

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам рассмотрения возражения заявления

Коллегия в порядке, установленном пунктом 3 статьи 1248 Гражданского кодекса Российской Федерации (далее – Кодекс) 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 № 4520 (далее – Правила ППС), рассмотрела поданное ООО «Щелковский МПК» (далее – лицо, подавшее возражение) возражение, поступившее в федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности (далее – Роспатент) 15.12.2014, против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2375875, при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2375875 на группу изобретений «Устройство и композиция пельменей с порциями начинки различного состава, а также варианты способов их приготовления» выдан по заявке № 2008113872/13 с приоритетом от 11.04.2008 на имя Шамаева А.Н. (далее - патентообладатель) со следующей формулой:

«1. Способ изготовления пищевого продукта из тестовой оболочки и различных начинок, заключающийся в том, что на расположенные в непосредственной близости друг от друга и вращающиеся навстречу формующие барабаны, как минимум один из которых включает ячейки, из механизма раскатки теста подают два листа последнего в виде лент так, чтобы они накрывали часть ячеек, тогда как в зону формования и выделения продукта, расположенную вблизи места максимального сближения рабочих поверхностей барабанов, преимущественно в направлении линейной скорости ячеек, расположенных в этой зоне, в сторону указанного места из фаршепитателя подают начинку, при этом таковую подают сразу в виде как минимум двух

отдельных различных компонентов в направлении одной ячейки или независимо также в виде как минимум двух отдельных различных компонентов в направлении одной, нескольких или всех ячеек, расположенных в ряд вдоль оси барабана, для чего подачу осуществляют соответственно из группы расположенных близко друг к другу отверстий фаршепитателя или из одной или нескольких групп таких отверстий, расположенных над одной, несколькими либо всеми ячейками ряда, в то время как различные компоненты к фаршепитателю подводят по различным каналам и для выпуска таких компонентов используют как минимум два не связанных друг с другом отверстия, причем вблизи указанного места посредством ячеек и примыкающей к ним области рабочей поверхности барабана обеспечивают обособление в продукте различных порций начинки - гарантированное отсекание наполнения продукта начинкой, окончательное формообразование наружной поверхности продукта и посредством удаленных друг от друга менее чем на удвоенную толщину упомянутых листов оппозитных сдавливающих частей рабочих поверхностей барабанов упомянутой области, слепку краев фрагментов упомянутых листов между собой с выдавливанием излишков начинки и образованием замкнутой тестовой оболочки, а также кромки по периметру продукта - допускающего следы начинки места слепки, тогда как посредством расположенных вокруг ячеек передавливающих частей рабочих поверхностей барабанов, находящихся на минимальном удалении друг от друга, обеспечивают выделение обособленного продукта путем разделения посредством передавливания слепленных лент с образованием фрагментов, составляющих оболочку.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в месте слепки фрагментов, составляющих оболочку - на кромке продукта - выполняют как минимум одно отверстие-щель, проникающее во внутреннюю полость продукта, для чего обеспечивают различное удаление рабочих поверхностей барабанов в районе его сдавливающих частей при том, что максимальное такое удаление обеспечивают превосходящим две толщины упомянутых фрагментов, в результате чего обеспечивается неполная слепка фрагментов.

3. Способ изготовления пищевого продукта из тестовой оболочки и различных начинок, заключающийся в том, что на расположенные в непосредственной близости друг от друга и вращающиеся навстречу формующие барабаны, как минимум один из которых включает ячейки, из механизма раскатки теста подают два листа последнего в виде лент так, чтобы они накрывали часть ячеек, тогда как в зону формования и выделения продукта, расположенную вблизи места максимального сближения рабочих поверхностей барабанов, преимущественно в направлении линейной скорости ячеек, расположенных в этой зоне, в сторону указанного места из фаршепитателя подают начинку, при этом таковую подают сразу в виде двух различных компонентов в направлении одной ячейки или независимо также в виде двух различных компонентов в направлении одной, нескольких или всех ячеек, расположенных в ряд вдоль оси барабана, при этом обеспечивают разделение различных компонентов тестовой перегородкой с замкнутой поверхностью таким образом, что один из компонентов оказывается заключенным во внутреннюю полость такой перегородки, тогда как второй оказывается вне такой полости, что обеспечивают окружением отверстия фаршепитателя, из которого подают первый компонент, отверстием, из которого подают материал перегородки, и расположением в непосредственной близости от отверстия, упомянутого последним, отверстия, из которого подают второй компонент, саму же подачу осуществляют соответственно из группы расположенных близко друг к другу отверстий фаршепитателя или из одной или нескольких групп таких отверстий, расположенных над одной, несколькими либо всеми ячейками ряда, в то время как различные компоненты и материал тестовой перегородки к фаршепитателю подводят по различным каналам, причем вблизи указанного места посредством ячеек и примыкающей к ним области рабочей поверхности барабана обеспечивают обособление в продукте различных порций начинки и перегородки - их гарантированное отсекание, окончательное формообразование наружной поверхности продукта и посредством удаленных друг от друга менее чем на удвоенную толщину упомянутых листов оппозитных сдавливающих частей

рабочих поверхностей барабанов упомянутой области слепку краев фрагментов упомянутых листов и перегородки между собой с выдавливанием излишков начинки и с образованием замкнутой тестовой оболочки и кромки по периметру продукта - допускающего следы начинки места слепки фрагментов, составляющих оболочку, а в двух местах - последних с перегородкой, в то время как посредством расположенных вокруг ячеек передавливающих частей рабочих поверхностей барабанов, находящихся на минимальном удалении друг от друга, обеспечивают выделение обособленного продукта путем разделения посредством передавливания слепленных лент с образованием фрагментов, составляющих оболочку.

