

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
коллегии палаты по патентным спорам
по результатам рассмотрения ☒ возражения ☐ заявления

Коллегия палаты по патентным спорам в порядке, установленном пунктом 3 статьи 1248 Гражданского кодекса Российской Федерации (далее – Кодекс) и Правилами подачи возражений и заявлений и их рассмотрения в Палате по патентным спорам, утвержденными приказом Роспатента от 22.04.2003 № 56, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 08.05.2003 № 4520 (далее – Правила ППС), рассмотрела возражение против выдачи патента Российской Федерации на изобретение №2384251, поступившее 21.02.2011 от компании НЕСТЕК Лтд., Швейцария (далее – лицо, подавшее возражение), при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2384251 на группу изобретений «Концентрат для приготовления бульона, супа, соуса, подливки или для использования в качестве приправы, содержащий частицы, ксантан и камедь бобов рожкового дерева, способ его производства и применения», выдан по заявке №2008106868/13 с приоритетом от 07.12.2006 на имя ЮНИЛЕВЕР, Нидерланды (далее – патентообладатель) и действует со следующей формулой:

«1. Фасованный концентрат в виде геля для приготовления бульона, мясного бульона, супа, соуса, подливки или для использования в качестве приправы, который содержит: от 20 до 80 мас.% воды в пересчете на общую массу фасованного концентрата, от 0,5 до 60 мас.% зелени, овощей, фруктов, мяса, рыбы, ракообразных или их частиц в пересчете на общую массу фасованного концентрата, от 0,1 до 10 мас.% желирующего агента в пересчете на влагосодержание концентрата, включающего комбинацию

ксантана с камедью бобов рожкового дерева (LBG), от 15 до 30 мас.% соли в пересчете на влагосодержание концентрата, более предпочтительно - от 15 до 26 мас.%.

2. Концентрат по п.1, в котором каждая из камедей, т.е. и ксантан, и LBG, присутствует в количестве от 30 до 70 мас.% в пересчете на общее количество ксантан + LBG.

3. Концентрат по п.1 или 2, в котором концентрат обладает реологическими свойствами геля.

4. Концентрат по п.1 или 2, в котором концентрат имеет вид или реологические свойства геля, выражаемые отношением модуль упругости G' : модуль вязкости G'' , равным по меньшей мере 1, предпочтительно - по меньшей мере 3.

5. Концентрат по п.1 или 2, в котором модуль вязкости G'' составляет по меньшей мере 10 Па.

6. Концентрат по п.5, в котором модуль вязкости G'' составляет по меньшей мере 50 Па.

7. Концентрат по п.1 или 2, в котором количество желирующего агента, включающего комбинацию ксантана с камедью бобов рожкового дерева (LBG), составляет от 0,2 до 7 мас.%, предпочтительно - от 0,6 до 3 мас.%.

8. Концентрат по любому из пп.1 или 2, в котором каждая из камедей, т.е. и ксантан, и LBG, присутствует в количестве от 40 до 60 мас.% в пересчете на общее количество ксантан + LBG, предпочтительно - в количестве от 45 до 55 мас.%, более предпочтительно - в количестве примерно 50 мас.%.

9. Концентрат по п.1 или 2, в котором общее влагосодержание концентрата составляет от 40 до 60 мас.% в пересчете на общую массу фасованного концентрата.

10. Концентрат по п.1 или 2, в котором концентрат имеет показатель активности воды a_w от 0,6 до 0,87, предпочтительно - от 0,7 до 0,8.

11. Концентрат по п.1 или 2, содержащий также от 0,5 до 30 мас.% усилителя вкуса, выбранного из группы моонатрийглутамата, 5'-риботидов, органических кислот или их смесей в пересчете на общую массу концентрата.

12. Концентрат по п.1 или 2, содержащий также от 1 до 30 мас.%, предпочтительно - от 1 до 15 мас.% эмульгированного масла и/или жира в пересчете на общую массу фасованного концентрата.

13. Концентрат по п.1 или 2, в котором концентрат имеет форму кубика, таблетки, гранулы, шарика, брикета, драже.

14. Концентрат по п.1 или 2, в котором концентрат упакован в герметично запечатываемый термоформованный пластмассовый стаканчик или коробочку.

