

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ
коллегии
по результатам рассмотрения возражения заявления**

Коллегия в порядке, установленном пунктом 3 статьи 1248 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации, введенной в действие с 1 января 2008 г. Федеральным законом от 18 декабря 2006 г. № 231-ФЗ, в редакции, действовавшей на дату подачи возражения, и Правилами рассмотрения и разрешения федеральным органом исполнительной власти по интеллектуальной собственности споров в административном порядке, утвержденными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства экономического развития Российской Федерации от 30.04.2020 г. № 644/261, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 25.08.2020 № 59454, с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России и Минэкономразвития России от 23.11.2022 № 1140/646 (далее - Правила ППС), рассмотрела возражение Бородиной Елены Альбертовны (далее - лицо, подавшее возражение), поступившее 05.05.2025, против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2728455, при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2728455 на изобретение «Способ изготовления печатного пряника» выдан по заявке № 2019144084 с приоритетом от 26.12.2019 на имя Дмитриева Андрея Викторовича (далее - патентообладатель) и действует со следующей формулой:

«Способ изготовления печатного пряника, включающий замес теста, приготовление сиропа для пропитки, приготовление начинки, приготовление сиропа для глазирования, формование тестовой заготовки в штампе, выпечку, охлаждение, декорирование и обсушку пряника, отличающийся тем, что в качестве штампа используют деревянную пряничную форму, по периметру которой дополнительно выполнен декоративный орнамент, выпечку пряника

производят в форме из пищевой стали, выполненной по размерам и форме пряника, после выпечки и охлаждения выполняют горизонтальный разрез пряника пополам, наносят на каждую половину пряника сироп для пропитки, на нижнюю половину пряника наносят начинку по всему периметру, затем склеивают нижнюю половинку с верхней, причем перед горизонтальным разрезом пряника производят нанесение вертикальной контрольной метки для обеспечения равномерного склеивания двух половин пряника, после нанесения начинки, по его всей поверхности».

Против выдачи данного патента в соответствии с пунктом 2 статьи 1398 упомянутого выше Гражданского кодекса Российской Федерации было подано возражение, мотивированное тем, что изобретение по оспариваемому патенту не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень».

С возражением представлены копии следующих материалов:

- патентный документ RU 2129792 C1, дата публикации 10.05.1999 (далее - [1]);
- патентный документ RU 2225117 C2, дата публикации 10.03.2004 (далее - [2]);
- сведения из сети интернет по адресу www.kuharka.ru/talk/deco/pryanik77454.html, касающиеся статьи «Формы на гнутые шкатулки, вазы» (далее - [3]);
- патентный документ RU 2618695 C1, дата публикации 11.05.2017 (далее - [4]);
- сведения из сети интернет по адресу domashniy.ru/eda/kak_propitat_korzhi_dlya_torta_re15, касающиеся статьи «Как пропитать коржи для торта» (далее - [5]);
- патентный документ RU 2449934 C2, дата публикации 10.05.2012 (далее - [6]);
- патентный документ RU 2642415 C1, дата публикации 24.01.2018 (далее - [7]).

В отношении несоответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» в возражении отмечено, что изобретение для специалиста явным образом следует из уровня техники и основано на дополнении известного средства известными частями, присоединяемыми к нему по известным правилам, причем подтверждена известность влияния таких дополнений на достигаемый технический результат.

Так, лицо, подавшее возражение, отмечает, что наиболее близким аналогом изобретения по оспариваемому патенту является решение, известное из патентного документа [1], характеризующее способ изготовления печатного пряника.

По мнению лица, подавшего возражение, способ по оспариваемому патенту отличается от наиболее близкого аналога тем, что в качестве штампа используют деревянную пряничную форму, по периметру которой дополнительно выполнен декоративный орнамент, выпечку пряника производят в форме из пищевой стали, выполненной по размерам и форме пряника, после выпечки и охлаждения выполняют горизонтальный разрез пряника пополам, наносят на каждую половину пряника приготовленный сироп для пропитки, на нижнюю половину пряника наносят начинку по всему периметру, затем склеивают нижнюю половинку с верхней, причем перед горизонтальным разрезом пряника производят нанесение вертикальной контрольной метки для обеспечения равномерного склеивания двух половин пряника, после нанесения начинки, по его всей поверхности.

