

**Code de distribution interne :**

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

**D E C I S I O N**  
**du 24 octobre 2001**

**N° du recours :** T 0737/99 - 3.3.4

**N° de la demande :** 93100241.4

**N° de la publication :** 0545890

**C.I.B. :** C13F 3/00

**Langue de la procédure :** FR

**Titre de l'invention :**

Produits à base de saccharose contenant des édulcorants à haut pouvoir sucrant et procédés pour leur obtention

**Titulaire du brevet :**

Raffinerie Tirlemontoise

**Opposant :**

Krüger GmbH & Co.

**Référence :**

Produits sucrants/RAFFINERIE TIRLEMONTTOISE

**Normes juridiques appliquées :**

CBE Art. 83, 54, 56

**Mot-clé :**

"Suffisance de la description - oui"

"Nouveauté - oui"

"Activité inventive - oui"

**Décisions citées :**

T 0225/93

**Exergue :**

-



N° du recours : T 0737/99 - 3.3.4

**D E C I S I O N**  
**de la Chambre de recours technique 3.3.4**  
**du 24 octobre 2001**

**Requérante :** Krüger GmbH & Co. KG  
(Opposante) Senefelderstr. 44  
D-51469 Bergisch Gladbach (DE)

**Mandataire :** Eggert, Hans-Gunther, Dr.  
Räderscheidtstr. 1  
D-50935 Köln (DE)

**Intimée :** RAFFINERIE TIRLEMONTTOISE  
(Titulaire du brevet) Avenue de Tervuren 182  
B-1083 Bruxelles (BE)

**Mandataire :** Van Malderen, Michel  
Office van Malderen  
Place Reine Fabiola 6/1  
B-1083 Bruxelles (BE)

**Décision attaquée :** Décision de la division d'opposition de l'Office européen des brevets signifiée par voie postale le 11 mai 1999 par laquelle l'opposition formée à l'égard du brevet n° 0 545 890 a été rejetée conformément aux dispositions de l'article 102(2) CBE.

**Composition de la Chambre :**

**Président :** L. Galligani  
**Membres :** F. L. Davison-Brunel  
S. U. Hoffmann

## Exposé des faits et conclusions

- I. La demande de brevet européen n° 93 100 241.4 a donné lieu à la délivrance du brevet n° 0 545 890 ayant pour titre "Produits à base de saccharose contenant des édulcorants à haut pouvoir sucrant et procédés pour leur obtention" sur la base d'un jeu de 6 revendications pour tous les états contractants désignés.

Les revendications délivrées 1 et 4 sont libellées de la manière suivante :

"1. Procédé d'obtention de produits sous forme de poudre contenant au moins 50% de saccharose, d'une densité apparente comprise entre 20% et 70%, de préférence comprise entre 20% et 50% de la densité apparente du sucre du commerce, auquel est additionnée une quantité d'adjuvants constitués totalement ou partiellement d'édulcorants à haut pouvoir sucrant et éventuellement d'autres produits sucrants que le saccharose, de manière que les produits présentent par unité volumétrique le même pouvoir sucrant que le sucre en poudre du commerce, caractérisé en ce que l'on prépare une solution contenant de la maltodextrine, un édulcorant à haut pouvoir sucrant et une partie du sucre que doit contenir les produits finaux et l'injecte en présence de CO<sub>2</sub> dans un atomiseur de type Fluidized Spray Dryer (FSD) où elle subit une expansion brutale en formant un brouillard de fines particules/gouttes, après quoi la quantité résiduelle de saccharose est ensuite enrobée sous forme de sucre dit "impalpable" autour des particules/gouttelettes."

"4. Produits sous forme de poudre contenant au moins 50% de saccharose et d'une densité apparente comprise entre

20% et 70% de la densité apparente du sucre en poudre du commerce, caractérisé en ce qu'ils sont additionnés d'une quantité d'adjuvant constituée d'édulcorants à haut pouvoir sucrant et de maltodextrine."

Les revendications 2 et 3 concernent des caractéristiques supplémentaires du procédé selon la revendication 1. Les revendications 5 et 6 concernent des caractéristiques supplémentaires du produit selon la revendication 4.

