

Коллегия палаты по патентным спорам в порядке, установленном пунктом 3 статьи 1248 части 4 Гражданского Кодекса Российской Федерации, введенной в действие с 01.01.2008 в соответствии с Федеральным Законом от 18.12.2006 (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, регистрационный № 4520 (далее – Правила ППС), рассмотрела возражение фирмы «КЭДБЕРИ АДАМС ЮЭсЭй ЛЛС», США (далее - заявитель), поступившее в палату по патентным спорам 29.07.2008, на решение Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам (далее- Роспатент), об отказе в выдаче патента на изобретение по заявке № 2004120279/13, при этом установлено следующее.

Заявлена группа изобретений "Способ высокоскоростного покрытия сердцевин кондитерских продуктов", совокупность признаков которого изложена в уточненной формуле изобретения, представленной 24.05.2007 в следующей редакции:

«1. Способ нанесения слоев материала сахарного сиропа на кусочки из кондитерского материала, предусматривающий стадии:

(a) введения кусочков кондитерского материала в покрывающее устройство;

(b) подачи материала сахарного сиропа из резервуара, содержащего материал сахарного сиропа, через трубопровод к покрывающему устройству, причем указанный сироп содержит по существу сахар и воду, с концентрацией сухих веществ 80-84 Брикс;

(c) поддержании указанного материала сахарного сиропа в указанном резервуаре и в указанном трубопроводе при повышенной температуре, достаточной для предотвращения осаждения или кристаллизации сухих

веществ из материала сахарного сиропа; и

(d) нанесения распылением достаточного количества слоев указанного материала сахарного сиропа на каждый кусочек кондитерского материала для получения твердого покрытия, не являющегося отделкой; и

сушки указанных слоев материала сахарного сиропа с образованием твердого покрытия, не являющегося отделкой, из указанного материала сахарного сиропа на указанных кусочках кондитерского материала.

2. Способ по п.1, в котором указанный кондитерский материал является материалом жевательной резинки.

3. Способ по п. 1, в котором указанный по меньшей мере один слой сахарного сиропа сушат нагретым воздухом.

4. Способ по п.1, в котором указанное покрывающее устройство содержит вращающийся барабанный элемент.

5. Способ нанесения слоев покрытия из материала, не содержащего сахара, на кусочки кондитерского материала, предусматривающий стадии:

(a) введения кусочков кондитерского материала в покрывающее устройство;

(b) подачи материала сиропа, не содержащего сахара, из резервуара, содержащего материал сиропа, не содержащего сахара, через трубопровод к покрывающему устройству, причем указанный сироп, не содержащий сахара, содержит по существу полиолы и воду с концентрацией сухих веществ 70-74 Брикс;

(c) поддержании указанного материала сиропа, не содержащего сахара, в указанном резервуаре и в указанном трубопроводе при повышенной температуре, достаточной для предотвращения осаждения или кристаллизации сухих веществ из материала сиропа, не содержащего сахара; и

(d) нанесения распылением достаточного количества слоев указанного материала сиропа, не содержащего сахара, на каждый кусочек

кондитерского материала для получения твердого покрытия, не являющегося отделкой, и

сушки указанных слоев материала сиропа, не содержащего сахара, с образованием твердого покрытия, не являющегося отделкой, из указанного материала сиропа, не содержащего сахара, на указанных кусочках кондитерского материала.

6. Способ по п. 5, в котором указанный кондитерский материал является материалом жевательной резинки.

7. Способ по п.5, в котором указанное покрывающее устройство содержит вращающийся барабанный элемент.

8. Способ формирования твердой карамельной оболочки на сердцевинах из жевательного материала, причем указанная оболочка образована из последовательных слоев материала сиропа, предусматривающий стадии:

(a) введения сердцевин из жевательного материала в покрывающее устройство;

(b) подачи материала сиропа из резервуара, содержащего материал сиропа, через трубопровод к покрывающему устройству;

(c) поддержания указанного материала сиропа в указанном резервуаре и трубопроводе при повышенной температуре для предотвращения кристаллизации и осаждения сухих веществ сиропа, причем указанный материал сиропа имеет содержание сухих веществ, выше которого он будет кристаллизоваться, если не поддерживать его при указанной повышенной температуре;

(d) нанесения распылением достаточного количества слоев материала сиропа на указанные сердцевинки из жевательного материала и сушки указанных слоев, для образования твердой карамельной оболочки на указанных сердцевинах и получения готовых подушечек из жевательного материала.