При этом в возражении отмечено, что из источников информации, приведенных в возражении, в частности, из источников информации [2]-[7], известны указанные отличительные признаки, а также раскрыто влияние указанных признаков на технический результат, обеспечиваемый изобретением.

В подтверждение этому в возражении приведен анализ содержания источников информации [2]-[7] и соответствующие доводы технического характера.

Таким образом, в возражении сделан вывод о несоответствии решения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень».

Патентообладатель в установленном порядке был ознакомлен с материалами возражения и на заседании коллегии, состоявшемся 21.07.2025, представил отзыв, в котором выразил несогласие с доводами лица, подавшего возражение.

В отзыве патентообладатель выражает мнение о том, что источники информации [1]-[7] не раскрывают все признаки оспариваемого изобретения, а, соответственно, и не раскрывают влияние указанных признаков на технический результат, в связи с чем изобретение по оспариваемому патенту не может быть признано созданным путем объединения, изменения или совместного использования сведений, содержащихся в уровне техники, и (или) общих знаний специалиста.

В подтверждение этого в отзыве приведен анализ сведений из указанных источников информации [1]-[7].

Таким образом, в отзыве сделан вывод о том, что выводы лица, подавшего возражение, в отношении несоответствия решения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» не являются обоснованными.

Кроме того, в отзыве сделан вывод о том, что изобретение по оспариваемому патенту соответствует условию патентоспособности «новизна», поскольку ни одно противопоставленное техническое решение не обладает всей совокупностью признаков, раскрытых в формуле изобретения оспариваемого патента.

Также в отзыве упомянут патентный документ RU 2128440 C1, дата публикации 10.04.1999 (далее - [8]), который не был представлен патентообладателем.

На заседании коллегии, состоявшемся 02.09.2025, от лица, подавшего возражение, поступили дополнительные материалы, содержащие доводы о

несогласии с выводами, сделанными патентообладателем, а также дополнительные доводы о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень».

С дополнительными материалами представлены копии следующих источников информации:

- сведения из сети интернет по адресу <https://atkarskgazeta.ru/novosti/v-90e-gody-uatkarskogo-pranika-byla-avtorskaa-receptura20180412-093121/>, касающиеся публикации из Аткарской газеты (далее - [9]);
- патентный документ RU 2688380 C1, дата публикации 21.05.2019 (далее - [10]);
- патентный документ RU 10051 U1, дата публикации 16.06.1999 (далее - [11]);
- ГОСТ 5632-2014 «Нержавеющие стали и сплавы коррозионно-стойкие, жаростойкие и жаропрочные. Марки», дата введения 01.01.2015, с. 41 (далее - [12]);
- патентный документ RU 25677 U1, дата публикации 20.10.2002 (далее - [13]).

При этом в дополнительных материалах указано, что в источниках информации [9]-[13] раскрыты решения, которым присущи признаки оспариваемого изобретения, касающиеся приготовления сиропа для начинки, приготовления начинки, приготовления сиропа для глазирования, декорирования пряника, использования форм для выпечки из пищевой стали, нанесения начинки на нижнюю половинку по всему периметру и нанесения на каждую половинку пряника сиропа для пропитки, а также раскрыто влияние указанных признаков на заявленный технический результат.

В остальном изложенные в дополнительных материалах доводы по существу повторяют доводы возражения.

На том же заседании коллегии, состоявшемся 02.09.2025, от патентообладателя поступили дополнительные материалы, содержащие копию патентного документа [8].

В корреспонденции от 29.09.2025 от лица, подавшего возражение, поступили дополнительные материалы, содержащие разъяснения в отношении источников информации [3] и [5], в частности, в отношении общедоступности содержащихся в них сведений.

