

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 01.01.2008 Федеральным законом от 18.12.2006 № 231-ФЗ, в редакции Федерального закона от 12.03.2014 № 35-ФЗ «О внесении изменений в части первую, вторую и четвертую Гражданского кодекса Российской Федерации» (далее – Кодекс), и Правилами подачи возражений и заявлений и их рассмотрения в Палате по патентным спорам, утвержденными приказом Роспатента от 22.04.2003 № 56, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 08.05.2003 № 4520 (далее – Правила ППС), рассмотрела возражение против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2340214, поступившее 27.02.2020 от Общества с ограниченной ответственностью «АСПАСВИТ» (далее – лицо, подавшее возражение), при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2340214 на изобретение «Сладкая пищевая смесь» выдан по заявке № 2006118061/13 с приоритетом от 11.08.2006 на имя Рудницкого Валерия Марковича, Корязова Алексея Валерьевича, Корязовой Ирины Львовны (далее - патентообладатель). Патент действует со следующей формулой:

«Сладкая пищевая смесь, характеризующаяся тем, что она содержит фруктозу, ацесульфам, цикламат и сахарина натриевую соль при следующем соотношении компонентов, мас. %:

фруктоза	70-85
ацесульфам	3-24
цикламат	5-10
сахарина натриевая соль	1-2».

Против выдачи данного патента в соответствии с пунктом 2 статьи 1398 Кодекса поступило возражение, мотивированное несоответствием запатентованного изобретения условию патентоспособности «изобретательский уровень».

К возражению приложены копии следующих материалов:

- патентный документ RU № 2185078, дата публикации 20.07.2002 (далее – [1]);
- патентный документ RU № 2270255, дата публикации 10.03.2005 (далее – [2]);
- патентный документ US № 4158068, дата публикации 22.06.1977 (далее – [3]);
- патентный документ RU № 2297160, дата публикации 20.07.2006 (далее – [4]);
- патентный документ CA № 2315206, дата публикации 01.07.1999 (далее – [5]);
- патентный документ CA № 2558683, дата публикации 20.09.2005 (далее – [6]);
- ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей, Термины и определения», Москва, Стандартинформ, введен в действие 01.01.1992 (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.

Так, лицо, подавшее возражение, отмечает, что наиболее близким аналогом сладкой пищевой смеси по оспариваемому патенту, указанным авторами изобретения в описании к оспариваемому патенту, является состав подсластителя, известный из патентного документа [1]. При этом в возражении отмечено, что состав сладкой пищевой смеси по оспариваемому

патенту отличается от наиболее близкого аналога тем, что смесь содержит ацесульфам и фруктозу, а также количественным содержанием цикламата и сахараина натриевой соли.

В отношении достижения технического результата в возражении отмечено, что в описании к оспариваемому патенту только продекларировано о наличии эффекта, связанного с улучшением потребительских свойств продуктов, изготовленных с использованием смеси, за счет специфических свойств фруктозы, однако сведений, в частности, органолептических показателей, на основании, например, ГОСТ [7], не приведено.

При этом уменьшение содержания в смеси интенсивного искусственного подсластителя путем замены его натуральным сахарозаменителем фруктозой с целью улучшения потребительских свойств продуктов, изготовленных с использованием смеси, за счет специфических свойств фруктозы или других естественных подсластителей известно из уровня техники, в частности, из патентного документа [2].

По мнению лица, подавшего возражение, из технического решения, раскрытого в патентном документе [2] (формула изобретения, примеры 5 и 6), известно использование смеси природных и синтетических подсластителей, включающих глюкозу, фруктозу или сахарозу или их смеси, для подавления чувства горечи и увеличения фактической сладости смеси.

Также в тексте возражения цитируется источник информации ТУ 9111-104-549045, подсластитель «Бионова» (номер свидетельства 77.99.23.9.У.546.7.04 от 27.07.2004). Описанная в данном источнике информации смесь содержит в своем составе до 90% фруктозы.

Таким образом, в возражении сделан вывод о том, что в смеси по оспариваемому патенту возможность увеличения содержания естественных подсластителей по сравнению с искусственными явным образом следует из уровня техники. При этом использование других подсластителей известно из уровня техники, как по отдельности, так и в сочетании.

Из патентного документа [3] известно использование сахараина натриевой соли, или аспартама, или цикламата в составе подсластителя (сухого продукта) в количестве, составляющем при пересчете от 0,03 до 4 мас.% (10 - 40 мас.% подслащивающего агента в составе сухого продукта включает от 0,3 до 10 мас.% по меньшей мере одного из вышеуказанных подсластителей).