15. Способ производства концентрата в виде геля для приготовления бульона, мясного бульона, супа, соуса, подливы или для использования в качестве приправы, причем указанный концентрат содержит:

от 20 до 80 мас.% воды в пересчете на общую массу фасованного концентрата,

от 0,5 до 60 мас.% зелени, овощей, фруктов, мяса, рыбы, ракообразных или их частиц в пересчете на общую массу фасованного концентрата,

от 0,1 до 10 мас.% желирующего агента в пересчете на влагосодержание концентрата, предпочтительно - от 0,2 до 7 мас.%, более предпочтительно -от 0,6 до 3 мас.%, включающего комбинацию ксантана с камедью бобов рожкового дерева (LBG), от 15 до 30 мас.% соли в пересчете на влагосодержание концентрата, более предпочтительно - от 15 до 26 мас.%,

при этом способ включает стадии смешивания ингредиентов с водой, розлива/дозирования смеси в упаковку и закрывания упаковки, в котором стадия тепловой обработки, например пастеризация, предпочтительно проводится перед и/или в процессе, и/или после розлива/дозирования в упаковку.

16. Способ по п.15, в котором каждая из камедей, т.е. и ксантан, и LBG, присутствует в количестве от 30 до 70 мас.%, предпочтительно - от 40 до 60 мас.%, более предпочтительно - около 50 мас.% в пересчете на общее количество ксантан + LBG,

17. Способ по п.15 или 16, в котором на стадии тепловой обработки температура находится в диапазоне примерно от 70 до 95°C.

18. Применение концентрата по любому из предшествующих пп. 1-14 для приготовления бульона или супа».

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

К возражению приложены следующие материалы:

- Патент US № 6376004, опубл. 23.04.2002 и перевод релевантных частей на русский язык (далее – [1]);

-Патент JP № 2001-258517, опубл. 25.09.2001, и перевод релевантных частей на русский язык (далее – [2]);

- Статья J.R. Rocks, «Xanthan gum» in Food Technology, volume 25,476, Май, 1971 и перевод релевантных частей на русский язык (далее – [3]);

- Заявка US № 2003/0044503, опубл. 06.03.2003 и перевод на русский язык (далее – [4]);

- Патент GB № 2177589, опубл. 28.01.1987 и перевод релевантных

частей на русский язык (далее – [5]);

- Статья D.B. He, «Study on synergistic interactions and gelation of xanthan – locust bean gum» in Chemistry and Industry of Forest Products, volume 18 no. 1, Март 1998 и перевод релевантных частей на русский язык (далее – [6]);

- Статья G.O. Phillips and P.F. Williams: «Handbook of hydrocolloids», chapter 6, 2000 и перевод релевантных частей на русский язык (далее – [7]);

- Статья A. Nussinovitch, «Hydrocolloid Applications», chapter 9, 1997 и перевод релевантных частей на русский язык (далее – [8]);

- Статья D.F. Zhan, V.J. Ridout, G.J. Brownsey and V. J. Morris, «Xanthan-locust bean gum interactions and gelation» в Food Hydrocolloids 7, 1993 и перевод релевантных частей на русский язык (далее – [9]);

- Статья Catherine Schorsch, Catherine Gamier and Jean – Louis Doublier, «Viscoelastic properties of xanthan/galactomannan mixtures: comparison of guar gum with locust bean gum», pages 165-175 in Carbohydrate Polymers 21, 1997 и перевод релевантных частей на русский язык (далее – [10]);

- Заявка WO 2005/013726, опубл. 17.02.2005 (далее – [11]);

- Патент JP № 59-156270, опубл. 05.09.1984 (далее – [12]);

- Заявка WO 03/0756845, опубл. 18.09.2003 (далее – [13]);

- Декларация проф. Windhab и ее перевод на русский язык (далее – [14]).

