

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 27.02.2020 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, цикламат и сахарина натриевую соль при следующем соотношении компонентов, мас. %:

фруктоза	70-85
ацесульфам	3-24
цикламат	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 условию патентоспособности «изобретательский уровень».

К возражению приложены копии следующих материалов:

- патентный документ RU № 2185078, дата публикации 20.07.2002 (далее – [1]);

- патентный документ RU № 2270255, дата публикации 10.03.2005 (далее – [2]);

- патентный документ US № 4158068, дата публикации 22.06.1977 (далее – [3]);

- патентный документ RU № 2297160, дата публикации 20.07.2006 (далее – [4]);

- патентный документ СА № 2315206, дата публикации 01.07.1999 (далее – [5]);

- патентный документ СА № 2558683, дата публикации 20.09.2005 (далее – [6]);

- ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей, Термины и определения», Москва, Стандартиформ, введен в действие 01.01.1992 (далее – [7]).

В отношении несоответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» в возражении отмечено, что изобретение для специалиста явным образом следует из уровня техники.

Лицо, подавшее возражение, отмечает, что наиболее близким аналогом сладкой пищевой смеси по оспариваемому патенту, указанным авторами изобретения в описании к оспариваемому патенту, является состав подсластителя, известный из патентного документа [1]. При этом в возражении отмечено, что состав сладкой пищевой смеси по оспариваемому

патенту отличается от наиболее близкого аналога тем, что смесь содержит ацесульфам и фруктозу, а также количественными признаками содержания цикламата и сахараина натриевой соли.

В отношении достижения технического результата в возражении отмечено, что в описании к оспариваемому патенту только продекларировано о наличии эффекта, связанного с улучшением потребительских свойств продуктов, изготовленных с использованием смеси, за счет специфических свойств фруктозы, однако сведений, в частности, органолептических показателей, на основании, например, ГОСТ [7] не приведено.

При этом уменьшение содержания в смеси интенсивного искусственного подсластителя путем замены его натуральным сахарозаменителем фруктозой с целью улучшения потребительских свойства продуктов, изготовленных с использованием смеси, за счет специфических свойств фруктозы или других естественных подсластителей известно из уровня техники, в частности, из патентного документа [2].

По мнению лица, подавшего возражение, из технического решения, раскрытого в патентном документе [2] (формула изобретения, примеры 5 и 6) известно использование смеси природных и синтетических подсластителей, включающих глюкозу, фруктозу или сахарозу или их смеси, для подавления чувства горечи и увеличения фактической сладости смеси.

Также в тексте возражения цитируется источник информации ТУ 9111-104-549045, подсластитель «Бионова» (номер свидетельства 77.99.23.9.У.546.7.04 от 27.07.2004), которой содержит в своем составе до 90% фруктозы.

Таким образом, в возражении сделан вывод о том, что в смеси по оспариваемому патенту увеличение содержания естественных подсластителей по сравнению с искусственными явным образом следует из уровня техники. При этом использование других подсластителей известно из уровня техники, как по отдельности, так и в сочетании.

Из патентного документа [3] известно использование сахарина натриевой соли, или аспартама, или цикламата в составе подсластителя (сухого продукта) в количестве, составляющем при пересчете от 0,03 до 4 мас.% (10 - 40 мас. % подслащивающего агента в составе сухого продукта включает от 0,3 до 10 мас.% по меньшей мере одного из вышеуказанных подсластителей).

В отношении альтернативы, связанной с диапазоном значений 3-25 мас.% для ацесульфам, в возражении отмечено, что в известном уровне техники, в частности, в патентных документах [5] и [6], раскрыто, что ацесульфам активно используют для приготовления подслащиваемых композиций. Отмечено, что из патентного документа [5] известно, что содержание ацесульфома в смесях варьируется от 5 до 90 мас.% (формула изобретения). Из патентного документа [6] известно, что содержание ацесульфома в смесях варьируется от 0,0001 до 15 мас.% (формула, описание параграфы 005-0021).

Кроме того, в патентном документе [6] раскрыты принципы подбора синергетических составов в соответствии с показателями относительной сладости, где в качестве подсластителей указаны сахарин и цикламат (параграфы 009-0021).

В возражении также отмечено, что известны принципы подбора соотношений между ацесульфамом, цикламатом и сахарином для подслащивающих композиций. В частности, в патентном документе [3] раскрыто, что ацесульфам/цикламат натрия используют в соотношении от примерно 3:1 до 1:12, а ацесульфам/сахарин натрия в соотношении от примерно 1:2 до 10:1, особенно от примерно 1:1 до 8:1 (в весовом отношении), и известные соотношения попадают в диапазон значений, раскрытый в формуле изобретения по оспариваемому патенту.

