

Code de distribution interne :

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

**Liste des données pour la décision
du 1er juillet 2015**

N° du recours : T 2308/11 - 3.3.08

N° de la demande : 02745494.1

N° de la publication : 1395649

C.I.B. : C12N1/18, C12G1/02, C12N1/04

Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :
PROCEDE DE REHYDRATATION DE LEVURES SECHES ACTIVES, ET MILIEU
DE REHYDRATATION

Titulaire du brevet :
Danstar Ferment AG

Opposante :
Lesaffre International

Référence :
Milieu de réhydratation, levures inactives/DANSTAR FERMENT AG

Normes juridiques appliquées :
CBE Art. 123(2), 56, 114(2)
RPCR Art. 12(4), 13(1)

Mot-clé :
Requêtes auxiliaires Nos. 1 et 2 - admission (oui)
Requêtes principale et auxiliaire No. 1 -
Article 123(2) CBE (non)
Requête auxiliaire No. 2 - suffit aux exigences de la CBE

Décisions citées :
T 1069/08, T 0775/09, T 1621/09

Exergue :



Beschwerdekammern
Boards of Appeal
Chambres de recours

European Patent Office
D-80298 MUNICH
GERMANY
Tel. +49 (0) 89 2399-0
Fax +49 (0) 89 2399-4465

N° du recours : T 2308/11 - 3.3.08

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.3.08
du 1er juillet 2015

Requérant : Lesaffre International
(Opposant) 137 rue Gabriel Péri
59700 Marcq-en-Baroeul (FR)

Mandataire : Mme Touati, Catherine
Cabinet Plasseraud
52, rue de la Victoire
75440 Paris Cedex 09 (FR)

Intimé : Mme Mouget-Goniot, Claire
(Titulaire du brevet) Mme Decobert, Ludivine
Danstar Ferment AG
Bahnhofstrasse 7
6300 Zug (CH)

Mandataire : Cabinet Armengaud Aîné
3, avenue Bugeaud
75116 Paris (FR)

Décision attaquée : **Décision intermédiaire de la division
d'opposition de l'office européen des brevets
postée le 7 septembre 2011 concernant le
maintien du brevet européen No. 1395649 dans une
forme modifiée.**

Composition de la Chambre :

Président P. Julià
Membres : B. Stolz
J. Geschwind

Exposé des faits et conclusions

I. Un recours a été formé par l'opposant (le requérant) à l'encontre de la décision prise par la division d'opposition en date du 7 septembre 2011, de maintenir le brevet Européen numéro 1 395 649, sur la base de la requête principale soumise lors de la procédure orale.

II. Le requérant demande l'annulation de la décision du 7 septembre 2011 aux motifs d'une extension de l'objet de l'invention (Articles 100c) et 123(2) CBE) et du défaut d'activité inventive (Articles 100a) et 56 CBE).

III. La titulaire du brevet (l'intimée) a répliqué au mémoire de recours.

IV. Dans une notification établie conformément aux dispositions de l'article 15(1) du Règlement de procédure des Chambres de recours (RPCR), la Chambre a informé les parties de son opinion préliminaire sur un certain nombre de points soulevés dans le cadre du recours.

V. La notification de la chambre a été suivie d'une réponse de l'intimée à laquelle étaient jointes deux requêtes subsidiaires.

VI. La procédure orale s'est tenue le 1er juillet 2015.

VII. La revendication 1 de la requête principale et de la requête subsidiaire No. 1 est libellée comme suit :

"1. Procédé de réhydratation de levures sèches actives pour la fermentation alcoolique, caractérisé en ce que lesdites levures sèches actives sont placées dans un milieu aqueux contenant des levures inactives ou un

dérivé de levure à raison de 100 à 200 g/l, de préférence 150 g/l de milieu."

VIII. Les revendications 1, 10 et 14 de la requête subsidiaire No. 2 sont libellées comme suit :

"1. Procédé de réhydratation de levures sèches actives comprenant essentiellement les étapes consistant à :

a) préparer un milieu de réhydratation aqueux, sucré ou non sucré, comprenant

i) des levures inactives ou un dérivé de levure à raison de 100 à 200 g/l, de préférence 150 g/l de milieu, et éventuellement

ii) un ou plusieurs nutriments choisis parmi des sources d'azote organique comprenant des sels d'ammonium, des nitrates, l'urée, des acides aminés, des peptides, des protéines ou une source biologique riche en azote; des acides gras, des stérols, une combinaison de ceux-ci ou une source naturelle riche en ces éléments telle que notamment les bourbes; des vitamines comprenant la thiamine, la biotine, l'acide pantothénique, la niacine, la riboflavine, la pyridoxine, ou une source naturelle riche en vitamines; des sels minéraux comprenant des phosphates, des sels de zinc, de magnésium, de calcium, de potassium, de sodium, de fer, de cuivre, de manganèse ou une combinaison de ces sels minéraux, chaque nutriment choisi étant apporté à une concentration 200 à 1000 fois supérieure, de préférence 500 fois

supérieure, à celle qu'il aura dans le moût à fermenter, dans un milieu aqueux,

b) introduire les levures sèches actives dans le milieu de réhydratation ainsi préparé à raison de 50 à 150 g/l, de préférence 100 g/l de milieu.

c) incuber le milieu de réhydratation contenant les levures sèches actives à une température comprise entre 30°C et 45°C, de préférence 37°C, durant 20 à 40 minutes, de préférence 30 minutes.

