

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 6 mai 2026**

N° du recours : T 1043/24 - 3.3.09

N° de la demande : 17719654.0

N° de la publication : 3435769

C.I.B. : A21D13/00, A21D6/00

Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :

PROCEDE DE PERSONNALISATION DU GOÛT DE PAINS OU DE
VIENNOISERIES

Titulaire du brevet :

Lesaffre et Compagnie

Opposante :

Puratos N.V.

Référence :

Procédé de personnalisation du goût/LESAFFRE

Normes juridiques appliquées :

CBE Art. 100a), 100b), 56, 84
RPCR 2020 Art. 12(4)

Mot-clé :

Motifs d'opposition - exposé insuffisant (non)

Activité inventive - (non) - requête subsidiaire N°2 (oui)

Modification des moyens invoqués - modification admise (non)

Adaptation de la description - incohérence - description telle que délivrée (oui) - description selon l'"annexe 2" (non)

Décisions citées :

T 0697/22, T 1867/22, T 2116/22



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

N° du recours : T 1043/24 - 3.3.09

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.3.09
du 6 mai 2026

Requérante : Lesaffre et Compagnie
(Titulaire du brevet) 41, rue Etienne Marcel
75001 Paris (FR)

Mandataire : Bandpay & Greuter
11 rue Christophe Colomb
75008 Paris (FR)

Requérante : Puratos N.V.
(Opposante) Industrialaan 25
Zone Maalbeek
1702 Groot-Bijgaarden (BE)

Mandataire : De Clercq & Partners
Edgard Gevaertdreef 10a
9830 Sint-Martens-Latem (BE)

Décision attaquée : **Décision intermédiaire de la division
d'opposition de l'office européen des brevets
postée/transmise électroniquement le 6 juin 2024
concernant le maintien du brevet européen No.
3435769 dans une forme modifiée.**

Composition de la Chambre :

Président A. Haderlein
Membres : F. Rinaldi
A. Jimenez

Exposé des faits et conclusions

- I. Cette décision concerne les recours déposés par la titulaire du brevet et par l'opposante contre la décision intermédiaire de la division d'opposition selon laquelle le brevet tel que modifié remplissait les exigences de la CBE.
- II. Lors de la procédure d'opposition, les documents suivants ont été déposés :
- D1 : EP 0 937 402 A1
 - D4 : WO 2008/005949 A2
 - D9 : Fiche technique "Ancient Grain Topping", déposée par l'opposante
 - D13 : Déclaration par Gonda De Braekeleer, datée du 14 février 2022, déposée par l'opposante
 - D14 : Déclaration par Etienne P Corbet, datée du 2 septembre 2022, déposée par l'opposante
 - D16 : Procès-verbal de constat par huissier de justice, Marie-Christine De Hae, daté du 2 février 2024, déposé par l'opposante
- III. Dans sa décision, la division d'opposition a conclu que l'objet de la revendication 1 du brevet tel que délivré n'était pas nouveau et que l'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire 1 n'impliquait pas d'activité inventive. Cependant, la requête subsidiaire 2 a été jugée conforme à la CBE.
- IV. En recours, la titulaire de brevet a déposé les requêtes subsidiaires 1 à 7p avec le mémoire exposant les motifs du recours. Les mêmes requêtes avaient été

déposées dans la procédure devant la division d'opposition. Les requêtes subsidiaires 1 et 2 ont fait l'objet de la décision contestée.

V. En recours, l'opposante a déposé le document suivant :

D18 : E. Treuille & U. Ferrigno, "Ultimate Bread", DK Publishing Inc., New York, 2004, 2^e édition (172 pages)

VI. Les revendications pertinentes pour la présente décision sont les suivantes :

La revendication 1 du brevet tel que délivré (requête principale) s'énonce comme suit :

"Procédé de personnalisation du goût de pain ou de viennoiserie dans lequel, on applique à la surface du pâton mis en forme ou sur la croûte du pain ou de la viennoiserie, avant cuisson finale :

- *une composition aromatisante liquide dans laquelle la concentration en ingrédient apportant l'arôme est de 5 à 50% en poids de la composition liquide, ou*
- *une composition aromatisante pulvérulente comprenant 1 à 30% d'ingrédient apportant l'arôme et 70 à 99% d'un support choisi dans le groupe comprenant de la farine, de la semoule, des graines telles que des graines de sésame, des graines de pavot, des céréales telles que des flocons d'avoine, et leurs mélanges,*

ledit ingrédient apportant l'arôme étant du malt, un extrait de malt, un dérivé de levure, un levain sec ou liquide ou tout mélange de ces ingrédients."