В корреспонденции от 05.11.2025 от лица, подавшего возражение, поступили дополнительные материалы, содержащие копии следующих документов:

- товарные накладные на поставку ООО «Инком» пряников (далее - [14]);

- публикация «Рецептуры на пряники», Госагропром СССР, Отдел пищевой промышленности, Всесоюзный научно-исследовательский институт кондитерской промышленности, М., 1986 г. (далее - [15]);

- приказ ООО ТКФ «Пряничная столица» № 7-ОД от 03.06.2019 об утверждении и введении в действие технологической инструкции по производству заварных печатных пряников с начинками ТИ 9133-001-2019 с приложением технологической инструкции (далее - [16]);

- приказ ООО ТКФ «Пряничная столица» № 8-ОД от 03.06.2019 об утверждении и введении в действие рецептуры «Пряники заварные глазированные «Пряничная столица» с яблочной начинкой с корицей» РЦ 15810-005-2019 с приложением рецептуры (далее - [17]);

- журнал учета приказов по основной деятельности ООО ТКФ «Пряничная столица» (далее - [18]);

- декларации о соответствии ЕАЭС с приложениями (далее - [19]);

- «Сборник технологических инструкций по производству мучных изделий», Пищепромиздат, с. 78-81 (далее - [20]);

- декларация о соответствии ТС с приложением (далее - [21]);

- журнал учета приказов по основной деятельности ООО «Инком» (далее - [22]);

- приказ ООО «Инком» № 5-ОД от 01.03.2016 об утверждении и введении в действие технологической инструкции по производству заварных печатных пряников с начинками ТИ 9133-002-2016 и рецептуры «Пряники заварные

глазированные «Сувенир из Тулы» с фруктовой начинкой» РЦ 15810-02-2016 с приложениями технологической инструкции и рецептуры (далее - [23]);

- приказ ООО «Инком» № 10-ОД от 01.10.2016 об утверждении и введении в действие прайса на продукцию ООО «Инком» с приложением прайс-листа (далее - [24]).

При этом каких-либо комментариев в отношении указанных документов представлено не было.

На заседании коллегии, состоявшемся 17.12.2025, от лица, подавшего возражение, поступили дополнительные материалы, содержащие комментарий в отношении документов [14]-[24], в частности, лицо, подавшее возражение, отметило, что данные материалы были представлены к сведению и не касаются оценки патентоспособности оспариваемого изобретения.

Изучив материалы дела и заслушав участников рассмотрения возражения, коллегия установила следующее.

С учетом даты подачи заявки (26.12.2019) правовая база для оценки соответствия изобретения по оспариваемому патенту условиям патентоспособности включает упомянутый выше Гражданский кодекс Российской Федерации в редакции, действовавшей на дату подачи заявки (далее - Кодекс), Правила составления, подачи и рассмотрения документов, являющихся основанием для совершения юридически значимых действий по государственной регистрации изобретений, и их формы (далее - Правила), Требования к документам заявки на выдачу патента на изобретение (далее - Требования) и Порядок проведения информационного поиска при проведении экспертизы по существу по заявке на выдачу патента на изобретение и представления отчета о нем (далее - Порядок), утвержденные приказом Министерства экономического развития Российской Федерации от 25.05.2016 № 316, зарегистрированным в Минюсте РФ 11.07.2016 № 42800, в редакциях, действовавших на дату подачи заявки.

Согласно пункту 1 статьи 1350 Кодекса изобретению предоставляется правовая охрана, если оно является новым, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо.

Согласно пункту 2 статьи 1350 Кодекса изобретение имеет изобретательский уровень, если для специалиста оно явным образом не следует из уровня техники. Уровень техники для изобретения включает любые сведения, ставшие общедоступными в мире до даты приоритета изобретения.

Согласно пункту 2 статьи 1354 Кодекса для толкования формулы изобретения могут использоваться описание и чертежи.

Согласно пункту 1 статьи 1398 Кодекса патент на изобретение может быть признан недействительным полностью или частично, в частности, в случае несоответствия изобретения условиям патентоспособности, установленным Кодексом.

Согласно пункту 75 Правил при проверке изобретательского уровня изобретение признается имеющим изобретательский уровень, если установлено, что оно для специалиста явным образом не следует из уровня техники. Изобретение явным образом следует из уровня техники, если оно может быть признано созданным путем объединения, изменения или совместного использования сведений, содержащихся в уровне техники, и (или) общих знаний специалиста.

Согласно пункту 76 Правил проверка изобретательского уровня изобретения может быть выполнена по следующей схеме: определение наиболее близкого аналога изобретения в соответствии с пунктом 35 Требований к документам заявки; 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 заявленного изобретения; анализ уровня техники в целях подтверждения известности влияния признаков, совпадающих с отличительными признаками заявленного изобретения, на указанный заявителем технический результат.

