

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 29 novembre 2021**

N° du recours : T 1169/18 - 3.2.04

N° de la demande : 12192999.6

N° de la publication : 2594169

C.I.B. : A47J27/62

Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :
Dispositif de cuisson

Titulaire du brevet :
SEB S.A.

Opposante :
Fissler GmbH

Référence :

Normes juridiques appliquées :

CBE Art. 54(2)
RPCR 2020 Art. 13(1), 13(2)

Mot-clé :

Nouveauté - (non)
Modification après signification - prise en compte (non)

Décisions citées :

Exergue :



Beschwerdekammern

Boards of Appeal

Chambres de recours

Boards of Appeal of the
European Patent Office
Richard-Reitzner-Allee 8
85540 Haar
GERMANY
Tel. +49 (0)89 2399-0
Fax +49 (0)89 2399-4465

N° du recours : T 1169/18 - 3.2.04

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.2.04
du 29 novembre 2021

Requérant : Fissler GmbH
(Opposant) Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein (DE)

Mandataire : Patentanwälte Bauer Vorberg Kayser
Partnerschaft mbB
Goltsteinstraße 87
50968 Köln (DE)

Intimé : SEB S.A.
(Titulaire du brevet) 112 Chemin du Moulin Carron
Campus SEB
69130 Ecully (FR)

Mandataire : Germain Maureau
12, rue Boileau
69006 Lyon (FR)

Décision attaquée : **Décision de la division d'opposition de l'Office européen des brevets postée le 27 février 2018 par laquelle l'opposition formée à l'égard du brevet européen n° 2594169 a été rejetée conformément aux dispositions de l'article 101(2) CBE.**

Composition de la Chambre :

Président S. Oechsner de Coninck
Membres : C. Kujat
C. Heath

Exposé des faits et conclusions

- I. La requérante (opposante) a formé un recours contre la décision de la division d'opposition de rejeter l'opposition.
- II. L'opposition était formée contre le brevet et fondées sur les motifs d'opposition selon l'article 100 (a) CBE combiné avec l'article 52(1), 54(1) et 56 CBE pour manque de nouveauté et d'activité inventive et selon l'article 100(b) CBE pour insuffisance de l'exposé.
- III. La division d'opposition avait estimé que les motifs d'opposition visés à l'article 100 CBE ne s'opposaient pas au maintien du brevet en considération des documents suivants inter alia :
 - E1: US 2011/0123689 A1
 - E2: US 4 568 810
 - E3: US 2008/0229935 A1
- IV. Une procédure orale devant la chambre de recours a eu lieu le 29 novembre 2021 par visioconférence.
- V. La requérante demande l'annulation de la décision contestée et la révocation du brevet.
- VI. L'intimée (titulaire du brevet) demande le rejet du recours et donc le maintien du brevet comme délivré (requête principale) ou, subsidiairement, le maintien du brevet sous forme modifiée selon une des requêtes subsidiaires déposées lors de l'opposition.
- VII. La revendication 1 telle que délivrée a libellé suivant

"Appareil de cuisson (1) avec un dispositif de commande (10) comprenant une unité de commande (13) agencée pour opérer la détermination d'au moins une combinaison (ci) de paramètres de cuisson déterminés (ti , Ti) en fonction d'au moins la surface spécifique d'au moins un ingrédient d'une pluralité d'ingrédients d'une recette de cuisine déterminée (Ri) introduits dans une enceinte de cuisson (2) de l'appareil de cuisson (1), ladite surface spécifique étant estimée à partir de paramètres descriptifs (X) de l'au moins un ingrédient parmi la pluralité d'ingrédients de la recette déterminée (Ri)."

VIII. La requérante a argumenté de la façon suivante :

- La revendication 1 ne définit qu'une simple estimation de la surface spécifique et ne requiert pas que tous les ingrédients de la recette soient cuits en même temps. Les documents E1, E2 et E3 divulguent toutes les caractéristiques de la revendication 1.
- L'intimée ne pouvait pas être surprise par la décision sur la requête principale. La non-admission des requêtes subsidiaires est requise.

