

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 поступившее в палату по патентным спорам 27.02.2013 возражение от фирмы «Марс, Инкорпорейтид», США (далее – лицо, подавшее возражение), против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2247517, при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2247517 на группу изобретений «Мясной эмульсионный продукт и способ его получения» выдан по заявке № 2002115820/13 с приоритетом от 16.11.1999 на имя компании СОСЬЕТЕ ДЕ ПРОДЮИ НЕСТЛЕ С.А., Швейцария (далее – патентообладатель). Патент действует со следующей формулой:

«1.Способ получения мясного эмульсионного продукта, имеющего внешний вид, максимально приближенный к натуральному мясу, включающий стадии получения мясной эмульсии, включающей белок и жир; измельчения и нагревания мясной эмульсии до температуры не менее 132°С; введения мясной эмульсии в зону технологической обработки, в которой на мясную эмульсию воздействуют давлением не менее 689 кПа (100 фунтов на кв.дюйм) для образования основы, состоящей, по меньшей мере, частично из множества волокнообразных структурных образований, сформированных в единую массу; выгрузки мясной эмульсии из зоны технологической обработки.

2. Способ по п.1, в котором мясную эмульсию подвергают неполному измельчению.
3. Способ по п.2, в котором неполное измельчение включает стадию пропускания эмульсии через компрессионные вальцы.
4. Способ по п. 2 или 3, в котором измельчение осуществляют после выгрузки эмульсии.
5. Способ по любому из пп.1-4, в котором мясная эмульсия включает не менее 29 мас.% белка и не более 7 мас.% жира.
6. Способ по любому из пп. 1-5, в котором зона технологической обработки включает удлиненную трубу.
7. Способ по п.6, включающий стадию охлаждения трубы.
8. Способ по п. 6 или 7, в котором труба имеет диаметр поперечного сечения, который изменяется в направлении, по меньшей мере, части ее длины.
9. Способ по любому из пп. 1-8, включающий стадию консервирования полученного мясного эмульсионного продукта.
10. Способ по любому из пп. 1-8, включающий стадию сушки мясной эмульсии и получения из нее продукта в виде гранул.
11. Способ по п.10, в котором сушка включает обжаривание.
12. Мясной эмульсионный продукт, включающий основу, состоящую, по меньшей мере, частично из множества волокнообразных структурных образований, сформированных в единую массу, содержащую не менее 29 мас.% белка и не более 7 мас.% жира, полученный согласно способу по любому из пп.1-11.
13. Мясной эмульсионный продукт по п.12, в котором белок происходит из мяса птицы.
14. Мясной эмульсионный продукт по п. 12 или 13, включающий 49 - 53 мас.% влаги.
15. Мясной эмульсионный продукт по любому из пп.12-14, включающий, по меньшей мере, один сухой белковый материал.

16. Мясной эмульсионный продукт по п.15, в котором белковый материал составляет 25 - 35 мас.% от массы продукта.

17. Мясной эмульсионный продукт по любому из пп.12-16, представляющий собой корм для домашних животных.

18. Мясной эмульсионный продукт, включающий основу, содержащую белок и жир и имеющую множество, в основном, линейных нитей волокнообразного материала, сформированных в единую массу, придающих мясному эмульсионному продукту внешний вид, максимально приближенный к натуральному мясу, полученный согласно способу по любому из пп.1-12.

19. Мясной эмульсионный продукт по п.18, в котором белок составляет 29 - 31 мас.% от массы мясного эмульсионного продукта.

20. Мясной эмульсионный продукт по п.18 или 19, в котором жир составляет 4 - 7 мас.% от массы мясного эмульсионного продукта.

21. Мясной эмульсионный продукт по любому из пп.18-20, включающий 49 - 53 мас.% влаги.

22. Мясной эмульсионный продукт по любому из пп.18-21, представляющий собой корм для домашних животных.

23. Мясной эмульсионный продукт по любому из пп.18-22, в котором белок происходит, по меньшей мере, частично из мяса птицы».