В отношении несоответствия группы изобретений по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость» в возражении отмечено следующее:

- фасованный концентрат в виде геля по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту содержит, кроме прочих компонентов, от 0,1 до 10 мас.% желирующего агента в пересчете на влагосодержание

концентрата, включающего комбинацию ксантана с камедью бобов рожкового дерева, при этом не указано какое-либо конкретное соотношение компонентов желирующего агента, т.е. концентрат по оспариваемому патенту может содержать ксантан и камедь бобов рожкового дерева (LBG) в любом соотношении;

- признак зависимого пункта 2 формулы к оспариваемому патенту: «каждая из камедей, т.е. и ксантан, и LBG, присутствует в количестве от 30 до 70 мас.% в пересчете на общее количество ксантан + LBG» - является существенным при использовании данного изобретения и подлежит включению в независимые пункты для признания изобретения по оспариваемому патенту промышленно применимым;

- изобретение по независимым пунктам 1, 15, 18 формулы по оспариваемому патенту не может быть осуществлено, поскольку не может быть получен концентрат в виде геля при любом соотношении ксантана и камеди бобов рожкового дерева (далее LBG);

- из источника информации [6] известно, что существует взаимосвязь между прочностью геля и соотношением ксантала и LBG, а на фиг. 1 источника информации [6] показано, что прочность геля увеличивается с уменьшением пропорции ксантановой камеди и увеличением пропорции LBG, а при увеличении данной пропорции прочность геля уменьшается (прочность геля при соотношении ксантан/ LBG менее 80/20 и соотношении ксантан/ LBG более 20/80 является минимальной);

- из источника информации [7] известно, что взаимодействие ксантановой камеди с камедью бобов рожкового дерева зависит от соотношения компонентов смеси, pH и ионной среды, и оптимальные соотношения смол составляют приблизительно 50:50 для соотношения LBG : ксантановая камедь;

- из источника информации [7] также известно, что синергетическое

взаимодействие ксантановой камеди с галактоманнами является максимальным в деионизованной воде и снижается при высоких концентрациях солей;

- согласно сведений, содержащихся в документе [14], при содержании соли 15 и 30 % и при концентрации желирующего агента – 0,1 и 0,2 мас.% (при соотношении ксантан :LBG 50 : 50) не образуется гелей, сохраняющих форму, а при концентрациях желирующего агента – 7, 8,5 и 10 мас.% способность к образованию гомогенной смеси является низкой или отсутствует, а полученный гель был нестабилен вследствие отделения масла или воды;

- изобретение в том виде, как оно охарактеризовано в независимых пунктах 1, 15, и 18 формулы к оспариваемому патенту не может быть осуществлено при любых концентрациях желирующего агента и при указанном содержании соли, т.е. не соответствует условию патентоспособности «промышленная применимость».

В отношении несоответствия изобретения по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента условию патентоспособности «изобретательский уровень» в возражении отмечено следующее.

По мнению лица, подавшего возражение, наиболее близким аналогом изобретения по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента является концентрат для приготовления супа или соуса, известный из источника информации [1].

В возражении отмечено, что фасованный концентрат в виде геля по оспариваемому патенту отличается от ближайшего аналога следующими признаками:

- концентрат в виде геля;
- в качестве загустителя используется желирующий агент, включающий комбинацию ксантана с камедью бобов рожкового дерева;

- количество соли составляет 15-30% в пересчете на влагосодержание.

Лицо, подавшее возражение считает, что отличительные признаки изобретения по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента известны из источников информации [2] - [8], [10] - [12]. В данных источниках информации раскрыто также их влияние на указанный технический результат.

В отношении несоответствия изобретения по независимому пункту 15 формулы оспариваемого патента условию патентоспособности «изобретательский уровень» в возражении отмечено, что способ по пункту 15 формулы включает традиционные операции, которые обычно применяются для приготовления аналогичного продукта и известны из источников информации [2], [4], [5], [11]. По мнению лица, подавшего возражение, отличие способа по пункту 15 формулы оспариваемого патента от известных из источников информации [2], [4], [5], [11] заключается в составе концентрата, однако состав концентрата также известен из источников информации [1] - [8], [10] - [12].

В отношении несоответствия изобретения по независимому пункту 18 формулы оспариваемого патента условию патентоспособности «изобретательский уровень» в возражении отмечено, что поскольку концентрат для приготовления бульона или супа не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», его применение по известному назначению также не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень».

Патентообладатель, в установленном порядке ознакомленный с материалами возражения, в своем отзыве по мотивам возражения отметил следующее.

