



# ЕВРАЗИЙСКАЯ ПАТЕНТНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ (ЕАПО)

## Eurasian Patent Organization

### ЕВРАЗИЙСКОЕ ПАТЕНТНОЕ ВЕДОМСТВО (ЕАПВ)

#### Eurasian Patent Office

М. Черкасский пер., 2. Москва, 109012, Россия  
2. M. Cherkassky per., Moscow 109012, Russia

Факс (Fax) +7(495) 621-2428, Email: info@eapo.org

## РЕШЕНИЕ

об отклонении апелляции на решение по возражению  
против выдачи евразийского патента

В соответствии с правилом 53(8) Патентной инструкции к Евразийской патентной конвенции Евразийское патентное ведомство по результатам рассмотрения апелляции на решение Евразийского патентного ведомства от 04.07.2016 г. по возражению против выдачи евразийского патента № 021292 на изобретение СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ МОЛОКА ИЛИ МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА,

патентовладелец АРЛА ФУДЗ АМБА (DK)  
лицо, подавшее возражение: КОЛСТЕР АБ (FI)  
лицо, подавшее апелляцию: АРЛА ФУДЗ АМБА (DK)

дата поступления апелляции: 02.11.2016 г.,

приняло решение об отклонении апелляции со следующими обоснованиями.

Евразийский патент № 021292 выдан со следующей формулой изобретения:

1. Способ получения молока или молочного продукта, которые содержат 0 колониеобразующих ед./мл, в котором:
  - а) получают производное молока,
  - б) физически отделяют микроорганизмы от указанного производного молока с получением частично стерилизованного производного молока и
  - в) осуществляют высокотемпературную (ВТ) обработку композиции молока, включающей в себя указанное частично стерилизованное производное молока, при которой указанную композицию молока нагревают до температуры 140-180°C, выдерживают в указанном температурном диапазоне в течение не более 200 мс и после этого окончательно охлаждают.
2. Способ по п.1, дополнительно включающий стадию d), на которой упаковывают композицию, содержащую ВТ-обработанную композицию молока, полученную на стадии в).
3. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что производное молока со стадии а) содержит самое большее 60 мас.% молочного жира.
4. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что производное молока со стадии а) содержит самое большее 40 мас.% молочного жира.
5. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что производное молока со стадии а) содержит самое большее 4 мас.% молочного жира.
6. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что производное молока со стадии а) содержит самое большее 0,1 мас.% молочного жира.
7. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что производное молока со стадии а) включает в себя молоко с уменьшенным содержанием лактозы.

8. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что производное молока со стадии а) содержит одну или более добавок.
9. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что производное молока со стадии а) пастеризовано.
10. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что стадия физического отделения б) включает в себя бактофугацию указанного производного молока.
11. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что стадия физического отделения б) включает в себя микрофльтрацию указанного производного молока.
12. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что стадия физического отделения б) включает в себя бактофугацию и микрофльтрацию указанного производного молока.
13. Способ по п.11 или 12, отличающийся тем, что микрофльтрацию осуществляют с помощью фильтра, имеющего размер пор в диапазоне 0,5-1,5 мкм.
14. Способ по любому из пп.11-13, отличающийся тем, что используемый микрофильтр представляет собой микрофильтр с перекрестно-точным режимом.
15. Способ по п.10 или 12, отличающийся тем, что бактофугация включает в себя использование по меньшей мере одной бактофуги.
16. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что указанная композиция молока также включает в себя один или более источников жиров.
17. Способ по п.16, отличающийся тем, что один или более источников жиров включают растительный жир и/или растительное масло.
18. Способ по п.17, отличающийся тем, что растительное масло включает в себя одно или более масел, выбранных из группы, состоящей из подсолнечного масла, кукурузного масла, кунжутного масла, соевого масла, пальмового масла, льняного масла, масла из виноградных косточек, рапсового масла, оливкового масла, арахисового масла и их комбинации.
19. Способ по п.17, отличающийся тем, что растительный жир включает в себя один или более жиров, выбранных из группы, состоящей из растительного жира на основе пальмового масла, растительного жира на основе пальмоядрового масла, арахисовой пасты, масла какао, кокосового масла и их комбинации.
20. Способ по п.17, отличающийся тем, что один или более источников жиров включает в себя источник молочного жира.
21. Способ по п.20, отличающийся тем, что источник молочного жира включает в себя один или более источников жиров, выбранных из группы, состоящей из сливок, сливок двойного сепарирования, безводного жира коровьего масла, подсырных сливок, сливочного масла, фракции сливочного масла и их комбинации.
22. Способ по любому из пп.17-21, отличающийся тем, что один или более источников жиров термообрабатывают при температуре 70-100°C в течение 2-200 с.
23. Способ по любому из пп.17-21, отличающийся тем, что один или более источников жиров термообрабатывают при температуре 100-180°C в течение 10 мс-4 с.
24. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что температурный диапазон высокотемпературной обработки на стадии с) соответствует 145-170°C, предпочтительно 150-160°C.
25. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что указанную композицию молока выдерживают в ВТ-диапазоне в течение не более 200 мс, предпочтительно самое большее 150 мс, более предпочтительно самое большее 100 мс.
26. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что продолжительность