Против выдачи данного патента в палату по патентным спорам, в соответствии с пунктом 2 статьи 1398 Кодекса, было подано возражение, мотивированное несоответствием группы изобретений по оспариваемому патенту условиям патентоспособности «промышленная применимость» (независимый пункт 1 формулы) и «изобретательский уровень» (независимые пункты 1, 12, 18 формулы).

К возражению приложены следующие материалы:

- патентный документ США № 4781939 от 01.11.1989, с частичным переводом на русский язык (далее- [1]);

- патентный документ США № 3991221 от 09.11.1976, с частичным переводом на русский язык (далее- [2]);

- патентный документ США № 4200041 от 29.04.1980, с частичным переводом на русский язык (далее- [3]);

- патентный документ США № 3968269 от 06.07.1976, с частичным переводом на русский язык (далее- [4]).

По мнению лица, подавшего возражение, изобретение по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту не соответствует условию патентоспособности «промышленная применимость», поскольку не реализуется указанное в формуле назначение.

В обоснование данного довода, в возражении приводятся, в частности, следующие аргументы.

Способ по оспариваемому патенту направлен на получение продукта, имитирующего «мышечную ткань», а не «натуральное мясо», как это отражено в формуле. Мясная эмульсия, включающая белок и жир не позволяет получить продукт по оспариваемому патенту, а именно - «имитирующий мышечную ткань», поскольку эмульсия, образованная «преимущественно из жира, непригодна для получения продукта, имитирующего мышечную ткань», так как «из жира не образуются белковые волокна». Признак «нагревание мясной эмульсии до температуры не менее 132⁰С» может включать в себя такую пиковую температуру, при которой полученный продукт будет непригодным и непохожим на мышечную ткань. В способе по оспариваемому патенту не указаны приемы для упорядочения волокон мышечной ткани в зоне технологической обработки. Прием способа, касающийся «выгрузки мясной эмульсии из зоны технологической обработки» не приводит к получению мясного эмульсионного продукта, имитирующего по внешнему виду мышечную ткань.

В отношении несоответствия группы изобретений по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» в возражении отмечено, что изобретения, охарактеризованные в независимых пунктах 1, 12, 18 с очевидностью для специалиста следуют из патентных документов [1] - [4].

В качестве источника информации, откуда известен ближайший аналог, лицо, подавшее возражение предлагает рассматривать патентный документ [1]. В качестве отличительных признаков способа (независимый пункт 1 формулы) по оспариваемому патенту от известного из патентного документа [1] технического решения в возражении указаны следующие признаки:

-температура, до которой нагревают мясную эмульсию, составляет не менее 132° С;

-на мясную эмульсию воздействуют давлением не менее 689 кПа.

По мнению лица, подавшего возражение, данные признаки известны из патентных документов [2] или [3].

В отношении независимых пунктов 12, 18 формулы по оспариваемому патенту в возражении говорится о том, что охарактеризованные в них изобретения аналогичны продукту, полученному способом по любому из пунктов 1-12 формулы и, следовательно, они также с очевидностью для специалиста следуют из патентных документов [1] - [4].

Признаки зависимых пунктов 2-11, 13-17, 19-23, по мнению лица, подавшего возражение, также с очевидностью для специалистов следуют из патентных документов [1]-[4].

В адрес патентообладателя в установленном порядке было направлено уведомление с приложением экземпляра вышеупомянутого возражения согласно пункту 3.1 Правил ППС.

Патентообладатель до заседания коллегии (18.12.2013) представил отзыв по мотивам возражения.

В отношении несоответствия изобретения по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость» в отзыве отмечено, в частности, следующее.

В описании изобретения по оспариваемому патенту раскрыты средства и методы, с помощью которых может быть осуществлен способ получения продукта по независимому пункту 1 формулы, а также содержатся сведения, подтверждающие возможность реализации указанного назначения – получение

мясного эмульсионного продукта, имеющего внешний вид, максимально приближенный к натуральному мясу.

