

Палата по патентным спорам в порядке, установленном пунктом 3 статьи 1248 части четвёртой Гражданского кодекса Российской Федерации, введённой в действие с 01.01.2008 в соответствии с Федеральным законом от 18.12.2006 № 231-ФЗ, и Правилами подачи возражений и заявлений и их рассмотрения в Палате по патентным спорам, утвержденными приказом Роспатента от 22.04.2003 № 56, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 08.05.2003, регистрационный № 4520, с изменениями от 11.12.2003 (далее – Правила ППС), рассмотрела возражение ЗАО "Эссен продакшн АГ", г. Елабуга (далее – лицо, подавшее возражение), поступившее в федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности 30.01.2008 против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2284127, при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации №2284127 «Майонез», выдан по заявке № 2005109347/13(011049) с приоритетом от 01.04.2005 на имя Открытого акционерного общества "Казанский жировой комбинат", г. Казань со следующей формулой изобретения:

«1.Майонез, содержащий масло растительное рафинированное дезодорированное, сахар-песок, поваренную соль, 80%-ную уксусную кислоту, пищевые добавки и воду, отличающийся тем, что он дополнительно содержит молоко сухое и свежее перепелиное яйцо, при следующем соотношении компонентов, мас.%:

Масло растительное	
рафинированное дезодорированное	20,0-70,0
Сахар-песок	0,01-5,0
Свежее перепелиное яйцо	0,1-10,0
Уксусная кислота 80%	0,2-1,0
Поваренная соль	0,01-2,0

Молоко сухое	0,01-5,0
Пищевые добавки	0,50-2,0
Вода	Остальное

2. Майонез по п.1, отличающийся тем, что в качестве масла растительного рафинированного дезодорированного используют масло подсолнечное рафинированное дезодорированное.

3. Майонез по п.1, отличающийся тем, что он дополнительно содержит масло оливковое рафинированное.

4. Майонез по п.3, отличающийся тем, что количество масла оливкового рафинированного составляет 0,9-1,7 мас.%».

Против выдачи данного патента в соответствии с пунктом 2 статьи 1398 Гражданского кодекса Российской Федерации (далее – Кодекс), в палату по патентным спорам поступило возражение, мотивированное несоответствием запатентованного изобретения условиям охраноспособности "промышленная применимость" и "изобретательский уровень".

Для подтверждения данных доводов в возражении приведены следующие документы:

- Большой Российский энциклопедический словарь, М.; Научное издательство "Большая Российская энциклопедия", 2006, с. 1188 (далее – [1]);
- Энциклопедия "Кругосвет" (далее – [2]);
- ГОСТ 30004.1 - 93 "Майонезы". Общие технические условия, г.Минск, Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации, (далее – [3]);
- Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Нестерова И.Н., Майонезы, Санкт-Петербург, ГИОРД, 2000, с. 17, 20-23, 28-31, 62-62 (далее – [4]);
- Заявка Испании №009801430, опубл. 01.09.2000 (далее – [5]);

- Описание изобретения к декларационному патенту Украины №61366 и перевод релевантных частей на русский язык, опубл. 15.11.2003 (далее – [6]);
- Патент Молдавии MD 1185 C1, опубл. 31.10.1999 (далее – [7]);
- Реферат патента JP 2001321133, опубл. 20.11.2001 и перевод его на русский язык (далее – [8]);
- Реферат патента JP 10150924, опубл. 09.06.1998 и перевод его на русский язык (далее – [9]);
- Свидетельство о государственной регистрации №77.99.26.9.У.12997. 11.06. от 29.11.2006 (далее – [10]);
- Описание продукта – PD 50003 – 7 TN арт. № 052906 (далее – [11]).

В отношении несоответствия оспариваемого изобретения условию охраноспособности "промышленная применимость" в возражении отмечено следующее.