10. Milieu de réhydratation de levures sèches actives comprenant au moins, dans un milieu aqueux, sucré ou non, des levures inactives ou un dérivé de levure à raison de 100 à 200 g/l, de préférence 150 g/l de milieu.

14. Composition sèche destinée à la préparation d'un milieu de réhydratation de levures sèches actives selon l'une quelconque des revendications 10 à 12, caractérisée en ce qu'elle comprend au moins,

i) environ 99,3 % en poids de levures inactives ou de dérivé de levure, sous forme déshydratée,

ii) un ou plusieurs nutriments choisis parmi l'acide pantothénique, la biotine, un sel de zinc, un sel de magnésium, un sel de manganèse."

Les revendications 2 à 9 ont trait à des caractéristiques additionnelles du procédé de la revendication 1, les revendications 11 et 12 à des caractéristiques additionnelles relatives au milieu de la revendication 10. La revendication 13 a trait à l'utilisation d'une composition sèche pour la

préparation d'un milieu de réhydratation de levures sèches actives, les revendications 15 à 17 ont trait à des procédés de production d'une boisson fermentée alcoolisée et la revendication 18 à un inoculum de levures, caractérisé en ce qu'il contient les levures sèches actives revivifiées selon le procédé revendiqué et du milieu de réhydratation.

IX. Dans la présente décision référence est faite aux documents suivants:

E1: EP 0616030 (date de publication:
21 septembre 1994);

E2: Wine Microbiology and Biotechnology, G. H. Fleet,
pages 436-437, 1993;

E3: "*Importance de la température de réhydratation des levures sèches ou comment éviter de perdre 80% de ses levures en les réhydratant mal*", Revue française Oenologie, 28(120), pages 53-54, 1989;

E4: "*Les nouveaux activateurs de la fermentation alcoolique*", M. Feuillat et J. Guerreau, Bulletin de l'O.I.V., pages 988-998, 1996;

E5: "*OENOLOGIE, Fondements scientifiques et technologiques*", C. Flanzky, pages 451, 452 et 703, 1998.

X. Les arguments du requérant, dans la mesure où ils sont pertinents pour la présente décision, peuvent être résumés comme suit:

Requête principale

Article 123(2) CBE

La caractéristique "*à raison de 100 à 200 g/l, de préférence 150 g/l de milieu*" avait été ajoutée à la revendication 1 de la requête principale lors de la procédure d'examen.

Dans la demande telle que déposée, on retrouvait cette caractéristique dans la revendication 4, ainsi que dans la description, aux pages 6 à 8. La description divulgue différentes définitions du procédé revendiqué, commençant avec une définition très générale (page 6, lignes 22 à 27), poursuivant avec deux définitions intermédiaires (page 7, lignes 14 à 24; pages 7, ligne 25 jusqu'à page 8, ligne 5) et terminant avec la définition la plus spécifique (page 8, lignes 19 à 29). Aucune de ces définitions ne correspondait à la définition d'un procédé selon la revendication 1. La caractéristique ajoutée à la revendication 1 était reprise des paragraphes précités pris isolément, tandis que selon ces paragraphes elle était liée à d'autres caractéristiques. L'absence d'un lien entre ces différentes caractéristiques ne résultait pas de façon manifeste, ni du brevet, ni de l'art antérieur tel que représenté par exemple par les documents E2 et E3.

Etant donné que l'introduction des levures inactives (LI) "*à raison de 100 à 200 g/l, de préférence 150 g/l de milieu*" est présentée comme un aspect particulier et indissociable du procédé en trois étapes selon l'invention, le fait d'isoler cette étape de son contexte, c'est-à-dire de supprimer les étapes b) et c) étend l'objet de la revendication 1 au-delà du contenu de la demande telle que déposée.

Admission des requêtes subsidiaires Nos. 1 et 2

Les requêtes ne devraient pas être admises dans la procédure parce que les objections sous l'article 123(2) CBE à l'encontre des revendications 1 et 3 de la requête principale avaient été soulevées dès le début de la procédure d'opposition. Malgré cela, l'intimée n'a déposé ces requêtes subsidiaires que tardivement et seulement en réponse à la notification de la chambre. En outre, la revendication 1 de la requête subsidiaire No. 1 n'était pas modifiée.

La revendication 1 de la requête subsidiaire No. 2 se fonde sur la revendication 3 de la requête principale. Par rapport à la revendication 3 de la requête principale, la revendication 1 comprend une étape additionnelle. L'ajout de cette étape est une réaction à une objection sous l'article 123(2) CBE à l'encontre de la revendication 3 de la requête principale. Cette objection a été soulevée dans le mémoire d'opposition, a été répétée dans une réponse à la citation à la procédure orale devant la division d'opposition, a été débattue lors de ladite procédure orale et se trouvait reprise dans le mémoire de recours. Néanmoins, l'intimée a attendu la notification de la chambre de recours avant de réagir. Sa réaction est donc tardive.

