

**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, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 08.05.2003 № 4520 (далее – Правила ППС), рассмотрела возражение ОАО «Казанский жировой комбинат» (далее – лицо, подавшее возражение), поступившее в палату по патентным спорам 28.11.2013, против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2325821 "Майонез с перепелиным яйцом", при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2325821 на изобретение выдан по заявке № 2007117069/13 с датой подачи от 08.05.2007 на имя ЗАО «Эссен Продакшн АГ» и в дальнейшем переуступлен ООО «Тринкет» (далее - патентообладатель) согласно договору № РД0066034 от 18.06.2010.

Патент действует со следующей формулой изобретения:

«1. Майонез, включающий жировой компонент, яичный компонент, поваренную соль, пищевой кислотный компонент, подслащивающий компонент и воду, отличающийся тем, что в качестве жирового компонента содержит масло растительное рафинированное дезодорированное, в качестве яичного компонента - порошок яичного желтка, в качестве пищевого кислотного компонента - лимонный сок, лимонную кислоту и молочную кислоту, в качестве подслащивающего компонента - подсластитель, при этом майонез дополнительно содержит сорбат калия, экстракт имбиря и яйцо перепелиное маринованное, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Масло растительное рафинированное дезодорированное

40-70

Порошок яичного желтка	1,0-1,4
Яйцо перепелиное маринованное	0,3
Подсластитель	0,01-2,0
Соль поваренная	1,0
Сорбат калия	0,1
Лимонный сок	0,1
Лимонная кислота	0,2
Молочная кислота	0,2
Экстракт имбиря	0,02-0,05
Вода	Остальное

2. Майонез по п.1, отличающийся тем, что в качестве подсластителя содержит «Аспасвит» в количестве 0,01-0,012% от массы готового продукта.

3. Майонез по п.1, отличающийся тем, что дополнительно содержит ароматизатор «Горчица», идентичный натуральному, в количестве 0,05% от массы готового продукта или экстракт горчицы в количестве 0,05% от массы готового продукта, или горчичное масло эфирное в количестве 0,05% от массы готового продукта.

4. Майонез по п.1, отличающийся тем, что дополнительно содержит стабилизатор.

5. Майонез по п.4, отличающийся тем, что в качестве стабилизатора содержит «Ксантановую камедь» в количестве 0,053-0,22% от массы готового продукта.

6. Майонез по п.4, отличающийся тем, что в качестве стабилизатора содержит «Хамульсион» в количестве 1,25-1,47% от массы готового продукта».

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

К возражению приложены следующие материалы:

- формула изобретения к заявке РФ « 2005122450 далее – [1]);
- патентный документ № 2135005 (далее – [2]);
- патентный документ № 2142722(далее – [3]);
- патентный документ № 2163075 (далее – [4]);
- патентный документ № 2182446 (далее – [5]);
- - патентный документ № 2214106 (далее – [6]);
- - патентный документ № 2223669 (далее – [7]);
- патентный документ № 2234841 (далее – [8]);
- патентный документ № 2236153(далее – [9]);
- патентный документ № 2284127(далее – [10]);
- патентный документ Испании № 2147515 с переводом реферата (далее – [11]);
- патентный документ № 2231270 (далее – [12]);
- патентный документ № 2218821 (далее [12a]);
- книга А.П. Нечаев и др. «Майонезы», СПб, ГИОРД, 2000, стр. 16-33, 62, 63 (далее – [13]);
- ГОСТ 30004.1-93 «Маонезы», стр. 1-3(далее – [14]);
- журнал «Яичный мир», № 2, 2006, стр.43 «Не только куриные» (далее – [15]);
- журнал Масложировая промышленность. № 1, 2007, стр. 41. «Уксусная кислота –единственный подкислитель, пригодный для использования в майонезе?» (далее – [16]);
- журнал Масложировая промышленность. № 2, 2002, стр. 36-37. «Пути повышения сроков годности маргаринов и майонезов»(далее – [17]);
- журнал Масложировая промышленность. № 5, 2005, стр.38. «Майонезы с растительными добавками» (далее – [18]);
- Пищевая промышленность, № 1, 1999, стр. 1, 30-31(далее – [19]);
- Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров. Под ред. А.Г. Сергеева, Ленинград, 1977, стр. 256-257 (далее – [20]);
- Отчет о научно-исследовательской работе МГУПП (далее – [21]).