- II. La requérante (opposante) a formé opposition au brevet et requis sa révocation pour insuffisance de la description au titre de l'article 100 b) CBE ainsi que pour manque de nouveauté et d'activité inventive au titre de l'article 100 a) CBE.
- III. La Division d'opposition a rejeté l'opposition par décision signifiée par voie postale le 11 mai 1999, décision contre laquelle la requérante a formé un recours.
- IV. A la procédure orale du 24 octobre 2001, l'intimée (titulaire du brevet) a déposé un nouveau jeu de revendications principal et un jeu de revendications auxiliaire.

Les revendications 1 à 3, 5 et 6 du jeu de revendications principal sont les revendications 1 à 3, 5 et 6 telles que délivrées. La revendication 4 est libellée comme suit :

"4. Produits sous forme de poudre obtenus par le procédé d'une quelconque des revendications 1 à 3 contenant au moins 50% de saccharose et une quantité d'adjuvant

constituée d'édulcorants à haut pouvoir sucrant et de maltodextrine, caractérisés en ce que leur densité apparente est comprise entre 20% et 70% de la densité apparente du sucre en poudre du commerce et qu'ils présentent par unité volumétrique le même pouvoir sucrant que le sucre en poudre du commerce."

V. Les documents auxquels il est fait référence dans la présente décision sont les suivants :

(1) : EP-A-0 334 617,

(2) : EP-A-0 219 150

(6) : W0 86/06 747,

(8) : EP-A-0 106 910,

(9b) : Produktspezifikation "Puderzucker" de la firme Pfeifer & Langen,

(10) : US 4 657 767,

(11) : US 3 615 723.

VI. Les arguments de la requérante présentés par écrit et au cours de la procédure orale peuvent en substance être résumés comme suit :

Article 83 CBE

- L'objet de la revendication 4 est un produit sucrant caractérisé en particulier par comparaison de sa densité apparente avec celle du sucre en poudre du commerce. Cependant, la densité apparente du sucre du

commerce peut varier de 0,48 à 0,69 comme l'atteste le document (9b). Ceci implique que la personne du métier désireuse de savoir si un produit sucrant tombe ou non sous le coup de la revendication devra comparer sa densité apparente à celle de **tous** les sucres du commerce. De plus, le brevet contesté ne fournit aucune information quant à la méthode à utiliser pour mesurer cette densité apparente.

La personne du métier n'est donc pas en mesure de reproduire l'invention sans efforts indus.

- La situation est similaire à celle rencontrée dans le cas T 225/93 du 13 mai 1997 où la Chambre alors compétente avait décidé que la personne du métier n'était pas en mesure de reproduire dans toute son étendue l'invention revendiquée parce qu'il existait plusieurs méthodes pour mesurer un paramètre essentiel de la dite invention, qui ne donnaient pas toutes le même résultat, et qu'aucune méthode n'était spécifiée dans le brevet.

Pour ces raisons, les exigences de l'article 83 CBE ne sont pas remplies.

#### Article 54 CBE

- Le document (1) décrit un produit sucrant atomisé, ayant le même pouvoir sucrant que le sucre en poudre du commerce et une densité apparente de 0,15 à 0,77 (page 3, lignes 7 à 10). Selon la revendication 11, ce produit comprend du sucrose et un agent édulcorant mais la présence d'autres substances n'est pas exclue. Par ailleurs, page 2, lignes 9 à 14, il est enseigné que les produits sucrants sont communément

composés de maltodextrine, de sucrose et d'un agent édulcorant. Le document (1) lu en son entier divulgue donc un produit sucrant comprenant du sucrose, un agent édulcorant, de la maltodextrine et ayant les mêmes caractéristiques que le produit de la revendication 4. Par conséquent, il détruit la nouveauté de l'objet de cette revendication.

- De la même manière, le document (2) (colonne 3, lignes 8 à 16) et le document (6) (page 12) divulguent des produits sucrants contenant du sucrose, de la maltodextrine et un agent édulcorant.