Requête subsidiaire No. 1.

La revendication 1 de cette requête ne satisfait pas aux exigences de l'article 123(2) CBE pour les mêmes raisons que pour la revendication 1 de la requête principale.

Requête subsidiaire No. 2

Article 123(2) CBE

L'insertion dans l'étape a) ii) de la revendication 1 (ainsi que dans les paragraphes ii) des revendications 11 et 13) des termes "des sources d'azote organique comprenant", "des vitamines comprenant" et "des sels minéraux comprenant" n'avait pas de fondement dans la demande telle que déposée. De plus, par l'insertion de ces termes, en combinaison avec le terme "comprenant", la liste limitée de nutriments additionnels était ouverte, devenant non-limitée. L'ajout d'éléments nutritifs, définis comme sus-mentionné, à un milieu de réhydratation était seulement divulgué à la page 6 (lignes 27 à 30) de la demande telle que déposée. Cette divulgation n'incluait pas les autres caractéristiques de la revendication 1. Les procédés de réhydratation décrits aux pages 7 et 8 comprenaient beaucoup plus de caractéristiques, ne comprenaient pas l'usage des termes sus-mentionnés, et la liste de nutriments additionnels était limitée à des nutriments spécifiques.

L'inclusion des phosphates dans le groupe de sels minéraux n'avait pas davantage de fondement.

Admission de nouveaux faits et arguments par rapport à l'article 123(2) CBE

Hormis les arguments présentés par écrit, les revendications 1, 6, 7, 9, 11 et 13 de la requête subsidiaire No. 2 ne satisfont pas aux exigences de l'article 123(2) CBE pour les raisons suivantes:

Le dernier paragraphe de la page 7 et la revendication 4 de la demande telle que déposée ne divulguaient que l'usage d'un acide gras et d'un stérol comme nutriments complémentaires dans le milieu aqueux de base, tandis

que les revendications 1, 11 et 13 faisaient référence à des acides gras et des stéroïls. De plus, les revendications 6, 7 et 9 n'avaient pas de fondement dans la demande telle que déposée.

Étant donné que la chambre devrait prendre en compte l'intérêt général du public en veillant à ce qu'aucun brevet non valide soit délivré, ces objections devraient être admises.

Article 56 CBE

Le document E2 représentait l'état de la technique le plus proche. Partant de ce document, le problème technique à résoudre consistait à mettre à disposition un procédé de réhydratation de levures sèches activées (LSA) amélioré. Comme décrit à la page 5, lignes 18 à 27, de la demande telle que déposée, l'influence de la composition du milieu de réhydratation sur l'activité métabolique de la levure était connue à l'homme du métier. Dès lors, mis à part les LI, toutes les autres constituants d'un milieu de réhydratation étaient connus. Le choix de la plage de 100 g/l à 200 g/l de LI était arbitraire et le brevet ne mettait en évidence un effet quelconque que pour une concentration de 150 g/l. En plus, les données des exemples n'étaient pas comparables parce que le milieu de référence comprenait de glucose, tandis que le milieu selon l'invention n'en comprenait pas. Par conséquent, aucune preuve n'existait que le problème sus-mentionnée était résolu. Le document E4 décrivait l'utilisation de trois produits d'origine levurienne, des LI, comme activateurs de fermentation alcoolique dont le produit C1 est ajouté avant le départ de la fermentation, c'est à dire avant que la fermentation ait lieu. Ce document incitait donc l'homme du métier à utiliser les LI dans

un milieu de réhydratation. La solution du problème technique selon la revendication 1 manquait d'activité inventive au vue des documents E2 et E4.

Quant à la revendication 10, partant du document E4, le problème technique à résoudre consistait à mettre à disposition un milieu de réhydratation de levures sèches activés (LSA) alternatif. Du document E4 il était connu que des activateurs tel que C1, ajoutés avant le départ de la phase de fermentation, enrichissaient le milieu avec des nutriments. Le document E2 divulguait la signification de nutriments dans le milieu de réhydratation. Il était donc évident d'utiliser un activateur tel que C1 dans un milieu de réhydratation. Le choix de la plage de 100 à 200 g/l était arbitraire parce qu'aucun effet inattendu n'était observé.

La revendication 14 portait sur une composition sèche destinée à la préparation d'un milieu de réhydratation de LSA caractérisée en ce qu'elle comprend environ 99,3% en poids de LI et un ou plusieurs nutriments comme indiqués dans la revendication. La seule composition sèche destinée à la préparation d'un milieu de réhydratation était celle de l'exemple 4 avec une teneur en LI inférieure à 75%. Le brevet ne fournissait donc aucune preuve d'un quelconque effet d'une teneur en LI de 99,3 %. Le choix de la teneur en LI était purement arbitraire et ne saurait impliquer une activité inventive.