В отношении альтернативы, связанной с диапазоном значений 3-25 мас.% для ацесульфам, в возражении отмечено, что в известном уровне техники, в частности, в патентных документах [5] и [6], раскрыто, что ацесульфам активно используют для приготовления подслащиваемых композиций. Так, отмечено, что из патентного документа [5] известно, что содержание ацесульфам в смесях варьируется от 5 до 90 мас.% (формула изобретения). Из патентного документа [6] известно, что содержание ацесульфам в смесях варьируется от 0,0001 до 15 мас.% (формула, описание параграфы 005-0021).

Кроме того, в патентном документе [6] раскрыты принципы подбора синергетических составов в соответствии с показателями относительной сладости, где в качестве подсластителей указаны сахарин и цикламат (параграфы 009-0021).

В возражении также отмечено, что известны принципы подбора соотношений между ацесульфамом, цикламатом и сахарином для подслащивающих композиций. В частности, в патентном документе [3] раскрыто, что ацесульфам/цикламат натрия используют в соотношении от примерно 3:1 до 1:12, а ацесульфам/сахарин натрия в соотношении от примерно 1:2 до 10:1, особенно от примерно 1:1 до 8:1 (в весовом отношении), и известные соотношения попадают в диапазон значений, раскрытый в формуле изобретения по оспариваемому патенту.

В отношении технического решения, известного из патентного документа [4], приложенного к возражению, лицом, подавшим возражение, доводов не приведено.

Патентообладатель в установленном порядке ознакомленный с материалами возражения, в корреспонденции от 28.05.2020 представил отзыв.

В отзыве патентообладателем отмечено следующее.

По мнению патентообладателя в описании к оспариваемому патенту приведены все необходимые сведения, свидетельствующие о достижении указанного в описании технического результата.

В отзыве приводится анализ технического решения, известного из патентного документа [1], указанного, как в описании к оспариваемому патенту, так и приведенного в возражении, в качестве наиболее близкого аналога.

При этом отмечено, что для состава смеси, являющейся наиболее близким аналогом изобретения, не известно сочетание всех компонентов в количествах, приведенных в формуле изобретения по оспариваемому патенту, а именно, фруктозы, ацесульфамы, цикламата и сахараина натриевой соли.

Вместе с тем отмечено, что в упомянутой известной смеси отсутствует основная натуральная составляющая – фруктоза, а приведенное соотношение компонентов не допускает 100% замены сахара при использовании данного подсластителя в пищевых продуктах.

Патентообладатель также приводит отдельный анализ технических решений, раскрытых в каждом из источников информации [2]-[6], приведенных в возражении.

Так, в отношении смеси, известной из патентного документа [2], в отзыве отмечено, что смесь содержит глюкозу или сахарозу, которые не могут употреблять люди, страдающие сахарным диабетом, при том, что в формуле изобретения по оспариваемому патенту таких ингредиентов нет. При этом отмечено, что сам факт известности возможности увеличения доли естественных подсластителей по отношению к искусственным при приготовлении сладких смесей не порочит патентоспособность изобретения по оспариваемому патенту.

Кроме того, отмечено, что смесь по оспариваемому патенту отличается от смеси, раскрытой в патентных документах [1] и [2], содержанием фруктозы и ацесульфама, количественным содержанием сахараина натриевой соли и цикламата.

В отзыве также приводится анализ состава подсластителя «Бионова», известного из ТУ 9111-104-549045.

Патентообладатель в отзыве отмечает, что из патентного документа [5] не известно сочетание всех компонентов, приведенных в оспариваемом патенте, а именно, фруктозы, ацесульфама, цикламата и сахараина натриевой соли. Также отмечено, что в данном источнике информации отсутствует основная натуральная составляющая фруктоза, при этом приведенное соотношение компонентов не допускает 100% замены сахара при использовании данного подсластителя в пищевых продуктах.

Аналогичный довод приведен и в отношении подсластителя, известного из патентного документа [6].

Кроме того, в отзыве отмечено, что подсластитель, известный из патентного документа [6], содержит аспартам и ацесульфам в качестве активных ингредиентов, где количество ацесульфама составляет от 5 до 90 мас.% в расчете на общее количество обоих компонентов.

Дополнительно в отзыве отмечено, что патентный документ [4] опубликован после даты приоритета изобретения по оспариваемому патенту. Таким образом, он не может быть привлечен к оценке патентоспособности изобретения по оспариваемому патенту. Однако патентообладатель счел целесообразным проанализировать в объеме формулы заявку № 2005103796, по который был выдан патент [4].