4. Способ по п. 3, отличающийся тем, что вне места нахождения перегородки в месте слепки фрагментов, составляющих оболочку - на кромке продукта - выполняют как минимум одно отверстие-щель, проникающее во внутреннюю полость продукта, для чего обеспечивают различное удаление рабочих поверхностей барабанов в районе его сдавливающих частей при том, что максимальное такое удаление обеспечивают превосходящим две толщины упомянутых фрагментов, в результате чего обеспечивается неполная слепка фрагментов.

5. Способ изготовления пищевого продукта из тестовой оболочки и различных начинок, заключающийся в том, что на расположенные в непосредственной близости друг от друга и вращающиеся навстречу формующие барабаны, как минимум один из которых включает ячейки, из механизма раскатки теста подают более двух листов последнего, внешние из которых служат для образования фрагментов, составляющих оболочку, а внутренние для образования одной или нескольких тестовых перегородок, и такую подачу осуществляют в виде лент с образованием промежутка между ними, достаточного для размещения различных каналов фаршепитателя с выпускными отверстиями, так, чтобы все эти ленты накрывали часть ячеек, тогда как в зону формования и выделения продукта, расположенную вблизи места максимального сближения рабочих поверхностей барабанов, преимущественно в направлении

линейной скорости ячеек, расположенных в этой зоне, в сторону указанного места из фаршепитателя подают начинку, при этом ее подают сразу в виде как минимум двух отдельных различных компонентов в направлении ячейки или независимо также в виде как минимум двух отдельных различных компонентов в направлении одной, нескольких или всех ячеек, расположенных в ряд вдоль оси барабана, для чего подачу осуществляют соответственно из группы расположенных в промежутках между лентами отверстий фаршепитателя или из одной или нескольких групп таких отверстий, расположенных над одной, несколькими либо всеми ячейками ряда, в то время как различные компоненты к фаршепитателю подводят по различным каналам, причем вблизи указанного места посредством ячеек и примыкающей к ним области рабочей поверхности барабана обеспечивают обособление в продукте различных порций начинки - гарантированное отсекание наполнения продукта начинкой, окончательное формообразование наружной поверхности продукта и, посредством удаленных друг от друга менее чем на утроенную толщину упомянутых листов оппозитных частей рабочих поверхностей барабанов упомянутой области, слепку краев фрагментов упомянутых листов между собой с выдавливанием излишков начинки и с образованием замкнутой тестовой оболочки и кромки по периметру продукта - допускающего следы начинки места слепки, а посредством расположенных вокруг ячеек передавливающих частей рабочих поверхностей барабанов, находящихся на минимальном удалении друг от друга, обеспечивают выделение обособленного продукта путем разделения посредством передавливания слепленных лент с образованием фрагментов, составляющих оболочку.

6. Способ по п. 5, отличающийся тем, что в месте слепки фрагментов, составляющих оболочку, и перегородки - на кромке продукта - выполняют как минимум одно отверстие-щель, проникающее во внутреннюю полость продукта, для чего обеспечивают различное удаление рабочих поверхностей барабанов в районе его сдавливающих частей при том, что максимальное такое удаление

обеспечивают превосходящим три толщины упомянутых фрагментов, в результате чего обеспечивается неполная слепка фрагментов перегородки.

7. Пищевой продукт из тестовой оболочки и различных начинок, характеризующийся тем, что он представляет собой подлежащий глубокой заморозке и длительному хранению, предполагающий термообработку полуфабрикат продукта питания, выполненный в виде пельмени или вареника с замкнутой тестовой оболочкой из слепленных друг с другом или через тестовую прослойку с образованием допускающего следы начинки места слепки в виде кромки фрагментов двух листов теста, с начинкой, включающей две или более неперемешанные порции, находящиеся рядом друг с другом через перегородку, выполняющую в упомянутом месте слепки роль упомянутой прослойки, при том, что как минимум пара различных порций имеет различный состав, а, по крайней мере одна из порций такой пары включает в себя один или несколько расплавляемых либо один или несколько мелко изрубленных и перемешанных продуктов.

8. Продукт по п. 7, отличающийся тем, что его масса больше 0,2, при том, что его максимальный размер без учета упомянутой кромки лежит в пределах от 6 до 50 мм, а отношение его массы к массе его начинки больше 1,05, но меньше 3,5, тогда как соотношение объемов любых различных порций начинки лежит в пределах от 1:20 до 20:1, а отношение толщины оболочки, составляющей в области контакта с начинкой без учета упомянутой кромки не более 3 мм, к толщине тестовой перегородки лежит в пределах от 1:1 до 1:0,1.

9. Пищевой продукт по п. 7, отличающийся тем, что тестовая перегородка в месте разделения различных порций начинки включает как минимум одно отверстие.

10. Пищевой продукт по п. 7, отличающийся тем, что он включает как минимум две образованные тестовой оболочкой и тестовой перегородкой различные камеры, соединение содержимого которых затруднено, при том, что различные камеры наполнены различными по составу порциями начинки.

11. Пищевой продукт по п. 10, отличающийся тем, что число его камер выбрано из ряда 2, 3, ..., 5.

12. Пищевой продукт по п. 11, отличающийся тем, что число его камер равно 2 для чего он включает одну тестовую перегородку и при этом каждая из камер образована одним из составляющих оболочку фрагментов одного из упомянутых двух листов теста, и самой тестовой перегородкой.

13. Пищевой продукт по п. 12, отличающийся тем, что поверхность его тестовой перегородки преимущественно повторяет изгибы поверхности слепки упомянутых фрагментов, составляющих оболочку.

