

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
коллегии по результатам
рассмотрения возражения заявления

Коллегия в порядке, установленном пунктом 3 статьи 1248 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации, введенной в действие с 01.01.2008 Федеральным законом от 18.12.2006 № 231-ФЗ, в редакции Федерального закона от 12.03.2014 № 35-ФЗ «О внесении изменений в части первую, вторую и четвертую 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 возражение против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2340214, поступившее 14.02.2019 от Общества с ограниченной ответственностью «АСПАСВИТ» (далее – лицо, подавшее возражение), при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2340214 на изобретение «Сладкая пищевая смесь» выдан по заявке №2006118061/13 с приоритетом от 11.08.2006 на имя Рудницкого Валерия Марковича, Корязова Алексея Валерьевича, Корязовой Ирины Львовны (далее –патентообладатель). Патент действует со следующей формулой:

«Сладкая пищевая смесь, характеризующаяся тем, что она содержит фруктозу, ацесульфам, циклакат и сахарина натриевую соль при следующем соотношении компонентов, мас. %:

фруктоза	70-85
ацесульфам	3-24
циклакат	5-10
сахарина натриевая соль	1-2 ».

Против выдачи данного патента в соответствии с пунктом 2 статьи 1398 Кодекса поступило возражение, мотивированное несоответствием запатентованного изобретения условиям патентоспособности «промышленная применимость» и «изобретательский уровень».

К возражению приложены копии следующих материалов:

- делопроизводство по заявке №2006118061 в полном объеме на 56 л. (далее – [1]);
- патент РФ №2185078, дата публикации 20.07.2002 (далее – [2]);
- реестр продукции, прошедшей государственную регистрацию, подсластитель «Бионова»[™], свидетельство № 77.99.23.9.У.546.7.04 от 27.07.2004 (ТУ 9111-104-54904577-04) (далее – [3]);
- энциклопедия «Пищевые добавки», Санкт-Петербург, ГИОРД, 2003, с.36, 123-124, 463, 595-596 (далее – [4]);
- спецификация на продукт «CSA 80 Смесь подсластителей», TETA&LYLE, исправленный вариант от 04.07.2005 на 1 л. (далее – [5]);
- заявка Японии № JP 59-154956, дата публикации 04.09.1984 (далее – [6]);
- руководство «LFRA Ingredients Handbook», Sweeteners, Leatherhead Food RA, edited by Janet M. Dalzell, 1996, pp. 2-10 (далее – [7]);
- руководство «LFRA Ingredients Handbook», Sweeteners (2nd Edition), Leatherhead Publishing Food RA, editor Gordon Birch, 1996, pp. 2-10 (далее – [8]);
- патент США №5164214, дата публикации 17.11.1992 (далее – [9]);
- журнал Journal at Food Science «Sweetness Evaluation of Mixtures of Fructose with Saccharin, Aspartame or Acesulfame K», 1985, реферат (далее – [10]);
- статья «Analyzing and Testing Report, Stability Test Report of Mixture of Sweeteners Aspasweet, 10.04.2012 (далее – [11]);
- спецификации на ацесульфам К (на 2 л.), натриевую соль сахарина (на 1 л.), цикламат натрия (на 1 л.) (далее – [12]);

- протокол исследований физико-химических показателей №379 от 04.02.2019 (ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН) (далее – [13]);

- книга Г. Шуман «Безалкогольные напитки, Сырье, Технологии, Нормативы», Санкт-Петербург, Профессия, 2004, на 4 л. (далее – [14]);

- руководство K.Rosenplenter «Handbush Subungsmittel, Eigenschaften und Anwendung», Behr s, 1990 pp.196-197, 507-513 (далее – [15]);

- письма ООО «Натуральные напитки», ООО «Меридиан», ООО «Мечта», АО «Лактис», на 4 л. (далее – [16]);

- учебное пособие Остроумова Т.А. «Химия и физика молока», 2004, на 5 л. (далее – [17]);

- заключения 1) касательно использования подсластителей в молочных продуктах ГНУ ВНИМИ от 22.11.2002 на 2 л., 2) об испытаниях новых видов подсластителей фирмы «Аспасвит» в производстве кисломолочных продуктов от 23.05.2007 на 2 л., 3) касательно новых видов подсластителей от 05.02.2015 на 2 л. (далее – [18]);

- ГОСТ Р 52409-2005 «Продукция безалкогольного и слабоалкогольного производства», Термины и определения, Москва, Стандартиформ, 2006, на 6 л. (далее – [19]);

