

智慧財產及商業法院行政判決

113年度行專訴字第14號

民國113年9月11日辯論終結

原告 手信坊股份有限公司

代表人 溫錦儀

訴訟代理人 吳宜恬律師

林苡辰律師

被告 經濟部智慧財產局

代表人 廖承威

訴訟代理人 林碧鴻

上列當事人間發明專利申請事件，原告不服經濟部中華民國112年12月13日經法字第11217309030號訴願決定，提起行政訴訟，本院判決如下：

主 文

一、原告之訴駁回。

二、訴訟費用由原告負擔。

事實及理由

壹、爭訟概要：

原告於民國110年11月22日以「珍珠粉圓丁之製造方法及其結構」向被告申請發明專利，經編為第110143335號申請案（下稱系爭申請案）審查不予專利。原告不服申請再審查，經被告核認有專利法第22條第2項規定情形，以112年7月14日（112）智專三(-)02017字第11220683330號專利再審查核駁審定書為「不予專利」之處分（下稱原處分）。原告不服，提起訴願，經濟部於112年12月13日以經法字第11217309030號訴願決定書（下稱訴願決定）予以駁回，原告不服提起本訴。

貳、原告主張及聲明：

一、系爭申請案請求項1與引證1至3比較，使用原料及其比例、製作步驟不相同，所能達致功效存在差異，系爭申請案可將適量珍珠丁以包裝袋包裝待用，使用時只需由冷凍庫取出後

先清洗附著於表面之裹粉，再以糖水浸泡防止相互黏著即可，改變一般粉圓使用方式，製作過程較為簡單，較引證1至3具進步性。系爭申請案請求項2、3、4之黑糖、抹茶或咖啡、水果添加料未見於引證1至3，系爭申請案請求項5之構成材料、添加料與引證1至3亦不相同，系爭申請案之材料配方及製程，並未見於珍珠粉圓之先前技術，其所能達致之功效可預期，與引證1至3之配方、製程均不相同，並無專利法第22條第2項規定情形。

二、聲明：原處分及訴願決定均撤銷；被告應就系爭申請案作成准予專利之審定處分。

參、被告答辯及聲明：

一、引證1至3同屬粉圓製造相關技術領域，具有技術領域之關聯性，且均具有解決粉圓口感及保存問題之共通性，具有組合動機，所屬技術領域中具有通常知識者應可依引證1至3簡單調整原料配方比例及製作順序而輕易完成系爭申請案請求項1、5之整體技術特徵，足以證明請求項1、5不具進步性。引證1將所述果蔬珍珠粒作為添加料放入飲品或冰淇淋中使用，引證2之耐凍即食珍珠粉圓於製程中即具有沖洗步驟，可隨時隨地取出放入冷凍產品中使用，引證3可常溫保存且無沾黏問題，原告稱系爭申請案較具進步性云云不可採。引證1至3揭露之相關技術內容可對應系爭申請案請求項2至4之黑糖、抹茶或咖啡、水果添加物等附屬技術特徵，所屬技術領域中具有通常知識者自可依引證1至3簡單變更口味成分或比例而輕易完成系爭申請案請求項2至4之整體技術特徵，足以證明請求項2至4不具進步性。引證1至3已揭示粉圓原料或添加物為糯米粉、修飾澱粉、色料等，並進行混合蒸（煮）後（擠壓切丁）成型，所屬技術領域中具有通常知識者得簡單變更口味成分比例或粉圓成型步驟，完成系爭申請案請求項1至5內容，而粉圓製程係以蒸熟或煮熟、其後是否係以切割成型，並未產生無法預期功效，原告主張系爭申請案具有進步性云云並不足採。

二、聲明：駁回原告之訴。

肆、爭點（本院卷第159頁）：

引證1至3之組合是否足以證明系爭申請案請求項1至5不具進步性？

伍、本院判斷：

一、應適用之法令：

(一)系爭申請案申請日為110年11月22日，再審查核駁審定日為112年7月14日，系爭申請案是否符合專利要件，自應以核駁審定時即111年5月4日修正公布、同年7月1日施行之現行專利法為斷。

(二)依專利法第46條第1項規定，發明專利申請案違反第22條第2項規定者，應為不予專利之審定；而依同法第22條第2項規定，發明為其所屬技術領域中具有通常知識者依申請前之先前技術所能輕易完成時，不得取得發明專利。

