

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 против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2345569, поступившее 11.12.2013 от ЗАО «Эссен Продакшн АГ» (далее – лицо, подавшее возражение), при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2345569 на изобретение «Майонез», выдан по заявке № 2005126342/13 с приоритетом от 19.08.2005 на имя ОАО «Казанский жировой комбинат» (далее – патентообладатель). Патент действует со следующей формулой изобретения:

«Майонез, содержащий масло растительное, сахар-песок, яичный компонент, соль поваренную пищевую, уксусную кислоту 80%-ную, соду пищевую, консервант и воду, отличающийся тем, что в качестве яичного компонента содержит перепелиное яйцо и дополнительно содержит горчичный порошок или ароматизатор «Горчица», молоко или сливки

сухие, стабилизатор «Стабимульс MRH-101», краситель и антиокислитель при следующем содержании компонентов, мас. %:

Масло растительное	10-85
Сахар-песок	0,001-5
Соль поваренная пищевая	1,0-1,5
Молоко или сливки сухие	0,05-10,0
Перепелиное яйцо	0,01-10,0
Сода пищевая	0,05-0,15
Стабилизатор «Стабимульс MRH-101»	0,01-5,0
Горчичный порошок или ароматизатор «Горчица»	0,01-1,0
Уксусная кислота 80%-ная	0,2-1,0
Краситель	0,001-0,05
Антиокислитель	0,005-0,1
Консервант	0,01-0,1
Вода	Остальное».

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 условию патентоспособности «изобретательский уровень».

К возражению приложены следующие материалы:

- патентный документ № RU 2218821 (далее – [1]);
- патентный документ № RU 2182446 (далее – [2]);
- патентный документ № ES 2147515 A1 с частичным переводом

(далее – [3]);

- Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Нестерова И.Н., Майонезы, Санкт-Петербург, ГИОРД, 2000, с. 62 - 65 (далее – [4]);

- патентный документ № GB 1155490 А с частичным переводом (далее – [5]);

- свидетельство о государственной регистрации комплексной пищевой добавки «Стабимпульс MRH-101» (далее – [6]);

- постановление Девятого арбитражного апелляционного суда № 09АП-9876/2010-АК от 24.05.2010 (далее – [7]);

- патентный документ RU № 2284127 (далее – [8]);

- письма Российской академии медицинских наук питания: № 72/Э-2635/и-08, № 72/Э-2360/и-08, № 72/Э-2636/и-08 (далее – [9]);

- заключение ГНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» (далее – [10]).

По мнению лица, подавшего возражение, наиболее близким аналогом изобретения по оспариваемому патенту является указанный заявителем майонез ПАГА, известный из патента RU 2218821 [1]. Отличие майонеза по оспариваемому патенту от известного заключается в том, что он содержит стабилизатор «Стабимпульс MRH-101», краситель, антиокислитель, а также в качестве молочного компонента используются сливки сухие, в качестве горчичного компонента – ароматизатор «Горчица», а в качестве яичного компонента – перепелиное яйцо. Кроме того, отличие заключается в количественных соотношениях ингредиентов.

При этом отмечено, что для компонентов: молоко сухое, яичный продукт, горчичный порошок, сода пищевая, 80%-ная уксусная кислота и консервант - количественные соотношения полностью перекрывают количественные соотношения ингредиентов оспариваемого патента.