Лицо, подавшее возражение, считает, что формулировка признака "пищевые добавки в количестве 0,5-2,0" является неопределенной для специалиста, а именно, согласно источника [1] к пищевым добавкам относятся консерванты, антиокислители, загустители, гелеобразователи, эмульгаторы, разрыхлители, пищевые красители, ароматизаторы, интенсификаторы вкуса и вкусовые вещества, витамины, микроэлементы и др., а согласно источника [2] в пищевых добавках выделяют 11 больших групп добавок: питательные добавки (природные компоненты пищи); добавки, сохраняющие свежесть; добавки, облегчающие переработку или изготовление; консерванты; приправы; красители; уплотнители (текстуранты); подсластители; наполнители; добавки, позволяющие снизить калорийность пищи и др. По мнению лица, подавшего возражение, если признак "пищевые добавки" определяет свойство, то при указанном многообразии не понятно какое именно свойство имеет ввиду заявитель и каким образом при указанной формулировке данный признак влияет на достижение заявленного технического результата – создание продукта с

увеличенным сроком хранения, обладающего ярко выраженным яичным вкусом с привкусом черных маслин.

Кроме того, по мнению лица, подавшего возражение, описание оспариваемого патента не содержит конкретные примеры с комплексными добавками, покрывающими все возможное разнообразие пищевых добавок.

На основании данных доводов лицо, подавшее возражение делает вывод о несоответствии оспариваемого патента условию охраноспособности "промышленная применимость".

В отношении несоответствия оспариваемого изобретения условию охраноспособности "изобретательский уровень" в возражении отмечено следующее.

По мнению лица, подавшего возражение, наиболее близким аналогом изобретения по оспариваемому патенту является указанный заявителем майонез, известный из авторского свидетельства SU № 1741740, опубл. 23.06.1992 [12]. По его мнению, отличие оспариваемого майонеза от известного заключается в том, что он дополнительно содержит молоко сухое и свежее перепелиное яйцо, а также количественными соотношениями ингредиентов.

Лицо, подавшее возражение, отмечает, что техническим результатом оспариваемого патента является создание майонеза, обладающего высокой пищевой ценностью и диетическими свойствами за счет таких микроэлементов, как фосфор и железо, а также обогащения витаминами A, B1, B2.

В отношении признака "пищевые добавки" в возражении отмечено, что указанный признак выражен в формуле изобретения таким образом, что не обеспечивается возможность понимания специалистом на основании уровня техники его смыслового содержания, поэтому данный признак, по мнению лица, подавшего возражение, не принимается во внимание.

По мнению лица, подавшего возражение, использование в майонезах перепелиных яиц известно из источника [5], при этом, по его мнению, в известном майонезе [5], так же как и в оспариваемом, за счет использования

перепелиных яиц достигается ярко выраженный вкус, получаемый от сочетания именно растительного масла и желтка перепелиного яйца, а сам майонез обладает высокой пищевой ценностью и диетическими свойствами за счет таких микроэлементов, как фосфор и железо, витаминов В, В1, В2, которые содержатся в перепелином яйце. Лицо, подавшее возражение, считает, что использование свежих яиц в составе майонезов известно из источника [4].

Кроме того, лицо, подавшее возражение, считает, из уровня техники широко известно использование перепелиных яиц в составе пищевых продуктов для производства здоровой, обогащенной витаминами пищевой продукции, например, из источников [6] и [7].

В возражении также отмечено, что в описании оспариваемого патента не показано, каким образом достигается такой указанный технический результат как "создание продукта с увеличенным сроком хранения".

Лицо, подавшее возражение, обращает внимание на то, что в качестве пищевых добавок, согласно описания оспариваемого патента, используются стабилизатор "Стабимульс", антиоксидант "Grindox", бензоат натрия и сорбат калия.