ВТ-обработки, включающей нагревание, выдержку и охлаждение композиции молока, составляет самое большее 500 мс, предпочтительно самое большее 300 мс, более предпочтительно самое большее 200 мс, например 150 мс.

27. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что продолжительность охлаждения при ВТ-обработке составляет самое большее 50 мс, предпочтительно самое большее 10 мс, более предпочтительно самое большее 1 мс, например 0,1 мс.

28. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что нагрев при ВТ-обработке осуществляют путем контактирования композиции молока с паром.

29. Способ по любому из пп.1-27, отличающийся тем, что нагрев при ВТ-обработке включает в себя контактирование композиции молока с паром.

30. Способ по любому из пп.1-27 и 29, отличающийся тем, что нагрев при ВТ-обработке включает в себя воздействие на композицию молока энергией электромагнитного поля.

31. Способ по любому из предшествующих пунктов, отличающийся тем, что охлаждение при ВТ-обработке включает в себя флэш-охлаждение.

32. Способ по любому из пп.2-31, отличающийся тем, что упаковка на стадии d) представляет собой асептическую упаковку.

33. Способ по п.32, отличающийся тем, что асептическую упаковку осуществляют при помощи системы асептического наполнения.

34. Способ по любому из пп.32, 33, отличающийся тем, что упаковку на стадии d) осуществляют путем заполнения одного или более асептических контейнеров молоком или соответствующим молочным продуктом.

35. Способ по любому из предшествующих пунктов, также включающий в себя стадию инактивации ферментов, при этом указанная стадия инактивации ферментов включает выдерживание жидкости, подлежащей обработке, при температуре в диапазоне 70-90°C в течение 30-500 с.

36. Способ по п.35, отличающийся тем, что указанную композицию молока подвергают стадии инактивации ферментов перед ВТ-обработкой на стадии с).

37. Способ по любому из пп.35, 36, отличающийся тем, что композицию, содержащую ВТ-обработанную композицию молока, полученную на стадии с), подвергают стадии инактивации ферментов перед упаковкой на стадии d).

Возражение фирмы “КОЛСТЕР АБ” (далее – Оппонент) содержит требование об аннулировании указанного евразийского патента полностью на основании несоответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» (все пункты 1-37 формулы изобретения).

В обоснование доводов, изложенных в возражении, Оппонентом было представлено 9 источников информации. В настоящем решении сохранена нумерация документов в порядке их указания в решении ЕАПВ по возражению от 04.07.2016 г. (Д1-Д9).

В отношении несоответствия изобретения условию патентоспособности «изобретательский уровень» в возражении приведены следующие доводы:

1) Из документа Д1 известны все стадии способа по п.1 формулы изобретения оспариваемого патента, за исключением температурного режима 140-180°C нагрева композиции молока на стадии с) (в Д1 раскрыт режим 140°C) и временного интервала не более 200 мс выдержки при данной температуре, который в Д1 указан как «очень короткий период времени Δt2». Однако данные значения температуры и времени раскрыты и в Д2, и в Д3, при этом известно достижение того же технического результата улучшения вкуса молока с длительным

сроком хранения и снижения денатурации бета-лактоглобулина. В этой связи способ по п.1 формулы изобретения не имеет изобретательского уровня в свете комбинации Д1 с Д2 либо Д3.