В отношении оценки соответствия группы изобретений по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная

применимость» патентообладатель указывает, что:

- описание и первоначальные материалы заявки содержат указание на назначение изобретения, например п.1 формулы к оспариваемому патенту содержится указание на назначение: «фасованный концентрат в виде геля для приготовления бульона, мясного бульона, супа, соуса, подливы или для использования в качестве приправы»;

- в описании также указано, что понимается под термином «в виде геля», определяющем назначение: «фасованный концентрат согласно изобретению (будучи изъят из упаковки) имеет внешний вид или реологические свойства геля, выражаемые отношением модуль упругости $G^I : G^{II}$, равным по меньшей мере 1, предпочтительно - по меньшей мере 3, более предпочтительно – по меньшей мере 5» ;

- в описании изобретения к оспариваемому патенту приведены средства и методы, с помощью которых возможно осуществить изобретение, а именно, описано, что понимается под гелем, описаны свойства полученного по изобретению концентрата в виде геля, приведена методика для определения его реологических свойств, а также приведены примеры реализации группы изобретений по оспариваемому патенту;

- экспериментальные данные, представленные в работе [14] не могут быть приняты к рассмотрению, так как представляют результаты исследований, проведенных по заказу лица, подавшего возражение;

- представленные лицом, подавшим возражение источники информации [3], [6], [7] показывают, что эффективность достижения технического результата при разном соотношении ксантан/LBG может различаться, однако, эффективность достижения технического результата не оценивается при рассмотрении соответствия изобретения условию патентоспособности «промышленная применимость».

На основании данных доводов в отзыве патентообладателя сделан вывод о соответствии группы изобретений по независимым пунктам 1, 15,

18 формулы по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость».

В отношении оценки соответствия изобретения по независимому пункту 1 формулы к оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» в отзыве патентообладателя отмечено следующее:

- указанная в качестве ближайшего аналога изобретения по независимому пункту 1 оспариваемого патента концентрированная композиция, превращаемая в суп или соус путем разведения горячей или холодной водой, известная из описания к патенту [1], не может быть рассмотрена в качестве ближайшего аналога, поскольку не является средством того же назначения;

- назначением изобретения по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента является «фасованный концентрат в виде геля для приготовления бульона, мясного бульона, супа, соуса, подливы или для использования в качестве приправы, однако, в описании к патенту [1] концентрат в виде геля не описан, поскольку имеет другие физические свойства (выдавливается из упаковки), следовательно, не совпадает по назначению с изобретением по оспариваемому патенту;

- в возражении неправильно выбран ближайший аналог, а также не корректно и не полностью рассмотрен технический результат.

В отзыве патентообладателя проанализированы указанные в возражении источники информации [1] – [13].

В отношении изобретения по независимому пункту 15 формулы к оспариваемому патенту в отзыве патентообладателя отмечено, что в возражении не приведен источник информации, из которого известен прием «пастеризация смеси компонентов», а также не показана известность признаков композиции в виде геля.

В отзыве патентообладателя отмечено, что в независимом пункте 18

формулы к оспариваемому патенту заявлен объект «применение концентрата по п. 1», и, поскольку изобретение по пункту 1 соответствует условиям патентоспособности, то и изобретение по пункту 18 формулы будет соответствовать условиям патентоспособности.

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

С учетом даты международной подачи заявки (07.12.2006) правовая база для оценки патентоспособности заявленной группы изобретений включает Патентный закон Российской Федерации от 23.09.1992 № 3517-1 с учетом изменений и дополнений, внесенных Федеральным законом № 22 – ФЗ от 07.02.2003 "О внесении изменений и дополнений в Патентный закон Российской Федерации" (далее – Закон), Правила составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на изобретение, утвержденные Роспатентом 06.06.2003 №82 и зарегистрированные в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.06.2003 № 4852 (далее – Правила ИЗ), и упомянутые выше Правила ППС.

Согласно пункту 1 статьи 4 Закона в качестве изобретения охраняется техническое решение в любой области, относящееся к продукту (в частности, устройству, веществу, штамму микроорганизма, культуре клеток растений или животных) или способу (процессу осуществления действий над материальным объектом с помощью материальных средств). 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.

Изобретение является промышленно применимым, если оно может быть

использовано в промышленности, сельском хозяйстве, здравоохранении и других отраслях деятельности.

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

Согласно подпункта (3) пункта 19.5.1. Правил ИЗ если установлено, что соблюдены все указанные требования, изобретение признается соответствующим условию промышленной применимости.