Вместе с тем, как отмечено в возражении из источника [4] известно использование в составе майонезов стабилизаторов в количестве от 0,1 до 1% для придания эмульсиям (майонезам) долговременной устойчивости и предохранения их от расслаивания при длительном хранении, при изменении температурных режимов, при транспортировке, при этом, по мнению лица, подавшего возражение, на российский рынок поставляется стабилизатор "Стабимульс", производимый немецкой компанией "Гидрозол" [10], введение которого в майонезы с содержанием жира менее 50%, по его мнению, позволяет сохранить органолептические свойства высококалорийных майонезов, а также получить продукты, обладающие диетическими свойствами.

Из источника [4] известно, по мнению, лица, подавшего возражение, использование в майонезах антиоксидантов и консервантов, а также сорбата

и бензоата калия в соотношении 1:1 для увеличения сроков хранения майонезов. Лицо, подавшее возражение, указывает, что использование антиоксиданта "Grindox" для увеличения срока хранения майонеза известно из сведений, полученных через Интернет [11], при этом, по его мнению, все комплексные добавки, к которым относятся "Стабимульс" и "Grindox" используются в количествах рекомендованных производителем данных добавок в зависимости от состава майонеза и его жирности.

В возражении проанализированы также признаки зависимых пунктов формулы оспариваемого патента.

На основании вышеуказанных доводов лицо, подавшее возражение, делает вывод о несоответствии оспариваемого патента условию охраноспособности "изобретательский уровень".

Патентообладатель, в установленном порядке ознакомленный с материалами возражения, в своем отзыве, представленном в корреспонденции, поступившей 25.12.2008 отметил следующее.

В отношении доводов возражения, касающихся неопределенности формулировки признака "пищевые добавки 0,5-2,0 масс.%" патентообладатель указывает, что термин "пищевые добавки" является общепринятым термином, о чем свидетельствует указанный в возражение словарь [1], а известные конкретные пищевые добавки охватываются указанным общепринятым обобщенным понятием, при этом указанный технический результат, по его мнению, определяется не конкретными видами пищевых добавок, а самой функцией, выполняемой любыми известными пищевыми добавками. Вместе с тем, патентообладатель обращает внимание на то, что невозможность получения указанного технического результата не является основанием для признания этого изобретения не соответствующим условию охраноспособности "промышленная применимость", а при известности различных пищевых добавок и их свойств, по мнению патентообладателя, специалист в данной области легко может получить майонез желаемой консистенции и внешнего вида без изобретательской деятельности, руководствуясь формулой и примерами в описании, в

которых проиллюстрировано получение майонеза с составом по изобретению. Кроме того, патентообладатель обращает внимание на то, что в самом возражении указано, что данные о дозировке пищевых добавок "Стабимульс" и "Grindox" общедоступны, при этом их используют в количествах, рекомендованных производителем указанных добавок.

На основании данных доводов патентообладатель делает вывод о соответствии оспариваемого патента условию охраноспособности "промышленная применимость".

В отношении соответствия оспариваемого патента условию охраноспособности "изобретательский уровень" патентообладатель отмечает следующее.

Патентообладатель согласен с тем, что наиболее близким аналогом оспариваемого патента является традиционный майонез "Провансаль", известный, например, из источника [4].

По мнению патентообладателя, изобретение по оспариваемому патенту отличается от известного по составу ингредиентов и количественно, и качественно, а также наличием в составе майонеза свежего перепелиного яйца.

При этом, по мнению патентообладателя, в известном из уровня техники майонезе [5] используют перепелиные яйца, подвергнутые пастеризации не в скорлупе, а в разбитом состоянии, вследствие чего, они претерпевают необратимые изменения из-за тепловой денатурации, и не могут считаться свежими. Кроме того, в указанном патенте [5] по мнению патентообладателя отсутствуют сведения о влиянии упомянутого признака на указанный в оспариваемом патенте технический результат.