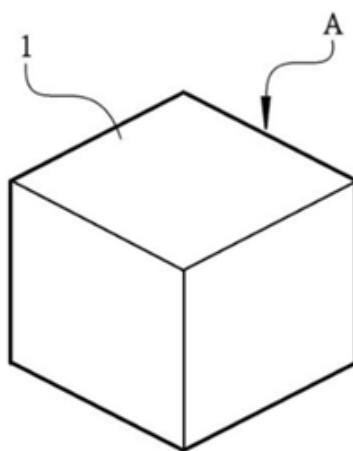
二、系爭申請案技術分析

(一)系爭申請案技術內容：

一種珍珠（粉圓）丁之製造方法及其結構，主要係將糯米粉、修飾澱粉、水及麥芽糖等材料，與砂糖、黑糖、抹茶或草莓、芒果、鳳梨等水果添加料予以混合並蒸熟後壓成片狀之胚料，將片狀胚料切割為方形條狀胚料，再將條狀胚料切成適當大小之方形體，以完成不同口味之方塊形狀之珍珠（粉圓）丁。使珍珠（粉圓）丁利於保存，且方便製作為各種珍珠飲品（系爭申請案說明書[發明摘要]，本院卷第163頁）。

(二)主要圖式：

圖2係系爭申請案之立體圖



1: 固態狀本體 A: 珍珠（粉圓）丁

(三)申請專利範圍：

原告於111年6月9日修正申請專利範圍，修正後系爭申請案專利範圍共5項，其中請求項1、5為獨立項，其餘為附屬項，內容如下：

- 1.請求項1：一種珍珠（粉圓）丁之製造方法，包含：將材料及添加料予以混合，依常溫保存及冷凍保存區分為不同之配方比例；其中，該常溫保存配方之材料係包含13～15%之糯米粉、4～6%之修飾澱粉、14～16%之水、49～51%之麥芽糖，以及15～7%之砂糖添加料；該冷凍保存配方之材料係包含4～6%之糯米粉、13～15%之修飾澱粉、14～16%之水、49～51%之麥芽糖，以及15～7%之砂糖添加料；將前述混合後之材料及添加料蒸熟；將前述已充分混合且已蒸熟之材料及添加料，壓成片狀之胚料；將該片狀胚料切割為方形條狀胚料；將該條狀胚料切成適當大小之方形，完成方形珍珠（粉圓）丁。
- 2.請求項2：如請求項1所述之珍珠（粉圓）丁之製造方法，其中，該添加料係可為15～7%之黑糖，以構成不同之口味。
- 3.請求項3：如請求項1所述之珍珠（粉圓）丁之製造方法，其中，該添加料係可為15～7%之抹茶或咖啡，以構成不同之口味。
- 4.請求項4：如請求項1所述之珍珠（粉圓）丁之製造方法，其中，該添加料係可為15～7%之水果添加料，以構成不同之口味。
- 5.請求項5：一種珍珠（粉圓）丁結構，包括一固態狀本體，該固態狀本體為糯米粉、修飾澱粉、麥芽糖等材料及砂糖添加料所混合揉成之團狀固態化型體；至少一添加料，係為黑糖、抹茶或草莓、芒果、鳳梨等水果至少任其中一者所製成，該添加料係以一定的比例均勻混合於該固態狀本體結構中。

三、引證說明：

- (一)引證1為西元2019年5月10日公開之CN109730242A「果蔬珍珠粒及其製備方法」發明專利。

01 (二)引證2為西元2021年8月10日公開之CN113229487A「耐凍即食
02 珍珠粉圓的製備方法」發明專利。

03 (三)引證3為西元2020年5月21日公開之我國第M595402號「粉圓
04 結構及其包裝體」新型專利。

05 (四)前揭引證公開日期均早於系爭申請案之申請日（西元2021年
06 11月22日），可為系爭申請案之先前技術，得為主張系爭申
07 請案不具進步性之適格證據。

08 四、引證1至3之組合足以證明系爭申請案請求項1至5不具進步
09 性：

10 (一)引證1至3具有組合動機：

11 引證1揭示果蔬珍珠粒之原料包含糯米粉、木糖醇液、羥丙
12 基澱粉、天然果蔬色料等，並以混合熬煮等步驟製備成型，
13 口感更加Q彈；引證2揭示耐凍即食珍珠粉圓之原料包含麥芽
14 糖漿、軟化水、海藻糖、白砂糖、變性澱粉等，並通過粉圓
15 原料配置、生粉圓麵團製備、成型、蒸煮、冷卻等步驟製
16 成，提高耐凍、凍融能力，口感Q彈軟糯，使用者可隨時隨
17 地取出放入冷凍產品中，安全性高，且產品可常溫保藏，有
18 利於儲存和運輸；引證3揭示一種包含粉圓本體及包覆層之
19 粉圓結構，以及包含粉圓結構之包裝體，經由添加適當配方
20 的保存液，可改善粉圓結構的沾黏及老化問題，提升食用及
21 保存上的方便。由於引證1至3同屬粉圓製造相關之技術領
22 域，具有技術領域之關聯性，且均具有解決粉圓口感及保存
23 問題之共通性，故所屬技術領域中具通常知識者有動機組合
24 引證1、引證2及引證3之技術內容。