9. Способ по п.8, в котором указанный материал сиропа является материалом сахарного сиропа и имеет содержание сухих веществ в

интервале 80-84 Брикс.

10. Способ по п.8, в котором указанный материал сиропа является материалом сиропа, не содержащего сахара, и имеет содержание сухих веществ в интервале 70-74 Брикс.

11. Способ по п. 10, в котором материал сиропа, не содержащего сахара, является полиолом, выбранным из группы, состоящей из мальтита, ксилита, маннита, эритрита, лактита, сорбита, палатинита, а также их смесей .

12. Способ по п.8, в котором температуру указанного материала сиропа поддерживают в интервале 75-100° С.

При экспертизе заявки по существу к рассмотрению была принята данная формула изобретения.

По результатам экспертизы по существу Роспатентом было принято решение от 24.01.2008 об отказе в выдаче патента на, мотивированное несоответствием заявленной группы изобретений, охарактеризованных независимыми пунктами 1,5,8 формулы изобретения условию патентоспособности "изобретательский уровень".

В подтверждение данного мнения в решении приведены следующие источники информации:

- патент WO 0111984 (далее -[D1]);
- патент RU 2176885 (далее - [D2]);
- книга Агеева Л.М. и др. Технология сахаристых веществ, М., Пищепромиздат, 1961, с. 411, табл. IV, с. 480, 1-9 (далее - [D3]);
- Драгилев А.И., Лурье И.С. Технология кондитерских изделий. М., ДеЛи принт, 2001, с. 421 (далее - [D4]);
- Журавлева Е.И. и др. Технология кондитерского производства. М., Пищевая промышленность, 1968, с. 252 (далее - [D5])

В решении Роспатента отмечено, что при известности наиболее близкого к заявленной группе изобретений аналога (прототипа) - способа,

раскрытого в патентном документе [D1], отличительные признаки заявленного способа по независимому пункту 1 формулы изобретения от способа, представленного в указанном документе [D1], и достигаемый при этом технический результат известны из источника информации [D4].

В способе, раскрытом в источнике информации [D4], для получения твердых покрытий в кондитерских изделиях используют горячий (при повышенной температуре) сахарный сироп для предотвращения кристаллизации, который перекачивают по трубопроводам с обогревом, при этом достигается технический результат – получение гладких, однородных, твердых, напыляемых покрытий соответствующей толщины, как и в заявленном изобретении.

Признаки зависимых пунктов 2-4 заявленной формулы также раскрыты в патентном документе [D1].

В решении Роспатента также отмечено, что концентрация сухих веществ в сахарном сиропе 80-84 Брикс соответствует содержанию сухих веществ 78-82% и входит в тот интервал значений от 50 до 80 %, который указан в патентном документе [D1]. Такой пересчет был сделан на основании информации из книги [D3], где указано, что «концентрация сухих веществ 77,9-81,9% составляет 79,4-83,6 Брикс».

В указанном решении подчеркнута, что отличительные признаки заявленного способа по независимому пункту 5 формулы изобретения от способа, раскрытого в патентном документе [D1] и достигаемый при этом технический результат известны из источников информации [D2]- [D4].

Использование не содержащего сахара сиропа при повышенной температуре и с концентрацией сухих веществ 70-74 Брикс для выполнения покрытия кондитерского изделия известно из патентного документа [D2], а перекачивание сиропа по трубопроводам с обогревом во избежание кристаллизации известно из источника информации [D4].

При этом, признаки зависимых пунктов 6 и 7 заявленной формулы уже отражены в пунктах 2 и 4 указанной формулы и также раскрыты в

патентном документе [D1].

Что касается изобретения, заявленного в объеме независимого пункта 8 формулы, то его отличительные признаки, также известны из патентного документа [D2] и источника информации [D4] с достижением, как и в заявленном изобретении, получения готового изделия с твердым гладким, однородным покрытием соответствующей толщины.

При этом, признаки зависимых пунктов 9-12 формулы заявленного изобретения также известны из патентных документов [D1], [D2] и источников информации [D4] и [D5].

На этом основании в решении Роспатента делается вывод о том, что заявленная группа изобретений основана 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, что позволяет сделать вывод о несоответствии заявленной группы изобретений условию патентоспособности «изобретательский уровень».