В отношении технического решения, известного из патентного документа [4], приложенного к возражению, лицом, подавшим возражение, доводов не приведено.

Второй экземпляр возражения в установленном порядке был направлен в адрес патентообладателя, отзыв от которого поступил в корреспонденции от 28.05.2020.

В отзыве патентообладателем отмечено следующее.

По мнению патентообладателя в описании к оспариваемому патенту приведены все необходимые сведения, свидетельствующие о достижении указанного в описании технического результата.

В отзыве приводится анализ технического решения, известного из патентного документа [1], указанного, как в описании к оспариваемому патенту, так и приведенного в возражении, в качестве наиболее близкого аналога.

При этом отмечено, что для состава смеси, являющейся наиболее близким аналогом изобретения, не известно сочетание всех компонентов, в количествах, приведенных в формуле изобретения по оспариваемому патенту, а именно: фруктозы, ацесульфамы, цикламата и сахарина натриевой соли.

Вместе с тем отмечено, что в упомянутой известной смеси отсутствует основная натуральная составляющая – фруктоза, а приведенное соотношение компонентов не допускает 100% замены сахара при использовании данного подсластителя в пищевых продуктах.

Патентообладатель также приводит отдельный анализ технических решений, раскрытых в каждом из источников информации [2]-[6], приведенных в возражении.

Так, в отношении смеси, известной из патентного документа [2] в отзыве отмечено, что смесь содержит глюкозу или сахарозу, которые не могут употреблять люди, страдающие сахарным диабетом, при том, что в формуле изобретения по оспариваемому патенту таких ингредиентов нет. При этом отмечено, что сам факт известности возможности увеличения доли естественных подсластителей по отношению к искусственным при

приготовлении сладких смесей не порочит патентоспособность изобретения по оспариваемому патенту.

Кроме того, отмечено, что смесь по оспариваемому патенту отличается от смеси, раскрытой в патентных документах [1] и [2], содержанием фруктозы и ацесульфама, количественным содержанием сахарина натриевой соли и цикламата.

В отзыве приводится анализ состава подсластителя «Бионова», известного из ТУ 9111-104-549045.

Патентообладатель в отзыве отмечает, что из патентного документа [5] не известно сочетание всех компонентов, приведенных в оспариваемом патенте, а именно: фруктозы, ацесульфама, цикламата и сахарина натриевой соли. Также отмечено, что в данном источнике информации отсутствует основная натуральная составляющая фруктоза, при этом приведенное соотношение компонентов не допускает 100% замены сахара при использовании данного подсластителя в пищевых продуктах.

Аналогичный довод приведен и в отношении подсластителя, известного из патентного документа [6].

Кроме того, в отзыве отмечено, что подсластитель, известный из патентного документа [6], содержит аспартам и ацесульфам в качестве активных ингредиентов, где количество ацесульфама составляет от 5 до 90 мас.% в расчете на общее количество обоих компонентов.

Дополнительно в отзыве отмечено, что патентный документ [4] опубликован после даты приоритета изобретения по оспариваемому патенту. Таким образом, он не может быть привлечен к оценке патентоспособности изобретения по оспариваемому патенту. Однако патентообладатель счел целесообразным проанализировать в объеме формулы заявку № 2005103796, по который был выдан патент [4].

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).

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

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

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

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

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 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.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 19.5.3 Правил не признаются соответствующими условию изобретательского уровня изобретения, основанные, в частности, на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, рекомендаций и достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами частей этого средства и связей между ними.

Не могут быть признаны соответствующими изобретательскому уровню также изобретения, основанные на изменении количественного признака (признаков), представлении таких признаков во взаимосвязи либо изменении ее вида, если известен факт влияния каждого из них на технический результат и новые значения этих признаков или их взаимосвязь могли быть получены исходя из известных зависимостей, закономерностей.

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 «изобретательский уровень», показал следующее.

Можно согласиться с мнением лица, подавшего возражение, что наиболее близким аналогом изобретения по оспариваемому патенту является подсластитель, раскрытый в патентном документе [1], характеризующий сладкую пищевую смесь (подсластитель).

Подсластитель, раскрытый в патентном документе [1] относится к пищевой промышленности и может использоваться в кондитерской отрасли, а также в производстве безалкогольных напитков, соков, молочных и других пищевых продуктов, предлагаемых для диетического и диабетического питания. Таким образом, подсластитель, известный из патентного документа [1] является средством того же назначения, что и сладкая пищевая смесь по оспариваемому патенту.