Доводы лица, подавшего возражение, касающиеся несоответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость», сводятся к следующему.

- реализация назначения изобретения по оспариваемому патенту невозможна, поскольку при содержании растительного масла в количестве 40-50% от массы исходных компонентов полученный продукт будет представлять собой «однородный продукт жидкой консистенции с нестойкой эмульсией (91,2%)», что «не отвечает требованиям ГОСТа 30004.1-93, согласно которому майонез должен представлять собой однородный сметанообразный продукт со стойкостью эмульсии не менее 98%»;

- результаты исследований, представленные в отчете [21], подтверждают несоответствие майонеза по оспариваемому патенту требованиям ГОСТа.

Доводы лица, подавшего возражение, касающиеся несоответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» сводятся к тому, что изобретение по оспариваемому патенту, с очевидностью для специалиста следует из источников информации [1]-[21].

При этом наиболее близким аналогом является решение по заявке [1].

В возражение также обращается внимание на следующее:

- признак, касающийся введения в рецептуру майонеза яйца перепелиного маринованного не влияет на срок хранения майонеза и на его органолептические свойства;

- упомянутый признак, касающийся введения в рецептуру майонеза яйца перепелиного маринованного известен из журнала [15];

- использование в майонезах экстракта имбиря в количестве 0,02-0,05% с очевидностью для специалиста следует из источников информации [2], [12a], [13], [20].

Патентообладатель, в установленном порядке ознакомленный с материалами возражения, представил на заседании коллегии от 09.06.2014 отзыв.

К отзыву приложены следующие материалы:

- ТУ «Консервы “Яйца перепелиные маринованные”» (далее – [22]);
- В.В. Похлебкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлебкина», М., Центрполиграф, 2001, стр. 863, 962-963 (далее – [23]);
- Письмо ГНУ ВНИИЖ Россельхозакадемии от 21.03.2014 № 10-107 (далее – [24]);
- Письмо ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии № 29/116 от 26.03.2014 (далее – [25]);
- заключение комиссии специалистов-лингвистов № 11-04/14 (далее – [26]).

В отношении доводов возражения о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость» в отзыве отмечено следующее:

- в отчете [21] представлены результаты исследований модельных образцов продукта, изготовленного не в соответствии с рецептурой майонеза по оспариваемому патенту, так как в данных образцах не использовано «яйцо перепелиное в количестве 0,3 мас%», то есть, анализу подвергался майонез другого состава, а не изготовленный в соответствии с пунктом 1 формулы изобретения по оспариваемому патенту;

- продукт по оспариваемому патенту является майонезом, поскольку представляет собой соус из растительного масла, уксуса, яйца и различных приправ;

- несоответствие продукта требованиям ГОСТа не влияет на оценку изобретения условию патентоспособности «промышленная применимость».

В отношении оценки соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» в отзыве отмечено следующее:

- использование в майонезе по оспариваемому патенту именно маринованного перепелиного яйца позволяет готовому продукту приобрести

определенные вкусовые свойства, которые не могут быть получены при использовании в продукте свежего перепелиного яйца;

- признак, касающийся использования в рецептуре майонеза именно маринованного перепелиного яйца не известен из журнала [15];

- использование в майонезах экстракта имбиря в количестве 0,02-0,05% не следует с очевидностью для специалистов из источников информации [2], [12a], [13], [20], поскольку ни в одном из этих источников не содержится сведений о введении в майонез именно экстракта имбиря в определенном количестве.