Tandis que la revendication 1 de la requête principale a trait à un procédé, à la revendication 1 de la requête subsidiaire 1 la catégorie de la revendication a été modifiée en une utilisation. Ainsi, la revendication 1 de la requête subsidiaire 1 s'énonce comme suit :

"Utilisation d'une composition aromatisante pour personnaliser le goût de pain ou de viennoiserie, dans laquelle la composition aromatisante est :

- *une composition aromatisante liquide dans laquelle la concentration en ingrédient apportant l'arôme est de 5 à 50% en poids de la composition liquide, ou*
- *une composition aromatisante pulvérulente comprenant 1 à 30% d'ingrédient apportant l'arôme et 70 à 99% d'un support choisi dans le groupe comprenant de la farine, de la semoule, des graines telles que des graines de sésame, des graines de pavot, des céréales telles que des flocons d'avoine, et leurs mélanges,*

ledit ingrédient apportant l'arôme étant du malt, un extrait de malt, un dérivé de levure, un levain sec ou liquide ou tout mélange de ces ingrédients ; et dans laquelle on applique la composition aromatisante à la surface du pâton mis en forme ou sur la croûte du pain ou de la viennoiserie, avant cuisson finale."

A la revendication 1 de la requête subsidiaire 2, la variante qui se réfère à une composition aromatisante liquide a été supprimée par rapport à la revendication 1 de la requête principale. La

revendication 1 de la requête subsidiaire 2 s'énonce comme suit :

"Procédé de personnalisation du goût de pain ou de viennoiserie dans lequel, on applique à la surface du pâton mis en forme ou sur la croûte du pain ou de la viennoiserie, avant cuisson finale :

- *une composition aromatisante pulvérulente comprenant 1 à 30% d'ingrédient apportant l'arôme et 70 à 99% d'un support choisi dans le groupe comprenant de la farine, de la semoule, des graines telles que des graines de sésame, des graines de pavot, des céréales telles que des flocons d'avoine, et leurs mélanges,*

ledit ingrédient apportant l'arôme étant du malt, un extrait de malt, un dérivé de levure, un levain sec ou liquide ou tout mélange de ces ingrédients."

VII. La titulaire du brevet a présenté les arguments suivants :

- Le document D18 n'est pas recevable.
- L'invention est exposée d'une manière suffisamment claire et complète pour que la personne du métier puisse l'exécuter.
- L'objet de la revendication 1 de la requête principale implique une activité inventive. Par rapport à l'exemple 4 de D1 comme point de départ, D1 n'enseigne ni l'apport de nouveaux arômes résultant en une personnalisation du goût, ni les teneurs en extrait de malt.
- Les mêmes arguments s'appliquent à la requête subsidiaire 1.

- L'usage antérieur public "Ancient Grain Topping" n'a pas été établi avec le niveau de preuve nécessaire. De plus, l'objection de manque d'activité inventive à partir de l'usage antérieur "Ancient Grain Topping" n'est pas recevable.
- L'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire 2 implique une activité inventive partant de D4.
- Il n'est pas nécessaire d'adapter la description. Si, toutefois, une telle modification est nécessaire, la description est à adapter avec les paragraphes modifiés selon la version de la description intitulée "annexe 2" dans la décision contestée.

VIII. L'opposante a présenté les arguments suivants :

- Le document D18 concerne les connaissances de la personne du métier et est donc recevable.
- L'exposé de l'invention n'est pas suffisamment clair et complet pour que la personne du métier puisse l'exécuter.
- L'objet de la revendication 1 de la requête principale n'implique pas d'activité inventive. Le point de départ pour le procédé à l'aide de la composition aromatisante liquide est D1, le seul élément distinctif par rapport à D1 étant la teneur en extrait de malt.
- Les mêmes arguments s'appliquent à la requête subsidiaire 1.
- L'usage antérieur "Ancient Grain Topping" a été démontré par les documents D9, D14 et D16, entre autres.
- L'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire 2 n'implique pas d'activité inventive

par rapport à l'état de la technique D4 ou bien l'usage antérieur "Ancient Grain Topping".