Известный подсластитель для пищевых продуктов содержит сахарина натриевую соль, цикламат, натрия гидрокарбонат, пищевую безводную кислоту и хлористый натрий.

Сладкая пищевая смесь по оспариваемому патенту отличается от подсластителя, известного из патентного документа [1], тем, что натрия гидрокарбонат, пищевая безводная кислота и хлористый натрий заменены фруктозой и ацесульфамом, а также использованием входящих в состав смеси компонентов в определенном количестве.

В соответствии с описанием технической результат, достигаемый техническим решением по оспариваемому патенту, заключается в уменьшении содержания в смеси интенсивного искусственного подсластителя - цикламата путем замены его натуральным сахарозаменителем - фруктозой, что позволяет улучшить потребительские свойства продуктов, изготовленных с использованием смеси, за счет специфических свойств фруктозы.

Для достижения данного технического результата в сладкую пищевую смесь, содержащую цикламат и сахарина натриевую соль, предложено добавлять фруктозу и ацесульфам при следующем соотношении компонентов, мас. %: фруктоза - 70-85, ацесульфам - 3-24, цикламат - 5-10, сахарина натриевая соль - 1-2.

При этом целесообразно отметить, что в описании к оспариваемому патенту не указано какие именно потребительские свойства продуктов улучшаются путем введения фруктозы в смесь.

В отношении потребительских свойств в описании к оспариваемому патенту лишь отмечено, что естественный подсластитель фруктоза способна убирать горький вкус искусственного ингредиента ацесульфама.

Вместе с тем можно согласиться с мнением лица, подавшего возражение, что каких-либо сведений технического характера, подтверждающих достижение указанного технического результата не приведено (например, сведений о вкусовых качествах смеси по отношению к контрольному образцу или при введении в разные виды продуктов или напитков). Кроме того, не представлено органолептических показателей (см, например, ГОСТ [5]), о которых упоминается в описании к оспариваемому патенту.

При этом из уровня техники, в частности, из технического решения, раскрытого в патентном документе [2] (формула изобретения, примеры 5 и 6), известно использование смеси природных и синтетических подсластителей, включающих глюкозу, фруктозу или сахарозу или их смеси, для подавления вкуса горечи и увеличения фактической сладости смеси.

В отношении довода патентообладателя о том, что в смеси по оспариваемому патенту не используются глюкоза или сахароза целесообразно подчеркнуть, что в техническом решении, известном из патентного документа [2], с указанной выше целью могут использоваться как смеси фруктозы, сахарозы и глюкозы, так и каждый подсластитель самостоятельно. Из чего можно сделать вывод, что естественные подсластители (любой их вид или их смесь) с очевидностью для специалиста могут быть использованы для подавления вкуса горечи. Причем необходимо отметить, что в патентном документе [2] проводили оценку изменения (уменьшения) вкуса горечи путем сравнения раствора конкретного образца подслащивающей композиции со

вкусом контрольного образца в условиях, регламентированных соответствующим ГОСТ. Результаты оценки приведены в бальной системе.

Таким образом, в патентном документе [2] приведены достоверные сведения, которыми без излишнего экспериментирования специалист может воспользоваться при составлении сладких смесей, в частности, с использованием фруктозы, для улучшения потребительских свойств, например, для уменьшения вкуса горечи.

Кроме того, в патентном документе [2] раскрыто, что использование фруктозы в смеси в количестве, сопоставимом с количеством фруктозы в смеси по оспариваемому патенту, увеличивает фактическую сладость смеси до 40% по сравнению с контрольным образцом.

В патентном документе [2] также раскрыто использование фруктозы в смесях, содержащих искусственные подсластители в количестве от 50 до 80 мас. %.

На заседании коллегии, состоявшемся 02.06.2020, патентообладатель отметил, что количество фруктозы, указанное в формуле изобретения по оспариваемому патенту, превышает 80 мас. %, а именно может достигать 85 мас. %. Таким образом, по мнению патентообладателя сведения из источника информации [2] не перекрывают полностью диапазон содержания фруктозы в смеси по оспариваемому патенту.

Действительно, можно согласиться с данным доводом, однако следует отметить, что в описании к оспариваемому патенту не приведено каких-либо исследований, которые позволили бы утверждать, что для части диапазона от 80 до 85 мас. % выявлен и показан какой либо неожиданный технический результат. В описании к оспариваемому патенту не представлено каких-либо достоверных сведений, примеров или экспериментальных данных, подтверждающих достижение технического результата, признаками характеризующими, количественное содержание в смеси фруктозы.