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

С учетом даты подачи заявки, по которой выдан оспариваемый патент (27.05.2005) правовая база для оценки патентоспособности изобретения по указанному патенту включает Патентный закон Российской Федерации от 23.09.1992 №3517-1 с учетом изменений и дополнений, внесенных Федеральным законом "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, и зарегистрированные в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.06.2003 № 4852 с изменениями и дополнениями, внесенными приказом Роспатента от 11.12.2003, № 161, зарегистрированным Минюстом России 17.12.2003, рег. № 5334 (далее – Правила ИЗ).

Согласно пункту 1 статьи 4 Закона изобретению предоставляется правовая охрана, если оно является новым, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо. Изобретение является промышленно применимым, если оно может быть использовано в промышленности, сельском хозяйстве, здравоохранении, других отраслях деятельности. Изобретение имеет изобретательский уровень, если оно для специалиста явным образом не следует из уровня техники.

Согласно пункту 4 статьи 3 Закона объем правовой охраны, предоставляемый патентом на изобретение или полезную модель, определяется их формулой.

В соответствии с подпунктом 2 пункта 19.5.1. Правил ИЗ при установлении возможности использования изобретения в промышленности, сельском хозяйстве, здравоохранении и других отраслях деятельности проверяется, указано ли назначение изобретения в описании, содержащемся в заявке на дату подачи. Кроме того, проверяется, приведены ли в описании, содержащемся в заявке средства и методы, с помощью которых возможно осуществление изобретения в том виде, как оно охарактеризовано в каждом из пунктов формулы изобретения. При отсутствии таких сведений в указанных документах допустимо, чтобы упомянутые средства и методы были описаны в источнике, ставшем общедоступным до даты приоритета изобретения. Кроме того, следует убедиться в том, что в случае осуществления изобретения по любому из пунктов формулы действительно возможна реализация указанного заявителем назначения. Если о возможности осуществления изобретения и реализации им указанного назначения могут свидетельствовать лишь экспериментальные данные, проверяется наличие в описании изобретения примеров его осуществления с приведением соответствующих данных, а также устанавливается, являются ли приведенные примеры достаточными, чтобы вывод о соблюдении указанного требования распространялся на разные частные формы реализации признака, охватываемые понятием, приведенным заявителем в формуле изобретения.

Согласно подпункту 3 пункта 19.5.1. Правил ИЗ если установлено, что на дату приоритета изобретения соблюдены все указанные требования, изобретение признается соответствующим условию промышленной применимости. При несоблюдении хотя бы одного из указанных требований делается вывод о несоответствии изобретения условию промышленной применимости.

В соответствии с подпунктом 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 подтверждена 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 подпункту 1.1 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 возможность получения технического результата, то есть находятся в причинно-следственной связи с указанным результатом. Технический результат представляет собой характеристику технического эффекта, явления, свойства и т.д., объективно проявляющихся при осуществлении способа или при изготовлении либо использовании продукта, в том числе при использовании продукта, полученного непосредственно способом, воплощающим изобретение.

В соответствии с подпунктом 4 пункта 3.2.4.3 Правил ИЗ для характеристики композиции используются, в частности, следующие признаки: качественный состав (ингредиенты), количественный состав (содержание ингредиентов), структура композиции, структура ингредиентов.

Согласно подпункту 3 пункта 3.3 Правил ИЗ 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 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.

Согласно подпункту 2 пункта 22.3 Правил ИЗ датой, определяющей включение источника информации в уровень техники, является: для отчетов о научно-исследовательских работ, пояснительных записок к опытно-конструкторским работам и другой конструкторской, технологической и проектной документации, находящейся в органах научно-технической информации, - дата их поступления в эти органы.

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

Анализ доводов сторон, касающихся оценки соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость», показал следующее.

Изобретение по оспариваемому патенту относится к области пищевой промышленности. Описание и формула оспариваемого патента содержат указание назначения изобретения – майонез.

Исходя из сведений, содержащихся в словарно-справочной литературе и общепринятого определения, данного продукту «майонез», последний представляет собой соус из растительного масла, уксуса, яичного желтка и различных приправ (см. Толковый словарь Ожегова. С.И. Ожегов, Н.Ю.Шведова. 1949-1992).