#### Article 56 CBE

- L'art antérieur le plus proche de l'objet de la revendication 4 peut être considéré comme étant le document (2) qui décrit un produit sucrant sous forme de morceaux durs et aérés obtenus à partir d'un mélange des trois constituants maltodextrine, sucrose et agent édulcorant, ayant le même pouvoir sucrant que le sucrose et un pouvoir calorifique inférieur.

Partant de cet art antérieur, le problème à résoudre peut être défini comme étant la provision d'un produit sucrant ayant les mêmes propriétés sous une autre forme. La solution est de mettre ledit produit sous forme de poudre.

Le document (11) divulgue un procédé pour obtenir une solution de sucrose sous forme de poudre comprenant l'atomisation de cette solution suivi de l'agrégation des gouttelettes ainsi formées à du sucre en poudre. La densité apparente du produit final est inférieure à celle du sucrose ajouté après atomisation.

Pour la personne du métier, il eut été évident d'utiliser ce procédé de manière à obtenir le produit sucrant sous forme de poudre tel que revendiqué dans la revendication 4, à partir du mélange ayant servi à obtenir ledit produit sucrant sous forme de morceaux dans le document (2).

La combinaison des enseignements des documents (2) et (11) rend ainsi non inventif l'objet de la revendication 4.

- Alternativement, le document (11) peut être considéré comme l'art antérieur le plus proche de l'objet de la revendication 1 puisqu'il décrit un procédé d'obtention sous forme de poudre d'une solution de sucrose, par atomisation suivie de l'agrégation des gouttelettes ainsi formées avec du sucre en poudre.

Le problème à résoudre doit alors être défini comme l'utilisation de ce procédé pour obtenir sous forme de poudre des produits sucrants à faible pouvoir énergétique.

La solution apportée est d'appliquer le procédé d'atomisation au mélange ayant servi dans le document (2) à obtenir sous forme de morceaux ledit produit sucrant à faible pouvoir énergétique.

Pour la personne du métier ayant connaissance à la fois des documents (11) et (2), cette solution est immédiatement évidente.

- Dans l'art antérieur, il existe d'autres documents qui divulguent des produits sucrants comprenant à la fois du sucrose, un agent édulcorant et de la



maltodextrine tels les documents (6) ou (8), ainsi qu'un autre document, le document (10) qui décrit un procédé de mise en poudre d'une solution. Un raisonnement identique à celui effectué ci-dessus, appliqué à la combinaison des enseignements des documents (6) ou (8) avec ceux des documents (10) ou (11) ou inversement, ainsi qu'à la combinaison de l'enseignement du document (2) avec celui du document (10) amènent également à une conclusion de manque d'activité inventive.

VII. Les arguments de l'Intimée présentés par écrit et au cours de la procédure orale peuvent en substance être résumés comme suit :

Article 83 CBE

- Le produit sucrant de la revendication 4 peut être obtenu sans effort indus en utilisant la méthode décrite dans le fascicule de brevet. Sa composition qualitative et quantitative est clairement définie. Il est vrai que la densité apparente du sucre en poudre du commerce varie d'un sucre à l'autre en fonction de la méthode de fabrication. Cependant, cela n'a pas de conséquences pour la suffisance de l'exposé parce qu'il est extrêmement simple de mesurer la densité apparente qui se trouve être le rapport du poids d'une quantité donnée de produit sucrant et du volume qu'elle occupe.
- La situation n'est pas similaire à celle rencontrée dans le cas T 225/93 (supra) puisque la densité apparente reste identique quelque soit la quantité de produit sucrant utilisé pour la mesurer, autrement dit, elle ne dépend pas de la méthode de mesure

utilisée.

Article 54 CBE

- Le document (1) ne saurait détruire la nouveauté de l'objet de la revendication 4 puisque le produit sucrant en poudre qu'il décrit est composé de deux constituants seulement : le sucrose et l'agent édulcorant. Ce point est établi de manière non ambiguë, page 3, ligne 13. "The product contains no additives (other than high intensity sweetener)...". La maltodextrine est mentionnée page 2, lignes 9 à 11 dans le contexte d'une discussion d'ordre général sur la composition des produits sucrants pré-existants. Tenant compte de l'information donnée page 3, ligne 13 mentionnée ci-dessus, il n'y a aucune possibilité d'envisager la présence de maltodextrine dans le produit décrit dans le document (1).
  