Кроме того, для специалиста в данной области техники очевидно, что возможно увеличение содержания основного компонента, вплоть до 95 мас. %

в составе подсластителя (см. анализ источника информации [6]). Также очевидно, что такое увеличение количества основного компонента ведет к приемлемому снижению содержания других подсластителей в составе смеси. При этом, использование меньших количеств дополнительных ингредиентов в составе смеси по сравнению с количествами, указанными в формуле изобретения по оспариваемому патенту также известно для цикломата, ацесульфама и сахарина (см. анализ источника информации [6]).

В отношении известности введения в сладкие смеси ацесульфама в количестве от 3 до 24 мас.% можно согласиться с мнением лица, подавшего возражение, что введение ацесульфама активно используется для приготовления подслащивающих смесей. В частности, из патентного документа [5] (формула изобретения) известно использование ацесульфама в подслащивающих композициях в количестве от 5 до 90 мас.%.

Кроме того, из патентного документа [6] (описание, формула изобретения) известна композиция подсластителя, содержащая высокоинтенсивный подсластитель, которым может быть, в частности, ацесульфам или сахарин или цикламат, а также любая их комбинация. При этом высокоинтенсивный подсластитель может содержаться в композиции в количестве от 0,0001 до 15 мас.%. Кроме того, высокоинтенсивный подсластитель может находиться в смеси в любой форме, как в виде порошка, так и в виде кристаллов. Также в патентном документе [6] раскрыто, что высокоинтенсивные подсластители могут вводиться в смесь, в которой большую часть (вплоть до 95 мас.%) представляют собой заменители сахара (например маннитол, который производится из фруктозы).

Также в патентном документе [6] раскрыто влияние высокоинтенсивных подсластителей, в частности, ацесульфама, цикломата или сахарина, при их введении в подслащивающую смесь на улучшение потребительских качеств продуктов и напитков.

Особо следует отметить патентный документ [3], в котором раскрывается, какие именно весовые соотношения искусственных

подслащивающих компонентов особенно эффективно выполняют свои функции (подслащивающая способность определяется стандартно, а именно по сравнению с контрольным образцом – сахарозой). Так, в патентном документе [3] раскрыты следующие соотношения:

- ацесульфам/цикламат от приблизительно 3:1 до 1:12;
- ацесульфам/сахарин натрия от приблизительно 1:2 до 10:1, особенно от приблизительно 1:1 до 8:1.

Раскрытые в патентном документе [3] соотношения попадают в диапазон значений содержания данных компонентов в смеси по оспариваемому патенту.

Следовательно, сведения, раскрытые в патентном документе [3], дают конкретные указания, каким именно образом следует составлять смесь, когда она включает с свой состав ацесульфам, цикламат и сахарин.

Таким образом, следует констатировать, что использование всех входящих в состав сладкой пищевой смеси по оспариваемому патенту ингредиентов в указанных количествах известно из уровня техники, а именно из патентных документов [2]-[6].

При этом из патентного документа [2] известно влияние фруктозы на потребительские качества продукта.

Из патентного документа [3] однозначно следуют особенности подбора соотношений всех искусственных подсластителей, входящих в состав смеси.

Здесь целесообразно отметить, что в описании к оспариваемому патенту указан только один технический результат, заключающийся в уменьшении содержания цикламата в сладкой смеси.

При этом использование в подслащивающих смесях цикламата в небольших количествах (до 10 %) известно из патентного документа [6].

Между тем, в описании к оспариваемому патенту декларируются некоторые дополнительные преимущества сладкой пищевой смеси, такие как отсутствие послевкуся, полнота вкуса готового продукта, отсутствие вкуса

горечи, сыпучесть смеси на протяжении всего (конкретный срок не определен) срока годности и пр.

Однако, как уже отмечено выше, данные преимущества лишь декларируются. В описании к оспариваемому патенту не приведены какие-либо исследования и не указано, какая конкретно смесь (конкретные значения из диапазона содержания в смеси каждого из компонентов) проходила испытания, не указаны методы проведения испытаний, сроки, продукты (в которые добавлялась смесь, либо с чем сравнивалась), условия проведения испытаний.

Кроме того, в описании к оспариваемому патенту отмечено, что «в процессе экспериментальных исследований органолептических показателей готовой смеси удалось установить уникальное соотношение фруктозы, ацесульфам и сахарина, обладающие наибольшим синергетическим эффектом».

Однако необходимо отметить, что в описании к оспариваемому патенту не приведено сведений, каким-либо образом подтверждающих данное преимущество смеси. Уникальность соотношения компонентов смеси в таких широких диапазонах (например, ацесульфам 3-24 мас.%) не подтверждена, а эффективное соотношение (например, ацесульфам и сахарина) уже известно из патентного документа [3].