- Il n'y pas d'objection par rapport aux modifications de la description du brevet selon la version de la description intitulée "annexe 2" dans la décision contestée.

IX. Requêtes finales

La titulaire du brevet a demandé que la décision attaquée soit annulée et que le brevet soit maintenu tel que délivré (requête principale) ou que le brevet soit maintenu avec les revendications d'une des requêtes subsidiaires 1 à 7p déposées avec le mémoire exposant les motifs du recours.

L'opposante a demandé que la décision attaquée soit annulée et que le brevet soit révoqué.

Motifs de la décision

1. *Brevet en cause*

1.1 Le brevet contesté a trait à un procédé de personnalisation du goût de pain ou de viennoiserie.

1.2 Selon la revendication 1 du brevet, une composition aromatisante qui comprend un ingrédient apportant l'arôme est appliquée à la surface du pâton avant cuisson finale. L'ingrédient apportant l'arôme est du malt, un extrait de malt, un dérivé de levure ou un levain sec ou liquide.

2. *Requête principale - exposé de l'invention*

2.1 Dans la décision contestée, la division d'opposition a constaté que l'opposante n'a pas apporté de preuve, par exemple expérimentale, qu'il était impossible pour une personne du métier de reproduire l'invention. Ainsi, l'exposé de l'invention était suffisamment clair et complet pour que la personne du métier puisse l'exécuter.

2.2 Plus précisément, la division d'opposition a entre autres expliqué dans sa décision que :

- les pourcentages indiqués dans les revendications, selon le paragraphe [0015] du brevet sont des pourcentages massiques ;
- l'application de la composition aromatisante sur un pâton à plusieurs surfaces ne pose aucun problème, car la composition ne peut être appliquée que sur la surface exposée, qui peut être augmentée par une exposition d'autres surfaces ; et
- les quantités de composition aromatisante appliquée, mentionnés aux revendications 4 et 6 du brevet et exprimées en mg par cm², se réfèrent à la surface du pâton traitée.

2.3 Bien que l'opposante ait contesté cette conclusion, elle n'a pas expliqué en quoi la décision de la division d'opposition serait erronée. Au contraire, l'opposante a simplement répété le raisonnement qu'elle avait exposé dans son acte d'opposition.

2.4 Il s'ensuit qu'il n'y a pas lieu de réviser ce point.

2.5 En conclusion, l'invention est considérée comme étant exposée de façon suffisamment claire et complète pour que la personne du métier puisse l'exécuter. Le motif d'opposition énoncé à l'article 100b) CBE ne s'oppose pas au maintien du brevet sous forme délivrée.

3. *Requête principale - activité inventive*

3.1 La division d'opposition a conclu que l'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire 1, qui porte sur l'utilisation d'une composition aromatisante, n'implique pas d'activité inventive à partir du document D1.

3.2 La chambre remarque que si ce raisonnement est correct, la même conclusion s'applique également à la revendication 1 du brevet tel que délivré (requête principale), qui porte sur un procédé dans lequel la composition aromatisante est appliquée.

3.3 La décision contestée présente le raisonnement suivant :

- L'objectif de l'invention du brevet contesté est de fournir un procédé de personnalisation du goût du pain et des viennoiseries. Tout changement de goût résultant de l'utilisation d'une composition aromatisante est considéré comme une personnalisation du goût puisque cette expression n'est pas limitée par un effet quelconque sur le goût.
- L'état de la technique le plus proche pour le mode de réalisation par application d'une composition aromatisante liquide est D1.

- Partant de D1, le problème technique consiste à fournir un mode de réalisation particulier parmi les possibilités suggérées par D1. En l'absence d'un effet technique inattendu, l'application d'une composition aromatisante sous forme liquide n'implique pas d'activité inventive.