Патентообладатель обращает внимание на то, что задачей изобретения является не получение «натурального мяса», а получение продукта, схожего с натуральным мясом по внешнему виду. При этом признаки «мясная эмульсия, включающая белок и жир» и «нагревание мясной эмульсии до температуры не менее 132 °» не вызывают каких-либо сомнений у специалистов в отношении их технической сущности и воспроизводимости. Технология обработки мясной эмульсии с получением «множества линейных нитей волокнообразного материала, сформированных в единую массу» раскрыта в описании к оспариваемому патенту.

В отношении соответствия группы изобретений по независимым пунктам 1, 12, 18 формулы оспариваемого патента условию патентоспособности «изобретательский уровень» в отзыве, в частности, отмечено следующее.

Известный из патентного документа [1] способ (указан в возражении в качестве ближайшего аналога) был разработан и усовершенствован патентообладателем для создания продукта, улучшенного до «ощущения кусков натурального мяса, как по текстуре, так и по внешнему виду». В изобретении по оспариваемому патенту сделано неочевидное усовершенствование продукта до степени аналогии с натуральным мясом. Такое улучшение (прежде всего, относящееся к получению волокон и волокнообразных структур) отличает изобретение по оспариваемому патенту от известного из патентного документа [1] способа. Другим отличием изобретения по оспариваемому патенту от известного из документа [1] ближайшего аналога является обработка продукции без инъекции паром, что позволяет получить «целостный» продукт, по внешнему виду напоминающий натуральное мясо. При этом в ближайшем аналоге (см. документ [1]) предусмотрена обязательная инъекция паром, которая приводит к расслоению продукта.

В патентном документе [2] речь идет о приготовлении суспензии вареного/коагулированного белка, а не мясной эмульсии, как это отражено в

оспариваемом патенте. Кроме того, содержащиеся в патентном документе [2] сведения о совместном формировании в массе продукта нитей волокнообразного материала с белком и жиром, представлены в общем виде, в то время как в изобретении по оспариваемому патенту имеется конкретное (частное) указанное на то, что «волокна формируются на стадии формирования и обработки пищевой массы».

В патентном документе [3] отсутствуют сведения о параметрах давления на мясную эмульсию в зоне технологической обработки, о стадии «получения мясной эмульсии, включающей белок и жир», а также сведения о возможности получения продукта без инъекции пара.

В патентном документе [4] отсутствуют сведения о мясной эмульсии, содержащей белок и жир. Раскрытые в примерах 6 и 7 мясокостная мука и печень соответственно, относятся к субпродуктам и не являются мясом. Известный из данного документа [4] продукт не является эмульсией, причем в способе получения этого продукта не раскрыты ни приемы измельчения, ни приемы нагревания мясной эмульсии.

Патентообладатель обращает внимание на различие понятий «суспензия» и «эмульсия» со ссылкой на источники информации: Н.С. Зефирова. Химическая энциклопедия. Том 4, «БРЭ», М., 1995 (далее- [5]), Э.Кармас. Технология колбасных изделий. Под редакцией В.М.Горбатова. Перевод Ф.Н. Евтеевой. М., «Легкая и пищевая промышленность», 1981 (далее – [6]).

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

С учетом даты подачи международной заявки (08.11.2000), по которой был выдан оспариваемый патент, правовая база для проверки патентоспособности группы изобретений по указанному патенту включает Патентный закон Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 (далее – Закон), Правила составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на изобретение, утвержденные Роспатентом 17.04.1998 №82, зарегистрированные Минюстом 22.09.1998 № 1612 (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 новым, если оно не известно из уровня техники.

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

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

Изобретение является промышленно применимым, если оно может быть использовано в промышленности, сельском хозяйстве, здравоохранении и других отраслях деятельности.

Согласно подпункту 1 пункта 3.3.1 Правил ИЗ формула изобретения предназначается для определения объема правовой охраны, предоставляемой патентом.