IX. L'intimée a argumenté de la façon suivante :

- Les documents cités ne divulguent pas de paramètres de cuisson déterminés sur la base de la surface spécifique d'au moins un ingrédient d'une recette.
- Les requêtes subsidiaires de l'opposition ont été explicitement maintenues avec la lettre du 31 juillet 2020. Comme elles font parties de la procédure d'opposition, elle devraient être admises dans la procédure.

Motifs de la décision

1. Le recours est recevable.
2. Arrière-plan du brevet
 - 2.1 Le brevet concerne un appareil de cuisson et notamment son dispositif de commande pour la préparation de recettes comportant plusieurs ingrédients. Une optimisation de la cuisson des ingrédients de la recette est recherchée pour éviter une cuisson approximative des ingrédients (paragraphe 006).
 - 2.2 La revendication 1 concrétise ce but en définissant une unité de commande agencée pour déterminer au moins une combinaison de paramètres de cuisson déterminés en fonction d'au moins la surface spécifique d'au moins un ingrédient d'une pluralité d'ingrédients d'une recette de cuisine déterminée introduits dans une enceinte de cuisson de l'appareil de cuisson, ladite surface spécifique étant estimée à partir de paramètres descriptifs (X) de l'ingrédient considéré.
 - 2.3 La revendication délivrée ne précise ni le nombre ni la nature des paramètres de cuisson à déterminer en fonction d'une estimation de la surface spécifique d'au moins un parmi plusieurs ingrédients d'une recette. Il peut donc s'agir d'un couple quelconque de paramètres de cuisson, par exemple température et la durée, qui représentent soit la durée d'une phase particulière de cuisson de la recette, ou au contraire les paramètres pour la cuisson complète de la recette qui comporte au moins deux ingrédients.

- 2.4 En ce qui concerne l'estimation de la surface spécifique, centrale pour la détermination de paramètres de cuisson, il ressort que cette estimation doit être interprétée de manière plus large que retenu dans la décision attaquée. Plutôt que reposant sur une surface précise divisé par une masse ou volume d'aliment, une simple évaluation d'une surface spécifique en fonction de paramètres descriptifs qualitatifs et non numériques est suffisant pour réaliser l'estimation selon la revendication 1. Le fait d'estimer d'après sa définition usuelle concerne une détermination par appréciation (petit robert). Une estimation revêt un caractère qualitatif et peut donc se faire sur la base de paramètres descriptifs larges tels que le type d'aliment, sa quantité et son type de découpe expressément mentionnés dans le tableau 3 du brevet. De plus le résultat de cette estimation peut simplement conduire à une évaluation relative ou approximative de la surface spécifique pour un même ingrédient, tel que le type de découpe et implicitement une surface spécifique plus ou moins grande.
- 2.5 Une telle interprétation large du concept d'estimation de la surface spécifique d'un ingrédient est également entièrement cohérente avec la description du brevet supporté par la surface spécifique dépendant du type de découpe de l'aliment comme premier paramètre descriptif et de la quantité de cet aliment indiqués dans le paragraphe 076 du brevet. De la même manière le temps de cuisson d'une même quantité d'un ingrédient, mais pour un deuxième type de coupe engendrant une surface spécifique de l'ingrédient inférieure à celle du premier type de coupe est expliqué au paragraphe 084 en relation avec le tableau 3. A contrario la description détaillée du brevet ne décrit pas l'utilisation de paramètres descriptifs précis pour un calcul effectif

d'une surface spécifique au sens de sa définition physique de la surface divisée par le volume ou masse rappelée au paragraphe 068 du brevet. Cette définition n'est en outre pas utilisée mathématiquement dans l'élaboration des recettes décrites dans le brevet.