- Les produits sucrants décrits dans les documents (2) et (6) ne sauraient détruire la nouveauté de l'objet de la revendication 4 en dépit du fait qu'ils contiennent du sucrose, de la maltodextrine et un agent édulcorant parce qu'ils n'existent pas sous forme atomisée.

Article 56 CBE

- Le document (2) décrit un produit sucrant sous forme de morceaux aérés (de faible densité apparente) ayant la même composition qualitative et quantitative et les mêmes propriétés gustative et énergétique que le produit revendiqué.

Partant de cet enseignement, le problème à résoudre

peut être défini comme la fabrication du même produit sous forme de poudre.

La technique décrite dans le document (11) qui consiste à atomiser une solution de sucrose puis à agréger les gouttelettes ainsi formées avec du sucre en poudre n'a pas pour résultat la formation d'une poudre. En effet, il est dit, colonne 7, lignes 53 à 55 que le produit final, une fois séché n'est pas sous forme de granules mais sous forme d'un matelas de sucrose homogène et poreux dont il est dit colonne 3, lignes 50 à 54 qu'il doit subir des traitements ultérieurs pour obtenir le produit sucrant sous la forme désirée.

La personne du métier n'aurait donc eu aucune raison d'appliquer le procédé du document (11) pour obtenir sous forme de poudre le produit solide décrit dans le document (2), c'est-à-dire pour obtenir le produit de la revendication 4.

Si, cependant, il avait été décidé d'utiliser le procédé décrit dans le document (11), il n'est pas évident qu'un produit ayant les caractéristiques mentionnées dans la revendication 4 aurait jamais pu être obtenu. La combinaison des enseignements des documents (2) et (11) n'est donc pas appropriée à détruire l'activité inventive de l'objet de la revendication 4.

Cette conclusion vaut aussi pour la combinaison des enseignements des documents (6) ou (8) divulguant des produits sucrants de composition voisine de celle du produit revendiqué avec l'enseignement du document (11).

- Quant au document (10), il a essentiellement trait à la production de produits lactés, c'est-à-dire de produits de haute densité apparente et non colmatants, sous forme de particules. La personne du métier n'aurait donc pas songé à faire usage de ce procédé pour obtenir sous forme de poudre un produit sucrant qui peut être colmatant et doit être de faible densité apparente, même s'il est mentionné dans la colonne 7 que le procédé peut être applicable à des solutions de dextrans ou de sucrose contenant des produits solides d'origine végétale.

VIII. La requérante demande l'annulation de la décision contestée et la révocation du brevet européen n° 545 890.

L'intimée demande l'annulation de la décision contestée et le maintien du brevet sur la base du jeu de revendications principal ou du jeu de revendications auxiliaire soumis pendant la procédure orale.

## **Motifs de la décision**

### *Requête principale*

1. Les revendications 1 à 3, 5 et 6 de la requête principale sont identiques aux revendications 1 à 3, 5 et 6 telles que délivrées. La revendication 4 a été modifiée par rapport à la revendication 4 telle que délivrée (voir point IV, ci-dessus) mais aucune objection n'a été émise à son encontre au titre des articles 123(2)(3) CBE et 84 CBE. La Chambre voit une base pour l'objet de la revendication 4, pages 5 à 7 de la demande telle que déposée. La protection impartie n'a

pas été étendue, la référence au procédé d'obtention des produits sucrants introduite dans la revendication ne la rend pas ambiguë.

Les exigences des articles 123(2)(3) CBE et 84 CBE sont remplies.

*Article 83 CBE*

2. Le brevet tel que délivré, colonne 3, lignes 26 à 48 décrit le procédé de la revendication 1 qui est, de plus, exemplifié de la colonne 3, ligne 50 à la colonne 5, ligne 3. Deux produits sucrants sont ainsi obtenus qui ont une densité apparente de l'ordre de 22% et de 28% de celle du sucre en poudre du commerce et dont il est dit que la quantité d'édulcorant qu'ils contiennent dépend du pouvoir sucrant recherché. Ces produits sucrants sont des produits selon la revendication 4. Par ailleurs, en reproduisant le procédé décrit dans le fascicule de brevet tout en faisant varier dans les limites indiquées les quantités des divers ingrédients utilisés, d'autres produits selon la revendication 4 peuvent être obtenus sans difficultés. En conséquence, la Chambre estime que l'objet des revendications 1 et 4 est reproductible sur la base des enseignements donnés dans la description.
  