В отношении противопоставленных в возражении источников информации [6], [7], [8], [9] патентообладатель обращает внимание на то, что в упомянутых источниках информации раскрыты другие пищевые продукты, содержащие сочетания перепелиных яиц с другими ингредиентами, отличными от ингредиентов майонезов, и, по его мнению, указанные источники не относятся к рассматриваемому изобретению. Таким образом,

патентообладатель считает, что противопоставленные источники информации не подтверждают известности влияния отличительных от ближайшего аналога признаков на указанный технический результат.

Следовательно, по мнению патентообладателя противопоставленные в возражении источники информации ни по отдельности, ни в комбинации не позволяют специалисту в данной области техники создать майонез с увеличенным сроком хранения, имеющий ярко выраженный яичный вкус с привкусом черных маслин, имеющий высокую пищевую ценность и диетические свойства, следовательно, по его мнению, оспариваемое изобретение соответствует условию охраноспособности "изобретательский уровень".

На заседании коллегии палаты по патентным спорам 23.01.2009 дополнительно были представлены следующие словарно-справочные и общетехнические источники информации:

лицом, подавшим возражение:

- ГОСТ 30363-96 "Продукты яичные. Общие технические условия", Минск, Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации, ИПК Издательство стандартов, 1998 (далее – [12]);

патентообладателем:

- Баранов В.С., Основы технологии продукции общественного питания, М.; "Экономика", 1987, с. 154-155 (далее – [13]);

- Равич-Щербо М.И., Новиков В.В., Физическая и коллоидная химия, М.; "Высшая школа", 1975, с.208 – 209 (далее – [14]);

- Инихов Г.С., Габриэльянц, Макареев М.А., Суханова Е.Ю., Товары молочные, жировые, яичные, мясные, рыбные, М.; ГОСТОРГИЗДАТ, 1961, с. 136 – 137 (далее – [15]).

Изучив материалы дела и заслушав участников рассмотрения возражения, Палата по патентным спорам установила следующее.

С учетом даты приоритета заявки, по которой был выдан оспариваемый патент, правовая база для проверки охраноспособности запатентованного изобретения включает Патентный закон Российской

Федерации от 23.09.1992 № 3517-1 с учетом изменений и дополнений, внесенных Федеральным законом № 22 – ФЗ от 07.02.2003 "О внесении изменений и дополнений в Патентный закон Российской Федерации" (далее – Закон), Правила составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на изобретение, утвержденные Роспатентом 06.06.2003 №82 и зарегистрированные в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.06.2003 № 4852 (далее – Правила ИЗ) и Правила ППС.

В соответствии с пунктом 1 статьи 4 Закона изобретению предоставляется правовая охрана, если оно является новым, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо.

Изобретение имеет изобретательский уровень, если оно для специалиста явным образом не следует из уровня техники.

Уровень техники включает любые сведения, ставшие общедоступными в мире до даты приоритета изобретения.

Изобретение является промышленно применимым, если оно может быть использовано в промышленности, сельском хозяйстве и других отраслях деятельности.

В соответствии с подпунктом (2) пункта 19.5.1. Правил ИЗ при установлении возможности использования изобретения в промышленности, сельском хозяйстве, здравоохранении и других отраслях деятельности проверяется, указано ли назначение изобретения в описании, содержавшемся в заявке на дату подачи.

Кроме того, проверяется, приведены ли в описании, содержавшемся в заявке, и в указанных документах средства и методы, с помощью которых возможно осуществление изобретения в том виде, как оно охарактеризовано в каждом из пунктов формулы изобретения. При отсутствии таких сведений в указанных документах допустимо, чтобы упомянутые средства и методы были описаны в источнике, ставшем общедоступным до даты приоритета изобретения.

Кроме того, следует убедиться в том, что в случае осуществления изобретения по любому из пунктов формулы действительно возможна

реализация указанного заявителем назначения.