- СанПин 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» Продовольственное сырье и пищевые продукты, Москва, Минздрав России, 2003, с.110-121 (далее – [20]);

- интернет-статья «Подготовлен новый ГОСТ на слабоалкогольные напитки», Экономика и общество от 27.09.2017 на 1 л. (далее – [21]);

- международная заявка WO 2006/084246, дата публикации 10.08.2006 (далее – [22]);

- интернет распечатка «Содержание фруктозы в фруктах и овощах», распечатка осуществлена 08.02.2019, на 3 л. (далее – [23]);

- расчет себестоимости по оспариваемому патенту на 1 л. (далее – [24]).

Лицом, подавшим возражение, приводится анализ экспертизы заявки №2006118061/13 по существу на основании сведений [1]. В возражении отмечено, что в решении о выдаче патента неверно указана нормативная база, а именно вместо Патентного закона РФ приведен Гражданский Кодекс РФ.

Кроме того, лицо, подавшее возражение усматривает замену в ходе делопроизводства по заявке наиболее близкого аналога, указанного в описании к оспариваемому патенту [2], на техническое решение, указанное первым в отчете о поиске. При этом техническое решение, указанное в отчете о поиске, является средством иного назначения, а именно, представляет собой быстрорастворимую фармацевтическую композицию в виде твердой лекарственной формы.

Также в возражении отмечено, что на стадии экспертизы по существу произведена неправомерная замена первоначально указанного технического результата (уменьшение содержания искусственного подсластителя цикломата, путем замены его натуральным подсластителем фруктозой) на ряд результатов, не связанных с результатом первоначальных материалов заявки (коэффициент сладости, соотношение всех компонентов в смеси, синергетический эффект). При этом в возражении отмечено, что ни один из вновь введенных результатов не подтвержден какими-либо данными испытаний. В возражении приведен подробный анализ технических результатов, на достижение которых, по мнению лица, подавшего возражение, направлено техническое решение по оспариваемому патенту.

В отношении несоответствия изобретения условию патентоспособности «промышленная применимость» в возражении отмечено следующее.

В описании к оспариваемому патенту не показана и не доказана возможность осуществления изобретения с реализацией назначения. При этом, по мнению лица, подавшего возражение, назначением изобретения является «достижение коэффициента сладости 25 ед. сладости к 1 ед. сладости сахарозы». В возражении отмечено, что в описании к оспариваемому патенту

не представлено ни одного примера расчета коэффициента сладости пищевой смеси. Кроме того, на основании представленных в возражении расчетов утверждается, что упомянутое назначение не может быть осуществлено.

Примеры расчетов коэффициента сладости смеси в зависимости от используемых ингредиентов делаются лицом, подавшим возражение, на основе метода решения обратных задач (подбор ингредиентов и их количеств к заданному коэффициенту сладости). Расчеты и их анализ основаны на сведениях, известных из источников информации [5], [6], [8], [10]-[21], [24].

В отношении несоответствия изобретения условию патентоспособности «изобретательский уровень» в возражении отмечено следующее.

Изобретение по оспариваемому патенту для специалиста явным образом следует из уровня техники.

Так, по мнению лица, подавшего возражение, изобретение по оспариваемому патенту для специалиста явным образом следует из технических решений, известных из международной заявки [22] и патента [9]. Из технического решения, раскрытого в международной заявке [22] (пункты 66, 67, 73 формулы изобретения), известно использование смеси природных и синтетических подсластителей, включающих фруктозу, сахарин, ацесульфам К и цикламат в пищевых продуктах и напитках. Причем, по мнению лица, подавшего возражение, для специалиста не составит труда подобрать допустимые интервалы количественного содержания ингредиентов.

Из технического решения, раскрытого в патенте [9] (пункт 1 формулы изобретения), по мнению лица, подавшего возражение, следует очевидность использования подсластителя, содержащего фруктозу, и синтетических подсластителей - ацесульфама К и цикламата натрия и сахарина в заданных интервалах значений. Что касается натурального фруктового препарата из слабоокрашенных фруктов, используемого в техническом решении по патенту [9], то по мнению лица, подавшего возражение, для специалиста очевидно, что такой основной углеводной составляющей является именно фруктоза. Данные

признаки являются эквивалентными и позволяют достичь тех же потребительских свойств – силы сладости, вкусового профиля и профиля сладости, что подтверждается сведениями из источника информации [23].

