

Code de distribution interne :

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

D E C I S I O N
du 27 mars 2000

N° du recours : T 1050/97 - 3.3.2

N° de la demande : 92919307.6

N° de la publication : 0602147

C.I.B. : A23G 9/26

Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :

Confiserie composite à croquer à base de produit glacé et son procédé d'obtention

Demandeur :

SOFRACO

Opposant :

Unilever PLC

Référence :

Confiserie glacée/SOFRACO

Normes juridiques appliquées :

CBE Art. 54, 56

Mot-clé :

"Nouveauté (oui)"

"Activité inventive (oui)"

"Combinaison de moyens simples mais ne découlant pas de manière évidente de l'état de la technique"

Décisions citées :

-

Exergue :

-



N° du recours : T 1050/97 - 3.3.2

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.3.2
du 27 mars 2000

Requérante : SOFRACO
(Titulaire du brevet) La Taille du Moulin-à-Vent
F - 86220 Dange-Saint-Romain (FR)

Mandataire : Foldès, Georges
CABINET J. BONNET-THIRION
12, Av. de la Grande Armée
F - 75017 Paris (FR)

Intimée : Unilever PLC
(Opposante) Colworth House, Sharnbrook
Bedford MK44 1LQ (GB)

Décision attaquée : Décision de la division d'opposition de l'Office européen des brevets signifiée par voie postale le 6 août 1997 par laquelle le brevet européen n° 0 602 147 a été révoqué conformément aux dispositions de l'article 102(1) CBE.

Composition de la Chambre :

Président : P. A. M. Lançon
Membres : C. Germinario
C. Rennie-Smith

Exposé des faits et conclusions

- I. La demande de brevet européen 92 919 307.6 a donné lieu à la délivrance du brevet n° 0 602 147 sur la base d'un jeu de 21 revendications pour tous les Etats contractants.
- II. L'intimée a formé opposition au brevet et requis sa révocation au titre de l'article 100, paragraphes a), b) et c) CBE.

Pour la présente décision, les documents suivants, cités parmi d'autres au cours de la procédure d'opposition sont retenus :

- (3) US-A-1 947 010
 - (6) US-A-3 186 852
 - (8) US-A-4 171 380
 - (11) Brochure publicitaire des produits "Ice cream COOKIE sandwich" et "Ice cream sandwich" vendus aux Etats Unis au cours de l'année 1991.
- III. Par décision signifiée par voie postale le 6 août 1997, la Division d'opposition a révoqué le brevet européen conformément à l'article 102(1) CBE.

La Division d'opposition a constaté que le document (8) décrivait une confiserie comportant de la glace entourée d'une couche de pâtisserie préalablement cuite contenant de la matière grasse telle que de la margarine ou du chocolat, l'ensemble étant entouré d'une feuille de pâtisserie non-cuite susceptible d'être frite. Elle a reconnu dans les deux couches de la confiserie antérieure les deux éléments essentiels de l'invention selon le brevet attaqué, notamment la pâtisserie et la

couche isolante (C1). En outre, en s'appuyant sur les informations données dans les exemples 1, 3 et 8 du même document, la Division d'opposition a calculé que le rapport entre l'épaisseur de la couche de pâtisserie non-cuite externe et l'épaisseur de la masse glacée était, au moins, de 23 %, donc bien à l'intérieur du domaine revendiqué.

La Division d'opposition a donc considéré que l'objet de la revendication 1 telle que délivrée ne remplissait pas les conditions de nouveauté vis-à-vis du document (8).

IV. La requérante a formé un recours à l'encontre de cette décision.

Dans son mémoire de recours et dans les communications suivantes, elle a fait valoir d'abord que les arguments présentés dans la décision attaquée se fondaient sur des combinaisons arbitraires de faits et de conditions sélectionnés à partir de différents exemples du document antérieur, notamment des exemples 1, 3 et 8. Déjà pour cette raison, la requérante a contesté la validité de la décision de la Division d'opposition. La requérante a ensuite mis en question la pertinence même du document (8) à l'encontre de la nouveauté de l'objet revendiqué, puisque ce document ne décrivait pas une confiserie à croquer à base de produit glacé, mais plutôt un beignet destiné à être frit. En outre, d'après les calculs de la requérante, le rapport entre l'épaisseur de la couche externe de pâte et du fourrage placé à l'intérieur de ce beignet était bien au-dessous de la valeur de 20 % fixée par la revendication 1 du brevet attaqué.

