

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
коллегии по результатам рассмотрения возражения

Коллегия в порядке, установленном пунктом 3 статьи 1248 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации, введенной в действие с 1 января 2008 г. Федеральным законом от 18 декабря 2006 г. № 231-ФЗ, в редакции Федерального закона от 12.03.2014 № 35-ФЗ «О внесении изменений в части первую, вторую и четвертую Гражданского кодекса Российской Федерации и отдельные законодательные акты 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, регистрационный № 4520 (далее – Правила ППС), рассмотрела возражение Ваганова Максима Юрьевича (далее – заявитель), поступившее 10.02.2020, на решение Федеральной службы по интеллектуальной собственности (далее – Роспатент) от 08.07.2019 об отказе в выдаче патента на изобретение по заявке № 2017122854/02, при этом установлено следующее.

Заявка № 2017122854/02 на изобретение «Устройство тепловой обработки пищевых продуктов и способ тепловой обработки пищевых продуктов с использованием упомянутого устройства» была подана 28.06.2017. Совокупность признаков заявленного решения изложена в формуле изобретения, представленной 09.04.2018 в следующей редакции:

«1. Устройство для тепловой обработки пищевых продуктов, содержащее металлический корпус с зоной горения древесного топлива, отличающееся тем, что оно снабжено установленной в металлическом корпусе разделительной решеткой с отверстиями, разделяющей его на зоны

приготовления пищевых продуктов, включающие зону установки шампуров и зону установки решетки или жарочной поверхности, при этом металлический корпус содержит основную топку, выполненную с возможностью установки на нее съемной крышки или казана или котла, и вспомогательную топку, над которой расположена зона установки решетки или жарочной поверхности, а зона установки шампуров выполнена с возможностью регулирования температуры тепловой обработки пищевых продуктов посредством смещения шампуров от упомянутой основной топки.

2. Устройство по п. 1, отличающееся тем, что съемная крышка выполнена в виде съемных колец.

3. Устройство по п. 1, отличающееся тем, что в боковых стенках основной и вспомогательной топок выполнены отверстия.

4. Способ тепловой обработки пищевых продуктов, включающий использование устройства для тепловой обработки пищевых продуктов, посредством которого генерируют поток излучения в инфракрасном диапазоне спектра с направлением теплового потока на обрабатываемый продукт, отличающийся тем, что осуществляют приготовление продуктов с использованием одновременно различных технологий путем разделения тепловых потоков в устройстве для тепловой обработки пищевых продуктов на несколько зон приготовления продуктов.

5. Способ по п. 4, отличающийся тем, что для разделение тепловых потоков закрывают верхнюю часть основной топки устройства для тепловой обработки пищевых продуктов, разделенного на зоны приготовления продуктов разделительной решеткой с отверстиями, а жар от огня в общей топке направляют в зону установки шампуров, причем после прогорания топлива угли из основной топки перемещают во вспомогательную топку.»

При вынесении решения Роспатентом от 08.07.2019 об отказе в выдаче патента на изобретение во внимание была принята вышеприведенная формула.

В данном решении сделан вывод о том, что изобретение, охарактеризованное в независимом пункте 4 вышеприведенной формулы, не соответствует условию патентоспособности «новизна», ввиду известности из уровня техники сведений, содержащихся в патенте RU № 135241 U1, А47J 37/00, 10.12.2013, описание, фиг.1-5 /1/ - 18 л. (далее- [1]).

При этом, поскольку заявитель не представил скорректированный вариант формулы изобретения в ответ на запрос от 21.02.2018, решение об отказе принято Роспатентом в отношении всей группы изобретений.

На решение об отказе в выдаче патента на изобретение, в соответствии с пунктом 3 статьи 1387 Кодекса, поступило возражение, в котором лицо, подавшее возражение, выразило несогласие с данным решением.

В возражении обращается внимание на то, что патент [1] не содержит сведений о всей совокупности признаков изобретения по независимому пункту 1 формулы.

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

С учетом даты подачи заявки (28.06.2017), правовая база для оценки патентоспособности заявленного решения включает Кодекс, Правила составления, подачи и рассмотрения документов, являющихся основанием для совершения юридически значимых действий по государственной регистрации изобретений, и их формы (далее – Правила ИЗ), Требования к документам заявки на выдачу патента на изобретение (далее - Требования ИЗ), утвержденные приказом Минэкономразвития Российской Федерации от 25 мая 2016 года № 316, зарегистрированным в Минюсте Российской Федерации 11 июля 2016 г., рег. № 42800.