2) Пункт 1 формулы изобретения содержит ряд неясных признаков:

- признак характеристики продукта «содержит 0 колониеобразующих ед/мл» относится к техническому результату способа, при этом в патенте отсутствуют сведения о достижении такого результата, ввиду чего этот признак является декларативным и не должен быть принят во внимание при оценке изобретательского уровня;
- признак «производное молока» включает и сухое молоко, в связи с чем стадия б) физического отделения микроорганизмов не осуществима в отношении такого продукта.

3) Из документов Д1-Д9 известны и очевидны признаки зависимых пунктов 2-37 формулы изобретения, в связи с чем оспариваемый патент ни по одному из пунктов формулы не отвечает критерию изобретательского уровня.

Патентовладелец представил отзыв на возражение, в котором:

- содержалось требование об отказе в принятии к рассмотрению данного возражения ввиду несоответствия материалов возражения требованиям п.2.5 и 3.4 Порядка подачи и рассмотрения возражений против выдачи евразийского патента по процедуре административного аннулирования евразийского патента (далее – Порядок);
- приведены доводы об исключении из рассмотрения документа Д8 ввиду невозможности установления точной даты его публикации;
- выражено несогласие с доводами об отсутствии изобретательского уровня способа по п. 1-37 формулы оспариваемого патента, основываясь на неизвестности комбинации стадий и режимов способа с достижением неожиданного и неизвестного из уровня техники технического результата;
- приведены аргументы о том, что ближайшим аналогом изобретения является Д4;
- в отношении неясности признаков выражено мнение, что признак «содержит 0 колониеобразующих ед./мл» является характеристикой получаемого продукта и не относится к техническому результату, а в отношении признака «производное молока», для исключения указанного в возражении противоречия, патентовладельцем представлена измененная формула, в п.1 которой внесен на основании описания изобретения уточняющий признак «жидкое производное молока» на стадии а) способа.

На основании вышеизложенного патентовладелец просит отказать в удовлетворении возражения.

При коллегиальном рассмотрении возражения на заседании от 28.06.2016 патентовладельцем была представлена измененная формула изобретения. По результатам рассмотрения возражения коллегией экспертов 04.07.2016 г. было вынесено решение об аннулировании евразийского патента, со следующими обоснованиями:

1) Изобретение по п. 1-37 формулы не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», поскольку имеет место замена одной операции в известном способе Д1 на другую известную операцию Д2 с достижением результата, в отношении которого установлено влияние такой замены.

2) Изобретение согласно измененной формуле, представленной на заседании коллегии, также не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», поскольку в описании отсутствует пример получения молока с уменьшенным содержанием лактозы и сведения, показывающие возможность влияния этого признака на технический результат.

В апелляции на решение коллегии экспертов об аннулировании евразийского патента, поступившей в ЕАПВ 02.11.2016 г., патентовладелец просит отменить упомянутое решение об аннулировании патента и назначить повторное рассмотрение возражения, основываясь на следующих доводах:

1) возражение неправомерно было принято к рассмотрению по существу в нарушение требований к материалам возражения, установленным в п.2.5 и 3.4 Порядка, вследствие чего обжалуемое решение должно быть отменено полностью как принятое в нарушение норм законодательства;

2) решение по возражению противоречит требованиям пр. 3(1) Патентной инструкции и пр. 5.8 Правил составления, подачи и рассмотрения евразийских патентных заявок в ЕАПВ (далее – Правила), поскольку вывод об отсутствии изобретательского уровня способа по п. 1-37 формулы оспариваемого патента ошибочен в свете комбинации документов Д1 и Д2 и основан на анализе постфактум.

В подтверждение достоверности сравнительных данных, отраженных на фигуре 3 оспариваемого патента, патентовладельцем были представлены дополнительные результаты тестов, свидетельствующих о снижении привкуса перепастеризации молока, полученного запатентованным способом (далее – документ А1).

Оппонент представил отзыв на апелляцию, в котором выражает несогласие с утверждением патентовладельца о неправомерности принятия к рассмотрению по существу возражения, поскольку к настоящему возражению должен применяться Порядок в предыдущей редакции от 11.04.2003 г., а также считает правомерным вывод об отсутствии изобретательского уровня изобретения оспариваемого патента, несмотря на неполный анализ в решении документов уровня техники, представленных в возражении.

Возражение против выдачи евразийского патента ЕА 021292 было рассмотрено новым составом коллегии экспертов ЕАПВ с участием представителей сторон 24.01.2018 г. Повторное рассмотрение возражения с учетом апелляции и всех доводов, представленных Оппонентом и Патентовладельцем, позволило установить следующее.