В соответствии с пунктом 3 статьи 1387 Кодекса заявитель представил в палату по патентным спорам возражение на решение Роспатента, где отметил следующее.

Патентный документ [D1] не раскрывает все признаки изобретения по независимому пункту 1 заявленной формулы, касающиеся «использования для покрытия сахарного сиропа с концентрацией сухих веществ 80-84 Брикс и поддержания этого сиропа в резервуаре для сиропа и трубопроводе, соединяющем указанный резервуар и покрывающее устройство».

Кроме того, заявитель считает, что «концентрация сахарозы 80-84 Брикс соответствует 80-84 вес.% содержанию сахарозы в сиропе», а не 78-82 вес.% , как указано в решении Роспатента.

Таким образом, по мнению заявителя, изобретение по пункту 1

формулы соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень».

В отношении изобретения по независимому пункту 5 заявленной формулы, в возражении отмечено, что оно также соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», поскольку из патентного документа [D1] не известно использование сиропа из полиолов и воды с концентрацией сухих веществ 70-74 Брикс и поддержание этого сиропа при повышенной температуре в резервуаре для сиропа в трубопроводе.

Изобретение по независимому пункту 8 заявленной формулы, по мнению заявителя, также соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», поскольку ни в одном из противопоставленных в решении Роспатента источников информации не раскрыто применение для получения гладких твердых покрытий сахарных сиропов с концентрацией 80-84 Брикс и не содержащих сахара сиропов с концентрацией 70-74 Брикс.

На основании изложенного, заявитель просит отменить решение Роспатента и продолжить экспертизу по указанной заявке на изобретение.

Изучив материалы дела, Палата по патентным спорам находит доводы, изложенные в возражении, неубедительными.

С учетом даты поступления заявки правовая база для оценки охраноспособности заявленного изобретения включает Патентный закон Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 (далее – Закон) с изменениями и дополнениями, внесенными Федеральным законом от 07.02.2003 № 22-ФЗ, Правила составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на изобретение, утвержденными приказом Роспатента от 06.06.2003 № 82, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.06.2003 № 4852 (далее – Правила ИЗ) и Правила ППС.

В соответствии с пунктом 1 статьи 4 Закона 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 частности, в том случае, когда не выявлены решения, имеющие признаки, совпадающие с его отличительными признаками, или такие решения выявлены, но не установлена известность влияния отличительных признаков на указанный заявителем технический результат.

Проверка соблюдения указанных условий включает:

- определение наиболее близкого аналога;
- выявление признаков, которыми заявленное изобретение, охарактеризованное в независимом пункте формулы, отличается от наиболее близкого аналога (отличительных признаков);
- выявление из уровня техники решений, имеющих признаки, совпадающие с отличительными признаками рассматриваемого изобретения;
- анализ уровня техники с целью установления известности влияния признаков, совпадающих с отличительными признаками заявленного изобретения, на указанный заявителем технический результат.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 19.5.3 Правил ИЗ не признаются соответствующими условию изобретательского уровня изобретения, основанные, в частности:

- на замене какой-либо части известного средства другой известной частью для достижения технического результата, в отношении которого установлено влияние именно такой замены.
- 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.

К рассмотрению принимается приведенная выше формула изобретения.



Анализ доводов, приведенных в решении Роспатента и доводов заявителя, изложенных в возражении, показал следующее.

Технический результат заявленной группы изобретения заключается, как следует из описания заявки в получении гладких, однородных и твердых покрытий соответствующей толщины более ускоренным способом.

Проверка независимого пункта 1 заявленной формулы показала, что из патентного документа [D1] известен способ нанесения слоев материала сахарного сиропа на кусочки из кондитерского материала, обеспечивающий получение гладких, однородных и твердых покрытий соответствующей толщины более ускоренным процессом и предусматривающий следующие стадии:

- введение кусочков кондитерского материала в покрывающее устройство;

- подача материала сахарного сиропа из резервуара, содержащего материал сахарного сиропа, через трубопровод к покрывающему устройству, причем указанный сироп содержит по существу сахар и воду, с концентрацией сухих веществ 80-84 Брикс;

- нанесение распылением достаточного количества слоев указанного материала сахарного сиропа на каждый кусочек кондитерского материала для получения твердого покрытия, не являющегося отделкой;

- сушку указанных слоев материала сахарного сиропа с образованием твердого покрытия, не являющегося отделкой, из указанного материала сахарного сиропа на указанных кусочках кондитерского материала.