V. L'intimée a retiré l'opposition par lettre du

13 janvier 2000.

Une procédure orale a eu lieu le 27 mars 2000. Pendant la procédure la requérante a retiré toutes ses requêtes précédentes et déposé deux nouveaux jeux de revendications en tant que requêtes principale et subsidiaire. Comme déjà annoncé par écrit, l'intimée n'a pas pris part à la procédure orale.

VI. Le libellé des revendications indépendantes dans le jeu de revendications de la requête principale est le suivant.

"1. Bâtonnet glacé à croquer comportant un bloc de produit glacé (G) muni d'un bâtonnet de préhension (7) et enrobé d'une couche isolante (C₁) à base de matière grasse du genre chocolat, caractérisé en ce que ledit bloc de produit glacé (G) muni de sa couche isolante (C₁) est entouré, suivant le sens longitudinal du bâtonnet glacé, d'une pâtisserie formant coquille, l'épaisseur totale (P+P) de ladite pâtisserie représentant au moins 20 % de l'épaisseur du bloc de produit glacé (G) suivant ledit sens longitudinal du bâtonnet glacé et en ce que l'extérieur de la pâtisserie est enrobé d'une couche isolante (C₂) à base de matière grasse du genre chocolat."

"7. Procédé d'obtention d'une confiserie à croquer selon la revendication 1, du genre où l'on réalise un bloc de produit glacé (G) muni d'un bâtonnet de préhension (7), caractérisé en ce que dans une étape supplémentaire on insère ledit bloc de produit glacé (G) à l'aide de son bâtonnet de préhension (7) dans une structure en pâtisserie de même forme intérieure formant réceptacle (17), une couche isolante (C₁) à base de

matière grasse du genre chocolat ayant été disposée au préalable au moins à l'interface entre la pâtisserie (17) et le bloc de produit glacé (G), l'introduction du bloc de produit glacé (G) dans ledit réceptacle en pâtisserie (17) s'opérant avant que ladite matière grasse ne soit durcie et en ce qu'on enrobe l'extérieur de la pâtisserie d'une couche de matière grasse du genre chocolat."

"13. Installation pour la mise en oeuvre du procédé selon l'une quelconque des revendications 7 à 12, du genre comportant un poste de réalisation d'un bloc de produit glacé muni d'un bâtonnet de préhension, ledit bloc de produit glacé étant transporté d'un poste à l'autre de l'installation à l'aide de son bâtonnet de préhension, et un poste d'enrobage de matière grasse du genre chocolat, caractérisée en ce qu'elle comporte en outre un poste d'introduction du bloc de produit glacé dans un réceptacle en pâtisserie de forme intérieure correspondante."

La requête subsidiaire est limitée aux revendications de procédé.

VII. La requérante (titulaire du brevet) demande l'annulation de la décision contestée et le maintien du brevet sous forme modifiée sur la base de la requête principale ou à titre subsidiaire sur la base de la requête subsidiaire, l'une et l'autre produites au cours de la procédure orale.

L'intimée (opposante) a demandé par écrit le rejet du recours.

Motifs de la décision

1. Le recours est recevable.

Requête principale

2. *Article 123(2) et (3) CBE*

La nouvelle revendication 1 modifiée correspond aux revendications 8 et 9 délivrées, qui n'ont pas été contestées au titre de l'article 123(2) dans la procédure d'opposition. En effet, la revendication est supportée par la demande déposée, notamment par les revendications 1, 2 et 6, le passage à la page 4, lignes 18 à 20 et par le premier paragraphe de la page 7.

La revendication 7 correspond aux revendications 12 et 13 délivrées. Elle est supportée par les revendications 9 et 11 et par la description des dessins (figures 2 à 4) dans la demande déposée.