3. De fait, l'objection émise par la requérante n'est pas que l'on ne puisse obtenir un produit tel que revendiqué, c'est à dire ayant une densité apparente de 20% à 70% de celle du sucre en poudre du commerce, mais bien, qu'une fois qu'un produit sucrant a été obtenu, trop d'efforts sont exigés pour établir s'il a ou non cette densité. De son point de vue, cela nécessiterait de comparer la densité apparente de ce produit sucrant à

celle de **tous** les sucres en poudre du commerce parce que les sucres en poudre du commerce n'ont pas tous la même densité apparente (document 9b)).

4. La Chambre estime que cette objection n'est pas une objection sous l'article 83 CBE, si ce n'est que parce qu'elle implique qu'il est possible d'obtenir un produit sucrant ayant potentiellement la même densité apparente que celle du produit revendiqué. Il s'agit plutôt d'une objection de manque de clarté de la caractéristique "d'une densité apparente comprise entre 20% et 70% de la densité apparente du sucre en poudre du commerce" déjà présente dans les revendications 1 et 4 telles que délivrées.
  
5. La revendication 1 n'étant pas différente de la revendication 1 telle que délivrée, elle ne peut faire l'objet d'une objection de manque de clarté puisque le manque de clarté n'est pas un motif d'opposition au titre de l'article 100 CBE. La revendication 4 contient une référence au procédé de la revendication 1 par lequel les produits sucrants ont été obtenus, en addition à l'information déjà contenue dans la revendication 4 telle que délivrée, que la densité apparente des produits sucrants est de 20% à 70% de celle du sucre en poudre du commerce. Cela revient à dire que dans la revendication 4, la caractéristique de la densité apparente est présente à la fois de manière explicite et de manière implicite. Ceci ne change rien, bien sûr, au fait que cette caractéristique était déjà présente dans la revendication 4 telle que délivrée. En conséquence, la présente revendication 4 ne peut non plus faire l'objet d'une objection de manque de clarté.
  
6. Dans son mémoire de recours, la requérante a comparé la

situation présente à celle rencontrée dans le cas T 225/93 (voir plus haut) où la suffisance de l'exposé n'avait pas été reconnue. Dans ce cas, l'invention était un procédé pour empêcher la corrosion, comprenant l'utilisation d'un carbonate de calcium tout à fait spécifique, défini par ses caractéristiques physiques. Il existait plusieurs méthodes pour mesurer certaines de ces caractéristiques qui ne donnaient pas toutes les mêmes résultats et aucune méthode de mesure n'était identifiée dans le brevet contesté. La Chambre alors compétente a décidé que la personne du métier était incapable d'identifier le carbonate de calcium nécessaire à la bonne marche de l'invention en l'absence d'information sur les méthodes de mesure et que donc, le procédé revendiqué n'était pas reproductible.

7. Dans le cas présent, la densité apparente est un paramètre facile à mesurer. Par ailleurs, il n'existe qu'une seule méthode pour mesurer la densité apparente d'un sucre qui consiste à déterminer le poids et le volume d'une quantité de sucre et d'effectuer le rapport entre ces deux valeurs, rapport qui reste nécessairement le même indépendamment de la quantité de sucre utilisée. Il n'y a donc pas de comparaison possible avec la situation rencontrée dans le cas T 225/93 (voir plus haut).
8. Les exigences de l'article 83 CBE sont remplies pour les raisons données au point 2 ci-dessus.

*Article 54 CBE : nouveauté de l'objet de la revendication 4 au vu des enseignements du document (1)*

9. Le produit sucrant décrit dans le document (1) est défini page 2, lignes 62 et 63 et page 3, ligne 13 :

"The sweetener may comprise sucrose alone or sucrose in intimate association with a high density sweetener" ...  
"The product contains no additives (other than high density sweeteners)." Page 2, lignes 6 à 14, l'art antérieur concernant des produits ayant un pouvoir sucrant est passé en revue. Il est dit, en particulier, "The high intensity sweeteners of particular interest are sucralose or other halosucrose derivatives.... Carriers for such composition include polysaccharides such as maltodextrins and sugars such as...sucrose itself."