Федеральной службой по интеллектуальной собственности (далее – Роспатент) было принято решение от 08.07.2020: удовлетворить возражение, поступившее 27.02.2020, патент Российской Федерации на изобретение №2567535 признать недействительным полностью.

Не согласившись с решением Роспатента от 08.07.2020 патентообладатель обратился в Суд по интеллектуальным правам с заявлением о признании упомянутого решения Роспатента недействительным.

Решением Суда по интеллектуальным правам от 04.10.2021 по делу № СИП-609/2020 на Роспатент возложена обязанность повторно рассмотреть указанное возражение.

Из решения Суда по интеллектуальным правам от 04.10.2021 следует, что при принятии решения от 08.07.2020 Роспатентом при рассмотрении доводов о соответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» не была дана оценка всем обстоятельствам и доводам заявителя, а именно, не был проанализирован технический результат, заключающийся в улучшении потребительских свойств продуктов, получении смеси за счет количественного соотношения компонентов с коэффициентом сладости не менее 25 ед., придании готовому продукту полноты вкуса, усилении вкусоароматического профиля, отсутствии послевкусия в продуктах, который был ранее установлен в решении Суда по интеллектуальным правам по делу № СИП-1021/2019 и, соответственно, не приведено обоснование влияния отличительных признаков изобретения на достижение данного технического результата.

Таким образом, в соответствии с решением Суда по интеллектуальным правам от 04.10.2021 по делу № СИП-609/2020 Роспатент обязан рассмотреть соответствующий вопрос повторно.

Патентообладателем на заседании коллегии, состоявшемся 02.12.2021, для сведения были представлены «Объяснения патентообладателя», в которых цитируются доводы, изложенные в решении Суда по интеллектуальным правам от 04.10.2021 по делу № СИП-609/2020, в отношении установления технического результата, подлежащего рассмотрению.

Кроме того, патентообладатель также приводит свои выводы о том, что, по его мнению, сведения, раскрытые в источниках информации [2], [3],

[5] и [6], не демонстрируют известности влияния отличительных признаков изобретения по оспариваемому патенту на заявленный технический результат, поскольку в упомянутых источниках информации в качестве достигаемых в буквальной формулировке указаны иные результаты.

При этом, по мнению патентообладателя, поскольку сладкая пищевая смесь по оспариваемому патенту является многокомпонентной, состоящей из фруктозы, ацесульфама, цикламата, сахарина натриевой соли, которые присутствуют одновременно в указанной смеси в установленных пропорциях, то изобретение по оспариваемому патенту не может быть признано основанным на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, рекомендаций. Соответственно, достигаемый при этом технический результат не может быть обусловлен только известными свойствами частей этого средства. Так, по мнению патентообладателя, из описания изобретения к оспариваемому патенту следует, что на достижение указанного в нем результата влияет вся совокупность признаков.

Также в упомянутых Объяснениях патентообладатель отмечает, что эксперт Осипова Н.И. на основе проведенных исследований сделала вывод о том, что из противопоставленных патентных документов [2], [3] и [5] не известны все входящие в состав сладкой пищевой смеси по оспариваемому патенту ингредиенты в указанных количествах согласно формуле изобретения и что изобретение по оспариваемому патенту явным образом не следует из патентных документов [1]-[3] и [5]-[6].

Экспертное заключение Осиповой Н.И. (далее – [8]) представлено на заседании коллегии, состоявшемся 16.12.2021.

Кроме того, в упомянутых Объяснениях патентообладателем отмечено, что им были проведены дегустационные испытания сладкой пищевой смеси по оспариваемому патенту во Всероссийском научно-исследовательском институте пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности

Результаты данных дегустационных испытаний, выводы которых, оформлены в виде заключения, приобщены к материалам дела, на заседании коллегии, состоявшемся 16.12.2021 (далее – [9]).

Вместе с тем отмечено, что при создании изобретения в процессе экспериментальных исследований органолептических показателей готовой смеси удалось установить уникальное соотношение фруктозы, ацесульфама и сахараина, обладающее наибольшим синергетическим эффектом, что позволило существенно сократить массовую долю интенсивных подсластителей искусственного происхождения в готовом продукте при сохранении расчетного коэффициента сладости и обеспечить при этом вкусовые свойства, близкие к вкусу сахарозы.

От лица, подавшего возражение, на заседании коллегии, состоявшемся 02.12.2021, поступило дополнение к возражению.

Суть доводов лица, подавшего возражение, сводится к следующему.

Все признаки, отличающие изобретение по оспариваемому патенту от технического решения, раскрытого в патентном документе [1], известны из патентных документов [2], [3], [5] и [6].