La revendication 13 est identique à la revendication 19 délivrée qui n'a pas été contestée au titre de l'article 123(2) CBE durant la procédure d'opposition. La revendication est supportée par la revendication 14 et par la description des dessins dans la demande déposée.

Les revendications dépendantes ont subi de simples modifications rédactionnelles pour les adapter aux nouvelles revendications indépendantes.

La Chambre est donc d'avis que les revendications de la requête principale ne posent pas de problème au sens des

articles 123(2) et (3) CBE.

3. *Nouveauté*

Le brevet a été révoqué pour manque de nouveauté de l'objet de la revendication 1, par rapport au document (8).

Dans sa forme modifiée la revendication 1 considérée par la Chambre de recours porte sur un bâtonnet glacé à croquer, muni d'un bâtonnet de préhension, comportant un bloc de produit glacé entouré d'une pâtisserie dont l'épaisseur totale est d'au moins 20 % de l'épaisseur du bloc glacé, cette pâtisserie étant enrobée à l'intérieur, c'est-à-dire à l'interface avec le bloc glacé, et à l'extérieur, d'une couche isolante du genre chocolat.

La Chambre comprend, en accord avec la description du brevet attaqué, que l'expression dans le texte de la revendication "entouré d'une pâtisserie" signifie "enrobé sur le périmètre complet d'une section transversale".

Le document (8), le seul considéré par la Division d'opposition, décrit une confiserie comportant de la glace entourée d'une couche de pâtisserie préalablement cuite contenant de la matière grasse telle que de la margarine ou du chocolat, l'ensemble étant encore entouré d'une feuille de pâtisserie non-cuite susceptible d'être frite.

Sans entrer dans la question déjà minutieusement traitée par les parties à la procédure et par la Division d'opposition de savoir si l'épaisseur relative de la

couche externe de la pâtisserie dans le produit du document (8) tombe dans la plage citée par la revendication 1, la Chambre constate que le produit antérieur n'implique ni le bâtonnet, ni l'enrobage extérieur en chocolat prévu par la revendication 1 en question.

Parmi tous les autres produits décrits dans les nombreux documents cités pendant la procédure d'opposition, y compris les produits commerciaux illustrés dans certains catalogues produits au cours de la procédure, par exemple le document (11), la Chambre n'a pu en identifier aucun montrant la même structure que le bâtonnet revendiqué. Les mêmes considérations sur la nouveauté du produit revendiqué s'étendent à l'évidence aux revendications de procédé et d'installation.

L'objet de la revendication 1 selon la requête principale est donc considéré nouveau.

4. *Activité inventive*

- 4.1 Il ressort de la description du brevet que les confiseries de l'art antérieur laissent une impression désagréable lors d'un vif contact de la partie glacée avec les dents, et cela, quelles que soient les structures ou les présentations (page 2, colonne 1, lignes 31 à 41). Parmi les divers aspects de l'invention, il s'agit là d'un inconvénient que l'invention décrite cherche à résoudre et sur lequel le requérant a le plus insisté dans son exposé lors de la procédure orale, en relation avec l'épaisseur relative de la couche de pâtisserie de la confiserie revendiquée.

Pour cette raison, parmi les différents produits décrits

ou commercialisés avant de la date de priorité du brevet, notamment les bâtonnets enrobés de chocolat ne comportant pas de couche de pâtisserie ou les confiseries sans bâtonnet de préhension mais comportant une couche extérieure de pâtisserie, la Chambre considère ces derniers comme représentant l'art antérieur le plus proche. Des produits de ce type sont illustrés par exemple dans le document (11) sous l'appellation de "ice-cream sandwich" et sont constitués d'un bloc de crème glacée entre deux feuilles de pâtisserie dure. Grâce à leur structure, ils sont, en effet, les plus aptes à donner un effet dans le sens de l'adoucissement du choc thermique sur les dents, même s'il n'en est pas fait mention explicite.

- 4.2 Ces produits ne comportent de couche isolante à base de matière grasse du genre chocolat ni à l'interface entre la pâtisserie et le bloc de produit glacé, ni sur la surface extérieure de la pâtisserie.