Анализ доводов патентовладельца о неправомерности принятия к рассмотрению по существу возражения, показал следующее.

Нормы, устанавливающие формальные требования к материалам возражения и последствия их невыполнения, сформулированы одинаково в предыдущей редакции Порядка от 11.04.2003 г. (п. 1.5 и п. 2.4(9)) и в действующей редакции от 22.12.2015 г. (п. 2.5 и п. 3.4 Порядка). Невыполнение формальных требований к оформлению возражения, предусмотренных п.1.5 либо п. 2.5 соответствующей редакции Порядка, является основанием для отказа в принятии возражения (апелляции) к рассмотрению согласно, соответственно, п. 2.4(9) либо п. 3.4 Порядка. При принятии к рассмотрению возражения, равно как и в отношении процедуры его рассмотрения по существу применялась действующая редакция Порядка от 22.12.2015 г.

Поданное возражение имело ряд недостатков формального характера, в частности, отсутствовал адрес лица, подавшего возражение, не было указано название изобретения, размер верхнего поля на всех листах возражения не соответствовал установленным (18 мм вместо 20 мм) и на первой странице возражения был приведен номер страницы 1.

В ответ на уведомление ЕАПВ Оппонентом были представлены соответствующие корректировки и дополнения, на основании чего 25.02.2016 г. возражение было принято к рассмотрению.

Исходя из принципа разумности, не была затребована перепечатка материалов возражения с соблюдением 20 мм размера верхнего поля страниц, поскольку несоблюдение такого формального требования не могло являться препятствием для рассмотрения возражения по существу. Данный подход был закреплен на нормативном уровне в виде Разъяснения о применении пунктов 2.5 и 3.4 Порядка, утвержденного приказом ЕАПВ от 12.01.2018 г. (далее – Разъяснение).

На основании вышеизложенного коллегия экспертов установила, что уменьшение на 2 мм размера верхнего поля страниц возражения не препятствует рассмотрению возражения по существу, в связи с чем требование патентовладельца об отмене решения об аннулировании патента полностью как принятое в нарушение норм законодательства ввиду принятия к рассмотрению возражения в нарушение требований п.2.5 и 3.4 Порядка, отклоняется.

Доводы патентовладельца о нарушении принципа состязательности и равенства прав сторон, ущемлении его права на справедливое рассмотрение дела и необоснованном предоставлении оппонировавшей стороне процессуального преимущества в связи с применением к рассматриваемому возражению названного Разъяснения, не могут быть признаны обоснованными, поскольку в настоящем заседании возражение рассматривается заново по существу с предоставлением в равной мере всех предусмотренных нормативными правовыми актами ЕАПО процессуальных прав обеим сторонам.

Анализ материалов возражения и апелляции и доводов обеих сторон в отношении оценки соответствия изобретения по п. 1-37 формулы условию патентоспособности “изобретательский уровень” показал следующее.

Согласно пр. 3(1) Инструкции, изобретение имеет изобретательский уровень, если оно для специалиста очевидным образом не следует из предшествующего уровня техники.

В соответствии с п. 5.8 Правил, изобретение признается не следующим для специалиста очевидным образом из уровня техники в том случае, когда из предшествующего уровня техники не выявлены решения, имеющие признаки, совпадающие с его отличительными признаками, или такие решения выявлены, но не установлена известность влияния отличительных признаков на указанный заявителем технический результат.

В целях оценки соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности “изобретательский уровень” по отношению к представленному в возражении уровню техники, было установлено, что наиболее близким аналогом является документ Д1, с чем все стороны выразили согласие.

Доводы патентовладельца об исключении из рассмотрения документа Д8 ввиду невозможности установления точной даты его публикации признаны обоснованными, в связи с чем аргументы Оппонента, основанные на упомянутом источнике информации, не были приняты во внимание при рассмотрении возражения.

Поскольку патентовладельцем на стадии рассмотрения возражения было представлено два варианта измененной формулы изобретения, коллегией экспертов было уточнено, какой вариант формулы подлежит рассмотрению - патентовладельцем был указано рассмотрение формулы, представленной одновременно с отзывом на возражение от 08.02.2016 г.