14. Пищевой продукт по п. 12, отличающийся тем, что его форма близка к шарообразной и при этом он выполнен зеркально симметричным относительно плоскости многократно пересекающей упомянутое место слепки, тогда, как тестовая перегородка преимущественно располагается вблизи плоскости такой симметрии.

15. Пищевой продукт по п. 11, отличающийся тем, что число его камер больше 2, но меньше 6 для чего он включает несколько тестовых перегородок число которых на единицу меньше числа камер и при этом две из обсуждаемых камер образованы одним из упомянутых фрагментов, составляющих оболочку, и одной из перегородок, каждая своими, тогда как остальные - только перегородками.

16. Пищевой продукт по п. 11, отличающийся тем, что число его камер равно 2 и при этом он включает тестовую перегородку с замкнутой поверхностью, заключающую в себе одну порцию начинки, которая вне места слепки не соприкасается с тестовой оболочкой, тогда как другая порция начинки соприкасается и с перегородкой и с оболочкой.

17. Пищевой продукт по любому из пп. 7-16, отличающийся тем, что его оболочка имеет как минимум одно отверстие, предназначенное для проникновения вовнутрь продукта жидкости во время его окончательного приготовления.

18. Пищевой продукт из тестовой оболочки и различных начинок, характеризующийся тем, что он представляет собой подлежащий глубокой заморозке и длительному хранению, предполагающий термообработку полуфабрикат продукта питания, выполненный в виде пельмени или вареника с замкнутой тестовой оболочкой из слепленных друг с другом с образованием допускающего следы начинки места слепки в виде кромки фрагментов двух листов теста, с начинкой, включающей две или более частично или полностью неперемешанные порции, находящиеся в соприкосновении одной из порций с одной другой рядом друг с другом либо с окружением одной из них другой, либо при их частичном смешивании, при том, что как минимум пара различных порций имеет различный состав, а, по крайней мере, одна из порций такой пары включает в себя один или несколько расплавляемых либо один или несколько мелко изрубленных и перемешанных продуктов, тогда как масса продукта больше 1, но меньше 20 г, отношение его массы к массе его начинки больше 1,05, но меньше 3,5, а отношение объемов любых различных порций начинки лежит в пределах от 1:20 до 20:1 при толщине тестовой оболочки в области контакта с начинкой без учета упомянутой кромки не более 3 мм.

19. Пищевой продукт по п. 18, отличающийся тем, что как минимум один из упомянутых расплавляемых или мелко изрубленных и перемешанных продуктов имеет животное происхождение.

20. Пищевой продукт по п. 18, отличающийся тем, что его форма близка к шарообразной.

21. Пищевой продукт по любому из пп. 18-20, отличающийся тем, что его оболочка имеет как минимум одно отверстие, предназначенное для проникновения во внутрь продукта жидкости во время его окончательного приготовления.

22. Пищевой продукт из тестовой оболочки и различных начинок, представляющий собой предполагающий термообработку полуфабрикат продукта питания, подлежащий глубокой заморозке и длительному хранению, выполненный в виде пельмени или вареника с замкнутой тестовой оболочкой из

пары слепленных друг с другом через тестовую прослойку с образованием допускающего следы начинки места слепки в виде кромки фрагментов двух листов теста, с начинкой, включающей как минимум две порции, поданные раздельно без смешения, что находит свое отражение в нахождении порций рядом друг с другом через перегородку, включающая тесто, предназначенное для изготовления пельменей или вареников, тогда как каждая, из различных порций начинки включает основной компонент, выбранный из перечня: сыр; сметана; творог; масло; яйца; крольчатина; говядина; свинина; баранина; конина; птица/дичь; мясо земноводных; субпродукты; рыба и морепродукты; плоды и корнеплоды; а также зелень и грибы/плоды, не относящиеся к овощам, и ягоды, при любых возможных сочетаниях различных порций и при том, что как минимум пара различных порций имеет различный состав, а, по крайней мере, одна из порций такой пары включает в себя один или несколько расплавляемых либо один или несколько мелко изрубленных и перемешанных продуктов, тогда, как отношение объемов любых различных порций начинки лежит в пределах от 1:20 до 20:1, а отношение массы полуфабриката к массе его начинки больше 1,05, но меньше 3,5.

23. Пищевой продукт по п. 22, отличающийся тем, что для изготовления упомянутых фрагментов, составляющих оболочку, и упомянутых тестовых прослоек используют тесто различного состава, определяемого преимущественной ориентацией на муку грубого или мелкого помола, и/или муку разных сортов и/или различного происхождения: ржаную, кукурузную, пшеничную, овсяную, и/или с различными добавками».

В соответствии с пунктом 2 статьи 1483 Кодекса против выдачи данного патента в Роспатент поступило возражение, мотивированное несоответствием решения по независимому пункту 7 приведенной выше формулы, характеризующей группу изобретений, условиям патентоспособности «новизна», «изобретательский уровень», а также несоответствием изобретения по зависимому пункту 8 формулы условиям патентоспособности «промышленная применимость».

В подтверждение данного мнения к возражению приложены следующие материалы:

- распечатка патента RU 2375875 C1 [1];
- распечатка патента RU 2221428 C1 [2];
- распечатки словарно-справочных источников из сети Интернет, в том числе Технические условия, ГОСТы [3];
- копии листов издания «Твоя пельменная», Е.В. Маслякова, Москва, «Вече», 2002 [4];
- распечатка патентного документа № 200620094042.7 [5];
- перевод патента № CN 201015394Y (имеется указание на источник [5]) [6].

