

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 2 juillet 1999

N° du recours : T 0538/98 - 3.2.1

N° de la demande : 94105157.5

N° de la publication : 0675046

C.I.B. : B65D 1/00, B65D 35/24, A23L 1/24

Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :
Ensemble pour produit alimentaire comprenant un tube contenant
un produit à au moins deux constituants

Demandeur :
SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.

Référence :
-

Normes juridiques appliquées :
CBE Art. 56

Mot-clé :
"Activité inventive (oui, après amendement)"

Décisions citées :
-

Exergue :
-



N° du recours : T 0538/98 - 3.2.1

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.2.1
du 2 juillet 1999

Requérant : SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.
Case postale 353
CH - 1800 Vevey (CH)

Mandataire : Thomas, Alain
55, avenue Nestlé
CH - 1800 Vevey (CH)

Décision attaquée : Décision de la division d'examen de l'Office européen des brevets remise à la poste le 5 décembre 1997 par laquelle la demande de brevet n° 94 105 157.5 a été rejetée conformément aux dispositions de l'article 97(1) CBE.

Composition de la Chambre :

Président : F. Gumbel
Membres : M. Ceyte
J. Willems

Exposé des faits et conclusions

I. Par décision remise à la poste le 5 décembre 1997, la Division d'examen a rejeté la demande de brevet européen n° 94 105 157.5 (n° de publication : 0 675 046).

Elle a estimé que l'ensemble revendiqué découlait avec évidence de l'enseignement des documents :

- D1 : FR-A-2 248 023
- D2 : CH-A-670 612 et
- D3 : US-A-3 952 782.

II. Par télécopie en date du 5 février 1998, la requérante (demanderesse) a formé un recours contre cette décision, déposé un mémoire dûment motivé et réglé la taxe correspondante.

III. La requérante sollicite l'annulation de la décision attaquée et la délivrance du brevet européen sur la base de la revendication 1 modifiée déposée le 10 juin 1999.

La revendication 1 est libellé comme suit :

"1) Ensemble pour produit alimentaire comprenant un tube contenant un produit à au moins deux constituants différents, destinés à être simultanément distribués en pressant la paroi dudit tube, caractérisé en ce que le tube est un tube normal constitué d'un corps de tube, d'une embouchure pour la sortie du produit et d'un capuchon classique de fermeture, en ce que les constituants sont répartis autour de l'axe de symétrie du tube de manière alternée avec chaque constituant s'étendant sur toute la hauteur dudit tube, les

constituants étant choisis parmi les combinaisons mayonnaise/ketchup, moutarde/ketchup, mayonnaise/moutarde, chacun des constituants moutarde ou ketchup pouvant contenir jusqu'à 40 % de mayonnaise et en ce que la viscosité de la mayonnaise est comprise entre 16000 et 25000 cP et celle du ketchup et de la moutarde entre 12000 et 22000 cP."

- IV. Au soutien de son action, elle expose que rien dans l'état de la technique opposé ne saurait inciter l'homme du métier à choisir pour chacun des constituants alimentaires à distribuer simultanément les plages de viscosité revendiquées qui diffèrent substantiellement de celles des produits correspondants disponibles dans le commerce.

Il s'ensuit que l'ensemble revendiqué ne découle pas avec évidence de cet état de la technique.

Motifs de la décision

1. Le recours est recevable.
2. *Article 123(2) CBE*

La revendication 1 modifiée résulte pour l'essentiel de la fusion des revendications 1 à 4 et 8 déposées à l'origine.

Elle précise que chacun des constituants moutarde ou ketchup peut contenir dans les combinaisons revendiquées jusqu'à 40 % de mayonnaise. Cette modification est fondée sur le passage de la page 2, lignes 39 à 42 de la

demande telle que publiée (ou de la page 3, lignes 9 à 14 de la demande initiale).

Il s'ensuit que les modifications apportées à la revendication 1 satisfont aux conditions de l'article 123(2) CBE.

3. *Nouveauté*

La nouveauté n'ayant pas été contestée pendant la procédure d'examen, il n'y a pas lieu de s'y attarder.