Известный способ по патентному документу [D1] рассматривается в качестве ближайшего аналога к изобретению по пункту 1 заявленной формулы.

Признаками, отличающими заявленное изобретение от технического решения, описанного в патентном документе [D1], являются поддержание сахарного сиропа в резервуаре и в трубопроводе при повышенной

температуре, достаточной для предотвращения осаждения или кристаллизации сухих веществ из материала сахарного сиропа.

При этом, из источника информации [D4] известно использование горячего сахарного сиропа для получения твердых покрытий, причем перекачивают сироп по трубопроводам с обогревом для предотвращения осаждения или кристаллизации сухих веществ из материала сахарного сиропа, поскольку при охлаждении он быстро кристаллизуется, что позволяет быстро получить гладкое, однородное и твердое покрытие необходимой толщины.

Что касается зависимых пунктов 2-4 формулы, охарактеризованных признаками «указанный кондитерский материал является материалом жевательной резинки», «указанный по меньшей мере один слой сахарного сиропа сушат нагретым воздухом» и «указанное покрывающее устройство содержит вращающийся барабанный элемент», то они также известны из патентного документа [D1].

В отношении доводов заявителя, касающихся того, что из противопоставленного патентного документа [D1] не известно использование сахарного сиропа с концентрацией сухих веществ 80-84 Брикс целесообразно отметить следующее. Действительно, в данном патентном документе [D1] описано использование для нанесения твердых покрытий сахарного сиропа с концентрацией сухих веществ 80%. Однако, учитывая общеизвестный перевод градусов Брикса в весовые проценты по сахарозе, концентрация сахарозы 80-84 Брикс соответствует 80-84 % сахарозы в сиропе, на что также указывает и сам заявитель в возражении.

Таким образом, заявленное в пункте 1 формулы изобретение основано на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, а достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами этих частей и связей между ними.

Проверка независимого пункта 5 заявленной формулы показала, что из патентного документа [D1] известен способ нанесения слоев покрытия из материала, не содержащего сахара, на кусочки кондитерского материала, предусматривающий стадии:

-введения кусочков кондитерского материала в покрывающее устройство;

-подачи материала сиропа, не содержащего сахара, из резервуара, содержащего материал сиропа, не содержащего сахара, через трубопровод к покрывающему устройству, причем указанный сироп, не содержащий сахара, содержит по существу полиолы и воду;

-нанесения распылением достаточного количества слоев указанного материала сиропа, не содержащего сахара, на каждый кусочек кондитерского материала для получения твердого покрытия, не являющегося отделкой;

-сушки указанных слоев материала сиропа, не содержащего сахара, с образованием твердого покрытия, не являющегося отделкой, из указанного материала сиропа, не содержащего сахара, на указанных кусочках кондитерского материала.

материала сахарного сиропа на кусочки из кондитерского материала, обеспечивающий получение гладких, однородных и твердых покрытий соответствующей толщины более ускоренным процессом и предусматривающий следующие стадии:

Известный способ по патентному документу [D1] рассматривается в качестве ближайшего аналога к изобретению по пункту 5 заявленной формулы.

Заявленное изобретение по пункту 5 формулы отличается от технического решения, описанного в патентном документе [D1] тем, что материал сиропа, не содержащий сахара, имеет концентрацию сухих веществ 70-74 Брикс, при этом сироп, не содержащий сахара, поддреживается при повышенной температуре в указанном резервуаре и в

трубопроводе для предотвращения осаждения или кристаллизации сухих веществ из материала сиропа, не содержащего сахара.

Из патентного документа [D2] известно следующее:

-использование сиропа, не содержащего сахара, при выполнении покрытия кондитерского изделия или жевательной резинки с содержанием сухих веществ 68-72%;

- поддержание сиропа, не содержащего сахара, при повышенной температуре 70 С в процессе получения покрытий для жевательных резинок, во избежание кристаллизации сухих веществ.

Из источника информации [D4] известно, что сироп, используемый для получения твердых покрытий, при охлаждении быстро кристаллизуется, для чего его перекачивают по трубопроводам с обогревом, что позволяет провести необходимый технологический процесс без эффекта кристаллизации и получить гладкое, твердое покрытие.

Что касается довода заявителя в отношении того, что в патентном документе отсутствует прямое указание на использование растворов полиолов с концентрацией 70-74 Брикс, то необходимо отметить следующее.