- 2.6 L'unité de commande permet ensuite sur cette base d'estimation de déterminer une combinaison quelconque de paramètres de cuisson, tels que la durée et la température, représentatifs de l'élaboration complète de la recette ou d'une étape de celle-ci. Une recette est de façon usuelle conçue comme un ensemble d'instructions pour préparer un plat composé d'un ou plusieurs ingrédients, et dont les étapes de réalisation ne font pas partie de la revendication 1 du dispositif de cuisson.
- 2.7 L'intimée ne conteste pas tant la nature de l'estimation de la surface spécifique à effectuer dans le cadre de la revendication 1, mais se réfère plutôt à la possibilité de prendre en compte un seul aliment de la recette pour en améliorer la cuisson au sein d'un ensemble hétérogène d'ingrédients. Toutefois la chambre constate que la revendication ne se limite pas à estimer la surface spécifique d'un ingrédient principal unique ou unitaire de manière isolée au sein des ingrédients d'une recette, et qui sert à déterminer des paramètres de cuisson spécifiques à cet aliment pour une phase de cuisson données. Au contraire il s'agit d'au moins un ingrédient de la recette, et le nombre d'ingrédients concernés peut donc inclure plusieurs, voir même tous les ingrédients d'une recette, et qui sont introduits ensemble dans un plat pour une cuisson simultanée. Inversement comme observé par la requérante la revendication ne se limite pas non plus à une cuisson des ingrédients introduits successivement dans

un plat de cuisson commun au cours de l'élaboration de la recette, mais peut également se rapporter à une cuisson successive d'un ou deux ingrédients de celle ci, et dont la surface spécifique est évaluée individuellement lors de leur cuisson indépendante et successive.

3. Requête principale - nouveauté.

3.1 E3 divulgue un système de saisie pour un contrôleur de matériel de cuisson (paragraphe 007) pour un four, et constitue de manière incontesté une appareil de cuisson avec un dispositif de commande qui comprend une unité de commande selon la revendication 1. Le paragraphe 031 donne un exemple de saisie de paramètres descriptifs de plusieurs exemples d'ingrédients. Ainsi la seconde phrase à la page 3 de ce paragraphe décrit les paramètres descriptifs entier/parts ("whole/parts") farcie/vide ("stuffed cavity/empty cavity") et le poids d'une dinde. D'autres paramètres pour d'autres ingrédients sont indiqués dans la figure 5B1 qui indique dans la colonne "SUB2" des formes de découpe entier, moitiés, cubes et tranches ("whole", "halves", "wedges" et "slices") pour plusieurs types de légumes.

3.2 Dans le cas de la dinde farcie décrit en détail dans les paragraphes 031 à 033 la forme entière et le poids, paramètres descriptifs saisis par l'interface 60 et servant au contrôleur pour établir le temps et la température de cuisson sont indéniablement les mêmes paramètres descriptifs utiles à l'estimation de la surface spécifique d'un ingrédient selon la revendication 1. Le fait que le contrôleur de E3 utilise des paramètres descriptifs identiques au brevet pour déterminer un temps et une température de cuisson impliquent nécessairement par les lois de la physique

que ces paramètres reposent sur une estimation approximative de la surface spécifique de la dinde entière. En effet, les lois physiques régissant la cuisson par convection ou conduction rappelées dans le brevet, au paragraphe 073 incluent la surface spécifique comme déterminants pour le temps de cuisson à une température donnée. En outre la forme entière d'une dinde constitue également une évaluation au sens large de sa surface spécifique servant soit au calcul d'un temps de cuisson à une température donnée, ou à la lecture d'une base de données comportant des temps de cuissons empiriques standards basés sur ce paramètre de forme.

- 3.3 La durée totale de 90 mn et la température de 425° indiquées au paragraphe 033 représentent donc des paramètres de cuisson déterminés par le contrôleur de E3 pour la préparation de la recette de la dinde farcie, composée de plusieurs ingrédients, sur la base de la surface spécifique de la dinde entière, en tant qu'au moins un ingrédient, estimée à la base de la saisie des paramètres descriptifs:
dinde,entière,remplie,11-13 lbs (4,98 à 5,89 kg). Cette surface spécifique estimée étant nécessairement utilisée par le contrôleur pour aboutir au paramètres de cuisson 90 mn à 425°.
- 3.4 Plutôt que de contester qu'une estimation de la surface spécifique selon la revendication 1 soit utilisée dans E3, l'intimée conteste expressément le fait que E3 concerne des recettes téléchargées de plats dont les ingrédients sont cuits ensemble d'après le paragraphe 041. En outre, les aliments du tableau 5 et l'exemple de la dinde farcie du paragraphe 033 concerneraient des ingrédients uniques considérés individuellement par le contrôleur, aucune préparation tenant en compte un

ingrédient considéré individuellement pour le calcul de la cuisson ne serait donc divulguée.