3.4 En recours, la titulaire du brevet a soutenu que pour parvenir à l'objet de la revendication 1 (option de la composition aromatisante liquide) plusieurs sélections étaient nécessaires partant de D1. Le but de D1 était d'intensifier le brunissement et l'arôme du produit, et non pas de modifier le profil organoleptique et d'ajouter d'autres arômes. D1 ne concernerait donc pas la personnalisation du goût, telle que requise à la revendication 1 du brevet. Si le point de départ est l'exemple 4 de D1, les caractéristiques distinctives de la revendication 1 sont :

- la personnalisation du goût ; et
- la teneur en extrait de malt.

Le problème à résoudre est d'atténuer les arômes d'origine et d'incorporer d'autres arômes. La solution proposée n'est pas évidente pour la personne du métier.

3.5 Or, l'exemple 4 de D1 divulgue une composition qui comprend du pyrophosphate, des sucres, de l'acide ascorbique, de la poudre de lactosérum ainsi que 3% en poids à sec d'extrait de malt, entre autres. Cette composition est dissoute dans de l'eau et la solution obtenue est distribuée par pulvérisation sur des petits pains avant la dernière étape de cuisson. Le but de D1 (paragraphe [0005]) est d'obtenir un brunissement de la croûte de pain ainsi que d'intensifier les propriétés

aromatiques du produit boulanger. Cela est confirmé au paragraphe [0026] de D1, où sont décrits les résultats de la dégustation et comparaison de petits pains produits selon l'exemple 4 avec de petits pains produits sans l'application de cette composition.

- 3.6 La division d'opposition a correctement établi que tout changement de goût résultant de l'utilisation d'une composition aromatisante doit être considéré comme une personnalisation du goût. L'expression choisie par la titulaire du brevet pour caractériser son invention ne spécifie d'aucune façon l'effet sur le goût qui est recherché.
- 3.7 La chambre observe également que d'après l'état de la technique discuté dans la description du brevet au paragraphe [0003], la personnalisation du goût de pain ou de viennoiserie se produit par l'ajout direct au pétrin de produits aromatiques divers tels que les levains, les malts ou les extraits de levure. Cela confirme que les malts sont connus de l'art antérieur comme des agents qui peuvent avoir l'effet de personnaliser le goût de pain ou de viennoiserie, entre autres propriétés. Le brevet lui-même décrit au paragraphe [0007] que la personnalisation du goût de pain ou de viennoiserie a comme but d'obtenir "une large gamme de saveurs et intensité". L'intensité du goût est donc un aspect de la personnalisation du goût. Dans ce contexte, la chambre n'est pas convaincue qu'une distinction puisse être établie entre une modification de l'intensité, qui implique que certaines notes du goût seront plus prononcées, et une modification de la gamme de saveurs.
- 3.8 De ce fait, la chambre ne peut pas reconnaître que l'expression "personnalisation" apporte une distinction

par rapport au but décrit dans D1, qui est d'intensifier le goût.

- 3.9 Il s'en suit que la seule différence qui peut être identifiée entre l'exemple 4 de D1 et l'objet de la revendication 1 est que dans cette dernière, la concentration en ingrédient apportant l'arôme est de 5 à 50 % en poids de la composition liquide.
- 3.10 Par rapport à l'enseignement de D1, ni l'extrait de malt ni sa quantité dans la composition aromatisante ne produit un effet qui serait à considérer dans la formulation du problème technique. Le brevet en cause ne divulgue rien sur ce point. Ainsi, le problème proposé par la titulaire du brevet, tel que rappelé ci-dessus au point 3.4, dernier paragraphe, ne peut être pris en compte.
- 3.11 Il s'ensuit que le seul problème à résoudre qui peut être reconnu est celui de fournir un autre procédé pour modifier le goût de pain.
- 3.12 La solution énoncée à la revendication 1 n'implique pas d'activité inventive. Bien que D1 divulgue à l'exemple 4 la quantité de 3 % d'extrait de malt, basé sur le poids à sec de la composition, la personne du métier comprend que selon D1 une quantité plus importante de cet extrait peut être utilisée, sans s'écarter de l'enseignement de ce document.
- 3.13 La titulaire du brevet a fait valoir que la personne du métier n'aurait pas modifié la composition de l'exemple 4 par l'ajout d'une forte teneur en extrait de malt. Une telle mesure aurait modifié l'équilibre de la formulation et aurait posé des problèmes lors de la distribution de la solution par pulvérisation.