XI. Les arguments de l'intimée, dans la mesure où ils sont pertinents pour la présente décision, peuvent être résumés comme suit:

Requête principale

Article 123(2) CBE

L'invention repose sur la présence de LI dans un milieu aqueux de réhydratation. L'ajout de nutriments selon les pages 6 à 8 de la description était purement optionnel et les étapes d'introduction et d'incubation des LSA étaient connues de l'homme du métier des documents E2 et E3. La plage de concentrations des LSA dans le milieu de réhydratation était connue et en plus n'avait aucune influence sur le résultat de la fermentation. Il en résultait que la concentration en LSA, ainsi que les conditions d'incubation étaient dissociables de la concentration en LI. La portée de la revendication était définie par les caractéristiques innovantes du procédé de l'invention, essentiellement la plage de concentration en LI. La revendication 1 se fondait donc sur la demande telle que déposée.

Amission des requêtes subsidiaires No. 1 et No. 2

Les requêtes modifiées étaient présentées en réponse à l'avis provisoire de la chambre, ne créaient pas de difficultés et étaient admissibles selon l'article 12(1) RPCR.

Requête subsidiaire No. 1

Cette requête suffisait aux exigences de l'article 123 CBE pour les raisons sus-mentionnées quant à la requête principale.

Requête subsidiaire No. 2

Article 123(2) CBE

L'ajout des termes "des sources d'azote organique comprenant", "des vitamines comprenant" et "des sels minéraux comprenant" à la revendication 1 ne menait pas à une extension au-delà de ce que la description divulguait aux pages 6 à 8. En ce qui concerne les phosphates, l'homme du métier considère tout phosphate comme un sel minéral.

Admission de nouveaux faits et arguments par rapport à l'article 123(2) CBE

Les nouvelles objections à l'encontre des revendications 1, 6, 7 et 9, 11 et 13 étaient présentées pour la première fois au cours de la procédure orale devant la chambre. Elles étaient donc tardives et ne devraient pas être admises dans la procédure.

Article 56 CBE

Partant du document E2 comme état de la technique le plus proche, le problème technique à résoudre se définit comme l'amélioration du procédé de réhydratation pour accélérer la fermentation alcoolique et éviter les fermentations lentes ou languissantes. La solution, l'usage de LI dans le milieu de réhydratation, ne découlait pas d'une manière évidente du document E2 en combinaison avec un document quelconque de l'état de la technique cité. Le document E4 divulguait l'addition de produits de l'origine levurienne avant le départ et dans la dernière phase de la fermentation afin d'ajouter des nutriments et de détoxifier le milieu. L'étape de fermentation se distinguait de la phase de réhydratation et le but de l'addition à l'étape de fermentation était différent. L'effet du procédé selon la revendication 1 ainsi que

l'effet de l'utilisation du milieu selon la revendication 12 sur l'étape de fermentation alcoolique (voir Figure 1) n'était pas évident au vue de l'état de la technique. L'exemple 6 du brevet attaqué divulguait une composition selon la revendication 14 qui était utilisée dans les essais de fermentation 3 et 4 de l'exemple 7 (Tableau 2 et 3).

XII. Le requérant demande l'annulation de la décision contestée et la révocation du brevet dans sa totalité.

XIII. L'intimée demande le rejet du recours ou, à titre subsidiaire, le maintien du brevet sur la base de l'une des requêtes subsidiaires No. 1 ou 2 et de la description adaptée qui a été déposée au cours de la procédure orale.

Motifs de la décision

Étendue du recours

1. La décision de la division d'opposition en ce qu'elle statue sur la nouveauté de l'objet des revendications (article 100a) et 54 CBE), ainsi que sur la suffisance de la description (article 100b) et 83 CBE) n'a pas été contestée par le requérant. En conséquence, l'étendue du recours est limitée à l'examen de la décision de la division d'opposition au regard des articles 123(2) et 56 CBE (articles 100c) et 100a) CBE, respectivement).

Requête principale

2. La requête principale est identique à la requête principale de la décision attaquée.

Articles 100c) et 123(2) CBE

3. La revendication 1 a trait à un procédé de réhydratation de LSA pour la fermentation alcoolique, caractérisé en ce que l'étape de réhydratation a lieu dans un milieu aqueux contenant des LI ou un dérivé de levure à raison de 100 g/l à 200 g/l de milieu (voir point VII, supra).
4. Il n'est pas contesté que la demande telle que déposée ne divulgue pas d'une manière explicite l'objet de la revendication 1. Reste à examiner si cet objet est divulgué d'une manière implicite.
5. Le procédé de réhydratation de levures sèches actives (LSA) pour la fermentation alcoolique tel que divulgué dans la demande telle que déposée est défini par trois niveaux de divulgation ou généralisation différents et par une définition plus spécifique, à savoir:
 - a) La définition la plus large du procédé se trouve à la page 6, lignes 22-25, où référence est faite au placement de LSA dans un milieu aqueux (MA) contenant au moins de LI ou un dérivé de levure. Selon la description, "*le milieu de réhydratation des LSA peut également contenir un ou plusieurs nutriments complémentaires*" (voir page 6, lignes 25-27). Dans cette définition, la présence de "*nutriments complémentaires*" est seulement optionnelle, mais n'est pas nécessaire.
 - b) Une première définition intermédiaire se trouve à la page 7, lignes 14-23. Cette définition comprend les étapes suivantes : a) préparation du milieu de réhydratation (MA sucré ou non-sucré) avec de LI "*et en outre éventuellement un ou plusieurs nutriments*", mais

sans spécifier aucun nutriment concret, ni aucune concentration ou plage de valeurs de concentration; b) l'introduction des LSA dans ce milieu de réhydratation, et c) une incubation du milieu contenant les LSA.