На основании выводов, изложенных в решениях Суда по интеллектуальным правам по делу № СИП-609/2020 и по делу № СИП-1021/2019, технический результат изобретения по оспариваемому патенту заключается в улучшении потребительских свойств продуктов, получении смеси за счет количественного соотношения компонентов с коэффициентом сладости не менее 25 единиц, придании готовому продукту полноты вкуса, усилении вкусоароматического профиля, отсутствии послевкусия в продуктах.

При этом, лицом, подавшим возражение, отмечено, что в описании к оспариваемому патенту отсутствуют какие-либо сведения технического характера, подтверждающие достижение данного результата, а также перечень потребительских свойств продуктов, которые удалось улучшить.

По мнению лица, подавшего возражение, основными потребительскими свойствами подсластителей являются снижение пищевой

ценности продукта (его калорийности) и возможность использования продукта людьми, больными сахарным диабетом, сердечно-сосудистыми заболеваниями, избыточным весом.

При этом в возражении отмечено, что анализ технических решений, раскрытых в патентных документах [1] - [6], показывает, что все известные подсластители направлены на снижение пищевой ценности продукта (его калорийности) и на возможность их использования людьми, больными сахарным диабетом, сердечнососудистыми заболеваниями и с избыточным весом.

Вместе с тем, по мнению лица, подавшего возражение, для специалиста в данной области техники очевидно повышение калорийности смеси по оспариваемому патенту по сравнению с наиболее близким аналогом в связи с введением в неё высококалорийного ингредиента - фруктозы.

В отношении получения смеси с коэффициентом сладости не менее 25 единиц за счет количественного соотношения компонентов в дополнениях отмечено, что общеизвестно, что сила сладости подсластителей (коэффициент сладости) не является величиной постоянной и может меняться в очень широких пределах. Она зависит от целого ряда факторов, прежде всего от концентрации подсластителя, от кислотности пищевого продукта, присутствия других вкусовых веществ, особенно сладких.

При этом в патентном документе [1] раскрыты смеси с коэффициентом сладости не менее 25 единиц, а именно, 100 единиц (с.3 [1]), и раскрыто 5 композиций смесей с коэффициентом сладости от от 70 до 135 единиц (с. 4 [1]).

Кроме того, в каждом из патентных документов [3], [5] и [6] упоминается коэффициент сладости, а в подсластителях по [6] и [3] он имеет значение, соответственно, 200 и от 80 до 250 единиц.

В дополнениях также отмечено, что поскольку фруктоза является питательной средой для микроорганизмов-возбудителей порчи пищевых продуктов, то при наличии в смеси фруктозы в количестве от 70 до 85 мас. %

величина коэффициента сладости 25 смеси никак не влияет на «обеспечение устойчивости продуктов при хранении».

Кроме того, в дополнениях отмечено, что «количество ацесульфама в смеси меньше 3%» не может повлиять на сохранение сыпучести, сухости, лежкости, не слеживаемости и отсутствие гнилостного запаха у смеси на протяжении всего срока ее годности, поскольку эти параметры зависят от кислотности продукта и температуры его хранения. Так, в дополнениях отмечено, что скорость разложения продукта зависит от его кислотности и температуры его хранения.

В свою очередь патентообладатель на заседании коллегии, состоявшемся 16.12.2021, представил «Объяснения патентообладателя» в ответ на доводы лица, подавшего возражение.

Суть доводов патентообладателя сводится к тому, что согласно выводам, изложенным в решениях Суда по интеллектуальным правам по делу № СИП-609/2020 и по делу СИП-1021/2019, технический результат изобретения по оспариваемому патенту заключается в улучшении потребительских свойств продуктов, получении смеси за счет количественного соотношения компонентов с коэффициентом сладости не менее 25 единиц, придании готовому продукту полноты вкуса, усилении вкусоароматического профиля, отсутствии послевкусия в продуктах.

При этом патентообладатель акцентирует внимание на том, что очевидна известность каждого из компонентов смеси оспариваемого патента, очевидна возможность и известность использования каждого компонента смеси в сходных пропорциях в иных составах. При этом из выявленных источников информации не известно достижение технического результата, обеспечивающего полноту вкуса, усиление вкусоароматического профиля, отсутствие послевкусия в продуктах, полученного за счет количественного соотношения компонентов.

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

С учетом даты подачи заявки (11.08.2006), по которой был выдан оспариваемый патент, правовая база для оценки патентоспособности изобретения по указанному патенту включает Патентный закон Российской Федерации от 23.09.1992 № 3517-1, в редакции Федерального закона «О внесении изменений и дополнений в Патентный закон Российской Федерации» № 22 – ФЗ от 07.02.2003 (далее – Закон), Правила составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на изобретение, утвержденные приказом Роспатента от 06.06.2003 № 82, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.06.2003 № 4852, с изменениями от 11.12.2003 (далее - Правила).