- 3.14 Cet argument n'est pas convaincant. D1 suggère une forte teneur en extrait de malt, à savoir une quantité jusqu'à 20 % en poids (paragraphe [0009]). Bien que cette valeur se réfère à un pourcentage en matière sèche, la chambre considère qu'après dissolution dans de l'eau afin de pulvériser la composition sur les petits pains, la teneur en phase liquide sera supérieure à 5 % en poids, donc à la valeur requise à la revendication 1 de la requête principale.
- 3.15 Comme une forte teneur en extrait de malt pourrait entraîner une modification ultérieure de la composition de l'exemple 4, la teneur des autres ingrédients de la composition, par exemple du pyrophosphates et des sucres, doit être adaptée. Cependant, une telle adaptation n'implique que des mesures de routine pour la personne du métier, d'autant plus que D1 divulgue pour chaque ingrédient des larges gamme de valeurs appropriées.
- 3.16 Contrairement à ce que la titulaire du brevet a soutenu, la forte teneur en extrait de malt suggérée dans D1 ne peut être considérée comme étant de nature à entraîner des complications lors de la pulvérisation de la solution liquide sur les pâtons. Un tel risque n'est pas mentionné dans D1, et de surcroît une teneur en extrait de malt de 20 % en poids sec est explicitement suggérée, et donc prévue selon l'enseignement de D1.
- 3.17 En conclusion, le motif d'opposition pour manque d'activité inventive (articles 100a) et 56 CBE) s'oppose au maintien du brevet tel que délivré.

4. *Requête subsidiaire 1*

4.1 Comme rappelé ci-dessus au point 3.1, l'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire 1 porte sur l'utilisation d'une composition aromatisante, et non pas sur un procédé dans lequel une composition aromatisante est appliquée, ce qui est le cas pour la revendication 1 de la requête principale.

4.2 Cependant, la chambre ne voit pas en quoi ce changement de catégorie de la revendication puisse influencer sur la conclusion ci-dessus par rapport à l'activité inventive au regard de D1. Dans ce dernier document, la composition aromatisante est également utilisée pour modifier le goût du pain.

4.3 Il s'ensuit que l'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire 1 n'implique pas non plus d'activité inventive (article 56 CBE).

5. *L'usage antérieur "Ancient Grain Topping"*

5.1 L'opposante s'est référé à l'usage antérieur "Ancient Grain Topping" comme point de départ pour évaluer l'activité inventive de l'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire 2.

5.2 Selon la titulaire du brevet, l'usage antérieur "Ancient Grain Topping" n'a pas été établi avec le niveau de preuve nécessaire. De plus, cet usage antérieur n'avait pas été utilisé comme point de départ dans la procédure devant la division d'opposition. Ainsi, cette objection n'est pas recevable en recours. Il en est de même pour le document D18, qui n'a été déposé qu'en recours.

- 5.3 La chambre constate que dans la décision contestée, la division d'opposition a considéré, à juste titre, l'usage antérieur "Ancient Grain Topping" comme non prouvé. Selon la division d'opposition, l'ensemble des documents D9 et D13 ne permettait pas de conclure de façon non ambiguë que le produit en question était appliqué tel que requis par la revendication 1 du brevet. La seule information disponible se trouvait dans D9, et ce document divulguait que le produit était utilisé pour décorer.
- 5.4 La chambre remarque également que la fiche technique D9 du produit "Ancient Grain Topping" n'est pas datée. Il n'y a aucune preuve de l'accessibilité de cette fiche au public avant la date de priorité du brevet contesté. Il n'y a non plus aucun document destiné au public avant la date de priorité qui précise à quel stade du procédé de la préparation d'un pain, le produit "Ancient Grain Topping" est appliqué.
- 5.5 La déclaration D14, signée par un employé de l'opposante Puratos, fait état d'un profil aromatique similaire à celui d'un produit de boulangerie à base de farine complète, mais il n'existe aucune preuve par un tiers de cette affirmation. Ainsi, aucune information publiquement accessible n'atteste de la manière dont le produit en question devait être mis en œuvre.
- 5.6 D'autres incohérences sont présentes dans les documents soumis. Par exemple, selon la page 18 de D16 - le procès-verbal de constat d'huissier - la capture d'écran montre une modification du produit "F Ancient Grain Topping" en 2011, alors que les ventes prétendues auraient eu lieu en 2009. On ne peut donc pas relier de manière fiable la vente d'un lot du produit à une

formule vérifiée du produit en question. Les fiches modifiées en 2011 ne sont d'aucune utilité à cet égard.

