

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
коллегии палаты по патентным спорам
по результатам рассмотрения возражения заявления

Коллегия палаты по патентным спорам 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, зарегистрированными в Министерстве юстиции Российской Федерации 08.05.2003 № 4520 (далее – Правила ППС), рассмотрела возражение Каменева Е.С. (далее – лицо, подавшее возражение) против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2468090, поступившее 08.07.2013, при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2468090 на группу изобретений «Сахар кусковой прессованный и способ его производства» выдан по заявке №2011121218/13 с приоритетом от 25.05.2011 на имя Общества с ограниченной ответственностью «ЛЕНСАХАР» (далее – патентообладатель). Патент действует со следующей формулой:

«1. Способ производства сахара кускового прессованного, включающий прессование увлажненного сахара-песка с введенными пищевыми добавками и/или пищевыми продуктами, и/или физиологически функциональными пищевыми ингредиентами, отличающийся тем, что сахар-песок перед увлажнением измельчают до размеров кристаллов $0,2 \div 0,3$ мм с последующим отделением фракции сахара-песка с размером кристаллов менее 0,2 мм путем просеивания; пищевые добавки и/или пищевые продукты, обладающие вторичным красящим эффектом в количестве от 0,1 до 1,5% от массы сахара-песка, и/или физиологически

функциональные пищевые ингредиенты в количестве 15÷50% от нормы физиологической потребности на 100 ккал продукта, растворяют в одной четвертой части воды от общего количества воды, необходимой для увлажнения, и составляющей от 1 до 3,5% от массы сахара-песка, нагретой до 40°C при непрерывном перемешивании в течение не менее 5 мин; затем раствор охлаждают до 20°C и добавляют к остальной части воды, после чего добавляют ароматизатор или смесь ароматизаторов в количестве от 0,4 до 1,1% от массы сахара-песка; полученный раствор вводят капельным способом в сахар-песок при механическом перемешивании до получения однородной массы, которую прессуют в кусочки сахара; прессованные кусочки сахара подвергают ступенчатой сушке в диапазоне температур от 160°C до 100°C в течение 20 мин, после чего охлаждают до температуры не выше 30-35°.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что в качестве физиологически функционального ингредиента используют в виде премикса витамины: С, РР, В₆, фолиевую кислоту, пантотеновую кислоту в количестве 15÷50% от нормы физиологической потребности на 100 ккал продукта.

3. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Малина» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют экстракт гибискуса в количестве от 0,25 до 0,55% от массы сахара-песка.

4. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лесные ягоды» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют экстракт гибискуса в количестве от 0,25 до 0,55% от массы сахара-песка.

5. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Амаретто» в количестве от 0,4 до 0,9% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов,

обладающих вторичным красящим эффектом используют карамельный сироп в количестве от 0,6 до 1,0% от массы сахара-песка.

6. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Шоколад» в количестве от 0,4 до 0,9% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют карамельный сироп в количестве от 0,7 до 1,4% от массы сахара-песка.

7. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Мята перечная» в количестве от 0,4 до 0,9% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют растительный экстракт «Экстракт трав» в количестве от 0,4 до 0,9% от массы сахара-песка.

8. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Апельсин» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют вкусоароматическую основу «Тропик-морковь» в количестве от 0,5 до 1,5% от массы сахара-песка.

9. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Персик» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют вкусоароматическую основу «Тропик-морковь» в количестве от 0,5 до 1,5% от массы сахара-песка.

10. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Мед» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют вкусоароматическую основу «Тропик-морковь» в количестве от 0,5 до 1,5% от массы сахара-песка.

11. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лимон» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют вкусоароматическую основу «Тропик-морковь» в количестве от 0,4 до 1,5% от массы сахара-песка.

12. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Ваниль» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют вкусоароматическую основу «Тропик-морковь» в количестве от 0,2% до 0,9% от массы сахара-песка.

13. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит витамины: С, РР, В₆, фолиевую кислоту, пантотеновую кислоту в количестве от 15 до 50% от нормы физиологической потребности на 100 ккал продукта.

14. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Малина», в качестве пищевой добавки, обладающей вторичным красящим эффектом - экстракт гибискуса в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Малина» - 0,4-0,8% от массы сахара-песка; экстракт гибискуса - 0,25÷0,55% от массы сахара-песка.

15. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лесные ягоды», в качестве пищевой добавки, обладающей вторичным красящим эффектом - экстракт гибискуса в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лесные ягоды» - 0,4÷0,8% от массы сахара-песка; экстракт гибискуса - 0,25÷0,55% от массы сахара-песка.

16. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Амаретто», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - карамельный сироп в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Амаретто» - $0,4 \div 0,9\%$ от массы сахара-песка; карамельный сироп - $0,6 \div 1,0\%$ от массы сахара-песка.

17. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Шоколад», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - карамельный сироп в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Шоколад» - $0,4 \div 0,9\%$ от массы сахара-песка; карамельный сироп - $0,7 \div 1,4\%$ от массы сахара-песка.

18. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Мята перечная», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - растительный экстракт «Экстракт трав» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Мята перечная» - $0,4 \div 0,9\%$ от массы сахара-песка; «Экстракт трав» - $0,4 \div 0,9\%$ от массы сахара-песка.

19. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Апельсин», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - вкусоароматическая основа «Тропик-морковь» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Апельсин» - $0,4 \div 0,8\%$ от массы сахара-песка; «Тропик-морковь» - $0,5 \div 1,5\%$ от массы сахара-песка.

20. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному

или ароматизатор натуральный «Персик», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - вкусоароматическая основа «Тропик-морковь» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Персик» - $0,4 \div 0,8\%$ от массы сахара-песка; «Тропик-морковь» - $0,5 \div 1,5\%$ от массы сахара-песка.

21. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Мед», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - вкусоароматическая основа «Тропик-морковь» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Мед» - $0,4 \div 0,8\%$ от массы сахара-песка; «Тропик-морковь» - $0,5 \div 1,5\%$ от массы сахара-песка.

22. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лимон», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - вкусоароматическая основа «Тропик-морковь» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лимон» - $0,4 \div 0,8\%$ от массы сахара-песка; «Тропик-морковь» $0,4 \div 1,5\%$ от массы сахара-песка.

23. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Ваниль», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - вкусоароматическая основа «Тропик-морковь» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Ваниль» - $0,4 \div 0,8\%$ от массы сахара-песка; «Тропик-морковь» - $0,2 \div 0,9\%$ от массы».

Против выдачи данного патента в соответствии с пунктом 2 статьи 1398 Кодекса в палату по патентным спорам поступило возражение, мотивированное несоответствием изобретения по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту условиям патентоспособности

«новизна» и «изобретательский уровень».

К возражению приложены следующие материалы:

- патентный документ № 51644, опубл.31.08.1937 (далее – [1]);
- патентный документ RU № 2326949, опубл. 20.06.2008 (далее – [2]);
- патентный документ RU № 2162106, опубл. 20.01.2001 (далее – [3]);
- патентный документ RU № 2241043, опубл. 27.11.2004 (далее – [4]);
- патентный документ RU № 2099427, опубл. 20.12.1997 (далее – [5]);
- патентный документ RU № 2099428, опубл. 20.12.1997 (далее – [6]).

Патентообладатель, в установленном порядке ознакомленный с материалами возражения, на заседании коллегии палаты по патентным спорам, состоявшемся 11.12.2013 представил отзыв, в котором отметил следующее.

В отзыве обращается внимание на то, что в возражении допущена ошибка в указании номера патентного документа [1], поскольку в авторском свидетельстве [1] содержатся сведения лишь о способе изготовления электрических угольных щеток, т.е. данный документ не относится к способу производства сахара кускового прессованного.

В отзыве патентообладателя указано, что в возражении не приведено ни одного источника информации, из которого были бы известны все признаки изобретения по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента.

По мнению патентообладателя, доводы возражения сводятся не к подтверждению известности из уровня техники признаков, отличающих изобретение по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента от способа по патентному документу [2], и не к подтверждению известности влияния отличительных признаков на указанный в описании технический результат, а к критике отличительных признаков применительно к возможности достижения каждым из них в отдельности технического результата.

Патентообладатель считает, что в возражении показана только известность из патентного документа [4] признака «полученный раствор вводят капельным способом в сахар-песок». При этом в возражении не указаны источники информации, из которых известны другие отличительные признаки.

Изучив материалы дела и заслушав участников рассмотрения, коллегия палаты по патентным спорам установила следующее.

С учетом даты подачи заявки (25.05.2011), по которой был выдан оспариваемый патент, правовая база для оценки патентоспособности изобретения по указанному патенту включает Кодекс, Административный регламент исполнения Федеральной службой по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам государственной функции по организации приема заявок на изобретение и их рассмотрения, экспертизы и выдачи в установленном порядке патентов Российской Федерации на изобретение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2008 г. № 327, зарегистрированный в Минюсте РФ 20.02.2009 г., рег. № 13413, опубликованный 25 мая 2009г (далее – Регламент ИЗ), и Правила ППС.