В соответствии с подпунктом (2) пункта 19.5.3 Правил ИЗ изобретение признается не следующим для специалиста явным образом из

уровня техники, в том случае, когда не выявлены решения, имеющие признаки, совпадающие с его отличительными признаками, или такие решения выявлены, но не подтверждена известность влияния отличительных признаков на указанный заявителем технический результат.

Проверка соблюдения указанных условий включает:

- определение наиболее близкого аналога;
- выявление признаков, которыми заявленное изобретение, охарактеризованное в независимом пункте формулы, отличается от наиболее близкого аналога (отличительных признаков);
- выявление из уровня техники решений, имеющих признаки, совпадающие с отличительными признаками рассматриваемого изобретения;
- анализ уровня техники с целью установления известности влияния признаков, совпадающих с отличительными признаками заявленного изобретения, на указанный заявителем технический результат.

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

Датой, определяющей включение источника информации в уровень техники, является:

- для опубликованных патентных документов - указанная на них дата опубликования.

В соответствии с подпунктом (1) пункта 3.3.1. Правил ИЗ формула изобретения должна быть полностью основана на описании, т.е. характеризуемое ею изобретение должно быть раскрыто в описании, а определяемый формулой изобретения объем правовой охраны должен быть подтвержден описанием.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 3.3.1. Правил ИЗ формула изобретения должна выражать сущность изобретения, т.е. содержать совокупность его существенных признаков, достаточную для достижения указанного заявителем технического результата.

В соответствии с подпунктом (4) пункта 3.2.4.3. Правил ИЗ для характеристики композиций используются, в частности следующие признаки:

- качественный состав (ингредиенты);
- количественный состав (содержание ингредиентов);
- структура композиции;
- структура ингредиентов.

В соответствии с пунктом 3.3.4. Правил ИЗ в формуле изобретения, относящегося к композиции, приводятся ее наименование с указанием назначения, входящие в композицию ингредиенты и, при необходимости, количественное содержание ингредиентов.

Согласно подпункту (2) пункта 3.2.4.5. Правил ИЗ если изобретение относится к композиции приводятся примеры, в которых указываются ингредиенты, входящие в состав композиции, их характеристика и количественное содержание. Описывается способ получения композиции, а если она содержит в качестве ингредиента новое вещество, описывается способ его получения.

Согласно подпункту (4) пункта 3.2.4.5. Правил ИЗ для изобретения, относящегося к способу, в примерах его реализации указываются последовательность действий (приемов, операций) над материальным объектом, а также условия проведения действий, конкретные режимы, используемые при этом материальные средства (устройства, вещества, штампы и т.п.), если это необходимо. Если способ характеризуется использованием средств, известных до даты приоритета изобретения,

достаточно эти средства раскрыть таким образом, чтобы можно было осуществить изобретение.

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

Анализ доводов сторон относительно оценки соответствия изобретений по независимым пунктам 1, 15 и 18 формулы оспариваемого патента условию патентоспособности «промышленная применимость» показал следующее.

Описание и формула по оспариваемому патенту на дату подачи заявки содержали указание на назначение группы изобретений. Формула по оспариваемому патенту содержала родовое понятие, отражающее назначение группы изобретений - «фасованный концентрат в виде геля для приготовления бульона, мясного бульона», «способ производства концентрата в виде геля для приготовления бульона, мясного бульона....». В описании к оспариваемому патенту в разделе "область техники" указано, что группа изобретений относится к концентратам для приготовления бульона, мясного бульона, супа, соуса, подливы или для использования в качестве приправы. Более конкретно, группа изобретений относится к таким концентратам, в которые допускается введение зелени, овощей, мяса, рыбы или ракообразных, не являющихся полностью сухими.

Исходя из вышеизложенного, можно констатировать, что в описании и формуле к оспариваемому патенту содержится указание на назначение группы изобретений.

Далее в описании к оспариваемому патенту раскрыты средства и методы, с помощью которых возможно осуществление группы изобретений в том виде, как они охарактеризованы в формуле, а именно, в описании к оспариваемому патенту подробно раскрыт способ производства фасованных

концентратов в виде геля для приготовления бульона с указанием конкретных режимов и составов, а также раскрыто применение данных концентратов для приготовления бульона, мясного бульона, супа, соуса, подливы или для использования в качестве приправы. Кроме того, в описании к оспариваемому патенту приведены примеры 1 – 7 получения различных концентратов в виде геля.