10. En raison du passage page 3, ligne 13 et en dépit du fait que la maltodextrine était connue comme un constituant possible des produits sucrants, il ne fait aucun doute pour la Chambre que le document (1) ne divulgue pas un produit sucrant contenant de la maltodextrine en plus du sucrose et de l'agent édulcorant. Il ne détruit donc pas la nouveauté du produit sucrant de la revendication 4 qui comprend ces trois composés.

*Nouveauté de l'objet de la revendication 4 au vu des enseignements des documents (2) ou (6)*

11. Les documents (2) ou (6) divulguent des produits sucrants qui contiennent ou comprennent du sucrose, de la maltodextrine et un agent édulcorant sous forme de morceaux ou de mélange. Par contraste, le produit de la revendication 4 du fait qu'il obtenu par le procédé de la revendication 1, est sous forme de poudre atomisée dont la structure des particules est différente de celle d'un solide ou d'un mélange. Donc les produits sucrants décrits dans les documents (2) ou (6) ne détruisent pas la nouveauté de l'objet de la revendication 4.



12. Les exigences de l' article 54 CBE sont remplies.

*Article 56 CBE : activité inventive de l'objet de la revendication 4*

13. L'art antérieur le plus proche de l'objet de la revendication 4 est le document (2) qui divulgue un produit sucrant constitué d'un mélange d'au moins 50% de sucrose, d'édulcorant et de maltodextrine. Ce produit se présente sous forme de morceaux ayant un volume analogue à celui des morceaux de sucre habituels. Il a le même pouvoir sucrant que ceux-ci en raison de la présence de l'édulcorant mais son pouvoir énergétique est inférieur, une des raisons étant qu'en présence de maltodextrine, les morceaux conservent une structure aérée dans la masse lors du procédé de fabrication.

14. Partant de cet art antérieur, le problème à résoudre peut être défini comme étant la fourniture d'un produit sucrant alternatif ayant les mêmes propriétés **gustative et énergétique** que le produit du document (1).

15. La solution apportée est une poudre atomisée, ayant la même composition chimique que le produit sucrant décrit dans le document (1) **et** une densité apparente de 20% à 70% de celle du sucre du commerce, obtenue par un procédé spécifique lui-même revendiqué (revendication 1).

16. A des fins de brevetabilité, une revendication de produit défini en particulier par son procédé de fabrication doit être interprétée comme une revendication de produit en tant que tel. Donc, pour l'appréciation de l'activité inventive, il est nécessaire d'évaluer si, comme l'argumente la

requérante, il était évident pour la personne du métier désireuse de résoudre le problème ci-dessus mentionné, que le produit puisse être sous forme de poudre et qu'en appliquant la méthode de séchage décrite dans le document (11) au mélange des trois constituants du produit décrit dans le document (2), on arriverait nécessairement à une poudre telle que revendiquée.

17. Dans l'opinion de la Chambre, l'option de fabriquer le produit sucrant sous forme de poudre se serait imposée à l'évidence à la personne du métier car, comme il est souligné dans le document (2), colonne 2, lignes 36 à 42, c'est là une des formes courantes sous laquelle se présentent les produits sucrants à basse valeur énergétique. Par ailleurs, contrairement aux autres formes courantes telles que les tablettes ou les pastilles, c'est la seule forme autre que les morceaux qui puisse éventuellement permettre au consommateur d'utiliser le même volume de produit sucrant que celui auquel il est habitué.
  
18. Le but recherché dans le document (11) est de sécher des matériaux aussi bien solide que liquide avec une référence particulière au séchage d'une solution de 50% de sucrose. La méthode divulguée requiert que la solution de sucrose soit atomisée et les gouttelettes ainsi obtenues, enrobées dans du sucre en poudre. Le produit final séché est très fin, non granuleux et se présente sous forme d'un matelas mou et poreux qu'il convient, si nécessaire, de transformer en poudre par broyage (colonne 7, lignes 51 à 55, colonne 5, lignes 64 à 67). Il est mentionné, colonne 7, lignes 57 à 59 que la densité apparente du sucrose de la solution de départ était de 0.46 et celle du matelas de sucrose obtenu de 0,35, soit 75% de la densité apparente initiale.

