

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
коллегии по результатам рассмотрения
☒ возражения ☐ заявления

Коллегия 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 Каменева Е.С. (далее – лицо, подавшее возражение) против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2468090, поступившее 16.07.2014, при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2468090 на группу изобретений «Сахар кусковой прессованный и способ его производства» выдан по заявке №2011121218/13 с приоритетом от 25.05.2011 на имя Общества с ограниченной ответственностью «ЛЕНСАХАР» (далее – патентообладатель).

Патент действует со следующей формулой:

«1. Способ производства сахара кускового прессованного, включающий прессование увлажненного сахара-песка с введенными пищевыми добавками и/или пищевыми продуктами, и/или физиологически функциональными пищевыми ингредиентами, отличающийся тем, что сахар-песок перед увлажнением измельчают до размеров кристаллов $0,2 \div 0,3$ мм с последующим отделением фракции сахара-песка с размером кристаллов менее 0,2 мм путем просеивания; пищевые добавки и/или пищевые продукты, обладающие вторичным красящим эффектом в количестве от 0,1 до 1,5% от массы сахара-песка, и/или физиологически функциональные пищевые ингредиенты в количестве $15 \div 50\%$ от нормы физиологической потребности на 100 ккал продукта, растворяют в одной четвертой части воды от общего количества воды, необходимой для увлажнения, и составляющей от 1 до 3,5% от массы сахара-

песка, нагретой до 40°C при непрерывном перемешивании в течение не менее 5 мин; затем раствор охлаждают до 20°C и добавляют к остальной части воды, после чего добавляют ароматизатор или смесь ароматизаторов в количестве от 0,4 до 1,1% от массы сахара-песка; полученный раствор вводят капельным способом в сахар-песок при механическом перемешивании до получения однородной массы, которую прессуют в кусочки сахара; прессованные кусочки сахара подвергают ступенчатой сушке в диапазоне температур от 160°C до 100°C в течение 20 мин, после чего охлаждают до температуры не выше 30-35°.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что в качестве физиологически функционального ингредиента используют в виде премикса витамины: С, РР, В6, фолиевую кислоту, пантотеновую кислоту в количестве 15÷50% от нормы физиологической потребности на 100 ккал продукта.

3. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Малина» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют экстракт гибискуса в количестве от 0,25 до 0,55% от массы сахара-песка.

4. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лесные ягоды» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют экстракт гибискуса в количестве от 0,25 до 0,55% от массы сахара-песка.

5. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Амаретто» в количестве от 0,4 до 0,9% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, 2 обладающих вторичным красящим эффектом используют карамельный сироп в количестве от 0,6 до 1,0% от массы сахара-песка.

6. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Шоколад» в количестве от 0,4 до 0,9% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов,

обладающих вторичным красящим эффектом используют карамельный сироп в количестве от 0,7 до 1,4% от массы сахара-песка.

7. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Мята перечная» в количестве от 0,4 до 0,9% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют растительный экстракт «Экстракт трав» в количестве от 0,4 до 0,9% от массы сахара-песка.

8. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Апельсин» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют вкусоароматическую основу «Тропик-морковь» в количестве от 0,5 до 1,5% от массы сахара-песка.

9. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Персик» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют вкусоароматическую основу «Тропик-морковь» в количестве от 0,5 до 1,5% от массы сахара-песка.

10. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Мед» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют вкусоароматическую основу «Тропик-морковь» в количестве от 0,5 до 1,5% от массы сахара-песка.

11. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лимон» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом используют вкусоароматическую основу «Тропик-морковь» в количестве от 0,4 до 1,5% от массы сахара-песка.

12. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Ваниль» в количестве от 0,4 до 0,8% от массы сахара-песка, из пищевых продуктов,

обладающих вторичным красящим эффектом используют вкусоароматическую основу «Тропик-морковь» в количестве от 0,2% до 0,9% от массы сахара-песка.

13. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит витамины: С, РР, В6, фолиевую кислоту, пантотеновую кислоту в количестве от 15 до 50% от нормы физиологической потребности на 100 ккал продукта.

14. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Малина», в качестве пищевой добавки, обладающей вторичным красящим эффектом - экстракт гибискуса в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Малина» - 0,4-0,8% от массы сахара-песка; экстракт гибискуса - $0,25 \div 0,55\%$ от массы сахара-песка.

15. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лесные ягоды», в качестве пищевой добавки, обладающей вторичным красящим эффектом - экстракт гибискуса в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лесные ягоды» - $0,4 \div 0,8\%$ от массы сахара-песка; экстракт гибискуса - $0,25 \div 0,55\%$ от массы сахара-песка.

16. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Амаретто», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - карамельный сироп в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Амаретто» - $0,4 \div 0,9\%$ от массы сахара-песка; карамельный сироп - $0,6 \div 1,0\%$ от массы сахара-песка.

17. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Шоколад», в качестве продукта, обладающего

вторичным красящим эффектом - карамельный сироп в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Шоколад» - $0,4 \div 0,9\%$ от массы сахара-песка; карамельный сироп - $0,7 \div 1,4\%$ от массы сахара-песка.

18. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Мята перечная», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - растительный экстракт «Экстракт трав» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Мята перечная» - $0,4 \div 0,9\%$ от массы сахара-песка; «Экстракт трав» - $0,4 \div 0,9\%$ от массы сахара-песка.

19. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Апельсин», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - вкусоароматическая основа «Тропик-морковь» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Апельсин» - $0,4 \div 0,8\%$ от массы сахара-песка; «Тропик-морковь» - $0,5 \div 1,5\%$ от массы сахара-песка.

20. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Персик», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - вкусоароматическая основа «Тропик-морковь» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Персик» - $0,4 \div 0,8\%$ от массы сахара-песка; «Тропик-морковь» - $0,5 \div 1,5\%$ от массы сахара-песка.

21. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Мед», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - вкусоароматическая основа «Тропик-морковь» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или

ароматизатор натуральный «Мед» - $0,4 \div 0,8\%$ от массы сахара-песка; «Тропик-морковь» - $0,5 \div 1,5\%$ от массы сахара-песка.

22. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лимон», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - вкусоароматическая основа «Тропик- морковь» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Лимон» - $0,4 \div 0,8\%$ от массы сахара-песка; «Тропик-морковь» $0,4 \div 1,5\%$ от массы сахара-песка.

23. Сахар кусковой прессованный, полученный способом по п.1, характеризуется тем, что содержит ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Ваниль», в качестве продукта, обладающего вторичным красящим эффектом - вкусоароматическая основа «Тропик- морковь» в следующем соотношении: ароматизатор идентичный натуральному или ароматизатор натуральный «Ваниль» - $0,4 \div 0,8\%$ от массы сахара-песка; «Тропик-морковь» - $0,2 \div 0,9\%$ от массы».

Против выдачи данного патента в соответствии с пунктом 2 статьи 1398 Кодекса поступило возражение, мотивированное несоответствием изобретения по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость».

В возражении приведены, в частности, следующие доводы:

- при реализации охарактеризованного в независимом пункте 1 формулы «способа производства сахара кускового прессованного...» технический результат, заключающийся в «обеспечении равномерного распределения вводимых добавок на поверхности кристаллов прессованного сахара и получения однородного продукта, который сохраняет стабильную структуру при его использовании», не достигается;

- экспериментально выбранный количественный интервал вводимых компонентов также не влияет на возможность достижения технического результата;

- полученный по независимому пункту 1 формулы, характеризующей группу изобретений по оспариваемому патенту, продукт «сахар» не будет соответствовать требованиям, предъявляемым к нему ГОСТами, согласно которым содержание сахарозы в сахаре должно быть не менее 99,7% стандарта, а в полученном по оспариваемому патенту продукте сахарозы будет меньше нормы.

- указанные в независимом пункте 1 формулы по оспариваемому патенту признаки «способ, включающий определенную последовательность технологических операций и условия их обеспечения», «оптимизация условий ввода различных добавок» не влияют на возможность достижения технического результата;

- ввиду термической обработки содержащихся в продукте витамина С, фолиевой и пантотеновой кислот, последние утрачивают свои полезные свойства, в связи с чем, технический результат также не достигается.

По мнению лица, подавшего возражение, формула по оспариваемому патенту не основана на описании к данному патенту, поскольку указанные в формуле значения интервалов не соответствуют тем значениям интервалов, которые приведены в описании.

От лица, подавшего возражение, поступили дополнительные материалы (см. корреспонденции от 07.10.2014, 09.02.2015 и 05.08.2015). Доводы, содержащиеся в данных корреспонденциях, более подробно раскрывают доводы возражения. При этом приведены следующие источники информации: И.Ф. Зеликман и др. Производство прессованного сахара-рафинада. Пищепромиздат. Москва, 1962; Труды Всесоюзного НИИ сахарной промышленности. ВНИИСП. Вып. 24-1975; Л.К. Середа. Статья «Связанная влага и ее влияние на хранение сахара-песка». Журнал «Сахарная промышленность», №7, 1969; П.М. Силин. Технология производства сахара. М., 1967; Ф.А. Демчинский. Теория и практика прессования сахарной каши. Пищевая промышленность. М., 1968; С.М. Малютенкова. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Изд. Дом

«Питер», 2004; А.В. Сопронов. Технология сахарного производства. Изд. «Колос», М., 1999 (далее [1]).