Comme souligné dans la description et par la requérante pendant la procédure orale, tous les produits comportant de la pâtisserie, par exemple, les confiseries du type "ice-cream sandwich", présentent le problème de l'humidification de la pâtisserie, tant par la masse glacée en contact avec la pâtisserie, que par l'atmosphère dans laquelle le produit est conservé. Cette absorption d'humidité est la raison pour laquelle les caractéristiques de fraîcheur et, le cas échéant, la nature croustillante de la pâtisserie sont perdues pendant le stockage. De plus, à basse température de stockage, l'humidité donne lieu à la formation de cristaux de glace dans la masse de la pâtisserie, ce qui augmente la sensation désagréable de froid au niveau des dents lorsqu'il est mordu dans le produit.

- 4.3 Le problème technique à résoudre par l'invention par rapport à l'art antérieure le plus proche, est donc celui de procurer un produit glacé à couverture de pâtisserie qui permet de sauvegarder les caractéristiques de la pâtisserie fraîche et notamment sa nature croustillante, donc d'assurer sa conservation et qui, de plus, permet de faire disparaître, lors de sa consommation, la désagréable impression donnée par le choc thermique au premier contact de la glace avec les dents.
- 4.4 La solution proposée par l'invention est le bâtonnet glacé de la revendication 1, dans lequel le bloc glacé est entouré sur toute sa longueur d'un réceptacle en pâtisserie protégé contre l'humidification, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, par une couche isolante à base de matière grasse du genre chocolat, l'ensemble étant muni d'un bâtonnet de préhension.
- 4.5 Il apparaît plausible à la Chambre, que le modèle proposé par l'invention, qui implique d'une part une épaisseur notable de l'enveloppe en pâtisserie et, d'autre part, un enrobage isolant complet intérieurement et extérieurement de cette pâtisserie, puisse effectivement résoudre le problème technique. Par ailleurs, pendant les procédures d'opposition et de recours, l'intimée n'a produit aucun argument qui aurait pu convaincre la Chambre du contraire.

Pour cette raison, la Chambre estime que le problème sus-mentionné est résolu par l'invention.

- 4.6 Dans l'appréciation de l'activité inventive, il s'agit d'abord de savoir si le produit revendiqué ne résulte pas de la simple juxtaposition d'éléments individuels

indépendants les uns des autres et bien connus en tant que tels de l'homme du métier, un technicien de l'alimentation, ou, au contraire, si ces éléments agissent en corrélation fonctionnelle les uns avec les autres pour contribuer ensemble à l'obtention de l'effet final recherché.

Il paraît évident à la Chambre qu'un enrobage total de la pâtisserie par une matière grasse isolante constitue en soi une solution simple et très efficace pour la protéger contre l'humidité. Cependant, un produit du type "ice-cream sandwich" comportant une couche de chocolat sur les deux surfaces externes de la pâtisserie présenterait le désagrément de coller aux doigts, la fusion de la couche en chocolat étant inévitable pendant la consommation, compte tenu du fait que le produit est tenu à la main.

Pour remédier à ce désavantage, l'homme du métier peut aisément envisager de munir le bloc glacé d'un bâtonnet de préhension, ce qui permettrait de consommer la confiserie sans toucher à la couche de protection. Cependant, un autre désavantage apparaîtrait aussitôt. En effet, une confiserie composite, du type sandwich selon le modèle connu de (11), formée par deux couches indépendantes de pâtisserie d'épaisseur importante collées au moyen d'une mince couche de matière grasse sur les deux faces opposées d'une masse glacée, aurait probablement une structure très fragile. Tenue par le bâtonnet de préhension, lors de sa consommation, la confiserie tendrait à se désintégrer par décollement des différentes couches. Ce n'est qu'en remplaçant les deux feuilles de pâtisserie qui enserrant la masse glacée par un réceptacle en la même matière, qui entoure la masse glacée dans sa totalité, que l'on résout ce dernier

inconvenient, et que l'on obtient la compacité et la tenue nécessaire à un bâtonnet glacé à croquer, c'est à dire le produit revendiqué.