В соответствии с пунктом 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 (1) пункта 3.3.1 Правил формула изобретения предназначена для определения объема правовой охраны, предоставляемой патентом.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 3.3.1 Правил формула изобретения признается выражающей его сущность, если она содержит совокупность его существенных признаков, достаточную для достижения указанного заявителем технического результата.

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

Проверка изобретательского уровня включает:

- определение наиболее близкого аналога в соответствии с пунктом 3.2.4.2 Правил;

- выявление признаков, которыми отличается заявленное изобретение от наиболее близкого аналога (отличительных признаков);

- выявление из уровня техники решений, имеющих признаки, совпадающие с отличительными признаками рассматриваемого изобретения.

В соответствии с пунктом 3.2.4.2 Правил в качестве аналога изобретения указывается средство того же назначения, известное из сведений, ставших общедоступными до даты приоритета изобретения.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 19.5.3 Правил не признаются соответствующими условию изобретательского уровня изобретения, основанные, в частности, на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, рекомендаций и достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами частей этого средства и связей между ними.

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 известных зависимостей, закономерностей.

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

Анализ доводов сторон с учетом доводов, изложенных в решении Суда по интеллектуальным правам от 04.10.2021 по делу № СИП-609/2020, касающихся соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень», показал следующее.

Можно согласиться с мнением лица, подавшего возражение, что наиболее близким аналогом изобретения по оспариваемому патенту является подсластитель, раскрытый в патентном документе [1], характеризующий сладкую пищевую смесь (подсластитель).

Подсластитель, раскрытый в патентном документе [1], относится к пищевой промышленности и может использоваться в кондитерской отрасли, а также в производстве безалкогольных напитков, соков, молочных и других пищевых продуктов, предлагаемых для диетического и диабетического питания. Таким образом, подсластитель, известный из патентного документа [1], является средством того же назначения, что и сладкая пищевая смесь по оспариваемому патенту.

Известный подсластитель для пищевых продуктов содержит сахарина натриевую соль, цикламат, натрия гидрокарбонат, пищевую безводную кислоту и хлористый натрий.

Сладкая пищевая смесь по оспариваемому патенту отличается от подсластителя, известного из патентного документа [1], тем, что натрия гидрокарбонат, пищевая безводная кислота и хлористый натрий заменены фруктозой и ацесульфамом, а также использованием входящих в состав смеси компонентов в определенном количестве.

Однако упомянутые отличительные признаки известны из уровня техники.

Так, в частности, из патентного документа [2] известно применение фруктозы в количестве от 50 до 80 мас.% в сладких смесях, содержащих искусственные подсластители.

Вместе с тем, из патентного документа [6] известно, что в композиции подсластителя могут содержаться высокоинтенсивные подсластители, при этом большую часть композиции (вплоть до 95 мас. %) занимают заменители сахара (например, маннитол, получаемый из фруктозы).

Из патентного документа [3] известна композиция подсластителя, в которой соотношение ацесульфама к цикламату натрия составляет от 3:1 до

1:12, а соотношение ацесульфам к сахарину натрия составляет от 1:2 до 10:1, особенно от приблизительно 1:1 до 8, что соответствует диапазону содержания указанных компонентов в смеси по оспариваемому патенту.

Из патентного документа [5] известна композиция подсластителя, в которой количество ацесульфам составляет от 5 до 90 мас. %.

В патентном документе [6] раскрыта композиция подсластителя, в которой содержится высокоинтенсивный подсластитель, такой как ацесульфам или сахарин или цикламат, а также любая их комбинация. При этом высокоинтенсивный подсластитель может содержаться в композиции в количестве от 0,0001 до 15 мас. %.

Таким образом, нельзя согласиться с мнением патентообладателя, что количественные диапазоны ингредиентов композиции, охарактеризованной в формуле изобретения оспариваемого патента, не раскрыты в известном уровне техники.

На основании сказанного следует, что из источников информации [2], [3], [5] и [6] известны все признаки, отличающие смесь по оспариваемому патенту от ближайшего аналога, раскрытого в патентном документе [1].

Согласно выводам, сделанным в решениях Суда по интеллектуальным правам по делу № СИП-609/2020 и по делу СИП-1021/2019, технический результат изобретения по оспариваемому патенту заключается в улучшении потребительских свойств продуктов, получении смеси за счет количественного соотношения компонентов с коэффициентом сладости не менее 25 единиц, придании готовому продукту полноты вкуса, усилении вкусоароматического профиля, отсутствии послевкусия в продуктах.