c) Une deuxième définition intermédiaire se trouve à la page 7, ligne 25 jusqu'à la ligne 17 en page 8. Dans cette deuxième définition intermédiaire, les étapes a), b) et c) sont caractérisées de manière plus détaillée, par la plage de valeurs de concentration de LI (100 à 200 g/l) dans le MA, les (éventuels) nutriments complémentaires et leurs plages de concentration, la plage de concentration de LSA (50 à 150 g/l) à introduire dans le milieu de réhydratation et la durée (20 à 40 minutes) et la température (30°C à 45°C) de l'incubation.

d) Par comparaison avec la deuxième définition intermédiaire, la définition la plus spécifique à la page 8, lignes 19-29, ne spécifie pas seulement la plage de valeurs de LI et de LSA, de la température et de la durée d'incubation, mais de plus, la plage de valeurs d'un nombre limité de nutriments.

Dans les exemples, la concentration de LI dans le milieu de réhydratation est de 150 g/l (exemples 1 à 3, 5, 6) et la concentration de LSA est de 100 g/l (exemples 1, 2, 3, 6) ou de 150 g/l (exemple 5). Les LSA étaient incubées dans le milieu de réhydratation pendant 30 minutes à une température de 37°C.

6. Dès lors, à chaque paragraphe de la description où référence est faite à une plage de concentrations de LI, référence est aussi faite à une plage de concentrations de LSA et d'autres paramètres.

7. Selon une jurisprudence constante, il n'est normalement pas permis, au regard de l'article 123(2) CBE, d'extraire des caractéristiques isolées (telle que la plage de valeurs de concentration de LI mentionnée dans la revendication 1) d'un ensemble de caractéristiques qui avaient été initialement exposées, les unes combinées aux autres, pour ce mode de réalisation (tel que la combinaison particulière de l'ensemble des caractéristiques techniques qui se trouvent dans la deuxième définition intermédiaire susmentionnée). Ce type de modification ne serait justifié que si l'homme du métier pouvait déduire, sans aucun doute, de la demande telle que déposée que la plage de valeurs de concentration de LI n'était pas étroitement liées aux autres caractéristiques (voir "La Jurisprudence des Chambres de recours de l'OEB", 7^e édition 2013, II.E. 1.2, page 423).
8. Dans la demande de brevet en tant que telle il n'y a aucun paragraphe ou exemple qui permettait à l'homme du métier de déduire d'une manière claire et non-ambiguë que ces caractéristiques ne sont pas liées.
9. L'intimée a argué que la plage de concentration de LSA, ainsi que les conditions d'incubation, étaient connues de l'homme du métier, par exemple des documents E2 et E3. De plus, le document E3 démontrait que la durée d'incubation dans un milieu de réhydratation pouvait s'étendre de 2 à 5 heures. Du fait que les milieux de réhydratation de E2 et E3 étaient dépourvus de LI il en résultait que toutes ces caractéristiques n'étaient pas liées étroitement à la plage de concentration des LI.
10. La chambre ne partage pas cet avis. Le brevet divulgue un effet favorable de la présence de LI dans le milieu de réhydratation sur les capacités fermentaires des

levures (LSA), notamment en fin de fermentation (voir [0028] du brevet attaqué). Les inventeurs ont essayé cet effet sous des conditions connues dans le domaine de la production de boissons alcooliques. Par contre, des milieux de réhydratation comprenant des LI ou un dérivé de levure étaient inconnus dans l'état de la technique. Par conséquent, en tenant compte des documents E2 et E3, l'information déductible de la demande de brevet, est que les inventeurs ont travaillé sous des conditions "normales" ou "standard" dans le domaine de la production de boissons alcooliques. Mais cette information ne permet pas à l'homme du métier de déduire, directement et sans aucun doute, que l'effet observé peut être obtenu indépendamment de la plage de concentration de LSA ou des conditions d'incubation, c'est-à-dire à des concentrations de LSA, températures et durées d'incubation quelconques et arbitraires.

11. La revendication 1, et par conséquent la requête principale, ne satisfont donc pas aux exigences de l'article 123(2) CBE.

