le mode d'exécution selon la figure 6 de A5 le moyen de chauffe principal est formé par les résistances chauffantes 628 (Figure 6) qui constituent le seul moyen technique pour produire et apporter de la chaleur et non par le flux d'air qui résulte principalement de l'action du ventilateur 620.

Les moyens de brassage (ventilateur et flux d'air) et de chauffage (résistances) décrits dans A5 sont donc distincts.

3.5 Il s'ensuit que l'objet de la revendication 1 telle que délivrée n'est pas nouveau par rapport à A5.

4. *Requêtes auxiliaires 1, 1bis, 2 à 5 :*

4.1 Requête auxiliaire 1 :

Les caractéristiques qui ont été rajoutées à la revendication 1 selon cette requête par rapport à la revendication 1 telle que délivrée à savoir :

"ledit moyen pour enduire automatiquement les aliments d'une pellicule de matière grasse comprend un moyen de réception (5) conçu pour contenir à la fois les aliments et de la matière grasse, le brassage des aliments avec la matière grasse s'effectuant au sein dudit moyen de réception (5)" sont également divulguées par le mode d'exécution selon la figure 6 de A5.

En effet, la friteuse connue de A5 comporte un moyen de réception constitué par le revêtement/paroi 611 et le panier 614.

Il convient de préciser que "de la matière grasse" signifie simplement "une certaine quantité de matière grasse" et non "la totalité de la matière grasse". La chambre ne peut pas non plus suivre la titulaire lorsqu'elle affirme que le panier n'est pas apte à contenir de matière grasse, car il ne peut pas retenir celle-ci indéfiniment. Contenir ne signifie pas retenir; le fait qu'un "récepteur" présente des fuites, c'est-à-dire ne peut pas retenir un fluide indéfiniment, n'empêche pas ce récepteur de contenir une certaine quantité de ce fluide.

4.2 Requête auxiliaire 1bis :

La revendication 1 selon la requête auxiliaire 1bis précise que le moyen de réception est conçu pour contenir "directement" à la fois les aliments et de la matière grasse.

Outre le fait que le sens du mot "directement" manque de clarté dans le contexte donné, le moyen de réception de la friteuse selon A5 (revêtement/paroi 611 et panier 614) contient à la fois des aliments et de la matière grasse sans moyen intermédiaire, c'est-à-dire directement.

4.3 Requête auxiliaire 2 :

Par rapport à la revendication 1 telle que délivrée, la revendication 1 selon la requête auxiliaire 2 comporte les caractéristiques additionnelles suivantes :

"ledit moyen (5, 6) pour enduire automatiquement les aliments d'une pellicule de matière grasse comprenant d'une part un moyen de réception (5) conçu pour contenir à la fois les aliments et de la matière grasse, et d'autre part un moyen de remuage (6) des aliments contenus dans le moyen de réception (5), le moyen de réception (5) et le moyen de remuage (6) étant conçus pour être mis en mouvement l'un par rapport à l'autre, de façon à remuer et enduire les aliments d'une pellicule de matière grasse".

Dans la friteuse selon A5, le moyen de réception est constitué par le revêtement/paroi 611 et le panier 614 alors que le moyen de remuage est constitué par l'hélice du ventilateur 620 et le flux d'air qu'il produit.

L'hélice du ventilateur 620 et le flux d'air sont tous deux en mouvement par rapport au panier et au revêtement/paroi 611.

#### 4.4 Requête auxiliaire 3 :

La revendication 1 selon la requête auxiliaire 3 rajoute par rapport à la revendication 1 telle que délivrée : "ledit flux chauffant (25) étant un flux d'air chaud, ledit moyen de chauffe principal (24) étant conçu et agencé pour assurer la totalité de l'apport thermique permettant la cuisson."

Dans A5 il est indiqué qu'un flux chauffant est formé et que de l'huile est dispersée dans le flux d'air (colonne 13, lignes 26 à 28; colonne 14, lignes 11 à 15). La quantité d'huile utilisée restant faible (colonne 14, 43 à 45). Le flux chauffant est donc principalement un flux d'air chaud, qui est chauffé exclusivement par les résistances 628 (figure 6; colonne 14, lignes 27 à 31).

La titulaire a soutenu que dans A5 le flux chauffant n'était pas un flux d'air chaud mais un flux d'air chargé en huile dans lequel l'huile est le principal vecteur de chaleur.