Согласно подпункту 1 пункта 19.5.1 Правил ИЗ изобретение является промышленно применимым, если оно может быть использовано в промышленности, сельском хозяйстве, здравоохранении других отраслях деятельности.

Согласно подпункту 2 пункта 19.5.1 Правил ИЗ при установлении возможности использования изобретения проверяется, содержат ли материалы заявки указание назначения заявленного объекта изобретения.

Проверяется также, описаны ли в первичных материалах заявки 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 материалах заявки допустимо, чтобы указанные 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.

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.

В соответствии с подпунктом (1) пункта 19.5.3. Правил ИЗ изобретение имеет изобретательский уровень, если оно для специалиста явным образом не следует из уровня техники.

Согласно подпункту (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;

В соответствии с подпунктом (5) пункта 19.5.3 Правил ИЗ, изобретение не рассматривается как несоответствующее изобретательскому уровню из-за его кажущейся простоты и раскрытия в материалах заявки механизма достижения технического результата, если такое раскрытие стало известно не из уровня техники, а только из материалов заявки.

В соответствии с подпунктом (6) пункта 19.5.3 Правил ИЗ известность влияния отличительных признаков заявленного изобретения на технический результат может быть подтверждена как одним, так и несколькими источниками информации. Допускается привлечение аргументов, основанных на общеизвестных в конкретной области техники знаниях, без указания каких-либо источников информации. Однако, это не освобождает экспертизу от обязанности

указать такие источники при дальнейшем рассмотрении заявки, если на этом будет настаивать заявитель.

В соответствии с подпунктом (8) пункта 19.5.3 Правил ИЗ если заявленное изобретение, охарактеризованное в многозвенной формуле, содержащей зависимые пункты, признано соответствующим условию изобретательского уровня в отношении независимого пункта, дальнейшая проверка в отношении зависимых пунктов формулы не проводится.

Группе изобретений по оспариваемому патенту представлена правовая охрана в объеме признаков, содержащихся в независимых пунктах 1, 12, 18 формулы, приведенной выше.

Анализ доводов лица, подавшего возражение, и доводов патентообладателя, касающихся оценки соответствия изобретения по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость» показал следующее.

Группа изобретений по оспариваемому патенту относится к области пищевой промышленности. Описание и формула оспариваемого патента на дату подачи заявки содержали указание назначения данной группы изобретений. Так, независимый пункт 1 формулы содержит родовое понятие, отражающее назначение и касающееся получения мясного эмульсионного продукта, имеющего внешний вид, максимально приближенный к натуральному мясу.

При этом, в описании к оспариваемому патенту содержатся сведения о том, что изобретение по пункту 1 формулы по оспариваемому патенту направлено не на получение натурального мяса, а на получение продукта, схожего по внешнему виду, текстуре, форме и консистенции с натуральным мясом. При этом, из описания к оспариваемому патенту следует, что имитация данного продукта с натуральным мясом обеспечивается сформированными в пучки линейными нитями волокнообразного материала (стр. 1, 2 описания к оспариваемому патенту).

По мнению лица, подавшего возражение, мясная эмульсия, включающая белок и жир не позволяет получить продукт «имитирующий мышечную ткань», поскольку при большом (преимущественном) количестве жира белковые волокна не образуются. Однако, согласно описанию по оспариваемому патенту в состав эмульсии входит не только один жир, но также вода, белок, мясо. При этом количество белка и жира в мясной эмульсии нормируется (например, количество белка регулируется добавлением сухих белковых материалов). В частности, в описании к оспариваемому патенту содержатся сведения о том, что для осуществления способа по независимому пункту 1 формулы исходные компоненты для мясной эмульсии могут включать, например, приблизительно от 29 до около 31% масс. белка и приблизительно от 4 до около 6% масс. жира, а также от около 45 до 80% масс. влаги. При этом точная концентрация воды в эмульсии зависит от количества белка и жира в данной эмульсии (см. страницы 6, 7 описания). То есть, количество того или иного вещества напрямую коррелирует с профилем полученного мясного эмульсионного продукта. Таким образом, специалист в данной области не возьмет 100% жира для получения структуры белковых волокон в мясном продукте и содержащиеся в описании к оспариваемому патенту сведения позволяют получить продукт, охарактеризованный в независимом пункте 1 формулы.