Admission des requêtes subsidiaires Nos. 1 et 2

12. La requête No. 1 se distingue de la requête principale par une modification de la revendication 3.
13. La requête subsidiaire No. 2 se distingue de la requête principale par la suppression des revendications 1 et 2, une modification de la revendication 3 et la renumérotation des revendications rendue nécessaire.
14. Dans la décision attaquée, la division d'opposition avait rejeté les objections de l'opposant sous l'article 123(2) CBE. Les requêtes subsidiaires Nos. 1 et 2 représentent une réaction directe à l'opinion

préliminaire de la chambre quant à l'article 123(2) CBE. Les modifications effectuées n'introduisent aucune matière nouvelle puisqu'elles résultent de la combinaison de revendications dépendantes. Elles n'ajoutent donc pas à la complexité par de nouveaux objets et n'ont pas d'incidence sur le principe de l'économie de la procédure.

15. Les requêtes auxiliaire No. 1 et 2 sont admises dans la procédure.

Requête subsidiaire No. 1

16. La revendication 1 de la requête subsidiaire No. 1 est identique à la revendication 1 de la requête principale. Pour les raisons données dans les points 5 à 11 (supra), la revendication 1, et par conséquent la requête subsidiaire No. 1, ne satisfont pas aux exigences de l'article 123(2) CBE.

Requête subsidiaire No. 2

Articles 100c) et 123(2) CBE

17. Le requérant a soulevé des objections sous l'article 123(2) CBE à l'encontre de la revendication 1 et les revendications renumérotées 11 et 13. Il considère que l'insertion des termes "*des sources d'azote organique comprenant*", "*des vitamines comprenant*" et "*des sels minéraux comprenant*" mène à une généralisation intermédiaire par rapport aux éléments nutritifs n'ayant pas de fondement dans la demande telle que déposée.
18. Comme sus-mentionné (voir points 5 a), b) et c)), le procédé de réhydratation de LSA pour la fermentation

alcoolique est défini par trois niveaux de généralisation différents, à savoir:

a) d'une manière très générale, à la page 6 (lignes 22 à 30), où référence est également faite à une variante du procédé selon laquelle le milieu de réhydratation *"peut également contenir un ou plusieurs nutriments complémentaires susceptibles de se trouver en concentration ou en disponibilité insuffisante dans le moût. Ces éléments nutritifs complémentaires sont choisis parmi les sources d'azote organique ou inorganique, les vitamines, les sel minéraux, les acides gras, les stérols ou des sources naturelles riches en ces éléments"*,

b) d'une première manière intermédiaire, à la page 7 (lignes 14 à 23), selon laquelle le milieu de réhydratation comprend *"éventuellement un ou plusieurs nutriments choisis parmi les sources d'azote organique ou inorganique, les vitamines, les sel minéraux, les acides gras, les stérols ou des sources naturelles riches en ces éléments"*,

c) d'une deuxième manière intermédiaire (page 7, ligne 25, jusqu'à la page 8, ligne 5), selon laquelle on introduit dans un milieu aqueux *"éventuellement un ou des nutriments complémentaires choisis parmi les sels d'ammonium, les nitrates, l'urée, les acides amines, les peptides, les protéines ou une source biologique riche en azote; un acide gras, un stérol, une combinaison de ceux-ci ou une source naturelle riche en ces éléments telle que notamment les bourbes; la thiamine, la biotine, l'acide pantothénique, la niacine, la riboflavine, la pyridoxine, ou une source naturelle riche en vitamines; les phosphates, les sels de zinc, de magnésium, de calcium, de potassium, de*

sodium, de fer, de cuivre, de manganèse ou une combinaison de ces sels minéraux; chaque nutriment complémentaire choisi étant apporté à une concentration 200 à 1000 fois supérieure, de préférence 500 fois supérieure, à celle qu'il aura dans le moût à fermenter".

19. L'utilisation des expressions "*peut également contenir*", "*comprend éventuellement*" et "*on introduit éventuellement*" dans ces paragraphes indique clairement que l'addition des éléments nutritifs est optionnelle. Du fait que cette addition est optionnelle, il ressort que ces caractéristiques ne sont pas absolument nécessaires pour parvenir à réaliser l'invention ou, en d'autres termes, ne sont pas étroitement liées aux autres caractéristiques de l'invention. Par conséquent, la combinaison de la définition plus générale "*d'un ou plusieurs*" éléments nutritifs optionnels selon la page 6, ou même de la première définition intermédiaire à la page 7, les deux définitions laissant la liste de nutriments spécifiques complètement ouverte, avec la deuxième définition intermédiaire du procédé selon la page 7, ligne 27 jusqu'à la page 8, ligne 5, ne mène pas à une extension au delà de ce qui est divulgué clairement et de manière non-ambiguë dans la demande de brevet.

20. Le requérant a également objecté qu'il n'y avait pas de fondement pour lier les phosphates aux sels minéraux. Du fait que les exemples divulguent uniquement le phosphate di-ammonique, il concluait que la signification du terme "phosphates" dans la liste de nutriments à la page 7 était limitée à ce type de phosphate. De plus, ce type de phosphate n'appartenait pas aux sels minéraux.