4. *Activité inventive*

- 4.1 La Division d'examen et la requérante sont d'accord pour considérer que c'est le document D2 cité et analysé dans la partie introductive de la description qui constitue l'état de la technique le plus proche.

Ce document décrit un tube contenant deux produits alimentaires, tels que le ketchup et la mayonnaise qui sont destinés à être distribués simultanément en pressant la paroi du tube souple. Les deux produits alimentaires sont conditionnés à l'intérieur du tube qui ne comporte pas de paroi de séparation, l'un des produits étant contenu dans la partie du tube adjacente à son embouchure et l'autre produit dans la partie opposée. Pour permettre la distribution simultanée et dans les proportions désirées des deux produits superposés, il est nécessaire de prévoir un embout interne formant une douille perforée raccordée à l'embouchure du tube et s'étendant sensiblement sur toute la hauteur du produit conditionné du côté de ladite embouchure.

La demanderesse a considéré comme un inconvénient la nécessité de prévoir un tel insert dans ce genre de tube.

Par conséquent, le problème posé dans la demande de brevet européen est celui de réaliser un tube sans insert dans lequel les deux constituants alimentaires sont conditionnés l'un au contact de l'autre, sans aucune paroi de séparation, ces deux constituants étant destinés à être distribués simultanément, sans se mélanger, en pressant la paroi du tube.

4.2 Ce problème est résolu par les éléments caractéristiques suivants, énoncés dans la partie caractérisante de la revendication 1 :

- i) le tube mis en oeuvre est un tube normal constitué d'un corps de tube, d'une embouchure pour la sortie du produit et d'un capuchon classique de fermeture ;
- ii) les constituants qui y sont conditionnés sont répartis autour de l'axe de symétrie du tube de manière alternée, chaque constituant s'étendant sur sensiblement toute la hauteur du tube ;
- iii) les constituants sont choisis parmi les combinaisons mayonnaise/ketchup, moutarde/ketchup, mayonnaise/moutarde, chacun des constituants moutarde ou ketchup contenant jusqu'à 40 % de mayonnaise ;
- iv) la viscosité de la mayonnaise est comprise entre 16000 et 25000 cP et celle du ketchup ou de la

moutarde entre 12000 et 22000 cP.

4.3 La solution revendiquée ne résulte pas à l'évidence de l'enseignement des documents D1 et D3 :

4.3.1 Le document D3 a pour objet un dispositif de remplissage de récipients tels que des tubes de dentifrice au moyen duquel une première pâte dentifrice est conditionnée dans la partie centrale et la seconde pâte est disposée concentriquement sous forme de plusieurs bandes autour de la colonne formée par la première pâte.

Le seul exemple de tube pouvant être rempli de cette façon est un tube de dentifrice. Rien n'est dit sur la possibilité d'utiliser un tel dispositif de remplissage pour conditionner deux assaisonnements de composition différente, tels que la mayonnaise, le ketchup ou la moutarde.

En supposant même que l'homme du métier ait eu l'idée, compte tenu de l'enseignement du document D3, de supprimer l'insert du tube alimentaire faisant l'objet du document D2 et par conséquent de disposer les deux produits concentriquement sur toute la hauteur du tube, il n'aurait pas pu pour autant aboutir à l'invention revendiquée puisqu'aucune de ces antériorités ne décrit ou ne suggère les deux éléments caractéristiques ii) à iv). En effet, le dispositif de remplissage mis en oeuvre dans le document D3 permet de former à l'intérieur d'un tube un noyau central d'une première pâte, ce noyau central étant en partie recouvert à sa périphérie par des bandes d'une seconde pâte, les deux produits spécifiquement décrits étant deux pâtes dentifrice. Il ne s'agit donc nullement, comme dans

l'invention revendiquée, de disposer les deux constituants alimentaires de manière alternée autour de l'axe de symétrie du tube, aucun de ces deux constituants ne formant, par conséquent, un noyau central.