Если о возможности осуществления изобретения и реализации им указанного назначения могут свидетельствовать лишь экспериментальные данные, проверяется наличие в описании изобретения примеров его осуществления с приведением соответствующих данных, а также устанавливается, являются ли приведенные примеры достаточными, чтобы вывод о соблюдении указанного требования распространялся на разные частные формы реализации признака, охватываемые понятием, приведенным заявителем в формуле изобретения.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 19.5.1. Правил ИЗ если установлено, что соблюдены все указанные требования, изобретение признается соответствующим условию промышленной применимости.

В соответствии с подпунктом (1) пункта 19.5.3. Правил ИЗ изобретение имеет изобретательский уровень, если оно для специалиста явным образом не следует из уровня техники.

В соответствии с подпунктом (2) пункта 19.5.3 Правил ИЗ изобретение признается не следующим для специалиста явным образом из уровня техники, в том случае, когда не выявлены решения, имеющие признаки, совпадающие с его отличительными признаками, или такие решения выявлены, но не установлена известность влияния отличительных признаков на указанный заявителем технический результат.

Проверка соблюдения указанных условий включает:

- определение наиболее близкого аналога;
- выявление признаков, которыми заявленное изобретение, охарактеризованное в независимом пункте формулы, отличается от наиболее близкого аналога (отличительных признаков);
- выявление из уровня техники решений, имеющих признаки, совпадающие с отличительными признаками рассматриваемого изобретения;
- анализ уровня техники с целью установления известности влияния признаков, совпадающих с отличительными признаками заявленного

изобретения, на указанный заявителем технический результат.

Согласно подпункта (1) пункта 3.2.4.3. правил ИЗ сущность изобретения выражается в совокупности существенных признаков, достаточной для достижения обеспечиваемого изобретением технического результата.

Признаки относятся к существенным, если они влияют на достигаемый технический результат, т.е. находятся в причинно следственной связи с указанным результатом.

Технический результат представляет собой характеристику технического эффекта, свойства, явления и т.п., которые могут быть получены при осуществлении (изготовлении) или использовании средства, воплощающего изобретение.

В соответствии с подпунктом (7) пункта 19.5.3. Правил ИЗ подтверждения известности влияния отличительных признаков на технический результат не требуется, если в отношении этих признаков такой результат не определен заявителем или в случае, когда установлено, что указанный им технический результат не достигается.

В соответствии с подпунктом (4) пункта 3.3.1. Правил ИЗ признаки изобретения выражаются в формуле изобретения таким образом, чтобы обеспечить возможность понимания специалистом на основании уровня техники их смыслового содержания.

В соответствии с подпунктом (4) пункта 3.2.4.3. Правил ИЗ для характеристики композиций используются, в частности, следующие признаки:

- качественный состав (ингредиенты);
- количественный состав (содержание ингредиентов);
- структура композиции;
- структура ингредиентов;

В соответствии с пунктом 22.3 Правил ИЗ при определении уровня техники общедоступными считаются сведения, содержащиеся в источнике информации, с которым любое лицо может ознакомиться само, либо о

содержании которого ему может быть законным путем сообщено.

Датой, определяющей включение источника информации в уровень техники, является:

- для опубликованных описаний к охранным документам – указанная на них дата опубликования;
- для отечественных печатных изданий и печатных изданий СССР – указанная на них дата подписания в печать;
- для отечественных печатных изданий и печатных изданий СССР, на которых не указана дата подписания в печать, а также для иных печатных изданий - дата выпуска их в свет, а при отсутствии возможности ее установления - последний день месяца или 31 декабря указанного в издании года, если время выпуска в свет определяется соответственно лишь месяцем или годом;
- для нормативно-технической документации - дата ее регистрации в уполномоченном на это органе.

Изобретению по оспариваемому патенту представлена охрана в объеме признаков, содержащихся в независимом пункте формулы изобретения, приведенной выше.

В качестве основания для оспаривания данного патента в возражении указано на несоответствие его условиям охраноспособности "промышленная применимость" и "изобретательский уровень".