21. La chambre ne partage pas cet avis. Même si le phosphate di-ammonique est utilisé comme une source d'azote dans les exemples de la demande telle que déposée, la référence aux "*phosphates*" en général, dans la liste de nutriments complémentaires est explicite (voir page 7, ligne 34) et elle se trouve entre une liste de vitamines et de sels minéraux cités concrètement. La localisation du terme "*phosphates*" dans la liste de la définition spécifique n'implique pas de lien avec les sources d'azote, mais plutôt - au moins implicitement - aux sels minéraux. Par conséquent, le lien des "*phosphates*" avec les sels minéraux dans les revendications 1, 11 et 13 ne mène pas à une extension au-delà du contenu de la demande telle que déposé.

Admission de nouveaux faits et arguments par rapport à l'article 123(2) CBE

22. Lors de la procédure orale devant la chambre de recours, le requérant a soulevé pour la première fois des objections sous l'article 123(2) CBE à l'encontre des revendications 6, 7 et 9, ainsi qu' une nouvelle objection sous cet article à l'encontre des revendications 1, 11 et 13.
23. Les nouvelles objections se rapportent à des caractéristiques des revendications susmentionnées qui n'avaient pas été attaquées dans le mémoire exposant les motifs du recours. Ces caractéristiques étaient néanmoins présentes dans les revendications dès le début de la procédure d'opposition (voir revendications 3, 9, 10, 12, 14 et 16 du brevet délivré; revendications 3, 8, 9, 11, 13 et 15 de la décision attaquée). Néanmoins, elles n'ont jamais été soulevées,

- ni dans la procédure d'opposition, ni dans la phase écrite de la procédure de recours.
24. Comme argué par le requérant, la chambre est en fait tenue de veiller à un équilibre, en conciliant le respect des principes généraux de procédure et l'intérêt général à ce que le brevet finalement maintenu soit fort. Néanmoins, l'intérêt général ne peut pas conduire à ignorer, et encore moins remplacer, ni la nature et l'objet de la procédure de recours, à savoir rendre une décision juridique quant au bien-fondé d'une décision distincte rendue antérieurement par la première instance (voir "La jurisprudence", supra, IV.E.1, page 1051), ni le règlement de cette procédure tel qu'exposé dans le RPCR, en particulier l'obligation des parties de présenter les faits et justifications pertinents à leur cas de la façon la plus exhaustive et rapide possible. En fait, comme prévu à l'article 12(2) RPCR, le mémoire exposant les motifs du recours doit contenir l'ensemble des moyens invoqués par une partie. Toute modification présentée après le dépôt du mémoire sus-visé est laissée à l'appréciation de la chambre (Article 13(1) RPRC).
25. Dans le cas d'espèce, la présentation de ces objections pour la première fois à ce stade très tardif de la procédure augmente sa complexité, est susceptible de retarder la procédure et va à l'encontre du principe de l'économie procédurale.
26. Exerçant son pouvoir de discrétion selon l'article 114(2) CBE, ainsi que les principes énoncés par les articles 12(4) et 13(1) du RPCR, la chambre, conformément à la jurisprudence des Chambres de recours (voir décisions T 1069/08 du 8 septembre 2011, T 775/09 du 20 mars 2012, T 1621/09 du 22 septembre 2011),

décide de ne pas admettre ces objections dans la procédure.

27. La requête subsidiaire No. 2 satisfait dès lors aux exigences de l'article 123(2) CBE.

Article 56 CBE

28. Le document E2, représentant l'état de la technique le plus proche, discute l'importance du procédé de réhydratation des LSA dans des milieux aqueux. Par référence à une étude de Radler et al., 1985, laquelle est également citée au paragraphe 25 du brevet attaqué, il est mentionné que la composition du milieu de réhydratation a une influence importante sur le nombre de cellules vivantes et leur capacité fermentaire. Une influence positive de l'addition entre autres de glucose, de fructose, d'acides aminés, de vitamines ou de sels de KCl sur la capacité fermentaire est décrite.
29. Vis-à-vis de cet état de la technique, l'intimée définit le problème que se propose de résoudre l'invention comme la mise en oeuvre d'un procédé et d'un milieu de réhydratation de LSA amélioré.
30. Comme solution à ce problème, le brevet propose le procédé, selon la revendication 1 et le milieu de réhydratation selon la revendication 10.
31. Les exemples 1 et 2 et les figures 1 et 2 du brevet démontrent que des LSA réhydratées dans un milieu aqueux comprenant de 150 g/l d'un extrait de levures ("Me") ont une cinétique en fin de fermentation plus rapide que des LSA réhydratées dans un milieu témoin comprenant que de glucose ("Mo"). La fermentation plus rapide vers la fin mène à un gain de temps de la phase