В возражении отмечено, что независимый пункт 7 формулы по оспариваемому патенту содержит две функционально самостоятельные группы признаков: первая характеризует способ (технологию) изготовления пельменей (слепка двух листов теста друг с другом непосредственно либо через прослойку); вторая характеризует размещение начинки (неперемешанные порции различных продуктов). При этом в данном пункте формулы раскрыты две альтернативные совокупности признаков (варианты).

Вариант 1: «Пищевой продукт из тестовой оболочки и различных начинок, характеризующийся тем, что он представляет собой подлежащий глубокой заморозке и длительному хранению, предполагающий термообработку полуфабрикат продукта питания, выполненный в виде пельмени или вареника с замкнутой тестовой оболочкой из слепленных друг с другом с образованием допускающего следы начинки места слепки в виде кромки фрагментов двух листов теста, с начинкой, включающей две или более неперемешанные порции, находящиеся рядом друг с другом, при том, что как минимум пара различных порций имеет различный состав, а, по крайней мере, одна из порций такой пары включает в себя один или несколько расплавляемых либо один или несколько мелко изрубленных и перемешанных продуктов».

Вариант 2: «Пищевой продукт из тестовой оболочки и различных начинок, характеризующийся тем, что он представляет собой подлежащий глубокой

заморозке и длительному хранению, предполагающий термообработку полуфабрикат продукта питания, выполненный в виде пельмени или вареника с замкнутой тестовой оболочкой из слепленных через тестовую прослойку с образованием допускающего следы начинки места слепки в виде кромки фрагментов двух листов теста, с начинкой, включающей две или более неперемешанные порции, находящиеся рядом друг с другом через перегородку, выполняющую в упомянутом месте слепки роль упомянутой прослойки, при том, что как минимум пара различных порций имеет различный состав, а, по крайней мере, одна из порций такой пары включает в себя один или несколько расплавляемых либо один или несколько мелко изрубленных и перемешанных продуктов».

Лицом, подавшим возражение, указано, что из уровня техники известен пищевой продукт из тестовой оболочки и различных начинок по патенту [2], характеризующийся всеми признаками варианта 2 изобретения по пункту 7 формулы, характеризующей группу изобретений по оспариваемому патенту. В связи с чем продукт по данному варианту не соответствует условию патентоспособности «новизна».

При этом в возражении обращено внимание на то, что признаки, указанные в родовом понятии изобретения по пункту 7 формулы по оспариваемому патенту (выполнение из тестовой оболочки, наличие начинок, хранение в холоде, длительное хранение, термообработка перед потреблением) имманентно присущи любому пельменю или варенику. В подтверждение этого в возражении приведен источник информации [3].

Кроме того, в возражении отмечено, что вариант 1 изобретения по пункту 7 формулы по оспариваемому патенту не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень». По мнению лица, подавшего возражение, наиболее близким аналогом является пищевой продукт (пельмени с мясом, рисом и яйцами), известный из источника информации [4]. Отличие продукта по варианту 1 от известного заключается в том, что тестовая оболочка

формируется из слепленных друг с другом с образованием допускающего следы начинки места слепки в виде кромки фрагментов двух листов теста.

Источник информации [4] описывает несколько способов изготовления пельменей. Использование одного из этих способов позволяет получить пельмень, имеющий замкнутую тестовую оболочку из слепленных друг с другом с образованием допускающего следы начинки места слепки в виде кромки фрагментов двух листов теста.

При этом лицом, подавшим возражение, подробно проанализированы результаты, указанные в описании к оспариваемому патенту, и подчеркнуто, что большая часть из них не является техническими результатами, представляя, по сути, характеристику признака продукта, а не технического эффекта или ощущения потребителя (например, удобство раскусывания пельменей, возможность одновременного восприятия различных вкусов порций начинки и т.д.). Часть результатов не находится в причинно-следственной связи с признаками продукта по пункту 7, поскольку относится к способу изготовления продукта (например, заданное дозированное смешение бульона, возможность подачи в процессе производства полуфабриката порций начинки различного состава с заданным (в том числе регулируемым) соотношением их количества и т.д.). В отношении результатов, касающихся расширения ассортимента (создание широкой базовой линейки вкусов, увеличение вкусовых вариаций и пр.) отмечено, что в описании к оспариваемому патенту не раскрыто, за счет чего достигаются упомянутые результаты.

В возражении приведены доводы о несоответствии изобретения по зависимому пункту 8 условию патентоспособности «промышленная применимость». В частности, отмечено, что данный пункт содержит, среди прочих, признак: «масса пельмени (вареника) больше 0,2 г». Например, значение веса пельмени (вареника) равное 0,21 грамма. В описании к оспариваемому патенту не раскрыты средства и методы изготовления, хранения, упаковки, продажи и потребления таких микроскопических пельменей. Из уровня техники

также не известны средства и методы изготовления, хранения, упаковки, продажи и потребления пельменей весом одна пятая грамма.

Материалы возражения в установленном порядке были направлены в адрес патентообладателя.

От патентообладателя 05.06.2015 поступил отзыв по мотивам возражения, к которому приложена распечатка графических материалов к оспариваемому патенту (стр. 23, фиг. 2-4).

По мнению патентообладателя, в патенте [2] отсутствует информация о следующих признаках: «представляет собой подлежащий глубокой заморозке и длительному хранению», «с образованием допускающего следы начинки места слепки», «в виде кромки фрагментов двух листов теста», «а, по крайней мере, одна из порций такой пары включает в себя один или несколько расплавляемых либо один или несколько мелко изрубленных и перемешанных продуктов».

Как отмечено в отзыве, признаки независимого пункта 7 формулы по оспариваемому патенту «пищевой продукт представляет собой подлежащий глубокой заморозке и длительному хранению», «предполагающий термообработку полуфабрикат продукта питания», «порции начинки находятся рядом друг с другом через перегородку», «перегородка выполняют в месте слепки роль прослойки» не известны из источника информации [3].