При рассмотрении соответствия изобретения по независимому п. 1 формулы условию патентоспособности “изобретательский уровень” по отношению к документу Д1 было установлено, что в Д1 раскрыт способ производства молока средней длительности хранения, включающий стадии получения жидкого производного молока, бактофугацию и/или микрофльтрацию полученного производного молока с целью снижения микробного содержания, быстрое нагревание молока до температуры 140<sup>0</sup>С в течение очень короткого периода времени  $\Delta t_2$ , с последующим быстрым его охлаждением, например, до температуры

90<sup>0</sup>С (см. формулу изобретения, стр. 9 и 10 описания Д1). Следовательно, из документа Д1 известна комбинация физического отделения микроорганизмов с последующей очень кратковременной ВТ-обработкой молока.

Способ получения молока по независимому п. 1 формулы отличается от известного из Д1 способа более высокой температурой нагревания композиции молока на стадии с), составляющей 140-180<sup>0</sup>С, и значением временного интервала выдержки при данной температуре - не более 200 мс. Согласно описанию оспариваемого патента, при комбинированной обработке молока микрофльтрацией и термообработкой при вышеуказанных режимах температуры и времени имеет место неожиданный синергетический эффект, обуславливающий достижение таких технических результатов, как получение молока с длительным сроком хранения, улучшенным вкусом (уменьшенным вкусом перепастеризации) и пониженной степенью денатурации бета-лактоглобулина. В качестве дополнительного преимущества изобретения указано увеличение времени работы устройства для обработки молока без необходимости его очистки, что позволяет снизить затраты при производстве молочных продуктов.

Однако из документов Д2, Д3 известны температурный режим и время выдержки, характеризующие стадию с) способа по п. 1 формулы оспариваемого патента, и известно влияние этих признаков на указанные в патенте технические результаты.

Так, в Д2 раскрыта высокотемпературная обработка молока (150-180<sup>0</sup>С) в течение очень короткого периода времени не более 0,2 сек (200 мс) путем инновационной паровой инъекции, при этом представлены сведения о получении при данном режиме термообработки молока с хорошими вкусовыми качествами, пониженной степенью денатурации бета-лактоглобулина и значительным снижением (более, чем в 5,5 раз) количества микробного содержания молока, а также указано, что данная ВТ обработка открывает путь для производства молока с увеличенным сроком хранения с меньшей деградацией продукта (менее 50% денатурацией бета-лактоглобулина) и улучшенными вкусовыми характеристиками (реферат, стр. 533 п. 2.3.2, стр. 537 абзац 1-й текста и заключение, а также табл. 8 документа Д2).

Документ Д3 также раскрывает способ ультракороткой моментальной высокотемпературной обработки жидкости, в частности молока, при температуре 150<sup>0</sup>С в течение 1/100 сек (10 мс), при этом указано, что полученный продукт практически не содержит споров температурно-устойчивых микроорганизмов (менее 100 колониеобразующих ед./мл) и не имеет признаков подгорания, изменения цвета или другого повреждения его функциональных свойств (см. формулу изобретения, описание стр. 8, 13, пример 2 документа Д3).

Таким образом, способ по независимому п. 1 формулы не имеет изобретательского уровня в свете комбинации документа Д1 с любым из Д2 или Д3, поскольку представляет собой замену одной операции в известном из Д1 способе с известными из Д2 либо Д3 параметрами температуры и времени обработки с достижением технического результата, в отношении которого установлено влияние такой замены.

В подтверждение наличия изобретательского уровня изобретения патентовладельцем приведены доводы о том, что признак «содержит 0 колониеобразующих ед./мл» не характеризует технический результат, а является одним из отличительных признаков способа, характеризующих условия осуществления операций способа, обуславливающих получение молочного продукта с такой характеристикой, т.е. признаком, обеспечивающим достижение технического результата. Данный довод не может быть признан обоснованным, поскольку в соответствии с п. 2.5.4 Правил под техническим результатом понимается новое свойство или улучшение характеристик известного свойства объекта, проявляющиеся при использовании изобретения. Указанный признак «содержит 0 колониеобразующих ед./мл» характеризует

продукт, получаемый в результате реализации способа, и является характеристикой технического результата, в связи с чем не может рассматриваться в качестве одного из отличительных признаков изобретения, влияющих на достижение технического результата.

Более того, в описании изобретения отсутствуют сведения, подтверждающие получение продукта с содержанием 0 колониеобразующих ед./мл, а технический результат значительного снижения микробиального содержания молока (менее 100 колониеобразующих ед/мл) известен из ДЗ.