Для достижения данного технического результата в сладкую пищевую смесь, содержащую цикламат и сахарина натриевую соль, предложено добавлять фруктозу и ацесульфам при следующем соотношении компонентов, мас. %: фруктоза - 70-85, ацесульфам - 3-24, цикламат - 5-10, сахарина натриевая соль - 1-2.

Здесь целесообразно отметить, что согласно описанию к оспариваемому патенту под улучшением потребительских свойств понимается именно усиление вкусоароматического профиля, оптимальная сладость продукта (не менее 25 единиц), отсутствие послевкуся, а также лучшие органолептические свойства.

При этом создание смеси по оспариваемому патенту позволяет заменить высококалорийный сахар при приготовлении безалкогольных и тонизирующих продуктов, что особенно важно для людей с избыточным весом, имеющих сердечно-сосудистые заболевания, и для больных сахарным диабетом.

Здесь можно согласиться с мнением лица, подавшего возражение о том, что для специалиста в данной области техники очевидно повышение калорийности смеси по оспариваемому патенту по сравнению с наиболее близким аналогом в связи с введением в неё высококалорийного ингредиента - фруктозы.

Так, если калорийность подсластителя по патенту [1] (см. таблица 1 описания к [1]) составляет 0 ккал/100 г, то калорийность смеси по оспариваемому патенту составляет 340 ккал/100 г (85 масс. % x 400 ккал). Это обстоятельство приводит к очевидному ухудшению потребительских свойств продуктов, в которых использована сладкая смесь по оспариваемому патенту, предназначенных для людей с избыточным весом и имеющих сердечно-сосудистые заболевания.

В описании к оспариваемому патенту также указано, что фруктоза, являясь натуральным сахаром, полностью маскирует искусственный привкус синтетических подсластителей, придает «тело» продукту и округляет его вкус, подчеркивает и усиливает вкусоароматический профиль, который становится максимально приближенным к продукту на сахаре, а также создает благоприятный имидж продукту, поскольку его потребитель не воспринимает фруктозу, как подсластитель, что и подтверждается исследованиями [9], проведенными самим патентообладателем.

Вместе с тем в заключении [9] (раздел «Заключение») указано, что в результате сравнительной органолептической оценки (графа «испытания, проводимые по заявке заказчика») наиболее схожи ко вкусу сахара образцы, содержащие композиции, известные из оспариваемого патента, а также из патентных документов [2] и [6]. При этом, как отмечено выше, именно смеси, известные из патентных документов [2] и [6], характеризуются высоким содержанием глюкозы в составе смеси.

Кроме того, из уровня техники, в частности, из технического решения, раскрытого в патентном документе [2] (формула изобретения, примеры 5 и 6), известно использование смеси природных и синтетических подсластителей, включающих глюкозу, фруктозу или сахарозу или их смеси, для подавления вкуса горечи и увеличения фактической сладости смеси. Причем в составе композиции могут использоваться как смеси фруктозы, сахарозы и глюкозы, так и каждый подсластитель самостоятельно.

Таким образом, следует констатировать, что не выбранное качественное и количественное сочетание компонентов в смеси по оспариваемому патенту позволяет получить вкус смеси, идентичный сахару, а высокое содержание фруктозы в смеси.

Кроме того, в наиболее близком аналоге [1], где в состав композиции может входить до 80 мас.% фруктозы, раскрыты смеси с коэффициентом сладости, соответствующим смеси по оспариваемому патенту, а именно, «не менее 25 единиц», в частности, 100 единиц, а также от 70 до 135 единиц (таблица 1).

Таким образом, очевидно, что фруктоза в указанных в формуле изобретения по оспариваемому патенту количествах, а также фруктоза, входящая в состав композиций согласно патентным документам [2] и [6] в аналогичном количестве, выполняет присущую ей функцию и используется по прямому назначению, приводящему к ожидаемому техническому результату такому же, как и в изобретении по оспариваемому патенту.

Кроме того, из уровня техники, в частности, из технического решения, раскрытого в патентном документе [2] (формула изобретения, примеры 5 и 6), известно использование смеси природных и синтетических подсластителей, включающих глюкозу, фруктозу или сахарозу или их смеси, для подавления вкуса горечи и увеличения фактической сладости смеси.