В отзыве отмечено, что в возражении отсутствуют доводы, свидетельствующие о несоответствии изобретения по зависимому пункту 8 формулы по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость».

Изучив материалы дела и заслушав участников рассмотрения возражения, коллегия установила следующее.

С учетом даты подачи заявки (11.04.2008), по которой был выдан оспариваемый патент, правовая база для оценки соответствия группы изобретений по указанному патенту условиям патентоспособности включает Кодекс и Правила составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на изобретение, утвержденные приказом Роспатента от 06.06.2003 №82,

зарегистрированными в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.06.2003 № 4852 (далее – Правила ИЗ).

В соответствии с пунктом 1 статьи 1350 Кодекса изобретению предоставляется правовая охрана, если оно является новым, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо.

В соответствии с пунктом 4 статьи 1350 Кодекса, изобретение является промышленно применимым, если оно может быть использовано в промышленности, сельском хозяйстве, здравоохранении, других отраслях экономики или в социальной сфере.

Согласно подпункту 2 пункта 19.5.1 Правил ИЗ при установлении возможности использования изобретения проверяется, указано ли назначение изобретения. Кроме этого, проверяется, приведены ли в описании, содержащемся в заявке, 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 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.

В соответствии с подпунктом 3 пункта 19.5.1 Правил ИЗ при несоблюдении хотя бы одного из указанных требований делается вывод о несоответствии изобретения условию промышленной применимости.

В соответствии с пунктом 2 статьи 1350 Кодекса изобретение является новым, если оно не известно из уровня техники. Уровень техники включает любые сведения, ставшие общедоступными в мире до даты приоритета изобретения.

Согласно подпункту 1 пункта 19.5.2 Правил ИЗ изобретение является новым, если оно не известно из уровня техники. Проверка новизны изобретения проводится в отношении всей совокупности признаков, содержащихся в независимом пункте формулы изобретения.

Согласно подпункту 2 пункта 19.5.2 Правил ИЗ заявка на изобретение или полезную модель с более ранней датой приоритета включается в уровень техники, в частности, если с ее документами вправе ознакомиться любое лицо.

Согласно подпункту 3 пункта 19.5.2 Правил ИЗ в уровень техники с даты приоритета включаются также все изобретения и полезные модели, запатентованные (в том числе и тем же лицом) в Российской Федерации (т.е. изобретения и полезные модели, зарегистрированные в соответствующих Государственных реестрах СССР и Российской Федерации, и изобретения, запатентованные в соответствии с Евразийской патентной конвенцией). Запатентованные в Российской Федерации изобретения и полезные модели включаются в уровень техники только в отношении формулы, с которой состоялась регистрация изобретения или полезной модели в соответствующем реестре, или формулы, с которой состоялась публикация сведений о выдаче евразийского патента.

Согласно подпункту 4 пункта 19.5.2 Правил ИЗ изобретение признается известным из уровня техники и не соответствующим условию патентоспособности «новизна», если в уровне техники выявлено средство, которому присущи признаки, идентичные всем признакам, содержащимся в предложенной заявителем формуле изобретения, включая характеристику назначения.

Согласно пункту 2 статьи 1350 Кодекса, изобретение имеет изобретательский уровень, если для специалиста оно явным образом не следует из уровня техники. Уровень техники включает любые сведения, ставшие общедоступными в мире до даты приоритета изобретения.

Согласно подпункту 2 пункта 19.5.3 Правил ИЗ, изобретение признается не следующим для специалиста явным образом из уровня техники, в частности, 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, и анализ уровня техники с целью установления известности влияния признаков, совпадающих с отличительными признаками заявленного изобретения, на указанный заявителем технический результат.

Согласно пункту 3.2.4.2. Правил ИЗ, в качестве аналога изобретения указывается средство того же назначения, известное из сведений, ставших общедоступными до даты приоритета изобретения. В качестве наиболее близкого аналога указывается тот, которому присуща совокупность признаков, наиболее близкая к совокупности существенных признаков изобретения.

Согласно подпункту (4) пункта 19.8 Правил ИЗ если установлено, что одно из заявленных изобретений, охарактеризованных в формуле (в разных независимых ее пунктах или в одном) или одна из совокупностей признаков, включающих разные альтернативные признаки, признаны не соответствующими условиям патентоспособности и заявитель отказывается скорректировать или исключить из формулы характеристику этого изобретения, принимается решение об отказе в выдаче патента.

В соответствии с пунктом 4.9 Правил ППС коллегия вправе предложить заявителю внести изменения в формулу изобретения, однако изменения заявитель должен вносить сам.

Существо группы изобретений по оспариваемому патенту выражено в представленной выше формуле.

Анализ доводов сторон, касающихся оценки соответствия изобретения по зависимому пункту 8 формулы по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость», показал следующее.

В возражении отмечено, что в описании к оспариваемому патенту не раскрыты средства и методы изготовления, хранения, упаковки, продажи и

потребления микроскопических пельменей (вареников) с массой, немного превышающей 0,2 г.

Вместе с тем, коллегия отмечает, что в возражении не содержится доводов, указывающих на принципиальную невозможность приготовления пельмени (вареника) с такой массой.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что в возражении не содержится доводов, позволяющих признать изобретение по зависимому пункту 8 формулы по оспариваемому патенту несоответствующим условию патентоспособности «промышленная применимость».

Анализ доводов сторон, касающихся оценки соответствия изобретения по независимому пункту 7 формулы по оспариваемому патенту (вариант 2) условию патентоспособности «новизна», показал следующее.