Изобретение признается не следующим для специалиста явным образом из уровня техники, если в ходе проверки не выявлены решения, имеющие признаки, совпадающие с его отличительными признаками, или такие решения выявлены, но не подтверждена известность влияния этих отличительных признаков на указанный заявителем технический результат.

Согласно пункту 80 Правил известность влияния отличительных признаков заявленного изобретения на технический результат может быть подтверждена как одним, так и несколькими источниками информации. Допускается использование аргументов, основанных на общих знаниях в конкретной области техники, без указания каких-либо источников информации.

Согласно пункту 81 Правил в случае наличия в формуле изобретения признаков, в отношении которых заявителем не определен технический результат, или в случае, когда установлено, что указанный заявителем технический результат не достигается, подтверждения известности влияния таких отличительных признаков на технический результат не требуется.

Согласно подпункту 1 пункта 35 Требований в качестве аналога изобретения указывается средство, имеющее назначение, совпадающее с назначением изобретения, известное из сведений, ставших общедоступными в мире до даты приоритета изобретения. После описания аналогов в качестве наиболее близкого к изобретению указывается тот, которому присуща совокупность признаков, наиболее близкая к совокупности существенных признаков изобретения.

Согласно пункту 36 Требований сущность изобретения как технического решения выражается в совокупности существенных признаков, достаточной для решения указанной заявителем технической проблемы и получения обеспечиваемого изобретением технического результата, признаки относятся к существенным, если они влияют на возможность решения указанной заявителем технической проблемы и получения обеспечиваемого изобретением технического результата, то есть находятся в причинно-следственной связи с указанным результатом, под специалистом в данной области техники

понимается гипотетическое лицо, имеющее доступ ко всему уровню техники и обладающее общими знаниями в данной области техники, основанными на информации, содержащейся в справочниках, монографиях и учебниках.

Согласно пункту 11 Порядка общедоступными считаются сведения, содержащиеся в источнике информации, с которым любое лицо может ознакомиться.

Согласно пункту 12 Порядка датой, определяющей включение источника информации в уровень техники, для опубликованных патентных документов является указанная на них дата опубликования, для отечественных печатных изданий и печатных изданий СССР - указанная на них дата подписания в печать, для отечественных печатных изданий и печатных изданий СССР, на которых не указана дата подписания в печать, а также для иных печатных изданий - дата их выпуска, а при отсутствии возможности ее установления - последний день месяца или 31 декабря указанного в издании года, если время выпуска определяется соответственно месяцем или годом, для технических регламентов, национальных стандартов Российской Федерации, государственных стандартов Российской Федерации - дата их официального опубликования, для сообщений по радио, телевидению, в кино - дата такого сообщения, если оно зафиксировано на соответствующем носителе информации на указанную дату, для сведений, полученных в электронном виде (через доступ в режиме онлайн в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - Интернет) или с оптических дисков (далее - электронная среда), - дата публикации документов, ставших доступными с помощью указанной электронной среды, если она на них проставлена и может быть документально подтверждена, или, если эта дата отсутствует, дата помещения сведений в эту электронную среду при условии ее документального подтверждения.

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

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

Согласно доводам возражения наиболее близким аналогом способа по оспариваемому патенту является решение, раскрытое в патентном документе [1], характеризующее способ изготовления печатного пряника.

Вместе с тем анализ приведенных лицом, подавшим возражение, источников информации, показал, что по совокупности признаков, наиболее близкой к совокупности существенных признаков изобретения, в качестве наиболее близкого аналога может быть принято решение, раскрытое в патентном документе [4], характеризующее способ изготовления пряника (см. подпункт 1 пункта 35 Требований).

Тут следует отметить, что в патентном документе [4] имеется указание на то, что на поверхность заготовки теста наносят рисунок при помощи оттиска для выпечки, из чего для специалиста с очевидностью следует, что известный способ относится к изготовлению именно печатного пряника.

Патентный документ [4] имеет дату публикации до даты приоритета (26.12.2019) изобретения по оспариваемому патенту, в связи с чем данный источник информации может быть включен в уровень техники для оценки соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» (см. пункты 11 и 12 Порядка).