25 (二)引證1至3之組合足以證明系爭申請案請求項1不具進步性：

26 1.系爭申請案請求項1為獨立項，引證1請求項2揭示果蔬珍珠
27 粒之原料按重量百分比包括：木糖醇液20-25%；海藻糖液13
28 -21%；糯米粉15-23%；木薯澱粉20-30%；馬鈴薯澱粉0.06-
29 2%；乳化劑0.1-0.5%；羥丙基澱粉2-13%；蛋白粉0.1-0.
30 3%；脫氫乙酸鈉0.01-0.05%；雙歧因子0.8-1.2%和天然果蔬
31 色料4-25%，引證1請求項6揭示製備前述果蔬珍珠粒的方

法，包括以下步驟：(1)按配比稱取糯米粉、木薯澱粉、馬鈴薯澱粉、蛋白粉、羥丙基澱粉和天然果蔬色料，混合後加入水，混合均勻後，邊攪拌邊熬煮50-70分鐘，加入天然果蔬色料，邊攪拌邊繼續熬煮10-15分鐘，然後放入乳化劑和蛋白粉，混合均勻後繼續熬煮3-7分鐘，最後加入雙歧因子和脫氫乙酸鈉，混合均勻後熬煮3-5分鐘，直至糖度為69-74度，水分含量為23-25%，形成混合料液；(2)將步驟(1)得到的所述混合料液冷卻成型，即得所述果蔬珍珠粒，引證1請求項8並揭示前述果蔬珍珠粒的形狀為圓形、片狀或橢圓形，引證1請求項10載述「根據權利要求8所述的果蔬珍珠粒的應用，其特徵在於，將所述果蔬珍珠粒用作麵包、蛋糕、酥餅或月餅的餡料（相當於系爭申請案請求項1所述之常溫保存），或者將所述果蔬珍珠粒作為添加料放入飲品或冰淇淋中（相當於系爭申請案請求項1所述之冷凍保存）」。引證1揭示之羥丙基澱粉即屬於一種修飾澱粉。引證1與系爭申請案請求項1之差異在於：(1)兩者所使用之糖分的種類及比例並不相同，引證1係使用木糖醇液20-25%及海藻糖液13-21%，系爭申請案請求項1則係使用49~51%之麥芽糖，以及15~7%之砂糖添加料；(2)兩者所使用之水分比例並不相同，引證1僅記載加入水，並未特定所使用水的百分比，系爭申請案請求項1則係使用14~16%之水；(3)兩者的製程並不相同，引證1係邊混合、攪拌材料邊熬煮，形成混合料液後冷卻成型為果蔬珍珠粒，系爭申請案請求項1則係將混合後之材料及添加料蒸熟後，壓成片狀之胚料，再切割為方形條狀胚料，再將該條狀胚料切成方形珍珠粉圓丁。

2.惟關於上述第(1)點及第(2)點差異，系爭申請案請求項1所使用之麥芽糖、砂糖、水及其比例係屬已知珍珠粉圓之材料會採用者，且關於上述第(3)點差異，系爭申請案請求項1所使用之蒸煮、壓片、切丁等方形珍珠粉圓丁之製備步驟亦屬習知方式，例如引證2摘要揭示耐凍即食珍珠粉圓及其製造方法，以粉圓原料的總重量百分比計算，包括以下配比的粉圓