Cependant, la densité apparente du produit final n'étant pas identifiée comme une contrainte à respecter dans l'élaboration de ce produit final, aucune information n'est donnée quant à la manière d'obtenir un produit final de densité plus faible. Pour cette raison la Chambre considère que la personne du métier n'aurait pas combiné de manière évidente l'enseignement du document (11) à celui du document (2) pour obtenir un produit sucrant de faible densité apparente.

19. La requérante argumente au contraire qu'il eut été évident d'utiliser le procédé décrit dans le document (11) dans le but de faire un produit sucrant **contenant de la maltodextrine** sous forme de poudre de faible densité apparente, parce qu'il était connu du document (2) que la maltodextrine a un effet stabilisant sur les surfaces de contact entre gaz et liquide et que, donc, on se serait attendu qu'au cours de l'atomisation, elle facilite l'obtention de particules atomisées, expansées, c'est à dire d'une poudre de faible densité apparente.
20. Dans l'opinion de la Chambre, ceci est une présomption qui ne devient évidente qu'une fois que la nature de l'invention est connue, c'est à dire qu'une fois qu'il a été démontré que l'atomisation d'une solution de produit sucrant contenant de la maltodextrine conduit **de facto** à la formation de particules légères. Tout raisonnement d'activité inventive basé sur cette présomption est un raisonnement **a posteriori** qui n'est pas acceptable.
21. Pour ces raisons (points 18 à 20), il est conclu que la combinaison des enseignements des documents (2) et (11) ne détruit pas l'activité inventive de la revendication 4.

22. Il a aussi été argumenté que la combinaison des enseignements des documents (2) et (10) rendait l'objet de la revendication 4 non inventif. Le document (10) décrit un procédé de séchage de produits laitiers par atomisation, référence étant faite colonne 7, lignes 31 à 35 à ce que ce même procédé peut être utilisé pour le séchage de solutions de sucrose contenant des constituants solides d'origine végétale ou de la dextrine ou du lactose. Il est spécifié, colonne 7, lignes 52 à 57 que si la densité apparente du produit final séché doit être diminuée, l'atomisation peut se faire en présence de gaz. Dans l'opinion de la Chambre, ce document n'apporte pas d'informations supplémentaires par rapport au document (11), qui soient susceptibles de changer le raisonnement effectué points 18 à 20 ci-dessus.
23. Enfin, mention a été faite d'une possible combinaison des enseignements des documents (6) ou (8) avec l'un des documents (11) ou (10). Le document (6) décrit un produit sucrant sous forme de mélange ou de morceaux, comportant d'autres constituants en sus du sucrose, d'un agent édulcorant et de la maltodextrine. Le document (8) décrit un produit sucrant à base de dextrine, de sucrose et d'agent édulcorant sous forme de morceaux. Ces enseignements ne sont pas si différents de l'enseignement du document (2) que leur combinaison à celui des documents (10) ou (11) puisse amener à une conclusion différente de celle atteinte point 21 ci-dessus.
24. L'objet de la revendication 4 et des revendications dépendantes 5 et 6 remplit les conditions de l'article 56 CBE.

*Revendication 1*

25. Le procédé selon la revendication 1 dérive sa brevetabilité de celle du produit de la revendication 4 puisqu'il en permet la fabrication.
  
26. Pour ces raisons, il est décidé que la requête principale déposée à la procédure orale du 24 octobre 2001 remplit les conditions de brevetabilité.

## 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 délivrer un brevet dans la version suivante :

Revendications :                    jeu de revendications  
    principal soumis pendant la  
    procédure orale.

Description :                        pages 2 à 4 soumises pendant  
    la procédure orale.

Dessins :                              figures 1 et 2 du fascicule  
    de brevet.

Le Greffier :

Le Président :

P. Cremona

L. Galligani