5.7 Ainsi, la chambre ne peut que confirmer la conclusion de la division d'opposition selon laquelle l'usage antérieur "Ancient Grain Topping" n'est pas prouvé.

6. *Requête subsidiaire 2 - activité inventive*

6.1 La seule objection de manque d'activité inventive de la revendication 1 de la requête subsidiaire 2 traitée dans la décision contestée est basée sur le document D4 comme état de la technique le plus proche. La division d'opposition a conclu que l'objet de la revendication 1 impliquait une activité inventive.

6.2 L'opposante a contesté cette conclusion. A son avis, l'objet de la revendication 1 est évident. D4 divulgue l'ensemble des caractéristiques revendiquées, sauf les pourcentages du support et de l'ingrédient apportant l'arôme. Le problème à résoudre est de fournir un autre procédé pour modifier le goût du pain ou de la viennoiserie. Dans ces écritures, l'opposante a également soulevé une objection de défaut d'activité inventive partant de l'usage ultérieur "Ancient Grain Topping".

6.3 La titulaire du brevet a demandé que l'objection partant de cet usage ultérieur, qui n'a été soulevée qu'en recours, ne soit pas admise à la procédure.

6.4 La chambre observe que l'opposante n'avait pas indiqué lors de la procédure devant la division d'opposition qu'elle avait l'intention de se servir de l'usage ultérieur "Ancient Grain Topping" comme point de départ pour contester l'activité inventive. Cette objection

constitue donc un nouveau moyen invoqué par l'opposante selon l'article 12(4) RPCR. Référence est aussi faite au point 5.7 ci-dessus, selon lequel il n'est pas établi que cet usage antérieur avait été rendu accessible au public. Ainsi, la chambre conclut que cette objection de manque d'activité ne peut pas être considérée en recours (article 12(4) CBE).

- 6.5 Quant au document D4, celui-ci concerne un isolat de levure activé ou désactivé ainsi que son utilisation dans des produits alimentaires et plusieurs effets qui peuvent se produire (page 1, premier paragraphe). De ce fait, le document D4 constitue un état de la technique approprié pour évaluer l'activité inventive.
- 6.6 Toutefois, la divulgation de D4 reste très vague quant à l'utilisation de l'isolat de levure qui en fait l'objet. D4 décrit différentes possibilités d'amélioration des produits alimentaires, qui peuvent concerner le goût, le brunissement, la texture ou la valeur nutritionnelle. D4 enseigne que l'isolat de levure peut être fourni sous n'importe quelle forme, à savoir levure pressée, crème de levure, extrait de levure et levure sèche. En outre, la levure peut être incorporée au produit alimentaire entre autres par mélange, application en couche ou application superficielle. L'incorporation peut avoir lieu à tous les stades de la préparation du produit alimentaire.
- 6.7 En application de l'approche problème-solution, il est nécessaire de choisir un point de départ spécifique, même au sein d'un seul document. Il est particulièrement important de définir correctement le point de départ lorsque la divulgation du document choisi décrit plusieurs alternatives, surtout si ces

alternatives s'excluent mutuellement, comme c'est le cas dans l'espèce.

6.8 Pour l'opposante, le point de départ au sein de D4 n'est pas un des exemples de ce document, contrairement à ce qu'a soutenu la titulaire du brevet. Dans ses écritures, l'opposante s'est référée aux revendications 14 (liste de produits boulangers) et 18 (application en surface) en combinaison, et en prenant en compte ce que, selon elle, la revendication 12 divulgue de manière implicite. Lors de la procédure orale devant la chambre, l'opposante a développé son argumentation à partir des trois passages suivants de la description : le premier paragraphe à la page 1 ; le paragraphe à la page 5, lignes 10 à 12 ; et le paragraphe à la page 8, lignes 19 à 25. En toute hypothèse, pour l'opposante la seule différence de la revendication 1 de la requête subsidiaire 2 par rapport à D4 concerne la proportion des ingrédients de la composition aromatisante pulvérulente.