Использование полиольного сиропа с содержанием сухих веществ 75% , известное из патентного документа [D2] позволяет специалисту данной области техники определить содержание сухих веществ в Бриксах с помощью реальных приборов. При этом, концентрация сухих веществ будет соответствовать по достигаемому эффекту 70-74 Брикс. Этот метод определения подробно описан в справочной литературе (см. Методы анализа пищевых, сельскохозяйственных продуктов и медицинских препаратов. М., Пищевая промышленность, 1974, с. 472-473, 733-737, табл. 47.008, 47.010).

Что касается зависимых пунктов 6,7 заявленной формулы, охарактеризованных признаками «указанный кондитерский материал является материалом жевательной резинки», «указанное покрывающее

устройство содержит вращающийся барабанный элемент», то они раскрыты в патентном документе [D1].

Таким образом, заявленное изобретение по пункту 5 предложенной формулы не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», поскольку оно основано на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, а достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами этих частей и связей между ними.

Проверка изобретения по независимому пункту 8 заявленной формулы показала, что из патентного документа [D1] известен способ формирования твердой карамельной оболочки на сердцевинах из жевательного материала, причем указанная оболочка образована из последовательных слоев материала сиропа, предусматривающий следующие стадии:

- введения сердцевин из жевательного материала в покрывающее устройство;

- подачу материала сиропа из резервуара, содержащего материал сиропа, через трубопровод к покрывающему устройству;

- нанесение распылением достаточного количества слоев материала сиропа на указанные сердцевинки из жевательного материала и сушки указанных слоев, для образования твердой карамельной оболочки на указанных сердцевинах.

Известный способ рассматривается в качестве ближайшего аналога к заявленному по пункту 8 формулы изобретению.

Заявленное изобретение по пункту 8 формулы отличается от технического решения, описанного в патентном документе [D1] тем, что получают готовые подушечки из жевательного материала, при этом сироп из указанного материала поддерживают при повышенной температуре в резервуаре и трубопроводе для предотвращения кристаллизации и

осаждения сухих веществ, а указанный материал сиропа имеет содержание сухих веществ, выше которого он будет кристаллизоваться, если не поддерживать его при указанной повышенной температуре.

Из патентного документа [D2] известно получение готовых подушечек жевательных резинок путем поддержания сиропов, содержащих сухие вещества не менее 90% при повышенной температуре для избежания их кристаллизации.

Из источника информации [D4] известно использование горячего сиропа с содержанием сухих веществ 82-83% для получения твердых покрытий путем перекачивания его по трубопроводам с обогревом для избежания возможной кристаллизации, что позволяет получить готовое изделие с гладким, однородным и твердым покрытием соответствующей толщины ускоренным способом.

Таким образом, заявленное в пункте 8 формулы изобретение не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», поскольку оно основано на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, а достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами этих частей и связей между ними.

Что касается признаков, отраженных в зависимых пунктах 9-12 формулы заявленного изобретения, то они также известны из уровня техники, а именно:

- признак по пункту 9 формулы «указанный материал сиропа является материалом сахарного сиропа и имеет содержание сухих веществ в интервале 80-84 Брикс» уже отражен в независимом пункте 1 формулы, при этом его известность из патентного документа [D1] проанализирована выше;

- признак по пункту 10 формулы «указанный материал сиропа является материалом сиропа, не содержащего сахара, и имеет содержание

сухих веществ в интервале 70-74 Брикс» отражен в пункте 5 формулы, при этом его известность из патентного документа [D2] проанализирована выше;

- признак по пункту 11 формулы «материал сиропа, не содержащего сахара, является полиолом, выбранным из группы, состоящей из мальтита, ксилита, маннита, эритрита, лактита, сорбита, палатинита, а также их смесей известен из патентного документа [D2];

- признак по пункту 12 формулы «температуру указанного материала сиропа поддерживают в интервале 75-100 С» известен из источника информации [D5].

Таким образом, указанные в формуле изобретения признаки известны из уровня техники, приведенного в решении Роспатента, что обуславливает правомерность вывода, сделанного в данном решении о несоответствии заявленного изобретения условию патентоспособности "изобретательский уровень".

Учитывая изложенное, Палата по патентным спорам решила:

**отказать в удовлетворении возражения, поступившего 29.07.2008, решение Роспатента от 24.01.2008 оставить в силе.**