Известный из патентного документа [4] способ изготовления печатного пряника включает замес теста, приготовление начинки (брюсничной), приготовление сиропа для глазирования, формование тестовой заготовки, выпечку, охлаждение, декорирование и обсушку пряника. При этом выпечку пряника производят в пищевой металлической форме (кольцах для выпечки), выполненной по размерам и форме пряника, а после выпечки выполняют горизонтальный разрез пряника пополам, на нижнюю половину пряника наносят начинку, затем совмещают и склеивают нижнюю половинку с верхней [см. с. 4-6 описания, формулу].

Тут следует отметить, что в решении по патентному документу [4] готовый пряник глазируют сиропом для украшения поверхности (см. с. 5, абзац 3), т.е. осуществляют декорирование пряника (см., например, https://dic.academic.ru/dic.nsf/dic_synonyms/35809/декорирование).

Также необходимо отметить, что для специалиста является очевидным, что разрез пряников пополам производят после их извлечения из печи, т.е., как минимум, частично охлажденных. В этой связи следует констатировать, что признак оспариваемого изобретения, касающийся того, что горизонтальный разрез пряника пополам производят после выпечки и охлаждения, присущ решению, раскрытыму в патентном документе [4].

При этом следует обратить внимание на то, что в формуле изобретения оспариваемого патента указанный признак не конкретизируется и приведен в общем виде, в частности, не указано, до какой конкретно температуры охлаждают пряник перед тем, как разрезать его пополам.

Таким образом, решение по оспариваемому патенту отличается от решения, известного из патентного документа [4], следующими признаками:

- осуществляют приготовление сиропа для пропитки (1);
- формование заготовки осуществляют в штампе, в качестве которого используют деревянную пряничную форму, по периметру которой дополнительно выполнен декоративный орнамент (2);
- форма для выпечки выполнена из пищевой стали (3);
- сироп для пропитки наносят на каждую половину пряника по всему периметру (4);
- начинку наносят по всему периметру (5);
- перед горизонтальным разрезом пряника производят нанесение вертикальной контрольной метки для обеспечения равномерного склеивания двух половин пряника после нанесения начинки по его всей поверхности (6).

Указанные отличительные признаки (1)-(6) не раскрыты в патентном документе [4] и не следуют для специалиста явным образом из данного источника информации.

Вместе с тем в отношении указанных отличительных признаков (1)-(6) необходимо отметить следующее.

Из описания изобретения по оспариваемому патенту следует, что технический результат, достигаемый изобретением, заключается в промышленном производстве заварного печатного пряника при улучшении его органолептических свойств. Данный технический результат явным образом вытекает из поставленной технической задачи, сформулированной аналогичным образом.

При этом анализ описания оспариваемого изобретения показал, что отличительные признаки (1) и (3), касающиеся того, что осуществляют приготовление сиропа для пропитки, а форма для выпечки выполнена из пищевой стали, не являются существенными для достижения указанного технического результата, поскольку в описании изобретения не приведена причинно-следственная связь данных признаков с техническим результатом (см. пункт 36 Требований).

При этом наличие указанной причинно-следственной связи также не следует для специалиста на основании уровня техники и его общих знаний, поскольку является очевидным, что сам факт приготовления сиропа для пропитки для его дальнейшего использования в изготовлении пряника не может каким-либо образом повлиять на органолептические свойства пряника, как и использование именно пищевой стали в качестве материала формы для выпечки, поскольку изготовление формы из любого пищевого материала, предназначенного именно для выпечки, обеспечит, соответственно, равномерный подъем теста и выпечку продукта.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что подтверждения известности влияния отличительных признаков (1) и (3) на технический результат не требуется (см. пункт 81 Правил).

Вместе с тем из патентного документа [13] и источника информации [9], которые являются документами уровня техники в соответствии с положениями пунктов 11 и 12 Порядка, известно, что для изготовления кондитерских изделий,

в том числе и пряников, отдельно готовят сироп для пропитки с целью его дальнейшего использования, соответственно, для пропитки получаемых кондитерских изделий (см. с. 2 описания патентного документа [13], абзацы 1, 7, и с. 2, абзац 1, источника информации [9]).

Из патентного документа [11] и ГОСТа [12], которые также являются документами уровня техники в соответствии с положениями пунктов 11 и 12 Порядка, известно использование пищевой нержавеющей стали для изготовления форм для выпечки и предметов домашнего обихода и кухонной утвари (см. с. 2 описания и реферат патентного документа [11] и с. 41 ГОСТа [12]).

