

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 28 janvier 2022**

N° du recours : T 1852/18 - 3.3.09

N° de la demande : 06794214.4

N° de la publication : 1915061

C.I.B. : A23J1/14, A23J3/26, A23L1/20

Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :
PROTEINES DE POIS TEXTUREES

Titulaire du brevet :
ROQUETTE FRERES

Opposante :
Cosucra-Groupe Warcoing SA

Référence :
Protéines de pois texturées/ROQUETTE FRERES

Normes juridiques appliquées :
CBE Art. 56, 83, 84 phrase 2, 123(2)
CBE R. 80
RPCR 2020 Art. 13(2)

Mot-clé :

Modification après signification - prise en compte (oui)
Modification répondant à un motif d'opposition - revendications
dépendantes (oui)
Modifications - extension au-delà du contenu de la demande
telle que déposée (non)
Possibilité d'exécuter l'invention - (oui)
Activité inventive - (oui)
Description adaptée - conforme à la CBE (oui)

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 1852/18 - 3.3.09

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.3.09
du 28 janvier 2022

Requérante : Cosucra-Groupe Warcoing SA
(Opposante) Rue de la Sucrierie, 1
7740 Warcoing (BE)

Mandataire : Vanhalst, Koen
De Clercq & Partners cvba
E. Gevaertdreef 10a
9830 Sint-Martens-Latem (BE)

Intimée : ROQUETTE FRERES
(Titulaire du brevet) 62136 Lestrem (FR)

Mandataire : Plasseraud IP
66, rue de la Chaussée d'Antin
75440 Paris Cedex 09 (FR)

Décision attaquée : **Décision de la division d'opposition de l'Office européen des brevets postée le 18 mai 2018 par laquelle l'opposition formée à l'égard du brevet européen n° 1915061 a été rejetée conformément aux dispositions de l'article 101(2) CBE.**

Composition de la Chambre :

Président A. Haderlein
Membres : M. Ansorge
E. Kossonakou

Exposé des faits et conclusions

- I. Le recours a été formé par l'opposante (la requérante) à l'encontre de la décision de la division d'opposition rejetant l'opposition.
- II. L'opposante avait fait opposition au brevet dans son ensemble sur la base des motifs visés à l'article 100a) CBE (manque de nouveauté et manque d'activité inventive), 100b) CBE et 100c) CBE.
- III. Les documents suivants ont été cités dans le cadre de la procédure d'opposition :
- D11 : "Powder Characteristics Tester, Operating Instructions", Hosokawa iron works, Ltd., Japon
D14 : US 2004/0091600 A1
D16 : US 4,766,204
D17 : EP 1 400 537 A1
D18 : RU 2 054 265 C1
- IV. La division d'opposition a considéré que les exigences de l'article 123(2) CBE sont remplies, que l'invention est exposée de façon suffisamment claire et complète pour qu'un homme du métier puisse l'exécuter, et que l'objet des revendications 1 à 11 du brevet tel que délivré est nouveau et implique une activité inventive.
- V. À la fin de la procédure orale devant la Chambre, les requêtes des parties étaient les suivantes :
- La requérante a demandé l'annulation de la décision contestée et la révocation du brevet dans sa totalité.

- La titulaire du brevet (l'intimée) a demandé le maintien du brevet sous forme modifiée sur la base de la requête subsidiaire 16, déposée avec lettre du 26 janvier 2022, et sur la base d'une description adaptée.

VI. La revendication 1 de la requête subsidiaire 16, seule requête, s'énonce comme suit :

"Procédé de fabrication d'une composition de protéines de pois granulée présentant :

- une teneur en protéines sur matière sèche comprise entre 70 et 88 % en poids sur sec, de préférence comprise entre 80 et 85 % en poids sur sec,
- un diamètre moyen compris entre 150 et 300 μm ,
- une valeur de compressibilité, déterminée en utilisant l'appareil POWDER TESTER type PTE commercialisé par la société HOSOKAWA selon la méthode préconisée dans le mode d'emploi dudit POWDER TESTER, comprise entre 5 et 15 %, de préférence comprise entre 8 et 13 %,

caractérisé en ce qu'il comprend la succession des étapes suivantes :