- de fermentation dans son intégralité. Ce gain de temps n'est pas observé si l'extrait de levure inactive (LI) n'est pas présent dans le milieu de réhydratation mais est rajouté au début de la phase de fermentation.
32. Le requérant a argumenté que les résultats de ces expériences ne suffisaient pas à démontrer un avantage parce que le milieu témoin comprenait du glucose tandis que, selon le document E2, le meilleur effet était observé avec un milieu de réhydratation aqueux comprenant 1% de KCl.
33. Au vu de cet argument, le problème technique objectif que se propose de résoudre le brevet est défini comme la mise à disposition d'un procédé et d'un milieu de réhydratation de LSA alternatif.
34. Le requérant a de surcroît argué que la preuve d'un effet avantageux sur toute la plage de 100 à 200 g/l de LI n'était pas rapportée.
35. Dans les exemples 1 et 2 du brevet, une concentration de 150 g/l de LI a été essayée et un effet sur la phase de fermentation alcoolique à été démontré. Au vu de ces données, et en l'absence de données supportant la position du requérant, la chambre n'a aucune raison de douter que l'effet est atteignable sur toute la portée de la revendication. La chambre n'accepte dès lors pas cet argument.
36. La chambre est ainsi convaincue que le problème technique objectif est résolu par le procédé et le milieu proposé.
37. Reste à déterminer si ces solutions procèdent d'une activité inventive.

38. Le requérant considère que l'ajout de LI au milieu de réhydratation était évident au vu du document E2, en combinaison avec le document E4.
39. Le document E4 compare des activateurs de fermentation alcoolique à base de produits d'origine levurienne (à savoir "A", "B", "C1" et "C2", voir page 989, Tableau I). Ces activateurs sont utilisés pour éviter les problèmes de fermentations languissantes. Du fait qu'un activateur dénommé "C1" est ajouté avant le départ de la fermentation alcoolique, le requérant concluait que l'ajout d'un tel produit à un milieu de réhydratation, c'est à dire l'utilisation dans une étape qui encore précède l'étape de fermentation, était évident à l'homme du métier.
40. La chambre ne partage pas cet avis. Le début de la phase de fermentation a lieu quand des LSA déjà réhydratées sont ajoutées au moût. Tous les produits "A", "B", "C1" et "C2" ont été ajoutés à un moût synthétique, à une concentration finale de 500 mg/l (page 992, chapitre II.1). Rien dans le document E4 n'incite ou ne motive l'homme du métier à ajouter des LI à un milieu aqueux de réhydratation à une concentration de 100 à 200 g/l. Le procédé selon la revendication 1 ne découle donc pas d'une manière évidente du document E2 en combinaison avec E4. Il ne découle pas non plus d'une manière évidente du document E2, en combinaison avec un des documents E1 (qui décrit un procédé pour optimiser le séchage de levures actives), E3 (qui ne mentionne pas du tout les LI), ou E5 (qui se réfère seulement aux études du document E4).
41. Le requérant a de même argué que, partant du document E4 comme état de la technique le plus proche, la page

- de valeurs de 100 à 200 g/l de LI dans un milieu selon la revendication 10 ne représentait qu'un choix arbitraire.
42. Même si l'homme du métier partait du document E4, divulguant des moûts synthétiques comprenant comme activateur de la fermentation alcoolique des LI à une concentration de 500 mg/l, il n'avait aucune motivation à changer la concentration des LI à une concentration finale de 100 à 200 g/l et ainsi de créer un milieu apte à la réhydratation de LSA. Par ce qu'il n'y avait, ni de motivation à modifier la concentration du milieu divulgué dans le document E4, ni d'incitation à ajouter des LI à un milieu de réhydratation, le milieu selon la revendication 10 procède dès lors d'une activité inventive.
43. Le requérant a aussi attaqué la revendication 14. Il a argué que le brevet ne divulguait pas de composition sèche telle que définie dans la revendication et que aucune preuve d'un quelconque effet de la teneur en LI revendiqué n'était fournie. Par conséquent, le choix de concentration de levure sous forme déshydratée devait être considéré comme arbitraire.
44. Contrairement à l'opinion du requérant, l'exemple 6 du brevet attaqué divulgue une composition sèche comprenant de 149,49 g de LI sur 150 g de composition sèche, ce qui correspond à une teneur de 99,6%. Cette composition comprend du pantothénate de calcium, de la biotine, un sel de zinc, un sel de magnésium et un sel de manganèse. Cette composition sèche est utilisée dans l'exemple 7 qui démontre un effet avantageux de l'addition de LI quant à la durée de fermentation (Tableau 2).

45. L'objection du requérant n'est donc pas pertinente.

46. L'objet des revendications 1 à 18 de la requête subsidiaire No. 2 résulte d'une activité inventive.

Adaptation de la description

47. Lors de la procédure orale, l'intimée a déposé une description adaptée (pages 3 à 12).

48. La chambre constate que la description adaptée tient compte des modifications effectuées dans les revendications de la requête subsidiaire No. 2 et satisfait aux exigences de la CBE.

Dispositif

Par ces motifs, il est statué comme suit

1. La décision attaquée est annulée.
2. L'affaire est renvoyée à la division d'opposition, afin de maintenir le brevet sur le fondement des revendications 1 à 18 de la requête subsidiaire No. 2, déposée par lettre du 19 mai 2015, une description qui y est adaptée (pages 3 à 12) déposée au cours de la procédure orale et les figures 1 et 2 telles que délivrées.

Le Greffier :

Le Président :



A. Wolinski

P. Julià

Décision authentifiée électroniquement