Что касается отличительных признаков (2), (4) и (5), касающихся того, что формование заготовки осуществляют в штампе, в качестве которого используют деревянную пряничную форму, по периметру которой дополнительно выполнен декоративный орнамент, сироп для пропитки наносят на каждую половину пряника по всему периметру и начинку наносят по всему периметру, то в описании приведены следующие сведения, обуславливающие наличие причинно-следственной связи между указанными отличительными признаками и декларируемым техническим результатом:

- недостатком аналога является то, что начинку наносят не по всей поверхности пряника, а на расстоянии 2 см от края, что подразумевает образование сухих краев и негативно отражается на вкусовых характеристиках пряника. Концентрация начинки в середине пряника увеличивает влажность самого пряника в этих местах, что приводит к проседанию теста в центре пряника и уменьшает его эстетическую привлекательность;

- по периметру деревянной пряничной формы выполнен декоративный орнамент, который в дальнейшем не будет позволять тестовой заготовке деформироваться и изменять форму;

- возможно изготавливать заварной печатный пряник с улучшенными органолептическими свойствами, поскольку он может выполняться любой

формы и веса не привязываясь к форме круга, так как подразумевается использование деревянных пряничных форм произвольного вида;

- использование деревянной пряничной формы с орнаментом по краям пряника позволяет дополнительно не допускать тестовой заготовке деформироваться и изменять форму при выпечке и дает возможность выделять отпечатанный рисунок цветной глазурью и использовать декоративные элементы выполненные на цветном пищевом принтере. Орнамент дает возможность середине пряника быть ровной по горизонту.

Таким образом, с учетом приведенных сведений следует констатировать, что приведенные выше отличительные признаки (2), (4) и (5) не могут быть признаны несущественными (см. пункт 36 Требований), в связи с чем в соответствии с пунктом 76 Правил устанавливалась известность указанных признаков из уровня техники, а также был проведен анализ известности влияния данных признаков на указанный в описании изобретения технический результат.

При этом в патентном документе [2], который является документом уровня техники (см. пункты 11 и 12 Порядка), содержатся сведения о том, что формование заготовки пряника осуществляют в штампе, в качестве которого используют деревянную пряничную форму произвольного вида и размера, по периметру которой дополнительно выполнен декоративный орнамент. Использование известных деревянных пряничных форм позволяет произвольно задавать форму, размер и вес пряника, сохранять его форму, а также способствует лучшему отделению формованного теста из формы (см. с. 4 описания, фиг. 1), что, соответственно, улучшает органолептические свойства пряника.

Использование пряничных форм, по периметру которых дополнительно выполнен декоративный орнамент, для изготовления печатных пряников также раскрыто в патентном документе [1] (см. с. 7, кол. 1, строки 23-33, фиг. 3 и 4).

Таким образом, отличительный признак (2) раскрыт в уровне техники, а также раскрыто влияние указанного признака на технический результат, приведенный в описании изобретения по оспариваемому патенту.

Что касается отличительных признаков (4) и (5), касающихся того, что сироп для пропитки наносят на каждую половину пряника по всему периметру, а начинку наносят по всему периметру нижней половинки пряника, то следует отметить, что, как таковая, операция пропитки сиропом частей кондитерских изделий, выполненных из теста, является широко известной и повсеместно используемой в данной области техники. Также является общеизвестным, что пропитка сиропом, который является жидким продуктом, служит для увлажнения выпеченных частей кондитерского изделия перед его сборкой и внесением начинки, придания продукту сочности и мягкости, что следует из самого определения понятий «пропитка» и «сироп» (см. <https://dic.academic.ru/dic.nsf/bse/132702/Сироп?ysclid=mjlduxyiuk611133104>, <https://dic.academic.ru/dic.nsf/es/135782/пропитка?ysclid=mjldor8ka3579644025>).

При этом для специалиста является очевидным, что как пропитка сиропом, так и нанесение начинки, по всему периметру частей кондитерского изделия позволит исключить образование сухих областей в данном изделии и придаст равномерность свойств по всему объему продукта, в отличие от решения, принятого патентообладателем в качестве наиболее близкого аналога, где начинку наносят на нижний слой на расстоянии 2 см от края и не используют пропитку.