- préparer une farine par broyage de pois secs préalablement nettoyés, triés, émondés, dépoussiérés,
- mettre en suspension la farine de pois dans de l'eau,
- fractionner ladite suspension de manière à isoler une fraction riche en protéines et en solubles,
- isoler la composante protéique de ladite fraction riche en protéines et en solubles par une technique de floculation thermique au pH isoélectrique

- desdites protéines et à une température comprise entre 40 et 70°C pendant de 10 à 30 minutes,
- centrifuger le mélange précipité à l'aide d'une décanteuse centrifuge ou d'une séparatrice à assiettes de manière à récupérer les protéines solubles dans le précipité,
 - diluer le précipité dans de l'eau pour obtenir une matière sèche comprise entre 15 et 25 %,
 - rectifier le pH de la solution à une valeur comprise entre 7 et 7,5,
 - éventuellement, traiter thermiquement ledit précipité remis en suspension dans de l'eau à une température de 75 à 95°C pendant de 10 minutes à 1 heure,
 - granuler et sécher ladite solution dans une tour d'atomisation,
 - récupérer la composition de protéines de pois granulée ainsi obtenue."

Les revendications 2 à 6 de la requête subsidiaire 16 sont des revendications dépendantes.

VII. Les arguments des parties résultent de ce qui suit.

Motifs de la décision

1. Article 13(2) RPCR 2020
 - 1.1 La requérante a demandé que la requête subsidiaire 16 ne soit pas admise dans la procédure, étant donné que cette requête avait été soumise tardivement.
 - 1.2 Pour les raisons suivantes, la Chambre ne peut pas donner suite à cette demande.

- 1.2.1 La revendication 1 de la présente requête subsidiaire 16 (qui est identique à la revendication 1 de l'ancienne requête subsidiaire 16 soumise avec lettre du 25 novembre 2021) résulte essentiellement du regroupement des revendications 1 et 4 du brevet délivré. La seule différence significative est que la plage "comprise entre 70 et 95 %" est limitée à "comprise entre 70 et 88 %". Cette requête ne contient plus de revendications de produit. Cependant, les revendications indépendantes - aussi bien de produit que de procédé - ont été examinées au cours de la procédure de recours indépendamment l'une de l'autre. Il s'ensuit qu'il n'y a pas lieu de considérer que cette requête/revendication introduit de nouveaux éléments.
- 1.2.2 Cette partie de la revendication 1 concernant la plage de la teneur en protéines de 70 à 88% était attaquée par la requérante depuis le début de la procédure de recours de façon explicite. Par conséquent, la requérante ne peut pas avoir été prise au dépourvu par la limitation effectuée dans la revendication 1 de la requête subsidiaire 16.
- 1.2.3 Pour étayer sa demande, à savoir que la requête subsidiaire 16 ne soit pas prise en compte, la requérante a uniquement fait valoir que cette requête a été soumise tardivement. Cet argument ne convainc pas la Chambre. Au contraire, pour les raisons énoncées ci-dessus, il s'agit de circonstances exceptionnelles justifiées par des raisons convaincantes.

Compte tenu de ce qui précède, la Chambre a décidé de prendre en compte la requête subsidiaire 16 (article 13(2) RPCR 2020).

2. Règle 80 CBE

2.1 La requérante a avancé que la requête subsidiaire 16 ne remplit pas les exigences de la règle 80 CBE, étant donné que l'insertion des revendications dépendantes 5 et 6 ne répondait pas à un motif d'opposition.

2.2 Les caractéristiques des revendications de produit 2 et 3 du brevet délivré, auxquelles la revendication de procédé 4 du brevet délivré fait également référence, sont simplement ajoutées sous la forme des revendications dépendantes 5 et 6 de la requête subsidiaire 16. Seul le format des revendications est adapté en tant que revendications de procédé, en conformité avec la revendication 1 de la requête subsidiaire 16. Aucune nouvelle revendication dépendante se basant sur la description n'a été ajoutée. Il ne s'agit par conséquent pas d'un ajout de revendications dépendantes ne correspondant pas à des revendications dépendantes du brevet délivré, un tel ajout ne remplissant pas les conditions énoncées à la règle 80 CBE (voir La Jurisprudence des Chambres de Recours, éd. 2019, IV.C.5.1.5a)).