原料：30至50wt%的麥芽糖漿，6至15wt%的軟化水，3至8wt%的海藻糖，2至10wt%的白砂糖，0.1至0.5wt%的脫氫乙酸钠，0.1至2wt%的黃原膠，0.1至2wt%色素，0.1至2wt%食用香精以及30至50wt%變性澱粉，通過粉圓原料配置步驟、生粉圓麵團製備步驟、生粉圓成型步驟、生粉圓蒸煮步驟、粉圓冷卻步驟製成耐凍即食珍珠粉圓，通過使用變性澱粉，提高珍珠粉圓的耐凍能力，凍融能力好、定型好、口感Q彈軟糯，使用食用方便，使用者可隨時隨地取出放入冷凍產品中，安全性高，且產品可常溫保藏，更加有利於儲存和運輸，引證2請求項5揭示將原料混合溶液攪拌形成生粉圓麵團，切丁、成形後進行蒸煮、冷卻得到耐凍即食珍珠粉圓之詳細步驟，引證3說明書段落[0034]揭示「第4圖為本揭示內容之一些實施例所繪示之粉圓結構1之形狀的示意圖，粉圓結構1的形狀包括但不限於圓球體、橢圓體、三角體、四角體、星狀體、或任意其他立體圖形。粉圓結構1的形狀，可根據需求，經由模具處理而成，在一些實施例中，可於初始粉圓的澱粉成型階段，即製備所需形狀」，從引證3第4圖可知其所示意之粉圓結構1的形狀即包括方形，引證3說明書段落[0037]揭示經由添加適當配方的保存液(即第二添加物140)，可改善粉圓結構1在常溫或加熱後的沾黏成團問題，不僅常溫即可保存，且不會有沾黏及老化問題，大大地提升食用及保存上的方便，該發明所屬技術領域中具通常知識者自可視實際糖分、水分等成分比例之需求，將引證1所使用之木糖醇液20-25%、海藻糖液13-21%、水等置換為如引證2所使用之30至50wt%的麥芽糖漿、6至15wt%的軟化水、2至10wt%的白砂糖等成分比例，即會落入系爭申請案請求項1所載之49~51%之麥芽糖、15~7%之砂糖添加料以及14~16%之水的範圍，另關於製程的部分，雖引證2係揭示先將原料混合溶液攪拌形成生粉圓麵團、切丁、成形後，再進行蒸煮、冷卻以得到耐凍即食珍珠粉圓，而與系爭申請案請求項1先將原料混合後蒸熟後再壓片切割成形之順序不同，然而該順

01 序為通常知識者可視實際所需調整進而完成者，當該發明所
02 屬技術領域中具通常知識者視實際需求將引證1之製程改採
03 引證2之製程製備珍珠粉圓時，自可簡單調整製作順序，且
04 引證3已然揭示粉圓結構的形狀可包括任意立體圖形，並於
05 第4圖例示多種粉圓結構示意圖包括方形等，故通常知識者
06 自可視實際需求將引證1之果蔬珍珠粒製備成為方形珍珠粉
07 圓。

08 3.依上所述，該發明所屬技術領域中具通常知識者可依引證1
09 至3簡單調整原料配方比例及製作順序而能輕易完成系爭申
10 請案請求項1之發明，故引證1至3之組合足以證明系爭申請
11 案請求項1不具進步性。

12 4.原告主張不可採之理由：

13 (1)原告主張系爭申請案請求項1與引證1之配方、製程皆不同，
14 引證1製成之果蔬珍珠粒，無法如系爭申請案以包裝袋包裝
15 待用，且系爭申請案所製成之珍珠粉圓丁無保存之問題，易
16 於保存也降低了營運的成本，系爭申請案較引證1具進步
17 性；系爭申請案請求項1與引證2之配方、製程皆不同，引證
18 2雖可製作為珍珠粉圓，惟系爭申請案之主要構成材料，係
19 為糯米粉及修飾澱粉，與引證2係為變性澱粉，兩者之構成
20 要件顯然不同，製作過程亦存在明顯差異，引證2製成之珍
21 珠粉圓，無法如系爭申請案以包裝袋包裝待用，系爭申請案
22 較引證2具進步性；又引證3之配方比例與系爭申請案並不相
23 同，且各原料所組成之比例亦完全不同，兩者的成型過程亦
24 顯然完全不同，引證3所製成之粉圓，並無法如系爭申請案
25 以包裝袋包裝待用，系爭申請案較引證3具進步性云云（本
26 院卷第17至25頁）。經查：

27 ①原處分係結合引證1、引證2以及引證3揭示內容而認系爭申
28 請案請求項1不具進步性，是將系爭申請案請求項1技術內容
29 與引證1至3技術內容之結合作比對，並非將系爭申請案請求
30 項1技術內容分別與引證1、2、3個別作審查比對，原告前述
31 以引證1、引證2或引證3個別比對所為主張並不可採。且關