В соответствии с пунктом 1 статьи 1350 Кодекса изобретению предоставляется правовая охрана, если оно является новым, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо.

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

Согласно пункту 70 Правил ИЗ при проверке новизны изобретение признается новым, если установлено, что совокупность признаков изобретения, представленных в независимом пункте формулы изобретения, неизвестна из сведений, ставших общедоступными в мире до даты приоритета изобретения (далее - уровень техники). Изобретение, относящееся к продукту, отличающееся от известного продукта только родовым понятием, признается соответствующим условию новизны, если родовое понятие, отражающее назначение и (или) область использования заявленного продукта, подразумевает наличие у заявленного продукта особенностей (признаков), не включенных заявителем в формулу изобретения, позволяющих отличить заявленный продукт от известного продукта. Изобретение, относящееся к продукту, выраженное с использованием характеристик способа его получения, признается не соответствующим условию новизны, если получаемый продукт известен из уровня техники.

Согласно пункту 75 Правил ИЗ изобретение явным образом следует из уровня техники, если оно может быть признано созданным путем объединения, изменения или совместного использования сведений, содержащихся в уровне техники, и (или) общих знаний специалиста.

Согласно пункту 76 Правил ИЗ проверка изобретательского уровня изобретения может быть выполнена по следующей схеме: определение наиболее близкого аналога изобретения; выявление признаков, которыми заявленное изобретение, охарактеризованное в независимом пункте формулы, отличается от наиболее близкого аналога (отличительных признаков); выявление из уровня техники решений, имеющих признаки, совпадающие с отличительными признаками заявленного изобретения; анализ уровня техники в целях подтверждения известности влияния признаков, совпадающих с отличительными признаками заявленного изобретения, на указанный заявителем технический результат.

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

В соответствии с пунктом 52 Требований ИЗ формула изобретения предназначается для определения объема правовой охраны изобретения, предоставляемой на основании патента.

Согласно пункту 5.1 Правил ППС в случае отмены оспариваемого решения при рассмотрении возражения, принятого без проведения информационного поиска или по результатам поиска, проведенного не в полном объеме, а также в случае, если заявителем по предложению коллегии внесены изменения в формулу изобретения, решение должно быть принято с учетом результатов дополнительного информационного поиска, проведенного в полном объеме.

Существо заявленного решения изложено в приведенной выше формуле.

Анализ доводов, содержащихся в решении Роспатента, и доводов возражения, касающихся оценки соответствия предложенного изобретения, охарактеризованного в вышеприведенной формуле, условию патентоспособности «новизна», показал следующее.

Нельзя согласиться с выводом, сделанным в решении Роспатента от 08.07.2019, о том, что из патента [1] известны все признаки независимого пункта 4 вышеприведенной формулы.

Как показал анализ информации, содержащейся в патенте [1], из последнего известен способ тепловой обработки пищевых продуктов, включающий генерирование потока излучения в инфракрасном диапазоне спектра и направление этого потока на обрабатываемый продукт.

Однако сведений о том, что зоны приготовления с использованием различных технологий образуются путем разделения тепловых потоков, а приготовление продуктов с использованием различных технологий тепловой обработки осуществляется одновременно, в данном патенте [1], не обнаружено (описание, фиг.1-5).

Учитывая изложенное, соответствие заявленного изобретения в том виде, как оно охарактеризовано в независимом пункте 1 формулы изобретения, условию патентоспособности «новизна» не может быть поставлено под сомнение, исходя из представленной в патенте [1] информации.

Тем не менее, в результате рассмотрения по существу заявленного изобретения, заявитель обратился на заседании коллегии от 29.09.2020 с ходатайством принять к рассмотрению уточненную формулу, которую он представил в корреспонденции, поступившей 24.09.2020.