Анализ противопоставленных источников информации показал, что свидетельство о государственной регистрации от 29.11.2006 [10], не входит в уровень техники, поскольку имеет дату регистрации более позднюю, чем дата приоритета оспариваемого патента, кроме того данный документ не является общедоступным источником информации; спецификация [11], паспорт качества [12], описание продукта – PD 50003-7TN не содержат библиографических данных в том числе и адреса Интернет. Таким образом, данные источники информации не могут быть приняты для анализа.

В отношении несоответствия оспариваемого изобретения условию

патентоспособности "промышленная применимость" установлено следующее.

Описание и формула оспариваемого патента на дату подачи содержали назначение изобретения, а именно, формула изобретения содержит родовое понятие, отражающее назначение - «майонез», а в описании оспариваемого патента в разделе "область техники" указано, что "изобретение относится к масложировой отрасли пищевой промышленности, а именно, к области продуктов в виде концентрированных эмульсий типа "масло в воде", в частности, соусов на основе растительного масла типа "майонез". Следует отметить, что согласно ГОСТ 30004.1 - 93 "Майонезы. Общие технические условия" [3], майонез – представляет собой сметанообразную мелкодисперсную эмульсию типа "масло в воде", приготовленную из рафинированных дезодорированных растительных масел с добавлением эмульгаторов, стабилизаторов, вкусовых добавок и пряностей. Таким образом, в описании и формуле оспариваемого патента содержится указание на назначение изобретения.

Далее в описании к патенту раскрыты средства и методы, с помощью которых возможно осуществление изобретения. А именно, описание оспариваемого патента содержит конкретные примеры осуществления изобретения, в которых приведены качественные составы ингредиентов, включая качественный состав пищевых добавок, а также конкретные количественные соотношения ингредиентов. Кроме того, в первоначальном поданном описании (лист 4 абз. 1) описан способ получения майонеза. Также в описании оспариваемого патента приведены сравнительные органолептические показатели майонеза "Mr. Ricco на перепелином яйце" и майонеза "Провансаль" (ближайший аналог). Таким образом, согласно описания оспариваемого патента можно получить майонез, т.е. возможна реализация указанного назначения.

Что касается доводов возражения о неопределенности формулировки признака "пищевые добавки", то следует согласиться с патентообладателем в

отношении того, что в пищевой промышленности термин "пищевые добавки" является общепринятым, что подтверждает представленный в возражении словарь [1], согласно которого "пищевые добавки, вводятся в пищевые продукты для улучшения их органолептических свойств и увеличения сроков хранения. К ним относятся консерванты, антиокислители, загустители, гелеобразователи, эмульгаторы, разрыхлители, пищевые красители, ароматизаторы, интенсификаторы вкуса, вкусовые вещества, витамины, микроэлементы и др." Кроме того, в противопоставленном источнике [4] с.29-30 также раскрыт термин "пищевые добавки".

Вместе с тем, следует отметить, что специалисту понятно какие пищевые добавки вводятся в майонезы, что подтверждает противопоставленный источник [4] с. 30, где указано, что в составе майонезов используются пищевые добавки четырех основных групп:

- вещества, улучшающие внешний вид (красители);
- вещества, регулирующие консистенцию (загустители, эмульгаторы, стабилизаторы);
- вещества, регулирующие вкус и аромат (ароматизаторы, вкусовые добавки);
- вещества, повышающие сохранность и увеличивающие сроки хранения (консерванты, антиоксиданты).

Кроме того, в описании оспариваемого патента указано (с.3 уточненного описания), что в качестве пищевых добавок используют стабилизаторы, например, "Стабимульс MRH" или "Стабимульс MRH 200". Также возможно использование ""Стабимульс MRH 4S" или MR 50, MR 51, MR 65 ОЕ и т.д. Выбор стабимульса зависит от содержания жира в готовом майонезе. В качестве пищевой добавки также используют антиоксиданты, разрешенные к применению в масло-жировой промышленности, например "Grindox". В качестве пищевой добавки в майонез вносят ароматизатор "Горчица".В качестве пищевых добавок майонез содержит бензоат натрия

и сорбат калия". Далее в описании указано, что в соответствии с разработанной рецептурой был произведен майонез "Mr. Ricco на перепелином яйце" и приведены конкретные рецептуры упомянутого майонеза, которому присущи указанные в качестве технического результата достоинства и органолептические свойства.