於配方部分，由於系爭申請案請求項1所記載者皆屬習知用於珍珠粉圓之材料，該發明所屬技術領域中具通常知識者可輕易經例行試驗調整組成分及其含量並測試功效，至於製程部分，引證2已揭示將原料混合溶液攪拌形成生粉圓麵團，切丁、成形後進行蒸煮、冷卻，即可獲得耐凍即食珍珠粉圓，雖與系爭申請案請求項1將原料混合後蒸熟後，再壓片切割成形順序不同，然該順序為通常知識者可視實際所需調整進而完成者，亦可如引證3教示者選擇製備成為方形珍珠粉圓丁，且並未見特定先蒸熟後整形之方法所請較先前技術具有無法預期之功效。原告雖稱原料配方比例是原告反覆試驗，還要搭配原告製程才會達到最佳口感，非具有通常知識者可依通常知識可簡易置換完成而具有進步性，然如前述，系爭申請案請求項1之配方比例與製程均屬通常知識者可輕易經例行試驗調整完成者，原告亦未於系爭申請案之說明書中記載任何關於其珍珠粉圓丁之實際品評結果，實難謂系爭申請案請求項1具有原告所宣稱之功效而具有進步性。

②原告雖強調引證1、引證2、引證3製成之珍珠粉圓無法如系爭申請案以包裝袋包裝待用，需如一般習知之珍珠粉圓浸泡於糖水中以避免硬化，且若放置時間過久或放入冰箱內保存，將會因澱粉的老化變硬而不再Q彈，惟系爭申請案請求項1並未見有以包裝袋包裝待用之相關技術特徵，且如前述，引證2明確揭示藉由變性澱粉可提高珍珠粉圓的耐凍能力，凍融能力好、定型好、口感Q彈軟糯，使用食用方便，使用者可隨時隨地取出放入冷凍產品中，產品可常溫保藏，更加有利於儲存和運輸，顯見引證2揭示之耐凍即食珍珠粉圓的口感Q彈，食用方便，可常溫保藏利於儲存和運輸，並未有原告所指因澱粉老化變硬而不再Q彈之問題，故原告所述不足採。

(2)原告主張系爭申請案與引證1至3比較，雖均為製作粉圓食品，惟因使用原料、原料比例以及製作之步驟不相同，系爭申請案顯非引證1至3所能達致，顯然系爭申請案較引證1至3

具進步性，系爭申請案於取用時只需清洗附著於表面之裹粉，再以糖水浸泡即可食用，改變一般粉圓的使用方式，系爭申請案之製作過程較為簡單，引證1至3之製作過程較為繁瑣，引證1至3因製成圓形而在造粒、煮熟等過程中可能導致糊化，是系爭專利較具進步性云云（本院卷第25至27頁）。惟如前述，系爭申請案請求項1所使用之成分及其比例係屬已知珍珠粉圓之材料會採用者，且系爭申請案請求項1所使用之蒸煮、壓片、切丁等方形珍珠粉圓丁之製備步驟亦屬習知方式，該發明所屬技術領域中具通常知識者自可依引證1至3簡單調整原料配方比例及製作順序而能輕易完成系爭申請案請求項1之發明，且系爭申請案請求項1並未見有「於取用時只需清洗附著於表面之裹粉，再以糖水浸泡即可食用」之相關技術特徵，事實上引證2請求項5中之粉圓冷卻步驟S5記載：「將步驟S4完成後的粉圓及水固液分離，使用常溫水沖洗所述粉圓，使粉圓冷卻至28至35℃即可得到耐凍粉圓」，又於請求項6記載：「根據權利要求5所述的耐凍即食珍珠粉圓的製備方法，其特徵在於：所述製備方法還包括粉圓包裝步驟S6，所述步驟S6採用灌裝機進行灌裝，分別加入熟粉圓及保存液，得到成品耐凍即食珍珠粉圓」，而從引證2說明書段落[0043]可知保存液可為黑糖糖漿保存液，亦即引證2之耐凍即食珍珠粉圓於製程中即具有沖洗之步驟，之後以糖水浸泡即可食用，亦可於常溫儲存運輸，另如前述，引證3亦已教示方形粉圓之製備，且引證3之粉圓可常溫保存，且不會有沾黏問題，實難謂系爭申請案請求項1對照先前技術揭露內容具有有利功效或無法預期之功效而具進步性，故原告主張不可採。

- (3)原告稱系爭申請案之請求項1所述原料，係對應於引證3配方比例，惟引證3之樹薯澱粉、穩定化修飾澱粉及架橋修飾澱粉等與系爭申請案並不相同，且各原料所組成之比例亦完全不同，兩者成型過程顯然完全不同，引證3無法如系爭申請案以包裝袋包裝待用，需使用適當配方的保存液以避免硬