В представленных дополнительных материалах обращается внимание на то, что «все доводы возражения основаны на доказательствах отсутствия влияния существенных признаков формулы оспариваемого патента на возможность достижения технического результата... и многочисленных нарушениях требований ГОСТов».

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

Патентообладатель представил отзыв по мотивам возражения.

В отзыве отмечено, в частности, следующее:

- формула, характеризующая группу изобретений по оспариваемому патенту, отвечает требованиям, предъявляемым к ее составлению нормами действующего законодательства;

- приведенная в возражении критика технического результата не влияет на патентоспособность изобретения по независимому пункту 1 формулы в отношении его «промышленной применимости», при этом условия, выполнение которых необходимо для соответствия изобретения требованиям промышленной применимости, выполнены путем раскрытия в описании к оспариваемому патенту способа производства сахара кускового прессованного с приведением необходимых методов и средств, с помощью которых возможно осуществление изобретения по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту;

- в материалах заявки по оспариваемому патенту приведены примеры, в каждом из которых указаны конкретные ингредиенты и их количественные соотношения при получении сахара запатентованным способом;

- описание к оспариваемому патенту содержит иллюстрирующие примеры 1-12 и таблицы 1-7, в которых приведены органолептические показатели продукта, полученного предлагаемым способом, объективно демонстрирующие достижение технического результата.

Патентообладатель обращает внимание на то, что согласно действующей на дату подачи (25.05.2011) заявки по оспариваемому патенту нормативной базе, возможность достижения технического результата, а также получение продукта, не отвечающего стандартам качества, не учитываются при оценке соответствия изобретения условию патентоспособности «промышленная применимость».

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

С учетом даты подачи заявки (25.05.2011), по которой был выдан оспариваемый патент, правовая база для оценки патентоспособности группы изобретений по указанному патенту включает Кодекс, Административный регламент исполнения Федеральной службой по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам государственной функции по организации приема заявок на изобретение и их рассмотрения, экспертизы и выдачи в установленном порядке патентов Российской Федерации на изобретение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2008 г. № 327, зарегистрированный в Минюсте РФ 20.02.2009 г., рег. № 13413, опубликованный 25 мая 2009г и введенный в действие 04.06.2009 (далее – Регламент ИЗ).

В соответствии с пунктом 1 статьи 1350 Кодекса 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 является промышленно применимым, если оно может быть использовано в промышленности, сельском хозяйстве, здравоохранении и других отраслях деятельности.

В соответствии с подпунктом 1 пункта 10.8 Регламента формула изобретения предназначается для определения объема правовой охраны, предоставляемой патентом.

Согласно подпункту 1 пункта 24.5.1 Регламента изобретение является промышленно применимым, если оно может быть использовано в промышленности, сельском хозяйстве, здравоохранении, других отраслях экономики или в социальной сфере.

В соответствии с подпунктом 2 пункта 24.5.1 Регламента 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 (если на эту дату заявка содержала формулу изобретения - то в описании или формуле изобретения).

Кроме того, проверяется, приведены ли в указанных документах, содержащихся в заявке на дату подачи, 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 подпункту 3 пункта 24.5.1 Регламента, если установлено, что соблюдены все указанные требования, изобретение признается соответствующим условию промышленной применимости при несоблюдении хотя бы одного из указанных требований делается вывод о несоответствии изобретения условию промышленной применимости.

Согласно пункту 2.5 Правил ППС возражение должно содержать обоснование неправомерности обжалуемого решения, отказа в пересмотре вынесенного решения, признания заявки отозванной, неправомерности выдачи патента, свидетельства или предоставления правовой охраны.

В случае представления дополнительных материалов к возражению проверяется, не изменяют ли они мотивы, приведенные в подтверждение наличия оснований для признания патента, свидетельства и/или предоставления правовой охраны недействительными полностью или частично.

Дополнительные материалы считаются изменяющими упомянутые мотивы, если в них указано на нарушение иных, чем в возражении, условий охраноспособности изобретения, полезной модели, промышленного образца, товарного знака наименования места происхождения товара, либо приведены отсутствующие в возражении источники информации, кроме общедоступных словарно-справочных изданий.

Такие материалы могут быть оформлены в качестве самостоятельного возражения, поданного в соответствии с условиями подачи возражений, предусмотренными настоящими Правилами.

Группе изобретений по оспариваемому патенту представлена охрана в объеме признаков, содержащихся в приведенной выше формуле.

Анализ доводов сторон, касающихся оценки соответствия изобретения по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость», показал следующее.