При этом в техническом решении, известном из патентного документа [2], с указанной выше целью могут использоваться как смеси фруктозы, сахарозы и глюкозы, так и каждый подсластитель самостоятельно. Из чего можно сделать вывод, что естественные подсластители (любой их вид или их смесь) с очевидностью для специалиста могут быть использованы для подавления вкуса горечи. Причем необходимо отметить, что в патентном документе [2] проводили оценку изменения (уменьшения) вкуса горечи путем сравнения раствора конкретного образца подслащивающей композиции со вкусом контрольного образца в условиях, регламентированных соответствующим ГОСТ [7]. Результаты оценки приведены в бальной системе.

Таким образом, в патентном документе [2] приведены достоверные сведения, которыми без излишнего экспериментирования специалист может воспользоваться при составлении сладких смесей, в частности, с использованием фруктозы, для улучшения потребительских свойств, например, для уменьшения вкуса горечи.

Кроме того, в патентном документе [2] раскрыто, что использование фруктозы в смеси в количестве, сопоставимом с количеством фруктозы в смеси по оспариваемому патенту, увеличивает фактическую сладость смеси до 40% по сравнению с контрольным образцом.

Также можно согласиться с доводом лица, подавшего возражение, о том, что «композиция (сладкой смеси) при коэффициенте сладости 25 ед. является химически инертной» (с. 2 описания к оспариваемому патенту) не за счет коэффициента сладости, а за счет того, что химическое взаимодействие фруктозы с интенсивными подсластителями смеси - ацесульфамом, цикламатом и сахарином невозможно, поскольку данные вещества являются

стабильными и химически инертными и не содержат в молекулах реакционных функциональных групп, способных к химическому взаимодействию с карбонильной и/или гидроксильными группами фруктозы.

Таким образом, действительно коэффициент сладости сладкой смеси не имеет никакого отношения к ее «инертности».

В отношении влияния содержания в смеси ацесульфамов меньше 3 мас.% на сохранение сыпучести, сухости, лежкости, не слеживаемости и отсутствие гнилостного запаха у смеси на протяжении всего срока ее годности следует отметить, что в описании к оспариваемому патенту не показано каким образом количество ацесульфамов может повлиять на упомянутые характеристики, поскольку общеизвестно, что эти параметры зависят от кислотности продукта и температуры его хранения, а в описании к оспариваемому патенту указано, что ацесульфам - это кристаллический порошок без запаха и сам по себе термостабилен.

Кроме того, из патентного документа [6] (описание, формула изобретения) известна композиция подсластителя, содержащая высокоинтенсивный подсластитель, которым может быть, в частности, ацесульфам или сахарин, или цикламат, а также любая их комбинация. При этом высокоинтенсивный подсластитель может содержаться в композиции в количестве от 0,0001 до 15 мас.%. Кроме того, высокоинтенсивный подсластитель может находиться в смеси в любой форме, как в виде порошка, так и в виде кристаллов. Также в патентном документе [6] раскрыто, что высокоинтенсивные подсластители могут вводиться в смесь, в которой большую часть (вплоть до 95 мас.%) представляют собой заменители сахара (например маннитол, который производится из фруктозы).

При этом в патентном документе [6] раскрыто влияние высокоинтенсивных подсластителей, в частности, ацесульфамов, цикламата или сахарина, при их введении в подслащивающую смесь на улучшение потребительских качеств продуктов и напитков.

Особо следует отметить патентный документ [3], в котором раскрывается, какие именно весовые соотношения искусственных подслащивающих компонентов особенно эффективно выполняют свои функции (подслащивающая способность определяется стандартно, а именно, по сравнению с контрольным образцом – сахарозой). Так, в патентном документе [3] раскрыты следующие соотношения:

- ацесульфам/цикламат от приблизительно 3:1 до 1:12;
- ацесульфам/сахарин натрия от приблизительно 1:2 до 10:1, особенно от приблизительно 1:1 до 8:1.

Раскрытые в патентном документе [3] соотношения попадают в диапазон значений содержания данных компонентов в смеси по оспариваемому патенту.

Следовательно, сведения, раскрытые в патентном документе [3], дают конкретные указания, каким именно образом следует составлять смесь, когда она включает в свой состав ацесульфам, цикламат и сахарин.

При этом из патентного документа [3] (колонка 1, абзац 5) известно, что послевкусие ацесульфама незначительно и может быть замечено только при довольно высоких концентрациях. Такая же информация содержится в патентном документе [6] (абзацы [0017]-[0018]).

Таким образом, из сведений, известных из патентных документов [3] и [6], для специалиста в данной области техники очевидно, в каких количествах наилучшим образом использовать ацесульфам, цикломат в композициях подсластителя для достижения технического результата, такого как определен для сладкой смеси по оспариваемому патенту.