01 化，且若放置時間過久或放入冰箱內保存，將會因澱粉的老
02 化變硬而不再Q彈，系爭申請案較引證3具進步性云云（本院
03 卷第27至29頁）。惟如前述，原處分係將系爭申請案請求項
04 1技術內容與引證1至3技術內容之結合作比對，並非將系爭
05 申請案請求項1技術內容分別與引證1至3個別作審查比對，
06 原告僅針對系爭申請案請求項1與引證3間之差異進行比對並
07 不可採，況系爭申請案請求項1並未見有「以包裝袋包裝待
08 用」、「於使用時只需清洗附著於表面之裹粉，再以糖水浸
09 泡防止相互黏著即可」等之相關技術特徵，且如前述，引證
10 3揭示經由添加適當配方的保存液可改善粉圓結構在常溫或
11 加熱後的沾黏成團問題，不僅常溫即可保存，且不會有沾黏
12 及老化問題，故原告所述不足採。

13 (三)引證1至3之組合足以證明系爭申請案請求項2不具進步性：

14 1.系爭申請案請求項2，係為請求項1所述全部技術特徵進一步
15 限定之附屬項，該限定部分之技術特徵為「其中，該添加料
16 係可為15～7%之黑糖，以構成不同之口味」，引證1至3之組
17 合可證明系爭申請案請求項1不具進步性，已如前述，引證1
18 請求項3亦已揭示「……所述咖啡色料按重量百分比包括紅
19 茶粉0.05-5%；咖啡粉1-5%；黑糖3-5%，普洱茶粉0.05-
20 5%……」之相關技術內容，雖然引證1揭示之黑糖比例與系
21 爭申請案請求項2並不相同，惟此等成分比例之差異係屬通
22 常知識者可視實際需求輕易調整者，故該發明所屬技術領域
23 中具通常知識者可依引證1至3簡單變更口味成分及其比例而
24 能輕易完成系爭申請案請求項2之發明，故引證1至3之組合
25 足以證明系爭申請案請求項2不具進步性。

26 2.原告主張系爭申請案請求項2與引證1至3並不相同，系爭申
27 請案之黑糖添加料並未見於引證1至3，顯然兩者分屬不同之
28 構成要件而未違反專利法第22條第2項規定云云（本院卷第2
29 9頁）。惟如前述，引證1請求項3已揭露黑糖成分之使用，
30 即使其比例與系爭申請案請求項2並不相同，惟此等成分比

01 例之差異係屬通常知識者可視實際需求輕易調整者，實未見
02 有任何無法預期之功效，難謂具進步性，原告主張不足採。

03 (四)引證1至3之組合足以證明系爭申請案請求項3不具進步性：

04 1.系爭申請案請求項3，係為請求項1所述全部技術特徵進一步
05 限定之附屬項，該限定部分之技術特徵為「其中，該添加料
06 係可為15～7%之抹茶或咖啡，以構成不同之口味」，引證1
07 至3之組合可證明系爭申請案請求項1不具進步性，已如前
08 述，引證1請求項3亦已揭示「……所述斑綠色料按重量百分
09 比包括……綠茶粉3-5%……；所述咖啡色料按重量百分比包
10 括紅茶粉0.05-5%；咖啡粉1-5%；黑糖3-5%，普洱茶粉0.
11 05-5%……」之相關技術內容，雖然引證1揭示之咖啡比例
12 與系爭申請案請求項3並不相同，惟此等成分比例之差異係
13 屬通常知識者可視實際需求輕易調整者；另外，系爭申請案
14 請求項3中之抹茶與引證1揭示之綠茶粉雖在製程上略有不
15 同，然而由於兩者皆屬於綠茶的一種，該發明所屬技術領域
16 中具有通常知識者自可輕易將引證1揭示之綠茶粉置換為抹
17 茶且可視實際需求調整其比例。故引證1至3之組合亦足以證
18 明系爭申請案請求項3不具進步性。

19 2.原告主張系爭申請案請求項3與引證1至3並不相同，系爭申
20 請案之抹茶或咖啡添加料並未見於引證1至3，顯然兩者分屬
21 不同之構成要件而未違反專利法第22條第2項之規定等云云
22 （本院卷第29頁）。惟如前述，引證1請求項3已然揭露咖啡
23 粉及綠茶粉成分之使用，而抹茶與綠茶粉可互相取代置換亦
24 屬習知，即使其比例與系爭申請案請求項3並不相同，惟此
25 等成分比例之差異係屬通常知識者可視實際需求輕易調整
26 者，實未見有任何無法預期之功效，難謂具進步性，故原告
27 主張不可採。

28 (五)引證1至3之組合足以證明系爭申請案請求項4不具進步性：

29 1.系爭申請案請求項4，係為請求項1所述全部技術特徵進一步
30 限定之附屬項，該限定部分之技術特徵為「其中，該添加料
31 係可為15～7%之水果添加料，以構成不同之口味」，引證1