В данном описании также указано, что понимается под термином «в виде геля»: «гель имеет гладкую наружную поверхность, удерживает форму при температуре окружающей среды под действием силы тяжести, но легко поддается деформации....фасованный концентрат согласно изобретению (будучи изъят из упаковки) имеет внешний вид или реологические свойства геля, выражаемые отношением модуль упругости G^I : модуль упругости G^{II} , равным, по меньшей мере 1, предпочтительно – по меньшей мере 3, более предпочтительно – по меньшей мере 5. Может быть предпочтительным также, чтобы модуль вязкости G^{II} составлял по меньшей мере 10 Па, более предпочтительно – по меньшей мере 50 Па» (см. стр. 3 описания к оспариваемому патенту, абз. 4 снизу). При этом на листах 4 и 5 описания к оспариваемому патенту приведен метод измерения данных параметров, а на листе 14 метод измерения прочности геля.

Из вышеизложенного следует возможность получения концентрата в виде геля согласно приведенным в описании к оспариваемому патенту средствам и методам.

В отношении доводов возражения, касающихся того, что прочный гель невозможно получить при любых соотношениях ксантана и камеди бобов рожкового дерева (LBG) следует отметить, что, несмотря на то, что в примерах 4-7 к оспариваемому патенту данные компоненты используются при соотношении 1 : 1, в источниках информации [3], [7] показано, что гели получаются при соотношении данных компонентов в диапазоне от 20:80 до 80:20. Кроме того, в статье [3] содержатся сведения о том, что

снижение или повышение соотношения между камедью бобов рожкового дерева и ксантановой камедью не влияет сильно на прочность геля, при условии, что по меньшей мере 20% любой камеди присутствует в смеси. Приведенный в возражении документ [14] также не опровергает возможность получения концентрата в виде геля при любых соотношениях ксантана и камеди бобов рожкового дерева (LBG), поскольку в данном документе содержатся сведения о том, что при соотношениях указанных компонентов в диапазоне менее 5:95 и более 95:5 гели получаются, но обладают худшими свойствами (получаются мягкими и распадаются на куски, если их взять рукой).

Таким образом, в возражении отсутствуют основания для признания группы изобретений по оспариваемому патенту несоответствующими условию патентоспособности "промышленная применимость".

Анализ доводов сторон в отношении оценки соответствия изобретения по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента условию патентоспособности "изобретательский уровень" показал следующее.

В возражении в качестве ближайшего аналога фасованного концентрата в виде геля по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента указан концентрат, дающий готовый суп, соус или подливу путем разведения водой. При этом консистенция концентрата такова, что он «должен быть способным выливаться, выдавливаться или зачерпываться (ложкой)». Таким образом, известный из описания к патенту [1] концентрат нельзя признать объектом того же назначения – фасованным концентратом в виде геля, поскольку, как показано выше в настоящем заключении, в оспариваемом патенте под термином «в виде геля» понимают продукт, имеющий гладкую наружную поверхность, удерживающий форму при температуре окружающей среды под действием силы тяжести, но легко

поддающийся деформации, и обладающий определенными реологическими свойствами.

Вместе с тем, из описания к патенту [12] известен фасованный отвержденный в форме геля концентрат супа, из который может быть легко получен суп путем растворения концентрата в горячей воде. Данный фасованный концентрат является наиболее близким аналогом фасованного концентрата по независимому пункту 1 формулы изобретения по оспариваемому патенту. Фасованный концентрат, известный из описания к патенту [12] содержит желирующий агент, воду, частицы мяса, рыбных сосисок, морепродуктов и т.п.

Отличие изобретения по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту от наиболее близкого аналога заключается в том, что фасованный концентрат в виде геля содержит:

- от 20 до 80 мас. % воды в пересчете на общую массу фасованного концентрата;
- от 0,5 до 60 мас.% зелени, овощей, фруктов, мяса, рыбы, ракообразных или их частиц в пересчете на общую массу фасованного концентрата;
- от 0,1 до 10 мас.% желирующего агента в пересчете на влагосодержание концентрата, в качестве которого используют ксантан с камедью бобов рожкового дерева (LBG);
- от 15 до 30 мас.% соли в пересчете на влагосодержание концентрата, более предпочтительно от 15 до 26 мас.%.