3.5 La chambre partage au contraire l'avis de la requérante qu'une dinde farcie est composée de plusieurs ingrédients, en particuliers ceux provenant de la confection de la farce (marrons, oignons, champignons, lard, olives, fruits, pommes de terre...). En outre la chambre ajoute qu'une dinde farcie présente lors de sa préparation avant cuisson une série d'opérations constitutifs d'une recette de cuisine en tant que telle, même si tous les ingrédients composant la dinde farcie sont cuits simultanément. Comme conclu au point 1.3 ci-dessus, le libellé de la revendication 1 reste indéfini en ce qui concerne la combinaison de paramètres de cuisson à déterminer: temps total et température de cuisson simultanée des ingrédients ou au contraire temps et température pour chaque ingrédient préparé successivement et indépendamment.

3.6 Indépendamment de ce qui précède, la chambre ajoute que les divulgations de E1 et E2 reposent également sur une estimation au sens exposé ci-dessus de la surface spécifique d'au moins un ingrédient d'une recette. La chambre partage l'avis de la requérante que cette saisie, qui serait sinon sans objet, implique nécessairement pour l'homme du métier que l'unité de commande calcule les paramètres de cuisson sur une telle estimation. E1 divulgue un four équipé d'un capteur de distance ("sensor 8") et d'une caméra ("camera 7"). Les signaux du capteur servent à obtenir la surface ou le volume du produit introduit pour la cuisson. Le paragraphe 074 divulgue le contrôle automatique de la cuisson sur la base de la surface et du volume qui sont décisifs pour la chaleur consommée pendant la cuisson. Comme exposé ci dessus la prise en

compte de la surface et du volume constituent une estimation de la surface spécifique d'un ingrédient et de son usage pour déterminer les paramètres de cuisson. E2 divulgue dans la colonne 2, lignes 40 à 62, la saisie du nombre et de la taille des produits à cuire dans un four à micro-ondes. Les pommes de terre sont mentionnées comme exemple pour lequel la saisie de la taille petite, moyenne et grande est demandée lors de la programmation de la cuisson (col. 2, lignes 53-56). Ces tailles saisies reposent également sur une surface spécifique estimée implicitement pour cuir cette ingrédient.

- 3.7 La chambre conclut donc que l'objet de la revendication 1 est dépourvue de nouveauté par rapport aux divulgations de E1 à E3 et infirme donc la conclusion positive de la division d'opposition au sujet de la nouveauté.
- 4. Requêtes subsidiaires déposées lors de la procédure d'opposition - recevabilité
 - 4.1 A un stade avancé de la procédure orale devant la Chambre, l'intimée a requis explicitement l'examen des requêtes subsidiaires soumises lors de la procédure d'opposition. Elle soumet que ces requêtes à la base de la procédure d'opposition seraient à admettre dans la procédure y compris à ce stade tardif. Le fait qu'elles soient maintenues aurait été exprimé dans la lettre du 31 juillet 2020. Le changement d'avis préliminaire de la chambre constituerait une surprise et justifierait une circonstance exceptionnelle autorisant l'admission. En outre les requêtes reposant sur des combinaisons de revendications dépendantes seraient aisées à discuter.