Признак «нагревание мясной эмульсии до температуры не менее 132⁰С», также раскрыт в описании к оспариваемому патенту, где содержатся сведения о том, что быстрое нагревание вязкой мясной эмульсии до температуры выше точки кипения воды (как правило, от около 120⁰ до около 163⁰С, а предпочтительно от около 140⁰ до около 154⁰С) приводит к коагуляции белка в эмульсии, что вызывает затвердение эмульсии и образование плотного мясного эмульсионного продукта в течение не более 5 минут (см. стр. 8 описания). При этом указано, что высокая температура, наряду с повышенным давлением, обеспечивает расслоение продукта на волокна, причем, чем выше температура продукта и давление, тем лучше происходит образование волокон.

Также нельзя согласиться с мнением лица, подавшего возражение, в том, что в способе по оспариваемому патенту не указаны приемы для упорядочения волокон мышечной ткани в зоне технологической обработки, а прием способа, касающийся «выгрузки мясной эмульсии из зоны технологической обработки» не приводит к получению мясного эмульсионного продукта, имитирующего по внешнему виду мышечную ткань.

Так, технологическая обработка с получением «множества линейных нитей волокнообразного материала, сформированных в единую массу/пучки» раскрыта на страницах 9,10 описания к оспариваемому патенту. В частности, на странице 9 описания указано: «Высокая температура, наряду с повышенным давлением, обеспечивает расслоение продукта на волокна. Выяснилось, что чем выше температура продукта и давление, тем лучше происходит образование волокон. Под этим подразумевается линейная центровка с более мелкими, более тонкими и более длинными волокнами». При этом, поскольку зона технологической обработки имеет форму удлиненной трубы, то образовавшийся на этой стадии продукт необходимо охладить, извлечь и, предпочтительно, нарезать на куски (см. страницу 10 описания).

Таким образом, возражение не содержит доводов, позволяющих признать изобретение по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту несоответствующим условию патентоспособности «промышленная применимость».

Анализ доводов лица, подавшего возражение, и доводов патентообладателя, касающихся оценки соответствия изобретения, охарактеризованного в независимом пункте 1 формулы по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» показал следующее.

Изобретение по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту относится к способу получения мясного эмульсионного продукта и характеризуется определенными приемами способа:

- получением мясной эмульсии, включающей белок и жир;
- измельчением и нагреванием мясной эмульсии до температуры не менее 132⁰С;
- введением мясной эмульсии в зону технологической обработки, в которой на мясную эмульсию воздействуют давлением не менее 689 кПа (100 фунтов на кв. дюйм);
- выгрузкой мясной эмульсии из зоны технологической обработки.

При этом получается продукт, «имеющий внешний вид, максимально приближенный к натуральному мясу». Согласно данному изобретению прием способа, касающийся «введения мясной эмульсии в зону технологической обработки...» необходим для «образования основы, состоящей, по меньшей мере, частично из множества волокнообразных структурных образований, сформированных в единую массу».

В качестве ближайшего аналога в возражении рассматривается известный из патентного документа [1] способ получения мясного эмульсионного продукта, который по своему внешнему виду похож на натуральное мясо (1 абзац перевода). Данный способ включает следующие приемы: получение мясной эмульсии, включающей белок и жир; измельчение и нагревание мясной эмульсии (2 абзац перевода); введение мясной эмульсии в зону технологической обработки, в которой на мясную эмульсию «воздействуют давлением выше давления пара смеси» (2 абзац перевода).