Кроме того, целесообразно отметить, что в описании к оспариваемому патенту и в объяснениях патентообладателя отмечено, что «в процессе экспериментальных исследований органолептических показателей готовой смеси удалось установить уникальное соотношение фруктозы, ацесульфама и сахараина, обладающее наибольшим синергетическим эффектом».

Однако необходимо отметить, что в описании к оспариваемому патенту не приведено сведений, каким-либо образом подтверждающих данное преимущество смеси. Уникальность соотношения компонентов смеси в таких широких диапазонах (например, ацесульфам 3-24 мас.%) не подтверждена, а эффективное соотношение (например, ацесульфама и сахараина) уже известно из патентного документа [3].

Таким образом, следует констатировать, что использование всех входящих в состав сладкой пищевой смеси по оспариваемому патенту ингредиентов в указанных количествах известно из уровня техники, а именно из патентных документов [2], [3], [5] и [6].

При этом из патентного документа [2] известно влияние фруктозы на потребительские качества продукта.

Из патентных документов [2], [3] и [6] однозначно следуют особенности подбора соотношений всех искусственных подсластителей, входящих в состав смеси.

В соответствии с изложенным, следует сделать вывод о том, что изобретение по оспариваемому патенту основано на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, рекомендаций и достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами частей этого средства и связей между ними (подпункт (3) пункта 19.5.3 Правил).

При этом следует отметить, что цитируемый в возражении источник информации ТУ 9111-104-549045, описывающий подсластитель «Бионова», не приложен к материалам возражения, не запрашивался у лица, подавшего возражение, и, соответственно, не анализировался по следующей причине.

Технические условия (ТУ) относятся к нормативно-технической документации и датой, определяющей включение их в уровень техники, является дата их регистрации в уполномоченном на это органе.

В соответствии с Постановлением Совета Министров СССР от 17 сентября 1973 г. № 677 «Об утверждении Положения о Государственном комитете стандартов Совета Министров СССР» п. 3 подпункт р) Госстандарт СССР проводит в установленном порядке учет и государственную регистрацию технических условий и извещает органы ценообразования о зарегистрированных технических условиях на соответствующую продукцию; осуществляет централизованное информирование о зарегистрированных в органах Комитета технических условиях и обеспечивает предприятия, организации и учреждения этой документацией по их разовым запросам.

В соответствии с п.п. 4.3, 4.5, 4.7 Правил заполнения и представления каталожных листов продукции: ПР 50 718 99, которые приняты и введены в действие постановлением Госстандарта России от 25.02.1999 № 46, в настоящее время в уполномоченных органах Госстандарта России осуществляется регистрация не самих технических условий, а каталожных листов продукции.

Таким образом, ТУ 9111-104-549045 от 2004 года являются собственностью разработчика (владельца), объектом авторского права и не являются общедоступным источником информации.

Патентный документ [4] опубликован после даты приоритета изобретения по оспариваемому патенту и не может быть привлечен к оценке патентоспособности. Указанная в отзыве патентообладателя заявка № 2005103796 с более ранней датой приоритета, по которой был выдан патент [4], не может быть привлечена для оценки соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень».

В отношении заключения эксперта [8] необходимо отметить следующее.

Согласно решению Суда по интеллектуальным правам по делу № СИП-609/2020 патентообладателю в удовлетворении ходатайства о проведении экспертизы было отказано. В частности, эксперт Осипова Н.И. при

рассмотрения данного дела в Суде по интеллектуальным правам в качестве независимого эксперта не привлекалась.

Таким образом, заключение [8] представляет собой мнение частного лица, в отношении доводов которого, можно отметить следующее.

Эксперт в заключении отмечает, что все компоненты смеси по оспариваемому патенту не раскрыты ни в одном из противопоставленных источников информации. При этом следует отметить, что возражение не содержит доводов в отношении несоответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «новизна». В отношении соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» эксперт делает вывод о том, что на технический результат влияет вся совокупность признаков как единое целое.

Однако, как изложено выше, анализ источников информации [1]-[3], [6] свидетельствует о том, что для специалист в данной области техники в достаточной степени мотивирован для создания изобретения по оспариваемому патенту, поскольку оно основано на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, рекомендаций и достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами частей этого средства и связей между ними.

От патентообладателя в корреспонденции от 12.01.2022 поступило Обращение, содержащее доводы технического характера, которые по существу повторяют доводы отзыва и объяснений патентообладателя, которые рассмотрены в настоящем заключении выше.

Таким образом, следует констатировать, что в возражении содержатся доводы, позволяющие сделать вывод о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» (пункт 1 статьи 4 Закона).

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

удовлетворить возражение, поступившее 27.02.2020, патент Российской Федерации на изобретение № 2340214 признать недействительным полностью.