По мнению лица, подавшего возражение, из источника [2] известно введение в майонез ароматизатора «Горчица» в количестве 0,01-1,0 мас. %,

пищевого красителя - 0,01-0,5 мас. %, стабилизатора - структурообразующего вещества - 0,01-10,0 мас. % и соли пищевой 0,5-2,0 мас. %. Источник [3] описывает добавление в майонез в качестве яичного компонента - перепелиного яйца. Из источника [4] - известно введение в состав майонезов молочных продуктов, в качестве которых используют сухое обезжиренное молоко, цельное сухое молоко, сливки сухие, сыворотку молочную сухую подсырную, сухой молочный продукт (СМИ), концентрат сывороточный белковый (КСБ), пахту сухую и другие сухие молочные продукты. Введение в майонез антиокислителя в количестве, по меньшей мере, 0,001 мас. % описано в источнике [5]. Из источника [6] известен стабилизатор «Стабимульс MRH-101», характеризующийся составом и свойствами, указанными в формуле и описании к оспариваемому патенту. Данный стабилизатор представляет собой комплексную пищевую добавку для использования в пищевой промышленности при производстве майонеза.

При этом лицо, подавшее возражение, указывает, что технический результат (получение майонеза с уникальным вкусовым букетом с привкусом черных маслин) носит декларативный характер, т.к. в описании к оспариваемому патенту не представлены обоснованные данные, его подтверждающие. При этом из источника [7] известно, что был проведен органолептический анализ образцов майонеза, изготовленных по рецептуре изобретения по патенту [8], качественный и количественный состав которого частично совпадает с качественным составом майонеза по оспариваемому патенту, за исключением введения красителя и использования в качестве стабилизатора - стабилизатора «Стабимульс MRH-101». Органолептические показатели, выходящие за рамки традиционного вкусового «букета» майонеза, в том числе такие, как «уникального вкусового букета с привкусом черных маслин», при проведении анализа не установлены. То есть, совокупность существенных

признаков, указанных в формуле изобретения по оспариваемому патенту, не позволяет достичь технический результат, сформулированный как «получение майонеза с уникальным вкусовым букетом с привкусом черных маслин».

В возражении также отмечено, что согласно письмам [9] по составу основных пищевых веществ и энергетической ценности перепелиные и куриные яйца не имеют значимых отличий. При наличии в рецептуре только 10,0 мас. % яичного компонента майонез с перепелиным яйцом не может являться сколько-нибудь значимым источником пищевой ценности. Замена яичного продукта, происходящего из куриного яйца, на признак «перепелиное яйцо» не может каким-либо образом оказывать влияние на качественные характеристики конечного продукта, так как даже наличие различий в микроэлементном либо витаминном составе в яйцах птиц не могут каким-либо образом влиять на качественные характеристики майонеза, даже такие как, диетические свойства, дополнительное насыщение продукта витаминами А, В1, В2.

Лицо, подавшее возражение, обращает внимание на то, что технический результат (стойкость при хранении в течение 120 суток) не находится в причинно-следственной связи с введением в состав майонеза перепелиного яйца [9]. На сроки хранения майонеза влияет введение в его состав антиокислителей, консервантов и стабилизаторов - структурообразующего вещества. Однако, введение вышеперечисленных компонентов в указанных в оспариваемом патенте количествах широко известно из представленных источников информации [1], [2], [5], [6].

На основании вышеуказанных доводов лицо, подавшее возражение, делает вывод о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию охраноспособности «изобретательский уровень».

Патентообладатель, в установленном порядке ознакомленный с материалами возражения, в отзыве, представленном на заседании коллегии,

состоявшемся 09.04.2014, отметил следующее:

- в возражении приведен реферат патента [3], в котором раскрыт майонез, содержащий в качестве яичного компонента 28% пастеризованных перепелиных яиц. Известно, что при взбивании и нагревании перепелиных яиц происходит денатурация белка, в результате которой белки утрачивают свою биологическую активность. В формуле изобретения по оспариваемому патенту этот отличительный признак сформулирован как «яйцо перепелиное». Данный признак следует толковать как перепелиное яйцо, не подвергавшееся предварительной обработке, в отличие от жидкости, полученной при пастеризации перепелиных яиц, как раскрыто в патенте [3];