При этом ближайшим аналогом смеси по оспариваемому патенту, по мнению лица, подавшего возражение, является подсластитель «Бионова» [3]. В возражении отмечено, что замена одного подсластителя (аспартам) на другой известный подсластитель (сахарин) является полностью предсказуемой, просчитываемой и позволяет достичь результатов, обусловленных известными свойствами сахара в части силы сладости, вкусового профиля и профиля сладости, синергетического взаимодействия с другими ингредиентами смеси. В поддержку данного мнения лицом, подавшим возражение, представлено руководство [7]. Кроме того, в возражении отмечено, что содержания ингредиентов в подсластителе «Бионова» [3] с доминирующим присутствием фруктозы, либо находится в интервале значений по оспариваемому патенту, в частности, это относится к цикломату, либо отличается от них лишь на 0,5 мас.% (сахарин, ацесульфам).

Второй экземпляр возражения в установленном порядке был направлен в адрес патентообладателя, отзыв от которого поступил на заседании коллегии 17.05.2019.

К отзыву приложены «документы, подтверждающие введение в хозяйственный оборот препарата по патенту РФ№2340214»:

- декларация о соответствии сладкой пищевой смеси «МАРМИКС 25» изготовителя Общества с ограниченной ответственностью «Мармикс» от 18.06.2014 на 1 л. (далее – [25]);

- санитарно-эпидемиологическое заключение №77ФЦ94.911.П.000097.02.05 от 16.02.2005 (действительно до 16.02.2010) на сладкие пищевые смеси с торговой маркой «Мармикс»: «Мармикс 25» и «Мармикс 25А» на 2 л. (далее – [26]);

- санитарно-эпидемиологическое заключение №40.ФУ.01.911.П.000067.08.08 от 05.08.2008 (действительно до 05.08.2013) на

сладкие пищевые смеси с торговой маркой «Мармикс»: «Мармикс 25» на 2 л. (далее – [27]);

- сертификат соответствия №РОСС RU.АЯ85.Н22648 срок действия с 23.01.2012 по 22.01.2015 на сладкую пищевую смесь «Мармикс 25» на 1 л. (далее – [28]);

- сертификат соответствия №РОСС RU.ПТ61.Н01040 срок действия с 27.02.2012 по 09.09.2013 на сладкую пищевую «МАРМИКС 25» на 1 л. (далее – [29]);

- декларация о соответствии сладкой пищевой смеси «МАРМИКС» и «МАРМИКС 25» изготовителя ООО «ТД Аэросвит» от 12.12.2013 на 1 л. (далее – [30]);

- декларация о соответствии сладкой пищевой смеси «МАРМИКС», «МАРМИКС 25» и «МАРМИКС АЛКО» изготовителя ООО «Экомикс» от 23.06.2017 на 1 л. (далее – [31]);

- удостоверение о государственной гигиенической регистрации № 08-33-0.304765-Д (Республика Беларусь) сладкой пищевой смеси «МАРМИКС 25» (состав Е 950, Е 952, Е 954, фруктоза) изготовителя СМП Марк-IV ООО от 24.07.2007 (действительно до 05.02.2010) на 1 л. (далее – [32]);

- фотографии продукции типа квас на 3 л. (далее – [33]);

- договор №13 исключительной лицензии на использование изобретения «Сладкая пищевая смесь» по патенту РФ № 2340214 от 18.12.2008 на 7 л. (далее – [34]).

В отзыве патентообладателем отмечено следующее.

По мнению патентообладателя, в описании к оспариваемому патенту приведены все необходимые сведения для осуществления изобретения с реализацией указанного назначения.

Кроме того, патентообладатель отмечает, что приведенные в возражении расчеты коэффициентов сладости некорректны, поскольку сделаны без учета чистоты веществ и приведены для крайних точек диапазонов.

В отношении несоответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» в отзыве отмечено, что в возражении неверно трактуется техническое решение, известное из международной заявки [22]. Так, патентообладатель обращает внимание, что приведенные в возражении пункты 66, 67 и 73 формулы изобретения по заявке [22] являются зависимыми от пункта 53 из чего следует, что они не могут учитываться отдельно без сведений, раскрытых в данном независимом пункте, которому они подчинены. Такой подход в корне меняет суть технического решения, известного из международной заявки [22]. С учетом признаков независимого пункта 53 формулы изобретения по международной заявке [22], данное техническое решение относится к неприродным усилителям вкуса, в частности, к модифицированному съедобному или лекарственному продукту и не может быть аналогом сладкой пищевой смеси по оспариваемому патенту.