Данный факт является очевидным для специалиста, как и влияние данных признаков (4) и (5) на улучшение органолептических свойств кондитерского изделия, и не требует подтверждения сведениями из уровня техники.

Вместе с тем в возражении приведен источник информации [5], который представляет собой скриншот статьи с официального сайта телеканала «Домашний», датированной 02.07.2017. Данный сайт находится в свободном доступе и предназначен для просмотра пользователями телевизионных программ и публикаций, относящихся к различным тематикам. При этом при переходе коллегии по указанной в возражении интернет ссылке было установлено, что данная статья [5] содержится в разделе «Рецепты», где статьи расположены в хронологическом порядке в виде новостной ленты, а указанная статья [5]

расположена на с. 30 данной новостной ленты, что дает основание для включения упомянутого источника информации в уровень техники с указанной выше даты (02.07.2017) (см. пункты 11 и 12 Порядка), поскольку принципиальная возможность ознакомления с указанными сведениями была у неограниченного круга лиц.

При этом в данной статье раскрыто использование пропиточного сиропа для пропитки сухих элементов кондитерских изделий (бисквит или корж) для придания им нежности и мягкости, т.е. для улучшения органолептических свойств. Также в данной статье раскрывается несколько рецептов для приготовления пропиточного сиропа. Кроме того, статья содержит видео по приготовлению домашнего торта по рецепту кондитера Олега Ильина, где в явном виде показано, как все коржи для изготовления изделия после охлаждения пропитывают сиропом по всему периметру перед нанесением начинки, соответственно, с той же целью, что указана выше, при этом начинку после пропитки также наносят по всему периметру коржа (см. с видео с 5 мин. 30 сек. до 6 мин. 20 сек.).

Из патентного документа [13] также известна операция пропитки кондитерских изделий пропиточным сиропом и нанесения начинки по всему периметру для улучшения органолептических свойств получаемого продукта (см. с. 1, 2 описания, фиг. 1 и 2).

Таким образом, отличительные признаки (4) и (5) раскрыты в уровне техники, а также раскрыто влияние указанных признаков на технический результат, приведенный в описании изобретения по оспариваемому патенту, при этом использование данных признаков для достижения заявленного технического результата также является очевидным для специалиста на основании его общих знаний и известного уровня техники.

В отношении признака (6), касающегося того, что перед горизонтальным разрезом пряника производят нанесение вертикальной контрольной метки для обеспечения равномерного склеивания двух половин пряника после нанесения начинки по его всей поверхности, следует отметить, что в описании изобретения

по оспариваемому патенту указано, что выполнение вертикальной метки позволяет, в отличие от прототипа, наносить сироп и начинку по всему периметру пряника, так как обеспечивается точное совмещение двух половин пряника. Совмещая контрольные метки, склеивание происходит ровно по всей поверхности пряника и избегается выдавливание начинки, что дает возможность прянику быть мягким и пропитанным как в середине, так и по краям и полностью исключает сухие края, при этом после покрытия глазурью место разреза полностью скрыто.

Вместе с тем, несмотря на имеющиеся в описании сведения о наличии причинно-следственной связи данного отличительного признака (6) с техническим результатом, указанный признак не может быть отнесен к существенному признаку изобретения.

Так, изложенные в описании сведения имеют декларативный характер, поскольку очевидно, что отсутствие вертикальной метки не препятствует нанесению сиропа и начинки по всему периметру пряника и точному совмещению половин пряника.

При этом является очевидным, что точного совмещения половин пряника можно добиться и вручную путем точного совмещения краев половин пряника, которые в данном случае выполняют функцию меток, и выравнивания половин пряника друг относительно друга, т.е. посредством «ручной» калибровки. Кроме того, очевидно, что в масштабном производстве, где используются автоматизированные поточные линии, точное совмещение половин пряника достигается путем заданных настроек и калибровки оборудования, т.е. без использования каких-либо вертикальных меток.

Что касается исключения выдавливания начинки за счет использования вертикальной контрольной метки, то является очевидным, что выдавливание начинки зависит не от точного совмещения половин пряника, а от количества указанной начинки, в частности, возле краев половинок пряника, ее консистенции и приложенной при совмещении половин силы.