Формула изобретения по патенту [2] описывает способ изготовления изделий из теста с различными начинками, характеризующийся тем, что раскатывают лист теста, кладут на него первый слой начинки, раскатывают второй лист теста и укладывают его на первый слой начинки. При этом на второй лист теста кладут как минимум еще один слой начинки и как минимум еще один слой предварительно раскатанного теста. Полученную слоистую заготовку обжимают при помощи барабана с выступами, после чего формуют отдельные изделия. Анализ данной формулы показывает, что известное решение раскрывает пищевой продукт из теста с различными начинками, состоящий из нескольких слоев теста и, по меньшей мере, двух начинок, находящихся рядом друг с другом через перегородку.

При этом, в описании изобретения по патенту [2] указано, что раскрытый в данном патенте способ позволяет получать изделия из теста, в которых имеется одновременно несколько различных начинок, которые не соприкасаются одна с другой. Таким образом, признаки независимого пункта 7 формулы по оспариваемому патенту, касающиеся наличия тестовой прослойки и неперемешанных порций начинок, присущи и изобретению по патенту [2].

Также в описании изобретения по патенту [2] имеется информация о том, что при осуществлении способа загружают различные начинки, например, мясо-грибы, мясо-масло и др.

Для специалиста в рассматриваемой области техники (пищевая промышленность) очевидно, что при термической обработке масло расплавляется, а грибы и мясо в качестве начинки для пельменей и вареников имеют вид фарша или мелко изрублены. В этой связи коллегия считает, что использование масла в качестве одной из начинок по патенту [2] свидетельствует о раскрытии признака – по крайней мере, одна из порций такой пары включает в себя один расплавляемый либо один мелко изрубленный и перемешанный продукт – второго варианта изобретения по оспариваемому патенту. Кроме того, является очевидным, что любой пельмень имеет кромку фрагментов двух листов теста в месте слепки.

Таким образом, совокупность признаков: пищевой продукт из тестовой оболочки и различных начинок, характеризующийся тем, что он представляет собой полуфабрикат продукта питания, выполненный в виде пельмени или вареника с замкнутой тестовой оболочкой из слепленных друг с другом или через тестовую прослойку с образованием допускающего следы начинки места слепки в виде кромки фрагментов двух листов теста, с начинкой, включающей две или более неперемешанные порции, находящиеся рядом друг с другом через перегородку, выполняющую в упомянутом месте слепки роль упомянутой прослойки, при этом, как минимум пара различных порций имеет различный состав, а, по крайней мере, одна из порций такой пары включает в себя один расплавляемый либо один мелко изрубленный продукт, присуща продукту по патенту [2].

Что касается признака независимого пункта 7 формулы, характеризующей группу изобретений по оспариваемому патенту: «подлежащий глубокой заморозке и длительному хранению, предполагающий термообработку полуфабрикат продукта питания», коллегия отмечает следующее.

Согласно словарным источникам информации (см., например, Большой толковый словарь русского языка, Санкт-Петербург, «Норинт», 1998) пельмени – род маленьких пирожков из пресного теста с мясной начинкой, отваренных в крутом кипятке; вареники – кушанье из пресного теста в виде маленьких пирожков с разной начинкой, сваренных в крутом кипятке.

Исходя из приведенных семантических значений понятий «пельмени» и «вареники», можно утверждать, что любые пельмени и вареники являются полуфабрикатами и предполагают термообработку. При этом пельмени могут употребляться в пищу непосредственно после изготовления и не замораживаться. Необходимость заморозки обусловлена лишь желанием сохранить свойства продукта при длительном хранении (он не портится).

Коллегия отмечает, что специалисту в рассматриваемой области техники известно, что замораживание пельменей и вареников применяют для предотвращения микробиальной порчи мясопродуктов при необходимости хранить их в течение более или менее длительного периода. Что касается понятия «глубокая заморозка», необходимо обратить внимание на отсутствие данного термина в словарных источниках информации. Вместе с тем, понятие «глубокая заморозка», наряду с понятием «шоковая заморозка» пельменей, широко используется специалистами в отношении замораживания при температуре -18 градусов Цельсия и ниже. При такой температуре пельмени можно хранить до 3 месяцев.

Относительно признака «...с образованием допускающего следы начинки места слепки...», указанного в пункте 7 формулы, характеризующей группу изобретений по оспариваемому патенту, необходимо отметить следующее.

В патенте [2] отсутствует упоминание о наличии следов начинки в месте слепки.

Вместе с тем, коллегия считает, что рассматриваемый признак имеет альтернативное толкование в силу наличия слова «допускающего».

Согласно вышеуказанному Большому толковому словарю русского языка данное понятие имеет значения: «такой который может допустить, разрешить;

возможный, позволительный» (допустить – счесть возможным, предположить). Анализ приведенных значений показывает, что рассматриваемый признак трактуется как «возможный», «может быть».

Учитывая изложенное, коллегия пришла к выводу, что признак «допускающего следы начинки» выражен через альтернативу: в месте слепки следы начинки «могут быть» или «могут не быть».

Кроме того, следует указать, что специалисту в области пищевой промышленности (в частности, в области изготовления пельменей) очевидно, что при слепке, по меньшей мере, двух слоев теста, между которыми размещена начинка, возможно выдавливание начинки и попадание ее следов в кромку, образуемую в месте слепки.

Резюмируя изложенное, коллегия отмечает, что пищевой продукт по патенту [2] характеризуется признаками, идентичными признакам варианта 2 изобретения по независимому пункту 7 формулы по оспариваемому патенту (в случае отсутствия начинки в месте слепки).

Таким образом, в возражении содержатся доводы, позволяющие сделать вывод о несоответствии продукта по второму варианту изобретения по независимому пункту 7 условию патентоспособности «новизна».