В соответствии с пунктом 1 статьи 1350 Кодекса в качестве изобретения охраняется техническое решение в любой области, относящееся к продукту (в частности, устройству, веществу, штамму микроорганизма, культуре клеток растений или животных) или способу (процессу осуществления действий над материальным объектом с помощью материальных средств). Изобретению предоставляется правовая охрана, если оно является новым, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо.

Согласно пункту 2 статьи 1350 Кодекса 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 24.5.2. Регламента проверка новизны изобретения проводится в отношении всей совокупности признаков изобретения, содержащихся в независимом пункте формулы.

В соответствии с подпунктом (4) пункта 24.5.2. Регламента изобретение признается известным из уровня техники и не соответствующим условию новизны, если в уровне техники раскрыто средство, которому присущи все признаки изобретения, выраженного формулой, предложенной заявителем.

В соответствии с подпунктом (1) пункта 24.5.3. Регламента ИЗ изобретение явным образом следует из уровня техники, если оно может быть признано созданным путем объединения, изменения или совместного использования сведений, содержащихся в уровне техники, и/или общих знаний специалиста.

В соответствии с подпунктом (2) пункта 24.5.3. Регламента ИЗ проверка изобретательского уровня может быть выполнена по следующей схеме: определение наиболее близкого аналога; выявление признаков, которыми заявленное изобретение, охарактеризованное в независимом пункте формулы, отличается от наиболее близкого аналога (отличительных признаков); при наличии признаков, характеризующих иное решение, не считающееся изобретением, эти признаки не принимаются во внимание как не относящиеся к заявленному изобретению; выявление из уровня техники решений, имеющих признаки, совпадающие с отличительными признаками рассматриваемого изобретения; анализ уровня техники с целью подтверждения известности влияния признаков, совпадающих с отличительными признаками заявленного изобретения, на указанный заявителем технический результат.

Согласно подпункту (1.1) пункта 10.7.4.3. Регламента ИЗ сущность изобретения как технического решения выражается в совокупности существенных признаков, достаточной для достижения обеспечиваемого

изобретением технического результата. Признаки относятся к существенным, если они влияют на возможность получения технического результата, т.е. находятся в причинно-следственной связи с указанным результатом. Технический результат представляет собой характеристику эффекта, явления, свойства и т.п., объективно проявляющихся при осуществлении способа или при изготовлении либо использовании продукта, в том числе при использовании продукта, полученного непосредственно способом, воплощающим изобретение. Технический результат выражается таким образом, чтобы обеспечить возможность понимания специалистом на основании уровня техники его смыслового содержания.

В соответствии с подпунктом (7) пункта 10.8. Регламента ИЗ признак может быть выражен в виде альтернативы при условии, что при любом допускаемом указанной альтернативой выборе в совокупности с другими признаками, включенными в формулу изобретения, обеспечивается получение одного и того же технического результата.

В соответствии с пунктом 26.3 Регламента ИЗ при определении уровня техники общедоступными считаются сведения, содержащиеся в источнике информации, с которым любое лицо может ознакомиться само, либо о содержании которого ему может быть законным путем сообщено. Датой, определяющей включение источника информации в уровень техники, является для опубликованных патентных документов – указанная на них дата опубликования.

Изобретению по оспариваемому патенту представлена охрана в объеме признаков, содержащихся в приведенной выше формуле изобретения.

Анализ доводов возражения, касающихся оценки соответствия изобретения по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента условию патентоспособности «новизна», показал следующее.

Прежде всего, следует отметить, что независимый пункт формулы изобретения по оспариваемому патенту содержит ряд признаков, выраженных в виде альтернативы, т.е. в независимом пункте 1 формулы

данного патента охарактеризовано несколько вариантов способов производства сахара кускового прессованного. При этом в возражении отсутствует анализ оценки соответствия способов по независимому пункту 1 формулы условию патентоспособности «новизна» в соответствии с требованиями подпункта (4) пункта 24.5.2. Регламента.

В возражении в качестве ближайшего аналога способа по оспариваемому патенту указан способ производства сахара, известный из патентного документа [2].

В патентном документе [2] содержатся сведения о способе производства сахара прессованного, включающем:

- измельчение сахара-песка до размера кристаллов величиной до 0,3 мм;
- увлажнение сахара-песка водным раствором ароматизатора;
- ароматизаторы вводят в количестве 0,2-0,8% от массы исходного сахара-песка;
- прессование увлажненного сахара-песка;
- прессованные кусочки сахара подвергают ступенчатой сушке в течение 15 мин при температуре от 180⁰С на первой ступени и при 100⁰С на последней.