Rien ne suggère non plus, que ce soit dans le document D2 ou dans le document D3 de déterminer les gammes de viscosité de la mayonnaise, du ketchup et de la moutarde de façon que ces produits puissent, d'une part, être conditionnés l'un au contact de l'autre sans se mélanger à l'intérieur d'un même tube et, d'autre part, être distribués simultanément, dans la proportion désirée, toujours sans mélange. Il y a lieu de noter que le document D2 qui envisage pourtant de conditionner à l'intérieur d'un même tube de la mayonnaise et du ketchup, est entièrement muet sur la nécessité de choisir pour chacun de ces constituants une gamme de viscosité appropriée.

- 4.3.2 Le document D1 n'ajoute rien de plus par rapport aux documents D2 et D3. Ainsi que le titre l'indique, ce document est consacré à un "produit combiné pour les soins de la peau". L'auteur de ce document n'a nullement envisagé d'utiliser ce produit combiné à des fins alimentaires pour conditionner simultanément de la mayonnaise, du ketchup ou de la moutarde. Bien au contraire, il envisage de conditionner à l'intérieur d'un même récipient d'emballage uniquement un gel exempt de matière grasse et une crème grasse anhydre. L'invention faisant l'objet de ce document consiste à placer le gel exempt de matière grasse et la crème grasse anhydre dans deux endroits différents d'un même emballage ne comportant pas de paroi de séparation.

Il est vrai que le gel et la crème grasse anhydre peuvent être conditionnés "dans des récipients dans lesquels le prélèvement séparé n'est pas possible, par exemple des flacons ou des tubes". Mais il n'est pas dit que les tubes en question soient mis en oeuvre pour distribuer simultanément, en pressant la paroi, le gel et la crème grasse anhydre, sans les mélanger.

4.3.3 S'agissant de l'élément caractéristique iv), la Division d'examen a soutenu qu'il était à la portée de l'homme du métier de choisir les viscosités de la mayonnaise, du ketchup ou de la moutarde à distribuer de façon à obtenir le résultat recherché et que de toute façon, les valeurs revendiquées étaient celles que présentent en général les mayonnaise, ketchup et moutarde disponibles dans le commerce. Pour réfuter cette argumentation, la demanderesse a fourni des essais comparatifs montrant que les viscosités revendiquées n'étaient nullement comparables à celles des produits du commerce. C'est ainsi que les viscosités revendiquées pour la mayonnaise sont comprises entre 16000 et 25000 cP alors que les mayonnaises du commerce ont une viscosité s'étendant entre 8700 et 16000 cP. Les viscosités revendiquées pour le ketchup ou la moutarde sont comprises entre 12000 et 22000 cP alors que les viscosités des ketchup actuellement disponibles dans le commerce varient entre 4100 et 6840 cP.

4.3.4 Au surplus, il y a lieu d'observer qu'il est nécessaire d'effectuer une pluralité d'étapes pour, en partant du tube alimentaire à insert décrit dans le document D2, aboutir à l'invention revendiquée, ces étapes étant celles :

- a) de supprimer l'insert prévu à l'intérieur du tube à paroi souple ;
 - b) de modifier l'agencement des deux constituants alimentaires disposés l'un au-dessus de l'autre, de façon à les répartir autour de l'axe du tube en formant des colonnes s'étendant sur toute la hauteur du tube et
 - c) de déterminer les gammes de viscosités de chacun de ces constituants alimentaires afin d'atteindre le résultat recherché précité.
- 4.4 Force est donc de constater que la solution énoncée dans la partie de la revendication 1 ne résulte pas à l'évidence de l'état de la technique citée, de sorte que l'objet de la revendication 1 implique une activité inventive.
5. Cette conclusion s'étend également aux revendications 2 à 8 qui sont subordonnées à la revendication 1 et qui concernent des modes de réalisation préférés de l'ensemble selon la revendication 1.

Dispositif

Par 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 sur la base des pièces suivantes :

- revendications 1 à 5 déposées le 10 juin 1999 ;
- revendications 6 à 8 déposées le 14 mai 1999 ;
- description : pages 1 et 2 déposées le 10 juin 1999
et pages 3 à 6 initialement déposées ;
- dessins : figures 1 et 2 telles que publiées.

Le Greffier :

Le Président :

S. Fabiani

F. Gumbel