Отличием способа по оспариваемому патенту от способа, известного из патентного документа [1] являются значения температуры, до которой нагревают мясную эмульсию (именно «не менее 132⁰С») и давления, которым воздействуют на мясную эмульсию, находящуюся непосредственно в зоне технологической обработки («не менее 689 кПа»), а также образование основы, состоящей, по меньшей мере, частично из множества волокнообразных структурных образований, сформированных в единую массу.

По мнению лица, подавшего возражение, данные признаки известны из патентных документов [2], [3] где описан способ получения съедобных белковых волокон из сваренного мясного сырья.

Действительно, в упомянутом документе [2] содержатся сведения о воздействии на промежуточное вещество нагревом и давлением в диапазоне значений, указанных в независимом пункте 1 формулы по оспариваемому патенту, а именно от 138°C до 168°C для нагрева (стр.2, абзац 2 перевода) и от 345 кПа до 34,5 МПа для давления (стр.3, абзац 2 перевода).

Однако, во всех стадиях известного из данного документа [2] способа в качестве промежуточного вещества используют не эмульсию, как это отражено в независимом пункте 1 формулы по оспариваемому патенту, а суспензию, о чем прямо говорится в представленном переводе документа [2]. Так, в патентном документе [2] имеется информация о том, что: «отдельные ...волокна мясного сырья образуются прокачиванием суспензии под давлением через теплообменную зону и нагреванием суспензии ...» (абзац 1, стр.1), «из сваренного мясного сырья...образуют водную суспензию...» (абзац 3, стр. 1), «...высокий уровень нагревания необходим при производстве волокон из суспензии...» (абзац 3, стр.2), «...способ может осуществляться в широком интервале давления, и это давление создается посредством использования суженного отверстия в комбинации с нагреванием и заключением суспензии в ограниченное пространство...» (абзац 2, стр.3).

Согласно научно-технической литературе, суспензия - это дисперсные системы, в которых твердые частицы дисперсной фазы находятся во взвешанном состоянии в жидкой дисперсионной среде (взвеси) (источник [5]), а эмульсия - это более сложная, неустойчивая система из воды и масла/жира (источник [6]).

Таким образом, можно говорить о том, что эмульсии и суспензии различаются между собой по своим физико-техническим и химическим свойствам. То есть, специалисту в данной области техники не очевидно, что при нагревании и воздействии давлением в совпадающих интервалах значений этих приемов на эмульсию и суспензию будет выполняться условие получения

промежуточной основы из волокнообразных структурных образований, сформированных именно в единую массу, обладающую одинаковыми характеристиками и свойствами.

Следовательно, из патентного документа [2] не известен, по меньшей мере, признак, касающийся использования в промежуточных стадиях способа получения продукта по оспариваемому патенту именно «эмульсии».

Что касается патентного документа [3], то в нем речь также идет об использовании «суспензии». Сведения об использовании эмульсии в данном документе [3] отсутствуют.

Патентный документ [4] представлен в возражении для анализа признаков независимых пунктов формулы по оспариваемому патенту.

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

В отношении анализа доводов сторон, касающихся оценки соответствия изобретений, охарактеризованных в независимых пунктах 12, 18 формулы по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень», можно отметить следующее.

Данные изобретения относятся к «мясным эмульсионным продуктам», полученным по способу, охарактеризованному в независимом пункте 1 формулы по оспариваемому патенту. При этом, поскольку в отношении изобретения по пункту 1 формулы сделан вывод об отсутствии в приведенных в возражении источниках информации [1]-[3] сведений о всех признаках данного пункта не представляется возможным говорить о том, что в возражении приведены доводы, позволяющие признать изобретения по независимым пунктам 12, 18 формулы по оспариваемому патенту несоответствующими условию патентоспособности «изобретательский уровень» в рамках настоящего возражения.

Учитывая вышеизложенное, коллегия палаты по патентным спорам пришла к выводу

отказать в удовлетворении возражения, поступившего 27.02.2013, патент Российской Федерации на изобретение № 2247517 оставить в силе.