- в возражении отсутствуют доводы, подтверждающие известность влияния указанного отличительного признака на те технические результаты, которые причинно обусловлены этим признаком. В патенте [3] нет сведений о таких свойствах и результатах, которые могли бы быть получены за счет использования пастеризованного перепелиного яйца. Они и не могут быть получены объективно, поскольку пастеризация перепелиного яйца резко снижает или даже сводит на нет указанные его свойства, существовавшие в непастеризованном состоянии яйца;

- кроме того, только лишь частичное совпадение диапазонов количественного содержания ингредиентов в майонезе по оспариваемому патенту и в майонезах, раскрытых в указанных в возражении источниках информации, не означает, что эти источники подтверждают известность отличительных признаков формулы изобретения по оспариваемому патенту;

- в отношении признака, характеризующего наличие в майонезе стабилизатора «Стабимульс MRH-101», в возражении приведена ссылка на свидетельство о государственной регистрации этого стабилизатора, не содержащее данных о количествах, в которых данный стабилизатор может

использоваться;

- в возражении также подвергнут сомнению технический результат изобретения, касающийся того, что майонез по оспариваемому патенту имеет уникальный вкусовой букет с привкусом черных маслин. Однако, согласно указанному протоколу № 116 дегустационной комиссией ВНИИЖ исследовались рецептуры, отличающиеся от рецептуры, описанной в оспариваемом патенте. Неиспользование каких-либо ингредиентов способно привести к изменению вкусового букета и к изменению вкуса или привкуса майонеза;

- информация, содержащаяся в приведенных в возражении документах, ни по отдельности, ни в комбинации не позволяет специалисту в данной области создать майонез, имеющий ярко выраженный, нежный яичный вкус с привкусом черных маслин, и характеризующийся рядом других особенностей, перечисленных в описании к оспариваемому патенту, таких как стойкость к расслоению при температурах от 0 до +40°C и срок хранения 120 дней.

К отзыву приложены следующие материалы:

- Тимофеев В.А., Товароведение продовольственных товаров, Учебник, Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс», 2005, с.160, 19 (далее – [10]);

- Баранов В.С., Основы технологии продукции общественного питания, М.: «Экономика», 1987, с. 154-155, (далее – [11]);

- Филиппович Ю.Б., Основы биохимии, М: С-П.: «ФЛИНТА», 1999, с.79 (далее – [12]).

На заседании коллегии, состоявшемся 09.06.2014, патентообладателем были представлены дополнительные доводы и материалы.

Дополнительные доводы сводятся к тому, что в результате проведенных научно-исследовательских работ (НИР) по темам:

«Исследование сроков хранения модельных образцов продуктов и их сопоставительный анализ» (по патентам №№ 2322087, 2345569), «Дегустационные исследования сенсорных характеристик модельных образцов пищевых продуктов» (по патентам №№ 2322087, 2345569, а также №№ 2284127, 2322088), «Исследование группой респондентов сенсорных характеристик модельных образцов пищевых продуктов с целью установления в представленных пронумерованных модельных образцах пищевых продуктов (майонезов) оливкового привкуса, либо привкуса черных маслин сравнительным способом» (по патентам №№ 2322087, 2345569), установлено, что органолептические показатели модельных образцов не ухудшились, а также все показатели, характеризующие структурную стабильность эмульсии, микробиологическую устойчивость и устойчивость продукта к окислению в процессе хранения не превысили допустимых норм. Также было установлено наличие характерного оригинального привкуса, который описан как оливковый, или с привкусом черной маслины, яичный.

К доводам приложены материалы отчетов об указанных НИР [13].

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

С учетом даты подачи заявки (19.08.2005), по которой был выдан оспариваемый патент, правовая база для оценки патентоспособности изобретения по данному патенту включает Патентный закон Российской Федерации от 23.09.1992 № 3517-1 с учетом изменений и дополнений, внесенных Федеральным законом № 22 – ФЗ от 07.02.2003 "О внесении изменений и дополнений в Патентный закон Российской Федерации" (далее – Закон) и Правила составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на изобретение, утвержденные Роспатентом 06.06.2003 №82 и зарегистрированные в Министерстве юстиции Российской Федерации

30.06.2003 № 4852 (далее – Правила ИЗ).