Таким образом, указанное преимущество также лишь декларируется, т.к. соответствующих результатов тестирования, анкетирования, дегустационных оценок, протоколов и иных сведений о результатах проведения органолептических испытаний, подтверждающих, например, улучшение органолептических свойств, не представлено.

Цитируемый в возражении источник информации ТУ 9111-104-549045, описывающий подсластитель «Бионова», не приложен к материалам возражения, не запрашивался у лица, подавшего возражение, и, соответственно, не анализировался по следующей причине.

Технические условия (ТУ) относятся к нормативно-технической документации и датой, определяющей включение их в уровень техники, является дата их регистрации в уполномоченном на это органе.

В соответствии с Постановлением Совета Министров СССР от 17 сентября 1973 г. № 677 «Об утверждении Положения о Государственном комитете стандартов Совета Министров СССР» п. 3 подпункт р) Госстандарт СССР проводит в установленном порядке учет и государственную регистрацию технических условий и извещает органы ценообразования о зарегистрированных технических условиях на соответствующую продукцию; осуществляет централизованное информирование о зарегистрированных в органах Комитета технических условиях и обеспечивает предприятия, организации и учреждения этой документацией по их разовым запросам.

В соответствии с п.п. 4.3, 4.5, 4.7 Правил заполнения и представления каталожных листов продукции: ПР 50 718 99, которые приняты и введены в действие постановлением Госстандарта России от 25.02.1999 № 46, в настоящее время в уполномоченных органах Госстандарта России осуществляется регистрация не самих технических условий, а каталожных листов продукции.

Таким образом, ТУ 9111-104-549045 от 2004 года являются собственностью разработчика (владельца), объектом авторского права и не являются общедоступным источником информации.

Патентный документ [4] опубликован после даты приоритета изобретения по оспариваемому патенту и не может быть привлечен к оценке патентоспособности. Указанная в отзыве патентообладателя заявка № 2005103796 с более ранней датой приоритета, по которой был выдан патент [4] не может быть привлечена для оценки соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень».

От патентообладателя в корреспонденции от 08.06.2020 представлено мнение о том, что в процессе рассмотрения данного возражения были

допущены нарушения. Дополнительно патентообладателем обращается внимание на судебные процессы, имеющие место между сторонами спора.

В отношении доводов патентообладателя необходимо отметить следующее.

Довод патентообладателя о том, что была нарушена процедура рассмотрения возражения, т.к. представитель экспертного отдела, принимавшего решение о выдаче оспариваемого патента, не был приглашен на заседание коллегии, ошибочен. Следует отметить, согласно п.3.1 Правил ППС в необходимых случаях может быть приглашено и лицо, принимавшее решение по результатам экспертизы. При этом, следует отметить, что экспертный отдел был уведомлен о поступлении и принятии к рассмотрению возражения в установленном порядке. Кроме того, информация о дате и месте проведения заседаний по рассмотрению возражений является открытой и размещена на официальном сайте ФИПС.

Что касается формата проведения заседания коллегии, то действительно, один из трех членов коллегии, в условиях повышенной готовности, связанных с эпидемией нового коронавируса, смог принять участие в заседании коллегии посредством видеоконференцсвязи (ВКС), что отражено в протоколе. Следует отметить, что такая возможность есть и у сторон спора. В частности, представитель лица, подавшего возражение, также смог принять участие в заседании коллегии посредством ВКС.

В протоколе заседания коллегии в разделе «подпись членов коллегии» отмечено, что член коллегии выразил свое согласие с резолютивной частью по ВКС в присутствии всех сторон, что в свою очередь эквивалентно подписи в протоколе.

Что касается мнения патентообладателя о том, что был принят к рассмотрению источник информация, сведения о публикации которого не представлены в возражении, то подробная информация об источниках, привлеченных к оценке патентоспособности изобретения по оспариваемому патенту, дана в настоящем заключении выше.

Доводы технического характера, которые по существу повторяют доводы, изложенные патентообладателем в отзыве на возражение, проанализированы в настоящем заключении выше.

Относительно судебных процессов между сторонами спора необходимо обратить внимание патентообладателя на то, что они не связаны с процедурой рассмотрения возражения в Роспатенте.

Таким образом, следует констатировать, что в возражении содержатся доводы, позволяющие сделать вывод о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» (пункт 1 статьи 4 Закона).

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

удовлетворить возражение, поступившее 27.02.2020, патент Российской Федерации на изобретение № 2340214 признать недействительным полностью.