Указанные отличия направлены на получение фасованного концентрата в виде геля для приготовления бульона, мясного бульона, супа, соуса, подливы или для использования в качестве приправы, который легко извлекается из упаковки, в том числе руками, очень быстро и полностью растворяется в кипящей воде (менее чем за три минуты), мало подвержен синерезису при хранении, стабилен и прост в изготовлении.

При этом анализ противопоставленных источников показал следующее.

Из описания к патенту [1] известно использование в концентратах воды в количестве 10-30 %, вкусовых агентов (зелень, специи, орехи, семя, соевый соус, рубленые овощи, грибы и т.п.) в количестве 1-35%, соли. При этом воду, вкусовые агенты и соль используют в продукте, не являющимся концентратом в форме геля, и, соответственно, в продукте, не содержащем желирующего агента.

Из описания к патенту [2] известно совместное использование в качестве желирующего агента ксантановой камеди и камеди бобов рожкового дерева и количество их составляет от 2,9 до 8% в пересчете на влагосодержание, но в комбинации с агаром. При этом по патенту [2] получают твердые, нерастворимые в воде гранулы, т.е. продукт с другими реалогическими характеристиками, который в отличие от продукта по оспариваемому патенту, при применении не должен растворяться в воде.

Статья [3] посвящена исследованию образования геля при охлаждении водного раствора, содержащего 0,1% желирующего агента, представляющего собой комбинацию ксантановой камеди и камеди бобов рожкового дерева.

Из источника [4] известно использование комбинацию ксантановой камеди и камеди бобов рожкового дерева при получении твердого пищевого продукта на жировой основе.

Из описания к заявке [11] известен жидкий концентрированный суп, запаянный в контейнер и содержащий воду и продукт, выбранный из группы, фрукты, овощи, грибы, мясо млекопитающих, при этом в качестве загустителя может содержать камедь бобов рожкового дерева. При этом в описании к заявке содержатся сведения о том, что получают жидкие или пюреобразные продукты, а не гель.

Из описания к патенту [5] известно только использование комбинации

ксантановой камеди и камеди бобов рожкового дерева для получения упакованного продукта, представляющего собой фрукты, диспергированные в геле, при этом продукт является цельным, твердым продуктом без пузырьков, трещин и синерезиса.

Статья [6] касается изучения использования комбинации ксантановой камеди и камеди бобов рожкового дерева для получения гелей, и установлено, что оптимальным соотношением между камедями является соотношение ксантан : камедь бобов рожкового дерева 60 : 40.

Статьи 7, 8 и 10 также касаются изучения использования комбинации ксантановой камеди и камеди бобов рожкового дерева для установления оптимальных соотношений указанных камедей.

Таким образом, ни в одном из указанных в возражении источников информации не содержится сведений о том, что концентрат в виде геля содержит:

- воду в количестве от 55 до 80 мас.% в пересчете на общую массу;
- зелень, овощи, фрукты, мясо и т.д. в количестве от 35 до 60 мас.% в пересчете на общую массу;
- соль в количестве от 15 до 30 мас. % в пересчете на влагосодержание концентрата;
- от 0,1 до менее 2,9 мас.% и от более 8 до 10 мас.% желирующего агента в пересчете на влагосодержание концентрата.

Таким образом в возражении не содержится доводов, позволяющих признать изобретение по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента не соответствующим условию патентоспособности "изобретательский уровень".

Что касается способа производства концентрата в виде геля по независимому пункту 15 формулы оспариваемого патента, то, поскольку композиция по независимому пункту 1 формулы соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», а способ по

независимому пункту 15 формулы содержит признаки, характеризующие состав концентрата, то и способ по указанному пункту формулы будет соответствовать условию патентоспособности «изобретательский уровень».

Объектом по независимому пункту 18 формулы изобретения по оспариваемому патенту является применение концентрата по пункту 1 для приготовления бульона и супа, при этом, поскольку сам концентрат соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», следовательно, и объект по независимому пункту 18 указанной формулы будет соответствовать условию патентоспособности «изобретательский уровень».

Исходя из вышеизложенного можно сделать вывод о том, что возражение не содержит оснований для признания патента № 2384251 недействительным полностью.

Учитывая вышеизложенное, коллегия палаты по патентным спорам пришла к выводу о возможности:

отказать в удовлетворении возражения, поступившего 21.02.2011, патент Российской Федерации на изобретение № 2384251 оставить в силе.