Согласно родовому понятию назначением изобретения по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту является «производство сахара кускового прессованного».

Для реализации указанного назначения (получение сахара кускового прессованного), согласно изобретению по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту, предлагается использовать приемы прессования увлажненного сахара-песка с введенными пищевыми добавками и/или пищевыми продуктами, и/или физиологически функциональными пищевыми ингредиентами с конкретными параметрами.

То есть, данное изобретение по оспариваемому патенту характеризуется определенными приемами способа и определенной последовательностью их выполнения, а именно:

- измельчение сахара-песка;
- увлажнение полученной порошкообразной массы;
- отделение фракции сахара-песка путем просеивания;
- введение раствора, содержащего пищевые ингредиенты, в сахар-песок;
- механическое перемешивание полученной массы до ее однородности;
- прессование этой массы в кусочки сахара;
- осуществление ступенчатой сушки прессованных кусочков при определенной температуре;
- охлаждение кусочков сахара.

В заявке на дату ее подачи, по которой был выдан оспариваемый патент и в описании к данному патенту также приведены сведения о методе (процессе) приготовления продукта сахара кускового прессованного, включающего выбор необходимого состава ингредиентов с определенными качественными и количественными параметрами, соблюдении поэтапной последовательности приготовления продукта.

Согласно описанию к оспариваемому патенту технология приготовления кормового продукта состоит из следующих этапов:

- измельчение сахара-песка перед увлажнением до размеров кристаллов от 0,2 до 0,3 мм с последующим отделением фракции сахара- песка с размером кристаллов менее 0,2 мм;

- растворение пищевых добавок и/или пищевых продуктов, обладающих вторичным красящим эффектом, и/или физиологически функциональных пищевых ингредиентов в одной четвертой части воды от общего количества воды, необходимой для увлажнения, и составляющей от 1 до 3,5% от массы сахара-песка;
- охлаждение полученного раствора до 20°C и добавление к остальной части воды, с последующим добавлением ароматизатора или смеси ароматизаторов;
- введение полученного раствора капельным способом в сахар-песок при механическом перемешивании до получения однородной массы;
- прессование этой массы в кусочки сахара; прессованные кусочки сахара подвергают ступенчатой сушке в диапазоне температур от 160°C до 100°C в течение 20 мин;
- охлаждение их до температуры не выше 30-35°.

То есть, в заявке на дату ее подачи (25.05.2011) содержатся сведения о средствах и методах, с помощью которых возможно осуществление изобретения по независимому пункту 1 формулы по оспариваемому патенту в том виде, как оно охарактеризовано в формуле.

Кроме того, изобретение по оспариваемому патенту иллюстрируется конкретными примерами способа производства сахара кускового прессованного (см. примеры 1 - 12), в которых раскрыты не только поэтапные приемы изготовления продукта, но и реализация указанного в формуле назначения – получение сахарного продукта (сахара) спрессованного в кусочки.

В отношении доводов лица, подавшего возражение, о том, что при осуществлении способа, охарактеризованного в независимом пункте 1 формулы по оспариваемому патенту, получается продукт низкого качества (не соответствует ГОСТу), целесообразно отметить следующее.

Качество (низкое или высокое) полученного продукта, согласно приведенной выше правовой базе, не является критерием для оценки его соответствия условию патентоспособности «промышленная применимость».

ГОСТы являются нормативными документами в области технического регулирования и их требования не обязательны для объектов патентного права.

В качестве аргумента, свидетельствующего, по мнению лица, подавшего возражение, о несоответствии изобретения, охарактеризованного в независимом пункте 1 формулы по оспариваемому патенту условию патентоспособности «промышленная применимость» в возражении, а также в представленных дополнительных материалах (см. выше) отмечено, что указанный в описании к оспариваемому патенту результат не достигается.

Однако, анализ возможности достижения технического результата при оценке соответствия изобретения условию патентоспособности «промышленная применимость» также не предусмотрен законодательством, действующим на дату подачи заявки, по которой выдан оспариваемый патент (см. процитированный выше пункт 24.5.1 Регламента ИЗ).

Что касается источников информации [1], то они не могут быть приняты к рассмотрению, так как не были упомянуты в возражении и не являются словарно-справочной литературой (см. пункт 2.5 Правил ППС).

Таким образом, можно констатировать, что лицо, подавшее возражение, не представило доводов, позволяющих признать изобретение по независимому пункту 1 формулы оспариваемого патента несоответствующим условию патентоспособности «промышленная применимость».

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

отказать в удовлетворении возражения, поступившего 16.07.2014, патент Российской Федерации на изобретение № 2468090 оставить в силе.