Par conséquent, la requête subsidiaire 16 remplit les exigences de la règle 80 CBE.

3. Article 123(2) CBE

3.1 La requérante a invoqué le fait que la revendication 1 de la requête subsidiaire 16 ne remplit pas les exigences de l'article 123(2) CBE.

3.2 Pour les raisons suivantes, la Chambre ne partage pas cet avis.

- 3.2.1 La revendication 1 de la requête subsidiaire 16 résulte d'un regroupement de la revendication de produit indépendante 1 et de la revendication de procédé indépendante 4 telles que déposées.
- 3.2.2 La première modification est la limitation de la teneur en protéines à une plage entre 70 et 88%, qui correspond à la plage la plus préférée explicitement divulguée dans la revendication 1 telle que déposée. Cela n'a pas été contesté par la requérante.
- 3.2.3 La deuxième modification a consisté à remplacer la caractéristique "une valeur de compressibilité, mesurée par la méthode HOSOKAWA" de la revendication 1 telle que déposée, par "une valeur de compressibilité, déterminée en utilisant l'appareil POWDER TESTER type PTE commercialisé par la société HOSOKAWA selon la méthode préconisée dans le mode d'emploi dudit POWDER TESTER" (voir la page 9, lignes 13 à 17, de la description telle que déposée). Seule cette dernière modification a donné lieu à une objection de la part de la requérante.
- 3.2.4 La requérante a fait valoir qu'"une valeur de compressibilité, mesurée par la méthode HOSOKAWA" n'a pas le même sens qu'"une valeur de compressibilité, déterminée en utilisant l'appareil POWDER TESTER type PTE commercialisé par la société HOSOKAWA selon la méthode préconisée dans le mode d'emploi dudit POWDER TESTER". Elle a notamment souligné que le passage qui, à la page 9 de la description telle que déposée, fait référence à un appareil, aurait un sens plus large que la caractéristique "mesurée par la méthode HOSOKAWA" de la revendication 1 telle que déposée.

Cet argument ne peut pas être suivi. L'homme du métier déduit de la description telle que déposée que la mesure par la méthode HOSOKAWA est effectuée en utilisant l'appareil POWDER TESTER type PTE de HOSOKAWA. Ainsi, utiliser l'appareil POWDER TESTER type PTE de HOSOKAWA ne conduit pas à un sens plus large comme allégué par la requérante. Dans ce contexte, la Chambre partage l'opinion de la division d'opposition, selon laquelle, dans la description telle que déposée, "mesurée par la méthode HOSOKAWA" représente un raccourci pour déterminer la compressibilité en utilisant l'appareil POWDER TESTER type PTE commercialisé par la société HOSOKAWA.

- 3.2.5 Selon la requérante, la description telle que déposée ne divulgue pas la combinaison des expressions nouvellement insérées avec les autres caractéristiques de la revendication 1 telle que déposée, c'est-à-dire les exigences de la densité spécifique et de la teneur en protéines spécifique.

La Chambre ne partage pas ce point de vue. L'homme du métier qui se penche sur le contexte général de la description telle que déposée parvient à la conclusion selon laquelle l'expression de la page 9, insérée dans la revendication 1, et la caractéristique "mesurée par la méthode HOSOKAWA" de la revendication 1 telle que déposée sont interchangeables, l'une représentant un raccourci de l'autre (voir le point 3.2.4 ci-dessus). Par conséquent, la combinaison des caractéristiques de la revendication 1 de la requête subsidiaire 16 est divulguée dans la description telle que déposée.

La revendication 1 de la requête subsidiaire 16 remplit les exigences de l'article 123(2) CBE.