Таким образом, следует констатировать, что в описании оспариваемого патента приведены методы и средства для получения майонеза с заявленной в формуле изобретения рецептурой.

Исходя из вышеизложенного, доводы лица, подавшего возражение, в отношении несоответствия оспариваемого патента условию охраноспособности "промышленная применимость" нельзя признать обоснованными.

В отношении несоответствия оспариваемого изобретения условию охраноспособности "изобретательский уровень" установлено следующее.

Следует согласиться с лицом, подавшим возражение, что наиболее близким аналогом изобретения по оспариваемому патенту является майонез, известный из авторского свидетельства [12], содержащий, мас.%:

- масло растительное рафинированное дезодорированное	50-55%
- сахарный песок	0,8-1,0
- уксусная кислота 80%-ная	0,55-0,75
- поваренная соль	1,0-1,3
- сухое обезжиренное молоко	1,0-1,5
- вода	остальное.

При этом, следует отметить, что количественные соотношения вышеуказанных ингредиентов ближайшего аналога частично перекрывают интервалы количественных соотношений ряда ингредиентов оспариваемого патента.

Отличие изобретения по оспариваемому патенту от ближайшего аналога заключается в том, что майонез дополнительно содержит пищевые добавки и свежее перепелиное яйцо, а также количественное соотношение ингредиентов.

Указанные отличия направлены на создание майонеза с увеличенным сроком хранения, обладающего ярко выраженным яичным вкусом с привкусом черных маслин, высокой пищевой ценностью и диетическими свойствами за счет таких микроэлементов, как фосфор и железо, которые содержатся в свежем перепелином яйце и обогащенного витаминами А, В1, В2, и содержащего антиаллерген – овомукоид.

Можно согласиться с лицом, подавшим возражение, что из описания патента Испании [5] известно использование в составе рецептуры майонеза перепелиных яиц, однако, из данного источника [5] известно использование в составе майонеза предварительно пастеризованных при температуре 69⁰С в течение 2 минут под давлением с 5 до 6 кг на кв.см перепелиных яиц, а не свежих перепелиных яиц. Кроме того, "жидкость, полученная от пастеризованного перепелиного яйца" согласно противопоставленного источника [5] добавляется в количестве вес. 28% , а в оспариваемом патенте свежее перепелиное яйцо добавляется в количестве от 0,1 до 10,0 мас.%.

В отношении возможности понимания специалистом на основании уровня техники смыслового содержания термина "свежее яйцо", следует отметить, что согласно источника [15] "свежие – яйца, которые хранились не более 30 суток при температуре не ниже – 2⁰". Рецептура майонеза по оспариваемому патенту содержит ингредиент - свежее перепелиное яйцо, т.е. яйцо, которое хранились не более 30 суток при температуре не ниже – 2⁰, и согласно описания оспариваемого патента (с.2 абз. 6 сверху), именно признак "свежее перепелиное яйцо" обеспечивает получение указанного технического результата.

Таким образом, из противопоставленного источника [5] не известен признак "использование в составе майонеза свежего перепелиного яйца в количестве 0,1 до 10,0 мас.%".

Анализ противопоставленного декларационного патента Украины [6] показал, что из данного источника известно использование перепелиных яиц для получения гоголя-моголя в количестве 20-35%, однако, из данного источника не известен признак использование в составе майонеза "свежего

перепелиного яйца в количестве 0,1 до 10,0 мас.%".