Анализ доводов сторон, касающихся оценки соответствия изобретения по независимому пункту 7 формулы по оспариваемому патенту (вариант 1) условию патентоспособности «изобретательский уровень», показал следующее.

В качестве наиболее близкого аналога пищевого продукта по этому варианту в возражении указан продукт, известный из источника информации [4], в главе 8 которого приведен рецепт пельменей с мясом, рисом и яйцами. Данный рецепт предусматривает выкладывание свиного (мякоть свинины, говядины и лук, пропущенные через мясорубку) и рисового (рис и мелкотертые яйца с добавлением тертого сыра, а также сливочного масла) фарша на кружочек теста. Далее края кружочка соединяют и склеивают. Пельмени варят в подсоленной воде.

Доводы о заморозке и длительном хранении, а также о наличии или отсутствии следов начинки в месте слепки приведены выше по тексту заключения.

Отличие пельменей по оспариваемому патенту (вариант 1) от пельменей, известных из источника [4] (глава 8), заключается в том, что тестовая оболочка продукта формируется из слепленных друг с другом в виде кромки фрагментов двух листов теста, а также, по крайней мере, одна из порций такой пары включает в себя один или несколько расплавляемых либо один или несколько мелко изрубленных и перемешанных продуктов.

Согласно описанию к оспариваемому патенту, результатом от реализации группы изобретений по оспариваемому патенту является обеспечение такой пространственной геометрии изделия из теста с различными порциями начинки различного состава, при которой:

- а) различные порции преимущественно (в большей части из возможного числа вариантов взаимной ориентации изделия во рту пользователя) оказываются лежащими между зубами, посредством которых за один акт осуществляется раскусывание,
- б) либо отсутствует зазор между различными порциями начинки, либо такой зазор мал, что соответствует расположению между различными порциями одной лишь тестовой перегородки, при том, что относительно невелико количество обрамляющего различные порции начинки различного состава теста, выполняющего функцию оболочки.

Кроме того, в описании изобретения по оспариваемому патенту указано на такие результаты как:

- в) удобство раскусывания пельменей с различными разделенными начинками при хорошем ощущении наполненности;
- г) смешение в процессе единичного акта раскусывания различных порций начинки преимущественно друг с другом при легком (незначительном) добавлении к ним тестового материала - обеспечивается возможность

одновременного восприятия различных вкусов различных порций начинки при быстром смешении таких вкусов в новый совместный вкус;

д) низкое значение отношения массы продукта к массе начинки (а соответственно, и массы теста к массе начинки) при том, что начинка в продукте представлена различными порциями различного состава;

е) возможность сохранения полной или частичной целостности продукта с различными разделенными начинками во время его производства, хранения, транспортировки, окончательного приготовления и, что особенно важно - потребления;

ж) возможность подачи в процессе производства полуфабриката порций начинки различного состава с заданным (в том числе регулируемым) соотношением их количества;

з) заданное дозированное смешивание бульона, накопленного (образованного) в различных порциях начинки, и/или компонентов различных порций начинки при варке;

и) возможность быстрого малозатратного конструирования нового, а также использования различного высокопроизводительного старого оборудования, которое в настоящее время уже применяется в производстве традиционных пельменей, при минимальной доработке последнего без увеличения числа операций и без увеличения времени на изготовление единицы продукции в сравнении с аналогичной стандартной, что обеспечит возможность быстрой реализации массового производства пельменей с различной разделенной начинкой;

к) возможность снизить брак, добиться высокой воспроизводимости геометрических параметров изделий, сократить издержки на осуществление наладок, достичь высокой вариабельности настройки оборудования;

л) управление параметрами взаимодействия начинок при формообразовании полуфабриката, минимизация вероятности возникновения брака, связанного с разрывом оболочек и выталкивания одной начинки другой по причине различия их консистенции или давления на выходе из фаршепитателя;

- м) возможность получить требуемую форму тестовой оболочки;
- н) сохранение органолептических качеств при исключении необходимости использования соусов;
- о) возможность отделить разные порции начинки без заметного увеличения массы теста;
- п) увеличение числа вкусовых вариаций;
- р) создание широкой базовой линейки вкусов;
- с) повышение вероятности различия вкусов разных порций после окончательной термообработки.

Из источника [4] (со ссылкой на главу 3, вариант 7) известно, что число вырезанных из тонко раскатанного теста кружочков должно быть четным. В центр одного кружка укладывается фарш и накрывается вторым кружочком. Края пельменей слепляются по кругу в виде тоненькой косички.

Данная информация свидетельствует о том, что пельмень имеет замкнутую тестовую оболочку из слепленных друг с другом места слепки в виде кромки фрагментов двух листов теста.

Коллегия отмечает, что в отношении признаков «представляет собой подлежащий глубокой заморозке и длительному хранению», «с образованием допускающего следы начинки», «по крайней мере, одна из порций такой пары включает в себя один или несколько расплавляемых либо один или несколько мелко изрубленных и перемешанных продуктов» анализ был проведен выше.

Что касается вопроса влияния вышеперечисленных отличительных признаков на возможность достижения приведенных выше результатов, целесообразно отметить следующее.

В возражении лицом, его подавшим, приведен подробный анализ результатов, указанных в описании изобретения по оспариваемому патенту. При этом в отношении большинства результатов указано, что они либо не являются техническими, либо описывают процесс потребления продукта, либо являются характеристикой признака продукта.

Анализ технических результатов, приведенных в описании по оспариваемому патенту, показал, что причинно-следственная связь приведенных выше отличительных признаков с результатами, являющимися техническими, установлена в отношении результатов б), д), е), ж), м), о).