4. Article 83 CBE

4.1 La requérante était d'avis que l'invention n'est pas exposée de façon suffisamment claire et complète pour qu'un homme du métier puisse l'exécuter. En particulier, elle a critiqué les caractéristiques "diamètre moyen", "granulée", "granuler" et "compressibilité".

4.2 Concernant la mesure du diamètre moyen et la granulation, la requérante a réitéré essentiellement les arguments soumis en première instance, sans expliquer pourquoi la décision de la division d'opposition en la matière est incorrecte.

4.2.1 La requérante n'a pas montré que l'homme du métier n'est pas en position de déterminer un diamètre moyen des granulés. Aucun essai démontrant qu'il est impossible de déterminer le diamètre moyen des granulés de protéines de pois n'a été fourni par la requérante. Les preuves soumises par la requérante au regard de la détermination du diamètre moyen soulèvent au plus des questions de clarté (article 84 CBE), mais pas des questions quant à la suffisance de l'exposé de l'invention selon l'article 83 CBE. Un procédé précis est décrit aux paragraphes [0046] à [0052] du brevet contesté, spécifiant le type de tamis, le temps de passage sur le tamis, la dépression appliquée et la méthode de calcul utilisée. Cet enseignement est suffisant pour qu'un homme du métier puisse déterminer le diamètre moyen des granulés.

4.2.2 Concernant les caractéristiques objectées "granulée" et "granuler", la Chambre ne doute pas que l'homme du métier est en mesure de granuler une composition de protéines de pois (voir par exemple l'atomisation sur

le tour MSD ; paragraphes [0159] et [0160] du brevet contesté). La requérante n'a pas montré qu'il est impossible de produire une composition de protéines de pois granulée avec les exigences mentionnées dans la revendication 1 de la requête subsidiaire 16. Critiquer seulement le fait que certains paramètres de la tour d'atomisation MSD utilisée dans l'exemple 1 du brevet contesté ne sont pas décrits dans la description du brevet contesté ne suffit pas à conclure que l'homme du métier ne peut pas effectuer l'étape de granulation ou ne peut pas obtenir les granulés revendiqués.

- 4.3 Concernant la méthode pour mesurer la compressibilité, le document D11 correspond au mode d'emploi du POWDER TESTER type PTE de la société HOSOKAWA, qui est le mode d'emploi de l'appareil utilisé dans le brevet pour déterminer la compressibilité.

D11 ne mentionne pas explicitement l'appareil POWDER TESTER type PTE, mais "Powder Characteristics Tester" sans désignation de type. En plus, D11 ne mentionne pas des conditions spécifiques pour mesurer la densité aérée (A), la densité tassée (P) et la compressibilité (C). Néanmoins, le fait que D11 correspond au mode d'emploi du POWDER TESTER type PTE de la société HOSOKAWA est crédible. Bien que D11 n'explique pas des conditions spécifiques pour déterminer la compressibilité, il n'y a pas d'indication que l'homme du métier dévierait des paramètres par défaut.

Ainsi, la Chambre ne partage pas l'opinion de la requérante selon laquelle l'homme du métier ne pourrait pas mesurer la compressibilité parce que D11 ne mentionne pas le terme "POWDER TESTER type PTE" et une méthode spécifique pour mesurer la compressibilité.

Par conséquent, l'invention est exposée de façon suffisamment claire et complète pour qu'un homme du métier puisse l'exécuter. Les exigences de l'article 83 CBE sont remplies.

5. Activité inventive

5.1 La requérante a allégué que le procédé selon la revendication 1 de la requête subsidiaire 16 n'implique pas d'activité inventive par rapport à D16 en tant qu'état de la technique le plus proche.

5.2 D16 décrit un procédé de fabrication d'une composition de protéines provenant de légumineuses. L'exemple 1 de D16, qui est le passage le plus pertinent de ce document, utilise des pois comme matériel de départ dans ce procédé de la même manière que dans le procédé revendiqué. Le produit final, la poudre de protéines, a une teneur de 88 à 93 % de protéines. L'exemple 2 de D16 est tout aussi pertinent dans le cas présent.