Анализ противопоставленного источника [7] показал, что в данном источнике раскрыт способ производства пищевой смеси в виде порошка на основе перепелиных яиц, которая может быть использована при производстве диетических пищевых добавок, однако, из данного источника не известен признак использование "свежего перепелиного яйца в количестве 0,1 до 10,0 мас.%".

Анализ противопоставленного патента Японии [8] показал, что в данном патенте заявлены ингредиенты для карри, в состав которых входит целое перепелиное яйцо, однако, из данного источника не известен признак использование "свежего перепелиного яйца в количестве 0,1 до 10,0 мас.%".

Анализ противопоставленного патента Японии [9] показал, что в данном патенте заявлен способ производства обогащенных витамином Е яиц, в том числе японского перепела и производство здоровой пищи, основанной на обогащенном яйце, однако, из данного источника не известен признак использование "свежего перепелиного яйца в количестве 0,1 до 10,0 мас.%".

Кроме того, во всех противопоставленных источниках информации [5] – [9] отсутствуют сведения о том, что добавление в пищевые продукты свежих перепелиных яиц приводит к увеличению срока хранения пищевых продуктов, и придает им ярко выраженный яичный вкус с привкусом черных маслин.

Кроме того, следует отметить, что в возражении отсутствуют ссылки на какие-либо источники информации из которых известно использование масла растительного рафинированного дезодорированного в количестве от 20 до 50 мас.% и от 55 до 70 мас%; сахарного песка от 0,01 мас.% до 0,8 мас.% и от 1,0 мас. до 5,0 мас%; уксусной кислоты 80%-ная от 0,2 до 0,55 мас.% и от 0,75 до 1,0 мас%; поваренной соли от 0,01 до 1,0 мас.% и от 1,3 до 2 мас%; сухого молока от 0,01 до 1,0 мас.% 1,0 и от 1,5 до 5,0 мас.%.

Что касается доводов возражения о неопределенности формулировки признака "пищевые добавки", то как уже отмечено выше в настоящем

решении, в пищевой промышленности термин "пищевые добавки" является общепринятым, что подтверждают представленные в возражении словарь [1] и книга [4].

Вместе с тем следует отметить, что из противопоставленного в возражении источника [4] с. 30,31, известно использование в составе майонезов пищевых добавок четырех основных групп: вещества, улучшающие внешний вид (красители); вещества, регулирующие консистенцию (загустители, эмульгаторы, стабилизаторы); вещества, регулирующие вкус и аромат (ароматизаторы, вкусовые добавки); вещества, повышающие сохранность и увеличивающие сроки хранения (консерванты, антиоксиданты). Таким образом, признак "использование в составе майонеза пищевых добавок" известен из источника [4] с. 30, 31. Однако, в упомянутом источнике информации [4] отсутствуют данные о количественном содержании пищевых добавок в рецептуре майонеза.

Исходя из вышеизложенного доводы лица, подавшего возражение о несоответствии оспариваемого патента условию охранимости "изобретательский уровень" также нельзя признать обоснованными.

В отношении доводов, изложенных в "особом мнении", поступившем 28.01.2009 следует отметить следующее.

Из доводов "особого мнения" можно понять, что лицо, подавшее возражение, считает, что использование свежего перепелиного яйца в рецептуре майонеза известно из патента [5]. Однако, как уже отмечено выше в настоящем решении под свежим яйцом, понимается яйцо, хранившееся не более 30 суток при температуре не ниже – 2⁰С и не прошедшее никакой термической обработки, а в рецептуре майонеза по патенту [5] содержится пастеризованное (прошедшее термическую обработку) перепелиное яйцо. При этом, следует обратить внимание лица, подавшего возражение, что в патенте [5], как это отмечено выше в настоящем решении отсутствует признак "свежее перепелиное яйцо в количестве от 0,1 до 10,0 мас.%.

Учитывая изложенное, палата по патентным спорам решила:

отказать в удовлетворении возражения от 30.01.2008, и патент Российской Федерации на изобретение № 2284127 оставить в силе.