Следует указать, что вышеперечисленные результаты а), в), г), н), п), р), с) относятся к тактильным ощущениям потребителя (взаимная ориентация изделия во рту пользователя, удобство раскусывания, ощущение наполненности и т.д.) и к органолептическим показателям (новый совместный вкус, сохранение вкусовых качеств и т.д.). Следует отметить, что органолептические показатели, к которым относятся вкусовые и ароматические качества, в том числе улучшение органолептических свойств какого-либо продукта (в частности, пельменей), а также тактильные ощущения потребителя являются субъективными факторами, индивидуальными для каждого человека, т.е. проявление упомянутых результатов не носит объективного характера, и, следовательно, в соответствии с вышеложенными законодательства не является техническим.

Результат б) касается второй альтернативной совокупности признаков, которая содержит признак «из слепленных через тестовую прослойку» (вариант 2).

В отношении результатов з), и), к), л) коллегия отмечает, что они не имеют отношения к изобретению по независимому пункту 7, поскольку касаются технологии производства и приготовления пельменей: способа варки (смешивание бульона при варке), оборудования (малозатратное конструирование нового, а также высокопроизводительного старого оборудования, вариабельность настройки оборудования и т.д.).

При этом необходимо обратить внимание на то, что в описании к оспариваемому патенту указана связь технических результатов с отличительными признаками, выражаясь следующим образом:

- наличие в месте слепки следов начинки повышает вероятность связанности различных камер пельменя, что повышает проницаемость тестового

обрамления камер для бульона или масла, соответственно при варке или жарке полуфабриката;

- оформление места слепки пельменя с различными разделенными порциями начинки в виде кромки снижает вероятность смешения порций в случае их разделения перегородкой при частичном разрушении полуфабриката в процессе хранения и транспортировки в замороженном виде;

- изготовление оболочки пельменей с различными разделенными порциями начинки из двух листов теста позволяет посредством варьирования усилий их натяжения на выходе из раскатки управлять параметрами взаимодействия начинок при формообразовании полуфабриката, минимизировать вероятность возникновения брака, связанного с разрывом оболочек и выталкивания одной начинки другой по причине различия их консистенции или давления на выходе из фаршепитателя;

- использование перегородки в пельмене с различными разделенными порциями начинки позволяет без заметного увеличения массы теста гарантированно отделить последние друг от друга.

Проанализировав приведенные сведения, коллегия отмечает, что понятия «использование перегородки», «разделения перегородкой» касаются второй альтернативной совокупности признаков, которая содержит признак «из слепленных через тестовую прослойку» (вариант 2).

Далее, необходимо обратить внимание, что специалисту в данной области техники очевидно, что любой пельмень имеет кромку, а также, что необходимо управлять параметрами взаимодействия теста и начинок при формообразовании полуфабриката для минимизации вероятности возникновения брака (см., например, *Кулинарный словарь В.В. Похлебкина, 2002, ...настоящие пельмени должны, кроме того, обладать широким тестяным рантом вокруг начинки, а сама начинка лежать свободно, с оставлением небольшого пустого пространства, чтобы пельмени не лопнули и не прорвали начинку во время отваривания...*). При этом следует подчеркнуть очевидность того, что в случае наличия следов

начинки в месте слепки пельмени, продукт становится в кромке более проницаемым для бульона или масла.

Таким образом, в возражении приведены источники информации (источник информации [4], главы 8 и 3), содержащие сведения о признаках, содержащихся в варианте 1 изобретения по независимому пункту 7 формулы по оспариваемому патенту. При этом специалисту очевидно, что при реализации в пельменях упомянутых выше отличительных признаков будет обеспечиваться возможность достижения приведенных выше технических результатов.

Учитывая изложенное, можно сделать вывод о том, что в возражении содержатся доводы, позволяющие сделать вывод о несоответствии продукта по второму варианту изобретения по независимому пункту 7 условию патентоспособности «изобретательский уровень».

Коллегия считает необходимым указать, что на дату (15.12.2014) подачи возражения патент Российской Федерации на изобретение № 2375875 был действительным.

В период рассмотрения возражения Решением Суда по интеллектуальным правам по делу № СИП-984/2014 от 13.03.2015 патент Российской Федерации № 2375875 на изобретение «Устройство и композиция пельменей с порциями начинки различного состава, а также варианты способов их приготовления» признан недействительным частично. Взамен его на то же самое изобретение был выдан новый патент Российской Федерации № 2550900 с указанием в нем в качестве патентообладателя установленных судом лиц (Куприй А.Н. наряду с Шамаевым А.Н.).

Вместе с тем вопрос о соответствии изобретения условиям патентоспособности «новизна», «изобретательский уровень», «промышленная применимость» не связан со спором об установлении патентообладателя, патент № 2550900 был выдан с той же формулой изобретения, что и патент № 2375875. Патентообладатель по патенту № 2550900 был извещен о времени и месте рассмотрения возражения.

В этой связи, приведенные выше выводы по результатам проверки доводов возражения также справедливы и в отношении изобретения, охарактеризованного в формуле по патенту № 2550900.

В соответствии с изложенным и на основании пункта 4.9 Правил ППС патентообладателю на заседании коллегии, состоявшемся 05.06.2015, было предложено представить скорректированный вариант пункта 7 формулы по оспариваемому патенту.

Однако, представитель Куприя А.Н. отказался от предоставленной возможности корректировки формулы (см. Приложение № 2 к Протоколу заседания коллегии от 05.06.2015).

Учитывая вышеизложенное, коллегия пришла к выводу о наличии оснований для принятия Роспатентом следующего решения:

удовлетворить возражение, поступившее 15.12.2014, патент Российской Федерации на изобретение № 2550900 признать недействительным полностью.