Техническое решение, известное из патента [9], в своей основе содержит не фруктозу, а деароматизированный и концентрированный натуральный фруктовый препарат (до 98%). По мнению патентообладателя, «при проведении экспертизы технического решения на его соответствие условиям патентоспособности понятие эквивалентности не применяется», а возражение не содержит обоснование такой взаимозаменяемости.

В отзыве отмечено, что подсластитель «Бионова», известный из реестра [3], в своем составе содержит аспартам, который является не термостабильным веществом, при нагреве теряющим свои вкусовые качества, аллергеном и имеет множество других недостатков. Кроме того, «Бионова» содержит большое количество фруктозы.

Также в отзыве приведена информация о процентном содержании каждого из компонентов сладкой пищевой смеси по оспариваемому патенту.

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

С учетом даты подачи заявки (11.08.2006), по которой был выдан оспариваемый патент, правовая база для оценки патентоспособности изобретения по указанному патенту включает Патентный закон Российской Федерации от 23.09.1992 №3517-1, в редакции Федерального закона «О внесении изменений и дополнений в Патентный закон Российской Федерации» № 22 – ФЗ от 07.02.2003 (далее – Закон), Правила составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на изобретение, утвержденные приказом Роспатента от 06.06.2003 №82, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.06.2003 № 4852, с изменениями от 11.12.2003 (далее - Правила).

Согласно пункту 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, здравоохранении и других отраслях деятельности.

В соответствии с подпунктом (2) пункта 19.5.1 Правил при установлении возможности использования изобретения в промышленности, сельском хозяйстве, здравоохранении и других отраслях деятельности проверяется, указано ли назначение изобретения в описании, содержащемся в заявке на дату подачи (если на эту дату заявка содержала формулу изобретения - то в описании или формуле изобретения), а в случае испрашивания приоритета, более раннего, чем дата подачи - также в документах, послуживших основанием для испрашивания такого приоритета.

Кроме того, проверяется приведены ли в описании, содержащемся 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.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 19.5.1 Правил, если установлено, что соблюдены все указанные требования, изобретение признается соответствующим условию промышленной применимости. При несоблюдении хотя бы одного из указанных требований делается вывод о несоответствии изобретения условию промышленной применимости.

В соответствии с подпунктом (1) пункта 3.3.1. Правил, формула изобретения предназначена для определения объема правовой охраны, предоставляемой патентом.

В соответствии с подпунктом (2) пункта 3.3.1. Правил, формула изобретения должна быть полностью основана на описании, т.е. характеризуемое ею изобретение должно быть раскрыто в описании, а определяемый формулой изобретения объем правовой охраны должен быть подтвержден описанием.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 3.3.1. Правил, формула изобретения признается выражающей его сущность, если она содержит совокупность его существенных признаков, достаточную для достижения указанного заявителем технического результата.

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

Проверка изобретательского уровня включает:

- определение наиболее близкого аналога в соответствии с пунктом 3.2.4.2 настоящих Правил;

- выявление признаков, которыми отличается заявленное изобретение от наиболее близкого аналога (отличительных признаков);

- выявление из уровня техники решений, имеющих признаки, совпадающие с отличительными признаками рассматриваемого изобретения.

В соответствии с пунктом 3.2.4.2 Правил в качестве аналога изобретения указывается средство того же назначения, известное из сведений, ставших общедоступными до даты приоритета изобретения.

Изобретению по оспариваемому патенту предоставлена правовая охрана в объеме совокупности признаков, содержащихся в приведенной выше формуле.

Анализ доводов возражения и отзыва патентообладателя, касающихся соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость», показал следующее.

Оспариваемое изобретение относится к сладкой пищевой смеси, характеризующейся качественным составом и количественным составом, приведенным в диапазонах значений.

Нельзя согласиться с доводом лица, подавшего возражение, о том, что назначением изобретения является «достижение коэффициента сладости 25 ед. сладости к 1 ед. сладости сахарозы» для данной пищевой смеси, поскольку это лишь один из показателей сладкой пищевой смеси. При этом в описании указано, что данная сладкая пищевая смесь является подсластителем и может заменить сахар при производстве безалкогольных напитков, соков, кондитерских изделий, молочных и других пищевых продуктов, предлагаемых для диетического и диабетического питания (реферат, с.1 описания).