Согласно пункту 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 (2) пункта 19.5.3 Правил ИЗ изобретение признается не следующим для специалиста явным образом из уровня техники, в том случае, когда не выявлены решения, имеющие признаки, совпадающие с его отличительными признаками, или такие решения выявлены, но не установлена известность влияния отличительных признаков на указанный заявителем технический результат. Проверка соблюдения указанных условий включает: определение наиболее близкого аналога; выявление признаков, которыми заявленное изобретение, охарактеризованное в независимом пункте формулы, отличается от наиболее близкого аналога (отличительных признаков); выявление из уровня техники решений, имеющих признаки, совпадающие с отличительными признаками рассматриваемого изобретения; анализ уровня техники с целью установления известности влияния признаков, совпадающих с отличительными признаками заявленного изобретения, на указанный заявителем технический результат.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 19.5.3. Правил ИЗ не признаются соответствующими условию изобретательского уровня изобретения, основанные, в частности, на дополнении известного средства какой-либо известной частью, присоединяемой к нему по известным правилам, для достижения технического результата, в отношении которого установлено влияние именно таких дополнений; на замене какой-либо части

известного средства другой известной частью для достижения технического результата, в отношении которого установлено влияние именно такой замены. 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 известности зависимостей, закономерностей.

В соответствии с подпунктом (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, т.е. находятся в причинно-следственной связи с указанным результатом. Технический результат представляет собой характеристику технического 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.

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

В соответствии с пунктом 3.2.4.5. Правил ИЗ при использовании для характеристики изобретения количественных признаков, выраженных в виде интервала значений, показывается возможность получения

технического результата во всем этом интервале.

В соответствии с подпунктом (7) пункта 19.5.3. Правил ИЗ подтверждения известности влияния отличительных признаков на технический результат не требуется, если в отношении этих признаков такой результат не определен заявителем или в случае, когда установлено, что указанный им технический результат не достигается.

В соответствии с подпунктом (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 пунктом 22.3 Правил ИЗ при определении уровня техники общедоступными считаются сведения, содержащиеся в источнике информации, с которым любое лицо может ознакомиться само, либо о содержании которого ему может быть законным путем сообщено.

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 «изобретательский уровень», показал следующее.

В качестве наиболее близкого аналога майонеза по оспариваемому патенту в возражении указан майонез, известный из описания и формулы к патентному документу [1], содержащий, в мас. %:

Растительное масло	20-65
Молоко сухое	0,01-10
Яичный порошок	0,01-10
Сахар-песок	0,01-7
Соль поваренная	0,01-0,2

Сода пищевая	0,01-0,8
Уксусная кислота 80%-ная	0,01-1,2
Пищевой загуститель	0,1-5
Специи и пряности	0,001-1
Консервант	0,01-0,5
Пюре и/или сок	20-65
Вода	Остальное.

При этом, в описании и формуле изобретения по патентному документу [1] имеется информация о том, что майонез дополнительно может содержать горчичный порошок – до 1 мас.%. Таким образом, признак «горчичный порошок в количестве 0,01 – 1,0 мас.%» присущ майонезу по патентному документу [1].

Отличие майонеза по оспариваемому патенту от майонеза, известного из патентного документа [1], заключается в том, что он содержит стабилизатор «Стабимпульс MRH-101», краситель, антиокислитель. В качестве молочного компонента используются сливки сухие, в качестве горчичного компонента – ароматизатор «Горчица», а в качестве яичного компонента – перепелиное яйцо. Кроме того, в формуле изобретения по оспариваемому патенту указаны иные количественные интервалы соотношений ингредиентов майонеза.