Dans la friteuse revendiquée l'air circule en circuit fermé (spécification brevet, colonne 5, lignes 1 à 5), cet air, qui est continuellement aspiré dans la friteuse et soufflé sur les aliments (paragraphe [0092]) enduits de matière grasse, contient donc forcément une certaine quantité de matière grasse en suspension qui participe, elle aussi, au transfert de chaleur.

Le flux chauffant décrit dans A5 ne diffère donc pas pour l'essentiel du flux chauffant selon l'invention revendiquée et est donc lui-aussi un flux d'air chaud dans les sens de l'invention revendiquée.



4.5 Requête auxiliaire 4 :

Par rapport à la revendication 1 telle que délivrée, la revendication 1 selon la requête auxiliaire 4 précise que le moyen de chauffe principal est "distinct dudit moyen (5, 6) pour enduire automatiquement."

Comme il a déjà été explicité au point 3.4, ci-dessus, dans la friteuse selon la figure 6 de A5 le moyen de chauffe est constitué par les résistances 628. Le moyen pour enduire automatiquement est constitué par le ventilateur 620 et le flux d'air qui résulte de son action. Ces moyens sont donc distincts.

4.6 Requête auxiliaire 5 :

Par rapport à la revendication 1 telle que délivrée, la revendication 1 selon la requête auxiliaire 5 (version telle qu'acceptée par la Division d'opposition) rajoute les caractéristiques finales suivantes : "et comprenant un dispositif de canalisation (29) qui débouche en direction et au-dessus des aliments".

Ces caractéristiques sont divulguées par la revendication 16 telle que déposée à l'origine et à la page 20, lignes 3 à 9 de la description telle que déposée à l'origine. Dans ces passages, les dites caractéristiques sont divulguées en combinaison avec d'autres caractéristiques qui n'ont pas été incorporées dans la revendication 1 modifiée.

La titulaire a fait valoir que le test à appliquer pour savoir si cette modification satisfaisait aux dispositions de l'article 123(2) CBE, était le même que

pour évaluer si la suppression d'une caractéristique était acceptable.

La chambre ne partage pas ce point de vue. Il ne s'agit pas en l'occurrence de supprimer une caractéristique de la revendication 1, mais d'en incorporer une autre, qui a été extraite isolément d'un groupe de caractéristiques initialement exposées en combinaison.

Dans ce cas la jurisprudence des chambres de recours prévoit qu'une telle modification n'est justifiée qu'en l'absence de tout lien fonctionnel ou structurel manifeste entre ces caractéristiques (voir T 1067/97 et T 0025/03).

Dans le cas présent, la canalisation a été décrite en combinaison avec "un ventilateur centrifuge 26 générant un flux aéraulique en aspirant de l'air au sein du corps principal 2 par au moins une ouïe d'entrée 27, ... et en refoulant cet air par au moins une ouïe de sortie 28". Il existe donc un lien structurel entre le ventilateur et la canalisation, étant donné que la canalisation doit être structurée pour s'adapter à l'ouïe de sortie du ventilateur afin de recevoir et guider le flux d'air produit par celui-ci et également un lien fonctionnel puisque la présence d'une canalisation n'a de sens technique que si un flux d'air est produit et qu'il est nécessaire de guider celui-ci vers un endroit précis. De plus, même si l'on appliquait le test mentionné par la titulaire, les deuxième et troisième critères énoncés par celui-ci, à savoir : "que la caractéristique n'est pas indispensable en tant que telle à la réalisation de l'invention eu égard au problème technique à résoudre et que la suppression de la caractéristique n'impose pas de vraiment modifier en conséquence d'autres caractéristiques" ne seraient pas remplis du fait que le

ventilateur est nécessaire à l'obtention d'un flux d'air et donc à la réalisation de l'invention et que l'absence de ventilateur nécessiterait des modifications importantes de la friteuse revendiquée et donc la modification d'autres caractéristiques.

4.7 Il s'ensuit que l'objet de la revendication 1 des requêtes auxiliaires 1, 1bis, 2 à 4 n'est pas nouveau et que les modifications apportées à la revendication 1 de la requête auxiliaire 5 sont contraires aux dispositions de l'article 123(2) CBE.

5. *Requêtes auxiliaires 6 à 10 :*

5.1 Ces requêtes ont été présentées pour la première fois vers la fin de la procédure orale. Elles constituent donc une modification des moyens invoqués par une partie dans le sens de l'Article 13(1) du Règlement de Procédure des Chambres de Recours (RPCR).

Selon cet article, l'admission et l'examen de toute modification présentée par une partie après que celle-ci ait déposé son mémoire de recours ou sa réponse sont laissés à l'appréciation de la chambre. La chambre exerce son pouvoir d'appréciation en tenant compte, entre autres, de la complexité du nouvel objet, de l'état d'avancement de la procédure et du principe de l'économie de la procédure.