6.9 La chambre remarque que D4 ne contient aucune divulgation explicite de l'objet des revendications 14 et 18 en combinaison. Les revendications 14, 18 et aussi 12 sont toutes directement dépendantes de la revendication 7. Ces divulgations décrivent toutes des options alternatives pour exécuter le procédé décrit dans D4. Il en est de même pour les divulgations des autres revendications qui dépendent de la revendication 7. Par exemple, la revendication dépendante 19 mentionne une incorporation en masse, donc une réalisation du procédé qui est opposée à ce que divulgue la revendication 18.

6.10 Selon l'opposante, il y aurait une erreur évidente dans la dépendance des revendications et les

revendications 14, 18 et 12 seraient en réalité dépendantes de la revendication 8. Cependant, ceci ne change rien quant à l'évaluation de la divulgation des revendications dépendantes discutée au point 6.9 ci-dessus.

- 6.11 Quant à l'argument de l'opposante qui se base sur les trois paragraphes des pages 1, 5, 8 de D4, force est de constater que ces paragraphes ne contiennent pas la combinaison des caractéristiques techniques que l'opposante y identifie.
- 6.12 Plus précisément, le paragraphe à la page 1 de D4 divulgue un isolat de levure activé ou désactivé. Même si un isolat de levure activé était considéré comme un dérivé d'une levure tel que décrit à la revendication 1 de la requête subsidiaire 2, dans ce paragraphe plusieurs utilisations sont divulguées, à savoir une amélioration du brunissement, de la texture ou de la valeur nutritionnelle. Toutes ces utilisations ne correspondent pas à une personnalisation du goût. Ensuite, d'autres choix devraient être effectués pour arriver à l'objet de la revendication 1, notamment l'application de l'isolat de levure à la surface du produit alimentaire, et non pas à l'intérieur du produit.
- 6.13 En choisissant comme point de départ la divulgation à la page 8, lignes 24 et 25 de D4, selon laquelle l'isolat de levure est appliqué en surface du produit alimentaire, plusieurs sélections ciblées doivent également être réalisées, comme a justement observé la titulaire de brevet, à savoir :

- le choix d'un pain ou d'une viennoiserie (dans D4 il est question non seulement de pain mais aussi de crêpes ou de biscuits, entre autres) ;
- le choix d'appliquer l'isolat avant cuisson (dans D4, l'application peut avoir lieu à tout étape du procédé, même après cuisson finale) ;
- le choix d'une application pulvérulente (dans D4, l'application peut avoir lieu sous toute forme, par exemple en liquide) ;
- le choix du support ;
- le choix du but (dans le paragraphe à la page 8 de D4 il est également question de brunissement) ; et
- le choix des pourcentages du support et de l'ingrédient apportant l'arôme.

6.14 Dans le cadre de l'approche problème-solution, la situation se présente donc de la façon suivante.

6.14.1 Le point de départ est l'application de l'isolat de levure en surface du produit alimentaire.

6.14.2 L'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire 2 se distingue de ce point de départ en ce que le produit alimentaire est un pâton ou la croûte d'un pain ou d'une viennoiserie, que l'application a lieu avant cuisson, que le procédé a pour effet la modification du goût, qu'on applique une composition aromatisante pulvérulente, et qu'elle comprend 1 à 30% d'ingrédient apportant l'arôme et 70 à 99% d'un support choisi dans le groupe comprenant de la farine.

- 6.14.3 Ainsi le problème à résoudre pourrait être considéré comme proposer un autre procédé pour modifier un produit alimentaire.
- 6.14.4 La chambre ne peut pas conclure que l'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire 2 découle de manière évidente de la divulgation de D4, ou bien de D4 en combinaison avec les connaissances générales de la personne du métier.
- 6.14.5 Dans la divulgation de D4, rien ne suggère la solution proposée. Dans ce contexte il convient de noter que les exemples de D4 ne décrivent que l'incorporation de l'isolat de levure dans une pâte avant sa cuisson au four. Cela n'incite pas la personne du métier à se tourner vers une autre démarche.
- 6.14.6 L'opposante s'est référée au document D18 pour montrer que la personne du métier sait que les ingrédients apportant un arôme peuvent être appliqués à la surface d'un pâton.
- 6.14.7 Or, le document D18 est un livre de recettes pour la préparation de pains. Il décrit des recettes particulières mais avec d'autres ingrédients que ce divulgué dans D4. Il est peu vraisemblable que la personne du métier qui part de l'enseignement de D4 se tournerait vers un livre de recettes comme D18 pour mettre en œuvre ce qui est décrit dans D4. Même une combinaison du document D4 et D18 n'enseigne pas l'ensemble des caractéristiques de la revendication 1. Ainsi, la question de la recevabilité de D18 peut rester ouverte.