Средства и методы для осуществления изобретения раскрыты в описании к оспариваемому патенту на с.2-4 (исходные компоненты, их

природа и способ их объединения). Физико-химические показатели и вкусовые качества смеси приведены на с.4 описания к оспариваемому патенту.

Можно констатировать, что в описании к оспариваемому патенту приведены средства и методы, с помощью которых возможно осуществление изобретения в том виде, как оно охарактеризовано в формуле изобретения, с реализацией указанного назначения.

Таким образом, изобретение по оспариваемому патенту соответствует условию патентоспособности «промышленная применимость».

При этом сведения, содержащиеся в источниках информации [5], [6], [8], [10]-[21], [24]-[34], приведенные для оценки соответствия изобретения условию патентоспособности «промышленная применимость», не влияют на сделанный выше вывод.

В отношении соответствия оспариваемого изобретения условию патентоспособности «изобретательский уровень» установлено следующее.

Можно согласиться с мнением лица, подавшего возражение, что наиболее близким аналогом изобретения по оспариваемому патенту является подсластитель «Бионова», известный из реестра [3].

Подсластитель «Бионова» может быть применен в пищевой промышленности при производстве хлебобулочных, кондитерских, молочных, масложировых продуктов, пищевых концентратов, консервов, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков. Таким образом, подсластитель «Бионова» является средством того же назначения, что и сладкая пищевая смесь по оспариваемому патенту.

Подсластитель «Бионова» характеризуется следующим содержанием компонентов:

Фруктоза 90%

Циклакат 5%

Аспартам 2,5%

Ацесульфам 2,5%

Сладкая пищевая смесь по оспариваемому патенту отличается от подсластителя, известного из реестра [3], тем, что вместо аспартама использована сахарина натриевая соль, а также использованием входящих в состав смеси компонентов в определенном количественном соотношении. Так, в смеси по оспариваемому патенту фруктоза, содержится в меньшем количестве, а именно 70-85%, а ацесульфам содержится в смеси в диапазоне от 3 до 24%.

В возражении не представлены сведения об известности из уровня техники, в частности, упомянутых выше количественных признаков содержания в сладких смесях фруктозы и ацесульфама.

Между тем, целесообразно подчеркнуть, что, упомянутые выше количественные признаки находятся в причинно-следственной связи с указанными в описании техническими результатами, на достижение которых направлено изобретение по оспариваемому патенту.

Так, технические результаты, обеспечиваемые изобретением по оспариваемому патенту, заключаются, в том числе, в улучшении потребительских свойств продуктов, получении смеси за счет количественного соотношения компонентов с коэффициентом сладости - не менее 25 ед., придании готовому продукту полноты вкуса, усилении вкусоароматического профиля, отсутствии послевкусия в продуктах. При этом в описании к оспариваемому патенту отмечается (см. с. 3 описания), например, что при взятии фруктозы в количестве более 85 % было установлено в процессе исследования, в частности, изменение в продуктах вкусоароматического профиля. Фруктоза в заявленных количествах 70-85% в сочетании с ацесульфамом 3-24 % убирает горький вкус ацесульфама. Сахарина натриевая соль подобрана со значениями 1-2 %, ниже которого снижается сладкий вкус всей композиции. Выбранное качественное и количественное сочетание компонентов позволяет скрыть недостатки вкуса каждого и получить вкус смеси, идентичный сахару. Кроме того, в описании к оспариваемому патенту отмечается, что в процессе экспериментальных

исследований органолептических показателей готовой смеси удалось установить уникальное соотношение фруктозы, ацесульфама и сахарина, обладающее наибольшим синергетическим эффектом, что позволило сократить массовую долю интенсивных подсластителей искусственного происхождения в готовом продукте, при сохранении расчетного коэффициента сладости (не менее 25 ед.) и обеспечить при этом вкусовые свойства, близкие к вкусу сахарозы.

Приведенное в возражении в дополнение к сведениям из реестра [3] руководство [7] также содержит сведения, указывающие на то, что такие компоненты, как ацесульфам и фруктоза, способны приводить к синергизму смесей подсластителей и к сбалансированному и стабильному вкусу пищевых продуктов.