Dans l'exercice du pouvoir discrétionnaire et donc d'appréciation laissé à la chambre pour admettre ou de rejeter des requêtes non présentées en temps utile, les chambres de recours adoptent souvent l'approche qui consiste à n'admettre de nouvelles requêtes à un stade avancé de la procédure que s'il y a de bonnes raisons

pour que ces requêtes n'aient pas pu être présentée avant, ceci peut être le cas lorsque ces requêtes sont dues à une modification des faits et arguments présentés durant la procédure, si ces requêtes sont clairement admissibles, si leur dépôt ne constitue pas un abus processuel tactique et si les revendications modifiées selon ces requêtes n'engendrent pas une situation si nouvelle qu'il ne puisse raisonnablement être présumé que l'autre partie l'ait pu prendre en considération sans que la procédure soit rallongée de façon indue (voir décisions T 153/85 JO OEB 1988, 1; T 951/91 JO OEB 1995, 202).

5.2 Dans le cas présent, ce n'est que durant la procédure orale que la titulaire a pris conscience que l'expression "avec de la matière grasse" était considérée comme signifiant "avec une certaine quantité de matière grasse" et non "avec toute la matière grasse". De ce fait, les requêtes auxiliaires 6, 7 et 8 qui précisent "de façon à remuer et brasser les aliments et la matière grasse" peuvent être considérées comme une réaction à ce fait nouveau.

5.3 Ceci n'est cependant pas le cas pour les requêtes auxiliaires 9 et 10. La revendication 1 de ces requêtes se fonde sur la revendication 1 selon la requête auxiliaire 5. Les faits et arguments avancés par ailleurs et en particulier, l'objection fondée sur l'article 123(2) CBE à l'encontre de la revendication 1 selon la requête auxiliaire 5, n'ont pas changé durant la totalité de la procédure de recours. Les requêtes 9 et 10 qui visent à remédier à cette objection (extension inadmissible) auraient donc du être présentées au plus

tard avec la réponse au mémoire de recours de l'opposante.

A ce stade de la procédure, les requêtes 9 et 10 engendrent une situation nouvelle qui ne pourrait pas être prise en considération sans rallonger la procédure de façon indue.

Il s'ensuit que ces requêtes tardives doivent être rejetées comme irrecevables.

- 5.4 La revendication 1 de la requête auxiliaire 6 précise par rapport à la revendication 1 de la requête auxiliaire 2 (dont l'objet n'est pas nouveau par rapport à A5, voir point 4.3 ci-dessus) que le moyen de réception et de remuage sont conçus "de façon à brasser et remuer les aliments et la matière grasse au sein du moyen de réception". Cette caractéristique fonctionnelle est également réalisée dans A5 et ne semble donc pas, de prime abord, de nature à pouvoir rétablir la nouveauté par rapport à ce document.

La revendication 1 de la requête auxiliaire 7 précise par rapport à la revendication 1 de la requête auxiliaire 6 que le moyen de réception est "non ajouré". Il n'est immédiatement évident que le terme "non ajouré" puisse être incorporé dans la revendication 1 isolément du groupe de caractéristiques dans lequel il apparaît dans la description. De plus, dans A5 le moyen de réception a été défini comme comportant également le revêtement/paroi 611 qui lui aussi est non ajouré. L'objet de cette revendication n'est donc pas clairement admissible eu égard aux articles 123(2) et 54(2) CBE.

La revendication 1 de la requête auxiliaire 8 précise par rapport à la revendication 1 de la requête

auxiliaire 6 : "ledit moyen de réception (5) assurant notamment une fonction de maintien des aliments dans une zone prédéterminée de la friteuse (1)". Il apparaît de prime abord que la friteuse décrite dans A5 comporte également un moyen de réception qui maintient les aliments dans une zone prédéterminée de la friteuse. Cette caractéristique additionnelle ne semble donc pas en mesure de rétablir la nouveauté si l'objet de la revendication 1 selon la requête auxiliaire 6 en est dépourvu.

Il s'ensuit qu'aucune des requêtes auxiliaires 6 à 8 n'est clairement admissible. Ces requêtes sont donc rejetées comme irrecevables.

## **Dispositif**

**Par ces motifs, il est statué comme suit :**

1. La décision attaquée est annulée.
2. Le brevet est révoqué.

Le Greffier :

Le Président :

G. Magouliotis

C. Scheibling