Так, очевидно, что при нанесении количества начинки по всему периметру нижней половины пряника, обеспечивающем, в частности, большое скопление начинки у краев пряника, даже при точном совмещении половин пряника по контрольной метке будет происходить выдавливание начинки наружу, как и при сильном прижиме половин пряника друг к другу. При этом очевидно, что выдавливание начинки может быть существенно снижено или исключено вовсе при малом количестве начинки и/или при слабом прижиме половин пряника друг к другу даже в отсутствие вертикальной контрольной метки.

Таким образом, для специалиста является очевидным, что точное совмещение половин пряника может быть достигнуто и без использования вертикальных меток, как и нанесение сиропа и начинки по всему периметру пряника.

При этом вероятность выдавливания начинки не связана с наличием или отсутствием вертикальной контрольной метки, поскольку оно может происходить или не происходить как в отсутствие метки, так и при ее наличии.

Таким образом, следует констатировать, что отличительный признак (6) не может быть отнесен к существенному признаку оспариваемого изобретения, поскольку не оказывает влияние на достижение технического результата (см. пункт 36 Требований).

При этом следует отметить, что такой прием, как использование контрольных меток для точного совмещения различных средств и деталей и точного позиционирования их друг относительно друга, является общеизвестным и широко используемым приемом в различных отраслях промышленности.

Так, в патентных документах [6] и [7], которые являются документами уровня техники (см. пункты 11 и 12 Порядка), раскрыто использование меток совмещения и меток синхронизации, в том числе и вертикальных, для позиционирования и точного совмещения элементов различных конструкций или двух половин изделий, что соответственно, приводит к точному совмещению указанных элементов, размещению накладываемых средств в

заданном положении и герметичности изделий (см. с. 9, строки 35-42, фиг. 10, патентного документа [6] и с. 6, строки 1-5. с. 7, строки 4-30, с. 8, строки 33-34, с. 19, строки 23-24, фиг. 3, патентного документа [7]).

Таким образом, отличительный признак (6) в части использования вертикальной контрольной метки для обеспечения точного совмещения и позиционирования различных частей и элементов, как таковой, раскрыт в уровне техники, а использование данного признака в различных областях, в том числе и для изготовления кулинарных изделий (пряников), является очевидным для специалиста на основании его общих знаний и известного уровня техники, при этом хорошо известен эффект, который может быть достигнут этим признаком (позиционирование и точное совмещение). Кроме того, как указано выше в настоящем заключении, данный эффект может быть достигнут и без использования указанного признака.

На сновании сказанного следует констатировать, что из источников информации, приведенных с возражением и упомянутых выше в настоящем заключении, известны и следуют с очевидностью признаки (1)-(6), отличающие способ по оспариваемому патенту от ближайшего аналога, раскрытоого в патентном документе [4] (см. пункт 76 Правил), при этом из данных источников информации известно влияние признаков, отнесенных к существенным, на технический результат, указанный в описании оспариваемого изобретения.

Таким образом, следует констатировать, что в возражении содержатся доводы, позволяющие сделать вывод о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» (см. пункт 2 статьи 1350 Кодекса и пункты 75, 76 Правил), поскольку для специалиста оно явным образом следует из уровня техники и может быть признано созданным путем объединения, изменения или совместного использования сведений, содержащихся в уровне техники, и (или) общих знаний специалиста.

Что касается источников информации [3] и [10], представленных лицом, подавшим возражение, то они были проанализированы коллегией и учтены при формировании сделанного выше вывода.

В отношении документов [14]-[24], представленных лицом, подавшим возражение, следует отметить, что, как указано выше в настоящем заключении, лицо, подавшее возражение, представило данные материалы для сведения и они не касаются оценки патентоспособности оспариваемого изобретения, при этом указанные материалы были проанализированы коллегией и учтены при формировании сделанного выше вывода.

Что касается патентного документа [8], представленного патентообладателем, то он раскрывает решение, принятое патентообладателем в качестве прототипа оспариваемого изобретения, при этом содержащиеся в указанном документе сведения были проанализированы коллегией и не изменяют сделанный выше вывод.

Таким образом, следует констатировать, что лицом, подавшим возражение, представлены доводы и сведения, на основании которых оспариваемый патент может быть признан недействительным (см. пункт 1 статьи 1398 Кодекса).

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

удовлетворить возражение, поступившее 05.05.2025, патент Российской Федерации на изобретение № 2728455 признать недействительным полностью.