4.2 La référence de l'intimée à cet article 12(2) du règlement de procédure des chambres de recours 2020 pour justifier le droit de maintenir des requêtes présentées lors de l'opposition dispose que les moyens invoqués dans le cadre du recours doivent porter sur les requêtes, les faits, les objections, les arguments et les preuves sur lesquels la décision attaquée était fondée. Cet article ne concerne que la phase initiale du recours, dans le cas présent la réponse de l'intimée au recours de l'opposante, et nécessite selon l'article 12(3) RPCR 2020 que les requêtes soient exposées et donc identifiées expressément. Or dans sa réponse au mémoire de recours du 24 octobre 2018, l'intimée s'est limitée à contester certains arguments de la requérante sans présenter de requête explicite, principale ou subsidiaire (cf page 3, de la réponse du 24 octobre 2018). Les conditions pour l'admission éventuelle de requêtes subsidiaires à ce stade initial ne remplissaient donc pas les conditions de l'article 12(2) RPCR 2007 valide au moment de cette réponse et de formulation identique à l'article 12(3) RPCR dans sa version de 2020, cet écrit était réputé contenir l'ensemble des moyens invoqués par l'intimée. Concernant les requêtes sur lesquelles la décision était fondée, le point 9 de la décision précise qu'il ne s'agit que de la requête principale, puisque reconnue valide.

4.3 La lettre de l'intimée du 31 juillet 2020 requérant l'interprétation simultanée comprend la déclaration globale suivante: "Par ailleurs, nous maintenons l'ensemble des requêtes (principale et subsidiaires) déposées lors de la procédure d'opposition." Cette déclaration imprécise quand aux requêtes concernées et leur date intervient après l'envoi de la citation à la procédure orale du 9 juin 2020, et représente donc une

modification des moyens de l'intimée qui est régie par les dispositions de l'article 13(1) et (2) RPCR dans sa nouvelle version de 2020. L'article 13(1) fait explicitement référence au critère de justification de l'article 12(4) RPCR 2020 , et la chambre est d'avis que la simple déclaration que les requêtes subsidiaires soient maintenues ne les identifie pas clairement et ne contient aucune explication ni sur la raison de la soumission tardive, ni n'expose les modifications apportées, notamment le fondement des modifications dans la demande telle que déposée et explique pourquoi les modifications surmontent les objections soulevées contrairement aux dispositions de l'article 12(4) RPCR 2020. Ce défaut est aggravé par le fait que les requêtes ont été soumises en dehors du contexte substantiel, dans une lettre concernant la traduction simultanée, pratiquement "caché" et surprenant tant pour l'opposant, que pour la chambre. En outre selon l'article 13(2) RPCR la modification des moyens de l'intimée après la citation, n'est normalement pas prise en compte, sauf en cas de circonstances exceptionnelles , que la partie concernée a justifiées avec des raisons convaincantes.

- 4.4 La communication de la chambre accompagnant la citation à la procédure orale ne comporte qu'une opinion provisoire selon l'article 17(2) RPCR en ce qui concerne la nouveauté ou l'activité inventive qui ne peut la lier. Dans le cas présent l'utilisation du verbe "sembler" en relation avec les divulgations de E1, E2 et E3 (point 4 de la communication) reflète bien l'aspect non définitif de cette première évaluation. Lors des débats, la constatation de la portée plus large de l'estimation de la surface spécifique ne constitue pas un changement d'avis inattendu ou surprenant. De manière courante un changement éventuel d'avis ne peut constituer en soit une circonstance

exceptionnelle justifiant l'admission à un stade tardif de requêtes présentées formellement pour la première fois au stade du recours, après citation à la procédure orale. Il ressort donc que cette raison invoquée par l'intimée sur des hypothétiques circonstances exceptionnelles ne soit pas convaincante.

- 4.5 La chambre ajoute que, contrairement à l'avis de l'intimée sur la nature des modifications, celles ne semblent pas issues uniquement des revendications dépendantes, de manière convergente. En effet, la majorité de ces requêtes, notamment 1,2,6 et 7, comprennent le caractère intrinsèque des paramètres de l'ingrédient, isolé du contexte de la description, et non pas des revendications dépendantes comme invoqué. Ce caractère intrinsèque, vague et indéfini, change a priori la nature des débats pour ajouter les questions d'extension de la protection et de clarté.
- 4.6 Au vu de ce qui précède, la Chambre a décidé en vertu de son pouvoir discrétionnaire dont elle dispose selon les termes de l'article 13(1) et (2) RPCR 2020 de ne pas admettre dans la procédure les requêtes subsidiaires évoquées par l'intimée.

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

S.Oechsner de Coninck

Décision authentifiée électroniquement