6.15 En conclusion, l'objet de la revendication 1 de la requête subsidiaire 2 implique une activité inventive (article 56 CBE).

7. *Adaptation de la description*

7.1 La titulaire du brevet était d'avis qu'une adaptation de la description n'était pas nécessaire. Selon elle, il est extrêmement courant qu'une description de brevet contienne des énoncés qui correspondent à autre chose que ce qui est revendiqué.

7.2 La chambre est consciente que des questions à cet égard ont été soumises à la Grande Chambre de recours par la décision de saisine de T 697/22 (G 1/25). Cependant, les parties n'ont pas demandé une suspension de la procédure de recours jusqu'à ce que la décision de la Grande Chambre soit rendue. La chambre observe également qu'une telle suspension est à l'appréciation de la chambre elle-même. Il n'existe aucune base légale qui imposerait aux chambres de recours autres que celle à l'origine de la saisine une suspension de la procédure jusqu'à ce la décision soit rendue (T 1867/22, motifs de la décision 11.2 et T 2116/22, motifs de la décision 2.5).

7.3 En l'espèce, la chambre considère que la description du brevet doit être adaptée, car la description dans sa version délivrée n'est pas en accord avec les revendications de la requête subsidiaire 2. En particulier, il n'en ressort pas que le mode de réalisation selon lequel la composition aromatisante peut être une composition liquide n'est plus revendiqué. Dans ce contexte, la chambre observe également qu'elle s'inscrit dans la ligne de jurisprudence discutée au point 14.3.1 de la décision

de saisine T 697/22, selon laquelle la base légale qui impose une adaptation de la description aux modifications apportées aux revendications est l'article 84 CBE.

- 7.4 La titulaire du brevet a proposé une version adaptée de la description selon la version intitulée "annexe 2" dans la décision contestée. En particulier, aux paragraphes [0010], [0011], [0013] et [0014], le mode de réalisation selon lequel la composition aromatisante peut être une composition liquide est indiqué comme étant "un aspect de la description non revendiqué". Selon la décision contestée (voir au point 4.4) le langage utilisé était ambigu et laissait entendre que ce mode de réalisation "fait encore partie de l'invention, sans être revendiqué".
- 7.5 Lors de la procédure orale devant la chambre, l'opposante a confirmé qu'elle n'avait pas d'objection sur cette version adaptée de la description.
- 7.6 La chambre constate que ces paragraphes, lus en contexte avec les autres passages adaptés et les revendications de la requête subsidiaire 2, indiquent sans ambiguïté que la composition liquide n'est pas revendiquée. Il n'y a donc pas d'ambiguïté ou d'incohérence entre les revendications et la description et cette version de la description peut donc servir de base au maintien du brevet tel que modifié selon la revendication subsidiaire 2. Ainsi, la description adaptée de telle façon remplit le critère de l'article 84 CBE.

Dispositif

Par ces motifs, il est statué comme suit

La décision contestée est annulée.

L'affaire est renvoyée à la division d'opposition afin de maintenir le brevet tel qu'il a été modifié dans la version suivante :

- revendications 1 à 6 de la requête subsidiaire 2 déposée avec le mémoire exposant les motifs du recours,
- paragraphes [0001]-[0009], [0015]-[0017], [0019]-[0027], [0033]-[0080] du fascicule du brevet,
- paragraphes [0010] à [0014], [0018] et [0028] à [0032], selon la version de la description intitulée "annexe 2" dans la décision contestée,
- feuilles 1 et 2 des dessins du fascicule du brevet.

La Greffière :

Le Président :



K. Götz-Wein

A. Haderlein

Décision authentifiée électroniquement