При этом то обстоятельство, что соус по оспариваемому патенту не соответствует требованиям ГОСТа [14] к майонезам по стойкости эмульсии не говорит о промышленной неприменимости данного продукта исходя из

требований патентного законодательства (см. процитированный выше пункт 19.5.1 Правил ИЗ).

В описании к оспариваемому патенту содержится информация о том, что универсальный соус подается к первым и вторым блюдам, к холодным или горячим закускам, к овощным блюдам, блюдам из яиц и блюдам из рыбы. Наличие в описании к оспариваемому патенту данных о способе получения продукта, приемах, режимах смешивания, последовательности выполнения производственных процессов) подтверждает, что входящие в рецептуру майонеза и отраженные в формуле изобретения по указанному патенту (композиционный состав) ингредиенты позволяют реализовать назначение-майонез.

Соответствие продукта по оспариваемому патенту, приведенному выше определению майонеза, подтверждается также сведениями из представленного в возражении источника информации [13], где указано, в частности, что майонез является мультикомпонентной системой, а качественный и количественный состав ингредиентов определяет его функции и свойства. В состав майонезов могут входить также вкусовые, функциональные и другие пищевые добавки, придающие майонезам различный вкус, аромат, пищевую и физиологическую ценность и позволяющие создать большой ассортимент этих продуктов (стр. 17 источника [13]).

Таким образом, возражение не содержит доводов, позволяющих признать изобретение по оспариваемому патенту несоответствующим условию патентоспособности «промышленная применимость».

Анализ доводов сторон, касающихся оценки соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень», показал следующее.

В возражении в качестве наиболее близкого аналога продукта по оспариваемому патенту указан майонез, известный из заявки [1], содержащий в масс. %:

- масло растительное	0,50-85,0%
- сахар-песок	0,001-7,0%
- яйцо перепелиное	0,01-30,1%
-80% -я уксусная кислота	0,02-2,0%
- соль поваренная	0,001-3,1%
- молоко или сливки сухие	0,001-10,0%
-пищевые добавки	0,0050-25,0%
- вода	остальное.

Майонез по оспариваемому патенту отличается от известного из заявки [1] майонеза следующими признаками:

- в качестве растительного масла применяется рафинированное дезодорированное растительное масло;
- яичный компонент состоит из яичных компонентов двух различных птиц: курицы и перепела, при этом яйцо куриное представлено в виде порошка яичного желтка в количестве 1,0-1,4%, а яйцо перепелиное – в виде маринованного перепелиного яйца в количестве 0,3 %;
- наличие в майонезе подсластителя в количестве 0,01-2,0;
- содержание сорбата калия в количестве 0,1%;
- содержание лимонного сока, лимонной кислоты и молочной кислоты в количествах 0,1%, 0,2% и 0,2% соответственно;
- наличие в майонезе экстракта имбиря в количестве 0,02-0,05%.

При этом ни в одном из приведенных в возражении источников информации [1]-[21] не содержится сведений о следующих признаках формулы изобретения по оспариваемому патенту, входящих в рецептуру майонеза по данному патенту:

- наличие яйца перепелиного маринованного;
- количество яйца перепелиного маринованного составляет 0,3 мас.%;
- наличие экстракта имбиря;
- количество экстракта имбиря составляет 0,02-0,05 мас.%.

Так, нельзя согласиться с мнением лица, подавшего возражение, в том, что включение в рецептуры майонезов яиц перепелиных маринованных известно из журнала [15], стр. 43.

В указанном источнике [15], стр. 43 содержится следующая информация: «Яйца перепелов употребляют в пищу сырыми, вареными, жареными и маринованными. Их используют в кулинарии для приготовления омлетов, яичниц и майонезов».