Вместе с тем, в описании и формуле к патентному документу [2] отсутствуют сведения о том, что:

- перед увлажнением отделяют фракции сахара-песка с размером кристаллов менее 0,2 мм путем просеивания;
- пищевые добавки и/или пищевые продукты в количестве от 0,1 до 1,5 от массы сахара песка растворяют в одной четвертой части воды от общего количества воды, необходимой для увлажнения и составляющей от 1 до 3,5 % от массы сахара-песка;
- пищевые добавки и/или физиологически функциональные пищевые ингредиенты в количестве 15-5-% от нормы физиологической потребности на 100 ккал продукта растворяют в одной четвертой части воды от общего

количества воды, необходимой для увлажнения и составляющей от 1 до 3,5 % от массы сахара-песка;

- растворение производят в воде, нагретой до 40⁰ при непрерывном перемешивании в течение 5 мин;
- раствор охлаждают до 20⁰С и добавляют к остальной части воды;
- затем в раствор добавляют ароматизатор;
- полученный раствор вводят капельным способом в сахар-песок при механическом перемешивании до получения однородной массы.

Исходя из вышеизложенного, можно констатировать, что способу по патентному документу [2] не присущи все признаки способа по независимому пункту 1 формулы к оспариваемому патенту.

Таким образом, возражение не содержит доводов, позволяющих признать изобретение по оспариваемому патенту несоответствующими условию патентоспособности «новизна».

Анализ доводов возражения, касающихся оценки соответствия изобретения по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента условию патентоспособности «изобретательский уровень», показал следующее.

В качестве наиболее близкого аналога способа по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента в возражении указан способ по патентному документу [2].

Выше в настоящем заключении перечислены признаки, отличающие способ по оспариваемому патенту от способа, известного из патентного документа [2].

Способ по оспариваемому патенту направлен на достижение при его использовании технического результата, заключающегося в получении кускового прессованного сахара, который обладает однородным цветом, вкусом и запахом, повышенными питательными и функциональными свойствами.

При этом ни один из приведенных в возражении источников информации [1], [3] - [6] не содержит сведений, по крайней мере, о следующих признаках способа по оспариваемому патенту и их влиянии на указанный технический результат: перед увлажнением отделяют фракции сахара-песка с размером кристаллов менее 0,2 мм путем просеивания; пищевые добавки и/или пищевые продукты в количестве от 0,1 до 1,5 от массы сахара песка растворяют в одной четвертой части воды от общего количества воды, необходимой для увлажнения и составляющей от 1 до 3,5 % от массы сахара-песка; пищевые добавки и/или физиологически функциональные пищевые ингредиенты в количестве 15-5-% от нормы физиологической потребности на 100 ккал продукта растворяют в одной четвертой части воды от общего количества воды, необходимой для увлажнения и составляющей от 1 до 3,5 % от массы сахара-песка; растворение производят в воде, нагретой до 40⁰ при непрерывном перемешивании в течение 5 мин; раствор охлаждают до 20⁰С и добавляют к остальной части воды.

Так, сведения, содержащиеся в авторском свидетельстве [1] относятся к способу изготовления электрических угольных щеток. В патентном документе [3] содержатся только сведения о способе производства сахаросодержащего продукта, предусматривающем распыление спиртового экстракта биологически активной добавки на слой сахара. В патентном документе [4] содержатся сведения о способе производства сахаросодержащего продукта, предусматривающем распыление жидкой биологически активной добавки на кристаллы сахара, находящиеся во взвешенном состоянии. В патентном документе [5] содержатся сведения о способе производства сахаросодержащего продукта, предусматривающем введение в кристаллическую массу сахара подслащивающего вещества. В патентном документе [6] содержатся только сведения о способе производства сахаросодержащего продукта, предусматривающем введение в

кристаллическую массу сахара подслащивающего вещества и пищевых добавок.

Таким образом, можно констатировать, что возражение не содержит доводов, позволяющих признать изобретение по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента несоответствующим условию патентоспособности «изобретательский уровень».

Что касается изобретений по независимым пунктам 13 – 23 формулы оспариваемого патента, то, как отмечено выше в настоящем заключении, возражение мотивировано несоответствием условиям патентоспособности «новизна» и «изобретательский уровень» лишь изобретения по первому независимому пункту формулы.

Учитывая вышеизложенное, коллегия палаты по патентным спорам пришла к выводу:

отказать в удовлетворении возражения, поступившего 08.07.2013, патент РФ на изобретение № 2468090 оставить в силе.