Согласно описанию к оспариваемому патенту, данные отличия направлены на достижение результатов, заключающихся в расширении и изменении качественных и потребительских характеристик продукта и получении майонеза, имеющего натуральный ярко выраженный яичный вкус с привкусом черных маслин, увеличение сроков хранения без изменения органолептических свойств и внешнего вида продукта в течение 120 суток. Также указано, что введение стабилизатора «Стабимульс MRH-101» позволяет сохранить стойкость майонеза к расслоению в

температурных режимах от 0 до +40°C и обеспечить длительное хранение без изменения его органолептических свойств, стабильность, однородность массы. Кроме того, «Стабимульс MRH-101» позволяет обеспечить транспортировку продукта на большие расстояния и придает майонезу нежный яичный вкус.

Следует отметить, что вкусовые и ароматические качества относятся к органолептическим показателям, при этом улучшение органолептических свойств какого-либо продукта (в частности, майонеза) является субъективным фактором, индивидуальным для каждого человека, т.е. проявление результата «нежный яичный вкус с привкусом черных маслин» не носит объективного характера, и, следовательно, в соответствии с выше положениями законодательства не является техническим.

В акте дегустации майонеза по заявке 2005126342/13 (по которой выдан оспариваемый патент) отмечено, что майонез имеет запах горчицы и уксуса, а также ярко выраженный яичный вкус с привкусом черных маслин и горчицы.

Однако, в возражении приведен протокол дегустационной комиссии майонеза по патентному документу [8], который содержит те же ингредиенты, что и майонез по оспариваемому патенту и в количествах, попадающих в интервалы количественных соотношений ингредиентов по оспариваемому патенту (масло растительное рафинированное дезодорированное 20,0 – 70,0, сахар - песок 0,01 – 5,0, свежее перепелиное яйцо 0,1 – 10,0, 80%-ная уксусная кислота 0,02 – 1,0, соль поваренная 0,01 – 2,0, молоко сухое 0,01 – 5,0, пищевые добавки 0,05- 2,0, вода остальное).

Определением Арбитражного суда города Москвы от 18.06.2009 (см. текст судебного акта [7]) была назначена комплексная судебно-техническая экспертиза, производство которой поручалось Государственному научному

учреждению «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» Российской академии сельскохозяйственных наук (далее – ВНИИЖ) г. Санкт-Петербург. Экспертами, назначенными судом, исследовались органолептические свойства майонеза, изготовленного в соответствии с патентным документом [8]. В результатах исследования указано, что в образцах майонеза по патентному документу [8] не обнаружено посторонних привкусов и несвойственных оттенков, а по органолептическим показателям он соответствует требованиям ГОСТ 30004.-93 «Майонезы. Общие технические условия». При этом органолептические показатели, выходящие за рамки традиционного вкусового «букета» майонеза, такие как «ярко выраженный яичный вкус и привкус черных маслин», экспертами не установлен.

Источник [10] носит информационный характер и приведен заявителем в качестве пояснения позиции, изложенной в судебном акте [7], поскольку является заключением по результатам вышеуказанной судебно-технической экспертизы.

С учетом изложенного, можно констатировать, что майонезу по оспариваемому патенту также объективно не присущ такой органолептический показатель, как «привкус черных маслин».

При этом из патентного документа [2] известно использование в составе майонеза в качестве горчичного компонента – ароматизатора «Горчица» в количестве 0,01-1,0 мас.%, пищевых красителей (0,01-0,5 мас.%), пищевых консервантов (0,01-0,1 мас.%), стабилизатора (0,01-10,0 мас.%) (все данные ингредиенты попадают в интервал количественных соотношений основных ингредиентов по оспариваемому патенту). В патенте [5] раскрыто добавление в майонез антиокислителя, а в источнике [6] описывается стабилизатор «Стабимпульс MRH-101».

