

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 ООО "Оптовик", г. Елабуга, республика Татарстан (далее – лицо, подавшее возражение), поступившее в федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности 05.06.2008 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", "новизна" и "изобретательский уровень".

Для подтверждения данных доводов в возражении приведены следующие документы:

- Рецептуры на майонезы, Министерство сельского хозяйства РФ, Государственная хозяйственная ассоциация производителей маргариновой продукции ГХА "Союзмаргаринпром", Санкт-Петербург, 1993, с. 5 – 18 (далее – [1]);

- Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Нестерова И.Н.. Майонезы, Санкт-Петербург, ГИОРД, 2000, с.62 – 65 (далее – [2]);

- Письмо Директора Всероссийского научно-исследовательского института птицеперерабатывающей исх. № 29/206 от 01.04.2008 на 4л.(далее – [3]).

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

Лицо, подавшее возражение, считает, что в понятие "свежее перепелиное яйцо" входит также наличие скорлупы в яйце, которая в основном состоит из соединений кальция. При этом, по его мнению, если соединения кальция в виде скорлупы перепелиного яйца окажутся в составе ингредиентов для получения майонеза, "то взаимодействие их с уксусной кислотой приведет к получению продукта, абсолютно не пригодного для целей питания".

Кроме того, по мнению лица, подавшего возражение, в соответствии с ГОСТ 3004.1-93 "Майонезы. Общие технические условия" для промышленного производства майонеза не предусмотрено непосредственное использование яиц в скорлупе ввиду их возможной бактериальной обсемененности и заражения сальмонеллой, а могут использоваться только яичные продукты, прошедшие специальную гигиеническую и технологическую обработку.

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, признак "свежее перепелиное яйцо" является "неопределенным неидентифицируемым признаком" и, соответственно, не должен быть принят во внимание при анализе. В возражении отмечено, что понятие "свежее перепелиное яйцо" не определено в уровне техники. Лицо, подавшее возражение, отмечает, что согласно письма [3] в зависимости от срока хранения пищевые яйца разделяются на яйца диетические и яйца столовые, а понятие "свежее"

применительно к пищевым яйцам не применяется, т.к. это понятие не имеет однозначного определения.

По мнению лица, подавшего возражение, после исключения из совокупности существенных признаков признака "свежее перепелиное яйцо", то состав майонеза будет известен из источников [1] и [2], а увеличение диапазона количественных соотношений компонентов является очевидным для специалистов-пищевиков и явным образом следует из уровня техники.

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

Что касается соответствия оспариваемого патента условию охраноспособности "новизна", то данное утверждение носит декларативный характер, поскольку в материалах возражения отсутствует анализ несоответствия оспариваемого изобретения упомянутому условию.

Патентообладатель, в установленном порядке ознакомленный с материалами возражения отзыв по мотивам возражения не представил до заседания коллегии палаты по патентным спорам.

На заседании коллегии палаты по патентным спорам 13.03.2009 лицо, подавшее возражение представило ходатайство о рассмотрении возражения только в объеме несоответствия оспариваемого изобретения условию охраноспособности "изобретательский уровень". При этом, лицо, подавшее возражение, на вышеуказанном заседании коллегии палаты по патентным спорам указало, что наиболее близким аналогом оспариваемого патента является рецептура майонеза, раскрытия в источнике [2] с.63.

На заседании коллегии палаты по патентным спорам 13.03.2009 патентообладателем были представлены следующие словарно-справочные и общетехнические источники информации:

- Толковый словарь русского языка, под ред. Д.Н. Ушакова, т. IV, М., Государственное издательство иностранных и национальных словарей, 1949, с. 69-70 (далее – [4]);

- Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Нестерова И.Н.. Майонезы, Санкт-Петербург, ГИОРД, 2000, с. 18-19 (далее – [5]);

- Инихов Г.С., Габриэльянц, Макареев М.А., Суханова Е.Ю., Товары молочные, жировые, яичные, мясные, рыбные, М., ГОСТОРГИЗДАТ, 1961, с. 134 – 144 (далее – [6]).

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 является новым, если оно не известно из уровня техники.

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.

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 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.

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 условию охраноспособности

"изобретательский уровень".

В отношении несоответствия оспариваемого изобретения вышеуказанному условию охраноспособности установлено следующее.

Следует согласиться с лицом, подавшим возражение, что наиболее близким аналогом изобретения по оспариваемому патенту является майонез, известный из книги [2] с. 63, содержащий, мас. %:

| | |
|--|--------------|
| - масло растительное рафинированное дезодорированное | 65, 4 |
| - сахарный песок | 1,5 |
| - уксусная кислота 80%-ная | 0,55-0,75 |
| - поваренная соль | 1,0-1,3 |
| - сухое обезжиренное молоко | 1,6 |
| - пищевые добавки: | |
| сода пищевая | 0,05 |
| горчичный порошок | 0, 75 |
| - вода | 24,15-23,65. |

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

Отличие майонеза по оспариваемому патенту от ближайшего аналога заключается в том, что майонез содержит свежее перепелиное яйцо, а также в количественном соотношении 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.

В отношении возможности понимания специалистом на основании уровня техники смыслового содержания термина "свежее яйцо", следует

отметить следующее. Согласно словаря [4] "свежий – не утративший своих хороших, естественных свойств (недавно добытый, не испортившийся, ...не лежалый;... свежие яйца - идущие в еду в естественном, неконсервированном виде". Кроме того, согласно источника [6] "свежие яйца – яйца, которые хранились не более 30 суток при температуре не ниже – 2⁰". Следовательно, понятие "свежее яйцо" известно из источников информации, ставших общедоступным до даты приоритета изобретения по оспариваемому патенту.

Рецептура майонеза по оспариваемому патенту содержит ингредиент - свежее перепелиное яйцо, т.е. яйцо, неиспортившееся, неконсервированное яйцо, идущее в еду в естественном виде, которое хранились не более 30 суток при температуре не ниже – 2⁰. При этом, согласно описания оспариваемого патента (с.2 абз. 6 сверху), именно использование в рецептуре майонеза свежего перепелиного яйца обеспечивает получение указанного технического результата.

Однако, ни из одного из противопоставленных источников [1] - [2] не известен признак "использование в составе майонеза свежего перепелиного яйца в количестве 0,1 до 10,0 мас.%".

Также, следует отметить, что из противопоставленных источников [1] – [2] известны составы майонезов, отдельные ингредиенты которых точечно перекрывают интервал количественных соотношений входящих в состав оспариваемого майонеза ингредиентов, однако, не перекрывают полностью интервалы количественных соотношений упомянутых ингредиентов.

Кроме того, в противопоставленных источниках информации [1] – [2] отсутствуют сведения о том, что вышеуказанные отличия направлены на достижение указанного в оспариваемом патенте технического результата, а именно, увеличения срока хранения майонеза, и придания ему ярко выраженного яичного вкуса с привкусом черных маслин.

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

Учитывая изложенное, палата по патентным спорам решила:

отказать в удовлетворении возражения от 05.06.2008, патент Российской Федерации на изобретение № 2284127 оставить в силе.