Вторая фраза однозначно относится к описанию возможности применения в кулинарии яиц как таковых, а не об использовании, например, вареных яиц для приготовления омлетов. То есть, в журнале [15] (стр. 43) говорится о том, что сырые, вареные, жареные и маринованные яйца перепелов являются конечным (готовым) пищевым продуктом, который человек употребляет непосредственно в пищу. В то же время яйца перепелов используют в качестве ингредиентов при приготовлении омлетов, яичниц и майонезов. В этом случае конечными продуктами, которые человек непосредственно использует в пищу, являются омлеты, яичницы и майонезы. То есть, два предложения, составляющие указанную в журнале [15] (стр. 43) и упомянутую выше цитату, говорят о разных направлениях использования перепелиных яиц (готовый продукт и ингредиент). При этом второе предложение из процитированного из журнала [15] (стр. 43) абзаца не является продолжением первого.

Данный вывод подтвержден мнением специалистов, представленном в заключении комиссии специалистов-лингвистов [26] по результатам исследования сведений из журнала [15] и в письме [25].

Таким образом, исходя из цитаты «Яйца перепелов употребляют в пищу сырыми, вареными, жареными и маринованными. Их используют в кулинарии для приготовления омлетов, яичниц и майонезов» нельзя сделать вывод, что возможность использования маринованных перепелиных яиц для приготовления майонезов является очевидным и известным фактом.

Что касается количественного содержания (0.3 мас.%) яйца перепелиного маринованного, то в источниках информации [1]-[21] также отсутствуют сведения о включении в рецептуры майонезов такого количества яиц перепелиных (как маринованных, так и не маринованных).

Также нельзя согласиться с мнением лица, подавшего возражение в том, что включение в рецептуру майонеза именно экстракта имбиря в количестве 0,02-0,05% с очевидностью для специалистов следует из источников информации [2], [12 а],[13], [20].

Включение в рецептуру майонеза имбиря как такового и различных экстрактов вместо неэкстрагированных специй, действительно, известно из упомянутых источников [2], [12а],[13] и [20] соответственно.

Так, из патентного документа [2] следует лишь возможность использования в майонезах имбиря, а не его экстракта.

Из источника [13] известно введение в майонезы имбиря, но также без указания на то, в каком именно виде его используют.

Из патентного документа [12а] известно использования в рецептуре майонеза имбиря в количестве 0,03 мас.%.

Из руководства [20] известно лишь использование растительных экстрактов в общем виде. При этом в данном источнике [20] отсутствуют сведения о возможности включения в состав майонеза именно экстракта имбиря.

Однако, ни в одном из упомянутых источников [2], [12а],[13], [20] не содержится сведений о включении в рецептуры майонезов именно экстракта (экстрагированного) имбиря.

В отношении известных из патентного документа [12а] сведений о включении в майонезы имбиря как такового в количестве 0.03 мас.% целесообразно отметить следующее.

Свойства экстракта имбиря и просто имбиря относительно их органолептики, действительно, совпадают. Однако, выраженность свойств имбиря и экстракта имбиря будет разная, поскольку будет зависеть именно от

количества используемой в продукте специи. То есть, введение в майонез имбиря в количестве 0,03 мас.%, известное из патентного документа [12а], не равнозначно введению в майонез экстракта имбиря в том же количестве.

На основании изложенного, нельзя сделать вывод о том, что возможность использования в майонезе экстракта имбиря в количестве 0,02-0,05% является очевидным и известным фактом, исходя из представленных в возражении источников информации [2], [12а], [13], [20].

То есть, в формуле изобретения по оспариваемому патенту отражена другая, по сравнению с известными из источников информации [1]-[21], рецептура майонеза.

Ввиду того, что из представленных источников [1]-[21] не известны все признаки формулы изобретения по оспариваемому патенту, влияние их на технический результат не оценивалось (см. подпункт 2 пункта 19.5.3 Правил ИЗ).

Таким образом, в возражении не представлено доводов, позволяющих признать изобретение по независимому пункту 1 формулы изобретения по оспариваемому патенту несоответствующим условию патентоспособности «изобретательский уровень».

Учитывая вышеизложенное, коллегия палаты по патентным спорам пришла к выводу

**отказать в удовлетворении возражения, поступившего 28.11.2013, патент Российской Федерации на изобретение № 2325821 оставить в силе.**