5.3 Dans le procédé mis en oeuvre dans l'exemple 1 de D16, la fraction 3 est ajustée au pH isoélectrique sans floculation thermique à une température comprise entre 40 et 70°C pendant 10 à 30 minutes. De plus, l'étape d'ajustement de pH est effectuée dans l'exemple 1 de D16 sur la fraction 8 solide à une valeur comprise entre 4,5 et 7,5. Or, selon la revendication 1 de la requête subsidiaire 16, le pH de la solution est rectifié à une valeur comprise entre 7 et 7,5.

5.4 Dans le procédé mis en oeuvre dans l'exemple 2 de D16, la fraction 12 est ajustée au pH isoélectrique sans floculation thermique à une température comprise entre 40 et 70°C pendant 10 à 30 minutes, et l'étape

d'ajustement de pH est effectuée sur la fraction 14 solide à une valeur comprise entre 4,5 et 7,5.

5.5 Le procédé de la revendication 1 de la requête subsidiaire 16 diffère du procédé de D16 (exemple 1 ou 2) en ce qu'il comprend les étapes suivantes :

"réaliser une floculation thermique à une température comprise entre 40 et 70°C pendant 10 à 30 minutes" (caractéristique (i)); et

"rectifier le pH de la solution à une valeur comprise entre 7 et 7,5" (caractéristique (ii)).

5.6 Même si l'on suppose que le problème objectif serait de fournir un procédé alternatif pour fabriquer une composition de protéines de pois, pour les raisons suivantes, le procédé revendiqué implique une activité inventive par rapport à D16 en tant qu'état de la technique le plus proche.

5.7 D16 ne mentionne aucune température spécifique pour l'étape consistant à isoler la composante protéique de ladite fraction riche en protéines et en solubles par une technique de floculation. D16 ne suggère pas une étape de floculation thermique à une température comprise entre 40 et 70°C pendant 10 à 30 minutes.

5.8 En plus, D16 ne suggère pas une étape consistant à rectifier le pH de la solution à une valeur comprise entre 7 et 7,5. Les exemples 1 et 2 de D16 mentionnent qu'un précipité est adapté à un pH de 4,5 à 7,5. Or, selon le procédé revendiqué, le pH de la solution est rectifié à une valeur comprise entre 7 et 7,5.

5.9 Ni le document D16, ni les autres documents cités par la requérante n'incitent l'homme du métier à envisager les caractéristiques (i) et (ii).

Par conséquent, le procédé de la revendication 1 de la requête subsidiaire 16 implique une activité inventive par rapport à D16 en tant qu'état de la technique le plus proche. Il en va de même pour les revendications dépendantes 2 à 6.

5.10 Même si l'on part de D14, D17 ou D18 en tant qu'état de la technique le plus proche, l'objet de la revendication 1 implique une activité inventive. D14, D17 et D18 ne sont pas plus pertinents que D16. Par analogie avec les raisons mentionnées aux points 5.1 à 5.9 ci-dessus, un manque d'activité inventive n'a pas été montré par la requérante.

6. L'adaptation de la description

L'intimée a soumis une description adaptée aux revendications 1 à 6 de la requête subsidiaire 16 lors de la procédure orale devant la Chambre. La requérante n'a pas soulevé d'objections à cet égard. En particulier, l'expression "composition de protéines de pois granulée selon l'invention" a été remplacée par "composition de protéines de pois granulée obtenue selon l'invention". La description est dès lors conforme aux exigences de la CBE et en particulier remplit les critères énoncés à l'article 84, deuxième phrase, CBE.

7. Ainsi, la Chambre peut faire droit à la requête subsidiaire 16.

Dispositif

Par ces motifs, il est statué comme suit

1. La décision contestée est annulée.
2. L'affaire est renvoyée à la division d'opposition afin qu'elle maintienne le brevet tel qu'il a été modifié dans la version suivante :
 - description pages 2 à 13 produites à la procédure orale du 28 janvier 2022 et
 - revendications 1 à 6 de la requête subsidiaire 16 déposée avec lettre du 26 janvier 2022.

Le Greffier :

Le Président :



A. Nielsen-Hannerup

A. Haderlein

Décision authentifiée électroniquement