Формула скорректирована путем уточнения независимого пункта 4 формулы, в котором охарактеризован «Способ тепловой обработки пищевых продуктов...». В данный объект включены признаки зависимого пункта 5 формулы, относящиеся к разделению тепловых потоков, в

частности «излучения в инфракрасном диапазоне спектра с направлением, по меньшей мере, одного теплового потока», использования «одновременно нескольких технологий», причем, «для разделения тепловых потоков закрывают верхнюю часть основной топки устройства для тепловой обработки пищевых продуктов, разделённого на зоны приготовления продуктов разделительной решёткой с отверстиями, а жар от огня в основной топке направляют в зону установки шампуров» (см. уточненную формулу, приобщенную к протоколу заседания коллегии от 29.09.2020).

Формула принята к рассмотрению, в связи с чем и, руководствуясь пунктом 5.1 Правил ППС материалы заявки были направлены на дополнительный информационный поиск. Заседание коллегии было перенесено.

По результатам проведенного информационного поиска 30.12.2020 был представлен отчет о поиске и заключение по результатам указанного поиска, согласно которым группа изобретений по независимым пунктам 1 и 4 уточненной формулы, не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», ввиду известности из уровня техники сведений, содержащихся в следующих источниках информации:

- информация о Мангал-казане от 2016 [Найдено в Интернет] [Найдено 10.07.2020] IJRL:<https://polucht-teplo.ru/wp-content/uploads/2016/05/Maimal-kazan.ipm>) (далее [2]);

- патент RU 59384 U1, A 47J 37/06, 27.12.2006 (далее [3]);

- патент US 2734499 A1, A47J 37/07, опубл.14.02.1956 (далее [4]);

- патента RU 84949 U1, F24B 1/20, 20.07.2009 (далее [5]);

- патент RU2229073 C2, F27B 15/00, 20.05.2004 (далее [6]).

Один экземпляр отчета о поиске и заключение к нему были отправлены в адрес заявителя, от которого поступила 04.02.2021 корреспонденция. В данной корреспонденции заявитель выразил свое несогласие с результатами отчета о поиске. По мнению заявителя,

совокупность информации, известной из источников [2]-[6] не свидетельствует о несоответствии изобретений по независимым пунктам 1 и 4 уточненной формулы условию патентоспособности «изобретательский уровень», поскольку в них отсутствуют сведения о возможности одновременного приготовления продуктов с использованием, например, решетки и/или шампуров и/или жарочной поверхности.

Анализ доводов и источников информации, содержащихся в упомянутом заключении, касающихся оценки соответствия группы изобретений, охарактеризованных в уточненной формуле, условию патентоспособности «изобретательский уровень», показал следующее.

Наиболее близким аналогом заявленного изобретения по независимому пункту 1 уточненной формулы является известное из источника [2] устройство для тепловой обработки пищевых продуктов, содержащее металлический корпус с зоной горения древесного топлива, разделенный на зоны приготовления пищевых продуктов, включающие зону установки шампуров и зону установки решётки или жарочной поверхности, при этом металлический корпус содержит основную топку, выполненную с возможностью установки на неё съёмной крышки или казана или котла, и вспомогательную топку, над которой расположена зона установки решётки или жарочной поверхности.

Заявленное устройство отличается от известного из источника [2] тем, что оно снабжено установленной в металлическом корпусе разделительной решёткой с отверстиями, разделяющей его на зоны приготовления пищевых продуктов. При этом зона установки шампуров выполнена с возможностью регулирования температуры тепловой обработки пищевых продуктов посредством смещения шампуров от упомянутой основной топки.

Согласно описанию на дату подачи заявки на изобретение технический результат, достигаемый указанными отличительными признаками, заключается в разделении зоны приготовления пищевых

продуктов и уменьшении канцерогенов при приготовлении пищевых продуктов (первоначальное описание, с.2, строки 18-22, с.3, 7-20, 30-32).

Однако, из патента [3] известна установка, в металлическом корпусе которой установлена разделительная решётка с отверстиями (сетки), разделяющая его на зоны приготовления пищевых продуктов, при этом зона установки шампуров выполнена с возможностью регулирования температуры тепловой обработки пищевых продуктов посредством смещения шампуров от упомянутой основной топки (см. описание, формула, пп.1-3, фиг.), что, в свою очередь, обеспечивает разделение зоны приготовления пищевых продуктов и уменьшение канцерогенов при приготовлении пищевых продуктов.

Таким образом, заявленное устройство для тепловой обработки пищевых продуктов в том виде, как оно охарактеризовано в независимом пункте 1 уточненной формулы, для специалиста явным образом следует из уровня техники (источники [2], [3]) и не соответствует условию изобретательского уровня (п. 2 статьи 1350 Кодекса).