Кроме того, для доказательства очевидности вкусового профиля смеси по оспариваемому патенту, близкой к профилю сладости сахарозы, в возражении приведена энциклопедия [4], в которой указано, что в смесях сладких веществ, как правило, достигается профиль сладости, достаточно близкий к профилю сладости сахара, который не обеспечивают индивидуальные подсластители, причем это касается смесей всех подсластителей, вне зависимости от их количественного и качественного состава (с. 13 возражения). Для подкрепления своих доводов лицо, подавшее возражение, ссылается на патент [9] (кол. 1 строка 38-45), в котором также указано, что смесь подсластителей компенсирует недостатки отдельно используемых подсластителей. Из чего, следует, что целью получения любых сахарозаменителей является приблизить их вкусовой профиль к вкусовому профилю сахара.

Однако нельзя согласиться с утверждением лица, подавшего возражение, о том, что можно взять любые подсластители в любых количествах и получить вкусовой профиль смеси, близкий к профилю сладости сахара. Так, лицо, подавшее возражение, указывает на достоинства и недостатки различных подсластителей, их различные свойства, вкус и т.д.

Следовательно, для того, чтобы скрыть недостатки одних подсластителей, усилить достоинства других и приблизить полученную смесь к вкусовому профилю сахара, необходимо из выбранного качественного состава компонентов установить и количественное соотношение.

Как отмечено выше, сведений о количественных соотношениях компонентов смеси и, соответственно, их влиянии на технический результат лицом, подавшим возражение в уровне техники не выявлено.

В отношении источников информации [9] и [22], приведенных в возражении в качестве источников уровня техники, из которых, по мнению лица, подавшего возражение, изобретение по оспариваемому патенту явным образом следует, необходимо отметить следующее.

Анализ технического решения, раскрытого в патенте [9] показал, что упомянутый патент описывает подсластитель, включающий в свой состав компоненты, выбранные из группы, содержащей, в том числе, сахарин, цикламат, ацесульфам К. При этом подсластитель, известный из патента [9] включает в свой состав до 98% деароматизированного и концентрированного натурального фруктового препарата из светлых фруктов. Можно согласиться с мнением лица, подавшего возражение, что замена упомянутого фруктового препарата на фруктозу осуществима. Однако, действительно, и здесь следует согласиться с мнением патентообладателя, что в возражении не приведено обоснование такой замены в отношении количественных показателей компонентов смеси. Приведенный в возражении в дополнение к сведениям из патента [9] источник информации [23] не может быть учтен в данном анализе, поскольку не содержит информации о дате его публикации, что не позволяет включить его в уровень техники, общедоступный до даты приоритета оспариваемого патента.

Что касается международной заявки [22] (пункты 66, 67, 73 формулы изобретения), приведенной в возражении, то следует согласиться с мнением патентообладателя, что техническое решение, охарактеризованное в данном источнике информации, действительно относится к ароматическим амидам и

мочевине и их применению в качестве модуляторов сладкого и/или пряного вкуса, т.е. упомянутое техническое решение не является аналогом изобретения по оспариваемому патенту. В зависимых пунктах 66, 67 и 73 формулы международной заявки [22] лишь констатируется возможность дополнительного использования в данном продукте подсластителей, выбранных из группы, содержащей, в том числе, фруктозу, сахарин, цикламат, ацесульфам К. Т.е. раскрыта лишь принципиальная возможность сочетания упомянутых подсластителей в продукте, содержащем иной основной компонент.

Таким образом, нельзя согласиться с мнением, лица, подавшего возражение, что изобретение по оспариваемому патенту явным образом следует из источников информации [9] и [22].

В соответствии с изложенным выше, можно констатировать, что в уровне техники не выявлены источники информации, в которых раскрыто введение в состав пищевых сладких смесей фруктозы в количестве 70-85 мас. %, а также ацесульфама в количестве, превышающем 3 мас. % и до 24 мас. % и цикламата в количестве, превышающем 5 мас. % и до 10 мас. %, позволяющих получить продукт с достижением указанных в описании технических результатов.

Что касается делопроизводства по заявке [1], а также выбора наиболее близкого аналога [2], указанного патентообладателем в описании, следует отметить, что при рассмотрении возражения против выдачи патента, в частности, на изобретение, оценка правомерности действий экспертизы по существу, а также анализ выбора наиболее близкого аналога заявителем не проводится. В связи с чем, материалы, касающиеся делопроизводства [1] не анализировались.

Таким образом, в возражении не содержится доводов, позволяющих сделать вывод о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень».

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

отказать в удовлетворении возражения, поступившего 14.02.2019, патент Российской Федерации на изобретение № 2340214 оставить в силе.