01 至3之組合可證明系爭申請案請求項1不具進步性，已如前
02 述，引證1請求項3亦已揭示「……所述白色料按重量百分比
03 包括……番石榴2-4%；椰汁2-4%；榴槤粉2-4%；蘋果粉2
04 -4%……；所述黃色料按重量百分比包括橙汁3-5%……；
05 所述櫻紫色料按重量百分比包括藍莓粉2-4%；檸檬汁2-4%
06 ……；所述玫瑰紅色料按重量百分比包括……蔓越莓粉2-
07 5%；草莓粉2-5%；紅火龍果粉2-5%……」之相關技術內容，
08 亦即引證1已然揭示眾多水果添加料之種類，雖然引證1揭示
09 之水果添加料比例與系爭申請案請求項4並不相同，惟此等
10 成分比例之差異係屬通常知識者可視實際需求輕易調整者，
11 故該發明所屬技術領域中具通常知識者可依引證1至3簡單變
12 更口味成分及其比例而能輕易完成系爭申請案請求項4之發
13 明，故引證1至3之組合足以證明系爭申請案請求項4不具進
14 步性。

15 2.原告主張系爭申請案之請求項4與引證1至3並不相同，系爭
16 申請案之水果添加料並未見於引證1至3，顯然兩者分屬不同
17 之構成要件而未違反專利法第22條第2項規定等云云（本院
18 卷第29至31頁）。惟如前述，引證1請求項3已然揭露眾多水
19 果添加料成分之使用，即使其比例與系爭申請案請求項4並
20 不相同，惟此等成分比例之差異係屬通常知識者可視實際需
21 求輕易調整者，實未見有任何無法預期之功效，難謂具進步
22 性，故原告主張並不足採。

23 (六)引證1至3之組合足以證明系爭申請案請求項5不具進步性：

24 1.系爭申請案請求項5為獨立項，引證1請求項2揭示果蔬珍珠
25 粒之原料按重量百分比包括：木糖醇液20-25%；海藻糖液13
26 -21%；糯米粉15-23%；木薯澱粉20-30%；馬鈴薯澱粉0.06-
27 2%；乳化劑0.1-0.5%；羥丙基澱粉2-13%；蛋白粉0.1-0.
28 3%；脫氫乙酸鈉0.01-0.05%；雙歧因子0.8-1.2%和天然果蔬
29 色料4-25%，引證1請求項3揭示「……所述玫瑰紅色料按重
30 量百分比包括……蔓越莓粉2-5%；草莓粉2-5%；紅火龍果粉
31 2-5%……；所述斑綠色料按重量百分比包括……綠茶粉3-5%

……；所述咖啡色料按重量百分比包括紅茶粉0.05-5%；咖啡粉1-5%；黑糖3-5%，普洱茶粉0.05-5%……」之相關技術內容，引證1請求項6揭示製備前述果蔬珍珠粒的方法，包括以下步驟：(1)按配比稱取糯米粉、木薯澱粉、馬鈴薯澱粉、蛋白粉、羥丙基澱粉和天然果蔬色料，混合後加入水，混合均勻後，邊攪拌邊熬煮50-70分鐘，加入天然果蔬色料，邊攪拌邊繼續熬煮10-15分鐘，然後放入乳化劑和蛋白粉，混合均勻後繼續熬煮3-7分鐘，最後加入雙歧因子和脫氫乙酸鈉，混合均勻後熬煮3-5分鐘，直至糖度為69-74度，水分含量為23-25%，形成混合料液；(2)將步驟(1)得到的所述混合料液冷卻成型，即得所述果蔬珍珠粒，引證1請求項8並揭示前述果蔬珍珠粒的形狀為圓形、片狀或橢圓形，引證1揭示之羥丙基澱粉即屬於一種修飾澱粉，亦即引證1已揭露一種珍珠粉圓結構，其亦包括各材料混合揉成之團狀固態化型體以及以一定的比例均勻混合於其中之黑糖、草莓等添加料，引證1與系爭申請案請求項5之差異在於：(1)兩者所使用之糖分的種類並不相同，引證1係使用木糖醇液及海藻糖液，系爭申請案請求項5則係使用麥芽糖及砂糖添加料；(2)兩者之形狀並不相同，引證1之形狀為圓形、片狀或橢圓形，系爭申請案請求項5則係為方塊形狀之珍珠粉圓丁結構；(3)引證1並未揭示抹茶、芒果或鳳梨之添加料的使用，惟關於上述第(1)點差異，系爭申請案請求項5所使用之麥芽糖及砂糖添加料係屬已知珍珠粉圓之材料會採用者，且關於上述第(2)點差異，系爭申請案請求項5之方塊形狀的珍珠粉圓丁結構亦屬習知粉圓結構，例如引證2摘要揭示耐凍即食珍珠粉圓，以粉圓原料的總重量百分比計算，包括以下配比的粉圓原料：30至50wt%的麥芽糖漿，6至15wt%的軟化水，3至8wt%的海藻糖，2至10wt%的白砂糖，0.1至0.5wt%的脫氫乙酸鈉，0.1至2wt%的黃原膠，0.1至2wt%色素，0.1至2wt%食用香精以及30至50wt%變性澱粉，引證3說明書段落[0034]揭示「第4圖為本揭示內容之一些實施例