К сведению заявителя можно также отметить, что из патента [4] (см. описание, формула, фиг. 1-3) известна установка, в металлическом корпусе которой установлена разделительная решётка с отверстиями, разделяющая его на зоны приготовления пищевых продуктов, при этом зона установки шампуров выполнена с возможностью регулирования температуры тепловой обработки пищевых продуктов посредством смещения шампуров от упомянутой основной топки.

Признаки зависимого пункта 2 уточненной формулы, характеризующие съёмную крышку, выполненную в виде съёмных колец известны из патента [5] (см. фиг. 1,4).

Признаки зависимого пункта 3 уточненной формулы «в боковых стенках основной и вспомогательной топок выполнены отверстия» известны из источника [2].

В отношении изобретения по независимому пункту 4 уточненной формулы, характеризующего способ тепловой обработки пищевых продуктов, установлено следующее.

Из источника [2] известен способ тепловой обработки пищевых продуктов, реализуемый с помощью мангал-казана. Этот мангал-казан имеет две зоны тепловой обработки. Способ реализуется путем приготовления продуктов с использованием одновременно нескольких технологий за счет разделения тепловых потоков в мангал-казане (устройстве для тепловой обработки пищевых продуктов - по терминологии заявителя) на несколько зон приготовления продуктов и посредством которого генерируют поток излучения в инфракрасном диапазоне спектра, с направлением, по меньшей мере, одного теплового потока на обрабатываемый продукт, при этом для разделения тепловых потоков закрывают верхнюю часть основной топки устройства для тепловой обработки пищевых продуктов.

Заявленный способ отличается от известного из источника [2] способа тем, что зоны приготовления продуктов в устройстве для тепловой обработки пищевых продуктов разделяют посредством разделительной решётки с отверстиями, а жар от огня в основной топке направляют в зону установки шампуров.

Технический результат, достигаемый указанными отличительными признаками заявленного изобретения, заключается в разделении зоны приготовления пищевых продуктов и уменьшении канцерогенов при приготовлении пищевых продуктов (см. описание, с.2, строки 18-22, с.3, 7-20, 30-32).

При этом из уровня техники известно разделение зоны приготовления продуктов в устройстве для тепловой обработки пищевых продуктов разделительной решёткой с отверстиями (сеткой), и направление жара от огня в основной топке в зону установки шампуров [3], что, в свою очередь,

обеспечивает разделение зоны приготовления пищевых продуктов и уменьшение канцерогенов при приготовлении пищевых продуктов.

Учитывая известность указанных выше технических решений [2] и [3], заявленный способ тепловой обработки пищевых продуктов в том виде, как он охарактеризован в независимом пункте 4 уточненной формулы изобретения, для специалиста явным образом следует из уровня техники и не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень» (пункт 2 статьи 1350 Кодекса).

Также к сведению заявителя следует отметить, что из патента [4] известно разделение зоны приготовления продуктов в устройстве для тепловой обработки пищевых продуктов разделительной решёткой с отверстиями (сеткой), и направление жара от огня в основной топке в зону установки шампуров.

Признаки зависимого пункта 5 уточненной формулы «после прогорания топлива угли из основной топки перемещают во вспомогательную топку», характеризующие перемещение угля, известны из патента [6] (см. формула, п.20).

Что касается мнения заявителя о неочевидности для специалиста одновременного приготовления на мангале либо каком другом устройстве продукта с использованием шампура и/или жарочной поверхности и\или решетки, то с этим нельзя согласиться.

Целесообразно отметить, что как специалистам в области кулинарии, так и любителям приготовления, например, шашлыков широко известно, что вопрос размещения на одной поверхности нескольких видов кухонной утвари (решетка, шампуры, жарочная поверхность...) зависит лишь от размеров поверхности, которая привлечена к приготовлению продукта (например, шашлыков, барбекю и т.д.).

С учетом изложенного можно сделать вывод о том, что группа изобретений, охарактеризованных в уточненной формуле, явным образом

следует из уровня техники, а именно из сведений, содержащихся в источниках информации [2]-[6].

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

удовлетворить возражение, поступившее 10.02.2020, изменить решение Роспатента от 08.07.2019 и отказать в выдаче патента на изобретение по вновь выявленным обстоятельствам.