При этом, относительно технического результата «увеличение сроков

хранения без изменения органолептических свойств и внешнего вида продукта в течение 120 суток», необходимо указать, что для специалиста в данной области техники ясно, что введение стабилизатора, который является структурообразующим компонентом, позволяет сохранить стойкость майонеза к расслоению и обеспечить длительное хранение, а также стабильность и однородность массы, а, следовательно, и возможность транспортировки майонеза на большие расстояния.

Из патентного документа [3] известно использование в составе майонеза перепелиных яиц в количестве 28 %, которые используются совместно с маслом растительным (66,4 %), поваренной солью (1,6%), сахаром (1,4%), уксусной кислотой (0,7%) (все ингредиенты, кроме перепелиных яиц, попадают в интервал количественных соотношений основных ингредиентов по оспариваемому патенту).

В отношении количества перепелиных яиц, а также их совместного использования с сухим молоком или сухими сливками необходимо отметить следующее.

Согласно сведениям, содержащимся в книге [4], широко известно использование в составе майонеза в качестве эмульгаторов природных поверхностно-активных веществ, таких как яичные продукты (свежие цельные яйца, свежие желтки, замороженные цельные яйца, яичный порошок и т.д.) и молочные продукты (обезжиренное молоко, цельное сухое молоко, сливки сухие и т.д.), при этом в данном источнике информации содержатся сведения о том, что комбинирование эмульгаторов разных групп позволяет получить более высокий эффект.

Кроме того, в данной книге [4] (с.64 - 66) раскрыты составы майонезов, где совместно в качестве эмульгатора используются такие ингредиенты (точечные значения, входящие в интервал количественных соотношений ингредиентов по оспариваемому патенту), как молоко сухое

обезжиренное (1,6%, 1,8%, 2,8%, 3%) и яичный компонент в количестве 1,5-2,5 %, т.е. в количествах, попадающих в интервал количественных соотношений данных ингредиентов по оспариваемому патенту. Данные ингредиенты используются совместно с маслом растительным рафинированным дезодорированным (35%, 38%, 46%, 65,4%), сахарным песком (1%, 1,5%), солью поваренной (1,0-1,3%), уксусной кислотой 80%-ная (0,55, 0,6, 0, 65, 0,75%), яичным компонентом (5,0%), пищевыми добавками (0,75) и водой (остальное) в тех же количествах, что и в майонезе по оспариваемому патенту.

Источник [9] приведен заявителем в качестве характеристики общего уровня техники в области приготовления майонезов с использованием перепелиных яиц.

Что касается указания интервалов количественных соотношений ингредиентов в формуле по оспариваемому патенту более широких, чем интервалы количественных соотношений ингредиентов, приведенных в источниках информации [1] - [4], то в описании к оспариваемому патенту не содержится сведений, позволяющих судить о возможности достижения в этих широких интервалах иного (по сравнению с результатом, достигаемым в известных узких интервалах количественных соотношений ингредиентов) технического результата. Соответственно, более широкие интервалы количественных соотношений ингредиентов являются несущественными. Кроме того, в книге [4] раскрыты закономерности подбора качественного и количественного состава майонезов, т.е. возможность выбора количественных значений ингредиентов вне оговоренных выше известных интервалов очевидна для специалиста в данной области техники, поскольку основана лишь на варьировании ингредиентов майонеза.

Таким образом, в возражении приведены источники информации, содержащие сведения обо всех признаках, содержащихся в формуле

изобретения по оспариваемому патенту и о закономерностях, влияющих на выбор тех или иных количественных интервалов.

Исходя из вышеизложенного, можно констатировать, что возражение содержит доводы, позволяющих признать изобретение по оспариваемому патенту несоответствующим условию патентоспособности "изобретательский уровень".

Учитывая изложенное, коллегия палаты по патентным спорам решила:

удовлетворить возражение, поступившее 11.12.2013, патент Российской Федерации на изобретение № 2345569 признать недействительным полностью.