Доводы патентовладельца о неочевидности технического результата получения молока с улучшенным вкусом и длительным сроком хранения при сочетании способа по Д1, имеющего стадию удаления микроорганизмов, с более жестким режимом термообработки, раскрытым в Д2 или Д3, не может быть признан обоснованным, поскольку из Д1 известно получение молока с высокими вкусовыми качествами и длительным сроком хранения (в течение 2-3 месяцев, см. стр. 10 описания Д1), а из Д2 известна возможность получения молока с увеличенным сроком хранения, пониженной степенью денатурации бета-лактоглобулина и улучшенными вкусовыми характеристиками за счет снижения тепловой нагрузки на молоко при использовании очень кратковременной ВТ-обработки. Таким образом, указанные в оспариваемом патенте технические результаты не являются новыми либо неожиданными в свете раскрытий Д1 и Д2/Д3.

Результаты сравнительных экспериментальных данных, представленных на фиг.3 патента и в документе А1 свидетельствуют об улучшенном вкусе молока, полученного способом по примеру 1 патента по сравнению со способом без использования стадии микрофльтрации, однако приведенные данные недостаточны для признания неочевидности полученного технического результата, поскольку сравнение представлено в отношении только одностадийного способа (без предварительного удаления микроорганизмов) и только одного известного из Д2 режима термообработки. В отсутствие таковых данных технический результат улучшенного вкуса молока и длительного срока его хранения не является неожиданным и следует очевидным образом из комбинации раскрытий Д1 с Д2/Д3.

Не могут быть признаны убедительными также доводы патентовладельца в отношении того, что вывод об отсутствии изобретательского уровня способа основан на анализе постфактум и раскрытие более жесткого режима термообработки по Д2 не мотивирует специалиста в данной области к его применению в способе по Д1. Документ Д2 является статьей из известного и общепризнанного для специалистов в данной области научного журнала, обсуждаемое раскрытие в котором имело место задолго до даты подачи заявки по оспариваемому патенту. При этом в Д2 содержится прямое указание на возможность производства молока с увеличенным сроком хранения с меньшей денатурацией бета-лактоглобулина и улучшенными вкусовыми характеристиками при раскрытом режиме ВТ обработки, что явным образом мотивирует специалиста к экспериментированию с данным режимом в известных способах двухстадийной обработки молока (с предварительным удалением микроорганизмов).

Что касается указанного в описании преимущества изобретения, выражающегося в увеличении времени работы устройства для обработки молока без необходимости его очистки, то оно является очевидным и ожидаемым в свете известности из Д2/Д3 использования очень кратковременной ВТ-обработки.

Таким образом, представленные в возражении и апелляции доводы позволяют признать изобретение по независимому п. 1 формулы несоответствующим условию патентоспособности “изобретательский уровень”.

При рассмотрении соответствия изобретения по зависимым п. 2-37 формулы условию патентоспособности “изобретательский уровень” по отношению к представленному в



возражении уровню техники, было установлено, что признаки зависимых пунктов 2-37 формулы изобретения известны и очевидны из документов Д1-Д7 и Д9, как это указано в возражении.

В оспариваемом патенте отсутствуют сведения о влиянии какого-либо из указанных в зависимых пунктах 2-37 формулы признаков на достижение технического результата при реализации изобретения.

На заседании коллегии патентовладельцу было предложено изложить свою позицию в отношении наличия изобретательского уровня изобретения по зависимым пунктам формулы, однако каких-либо доводов по этому вопросу не было представлено.

Исходя из вышеизложенного можно констатировать, что в возражении представлены доводы, позволяющие признать изобретение по независимому п. 1 формулы и зависимым п. 2-37 формулы оспариваемого патента несоответствующим условию патентоспособности «изобретательский уровень».

Таким образом, евразийский патент ЕА 021292 подлежит аннулированию полностью в связи с несоответствием охраняемого им изобретения условию патентоспособности «изобретательский уровень» на основании правил 3(1)(абзац пятый) и 53(2)(а) Патентной инструкции.

В соответствии с правилом 53(8) Патентной инструкции к Евразийской патентной конвенции решение, принятое по результатам рассмотрения апелляции, утвержденное Президентом ЕАПВ, является окончательным. Копия Постановления Президента ЕАПВ об утверждении настоящего решения прилагается.

Приложение: упомянутое постановление на 1 л.