La Chambre constate donc que la solution du problème technique implique une cascade de sous-problèmes liés les uns aux autres, et que chacun des éléments considérés ci-dessus contribue à la solution globale du problème technique.

- 4.7 Il n'en reste pas moins qu'il convient de vérifier si l'objet revendiqué découle de manière évidente de l'état de la technique.

Le seul document antérieur considéré dans la décision attaquée est le document (8). Comme déjà illustré en relation avec la nouveauté, le produit décrit dans ce document est une confiserie comportant une masse glacée entourée d'une couche de pâtisserie non-cuite destinée à être frite. De toute évidence, ce document en soi ne contient aucune suggestion de transformer la confiserie qu'il décrit en bâtonnet, et encore moins en bâtonnet enrobé d'une couche de matière grasse du genre chocolat, ce qui apparaîtrait incompatible avec l'étape de friture envisagée par le document. En effet, le but de l'invention selon le document (8) est d'avoir une couche externe de pâtisserie la plus mince possible pour réduire au minimum le temps de friture. Ainsi, l'homme du métier, face au problème technique, ne trouverait dans ce document aucune incitation à modifier les produits de l'art antérieur le plus proche dans la direction de l'objet revendiqué.

Le document (3) a également été cité dans la procédure d'opposition. Ce document décrit un bâtonnet comportant

un produit glacé qui adhère à une mince gaufrette par une de ses faces, le tout étant enrobé dans une couche de chocolat. La Chambre constate qu'aucune couche isolante entre la masse glacée et la gaufrette n'est envisagée et que l'enrobage externe n'est pas essentiel et peut être omis (voir page 1, lignes 20 à 30 ; 53 à 56 et page 2, lignes 31 à 36). Etant donné que la couche de pâtisserie est mince et placée sur une seule face de la masse glacée, ce document ne peut pas suggérer l'utilité d'une couche épaisse de pâtisserie entourant le produit glacé pour obtenir une diminution de la sensation de froid intense au niveau des dents. Il ne suggère pas davantage la préservation de la pâtisserie de l'humidification par la masse glacée, au moyen d'une couche isolante intermédiaire. En effet, le but de l'invention selon (3) est celui de procurer des moyens efficaces pour fixer le bâtonnet de préhension à la couche de pâtisserie.

Enfin, le document (6), bien cité dans la procédure d'opposition, mais non considéré dans la décision attaquée, suggère l'utilisation d'une couche de matière grasse, notamment de chocolat, à l'interface entre une masse de glace et la gaufrette ou la pâtisserie d'une glace de type "ice-cream sandwich" pour sauvegarder la nature croustillante de la gaufrette. Ce document, qui suggère seulement une partie de la solution proposée par le brevet attaqué, ne considère pas la possibilité d'humidification de la pâtisserie par l'atmosphère extérieure et ne peut donc pas suggérer un des aspects majeurs de la solution proposée, notamment l'enrobage extérieur, qui, comme déjà montré plus avant, rend nécessaire toute une série de modifications conséquentes pour aboutir au bâtonnet revendiqué.

En conclusion, la Chambre est d'avis que l'homme du métier, confronté au problème technique, n'aurait pas été incité par les documents (8), (3) ou (6) à modifier le produit de l'art antérieur le plus proche de façon à obtenir le bâtonnet glacé du brevet attaqué.

5. Les considérations qui soutiennent l'activité inventive du produit s'étendent, dans la même mesure, au procédé pour sa préparation. D'autre part, l'installation qui fait l'objet des revendications 13 à 15 prévoit des postes de réalisation des étapes nécessaires pour donner au produit ses caractéristiques spécifiques. Tous ces éléments techniques contribuent à la solution du problème technique et donc à l'activité inventive du produit revendiqué. Pour cette raison, les mêmes considérations vues ci-dessus s'étendent également aux revendications d'installation.

Dispositif

Pour 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 tel qu'il a été modifié dans la version suivante :
 - Revendications 1 à 15 (requête principale) ;

 - Description, page 2 à 4 produites à la procédure orale ;

 - Dessins du fascicule du brevet tel que délivré.

Le Greffier :

Le Président :

M. Dainese

P. A. M. Lançon