01 所繪示之粉圓結構1之形狀的示意圖，粉圓結構1的形狀包括
02 但不限於圓球體、橢圓體、三角體、四角體、星狀體、或任
03 意其他立體圖形。粉圓結構1的形狀，可根據需求，經由模
04 具處理而成，在一些實施例中，可於初始粉圓的澱粉成型階
05 段，即製備所需形狀」，從引證3第4圖可知其所示意之粉圓
06 結構1的形狀包括方形，該發明所屬技術領域中具通常知識
07 者自可視實際糖分種類之需求，將引證1所使用之木糖醇液
08 及海藻糖液置換為如引證2所使用麥芽糖及砂糖，亦可如引
09 證3教示者，視實際需求將引證1之果蔬珍珠粒製備任意立體
10 圖形包括方形等；另外，關於上述第(3)點差異，系爭申請案
11 請求項5中之抹茶與引證1揭示之綠茶粉在製程上略有不同，
12 然而由於兩者皆屬於綠茶的一種，通常知識者自可輕易將引
13 證1揭示之綠茶粉置換為抹茶，且芒果或鳳梨亦屬常見水
14 果，通常知識者亦可視實際需求輕易選擇作為水果添加料。
15 依上所述，該發明所屬技術領域中具通常知識者可依引證1
16 至3簡單調整原料配方比例及粉圓形狀而能輕易完成系爭申
17 請案請求項5之發明，故引證1至3之組合足以證明系爭申請
18 案請求項5不具進步性。

19 2.原告主張系爭申請案之請求項5與引證1至3並不相同，引證3
20 的粉圓結構1的形狀，係根據需求經由模具處理而成，與系
21 爭申請案係依序為混合材料～蒸熟～壓成片狀胚料～切割為
22 方形條狀胚料～切成適當大小之方形珍珠粉圓丁的製作流程
23 及步驟完全不同而未違反專利法第22條第2項規定云云（本
24 院卷第31頁）。惟系爭申請案請求項5並未見有「依序為混
25 合材料～蒸熟～壓成片狀胚料～切割為方形條狀胚料～切成
26 適當大小之方形珍珠粉圓丁的製作流程」等相關技術特徵，
27 且如前述，由於系爭申請案請求項5所記載者皆屬習知用於
28 珍珠粉圓之材料如引證1及引證2揭示者，該發明所屬技術領
29 域中具通常知識者自可輕易經例行試驗調整組成分，亦可如
30 引證3教示者選擇製備成為方形珍珠粉圓丁，難謂系爭申請
31 案請求項5具有進步性。

陸、綜上所述，本件引證1至3之組合足以證明系爭申請案請求項1至5不具進步性，故被告以系爭申請案違反專利法第22條第2項規定而為不予專利之原處分，並無違誤，訴願決定予以維持，亦無不合。從而，原告訴請撤銷原處分及訴願決定，及被告應就系爭申請案作成准予專利之處分，為無理由，應予駁回。

柒、本件判決基礎已臻明確，兩造其餘攻擊防禦方法及訴訟資料經本院斟酌後，核與判決結果不生影響，無逐一論述之必要，併此敘明。

捌、結論：本件原告之訴為無理由，爰依智慧財產案件審理法第2條，行政訴訟法第98條第1項前段規定，判決如主文。

中 華 民 國 113 年 9 月 30 日

智慧財產第一庭

審判長法 官 汪漢卿

法 官 蔡惠如

法 官 陳端宜

以上正本係照原本作成。

一、如不服本判決，應於送達後20日內，向本院提出上訴狀並表明上訴理由，其未表明上訴理由者，應於提起上訴後20日內向本院補提上訴理由書；如於本判決宣示或公告後送達前提起上訴者，應於判決送達後20日內補提上訴理由書（均須按他造人數附繕本）。

二、上訴未表明上訴理由且未於前述20日內補提上訴理由書者，逕以裁定駁回。

三、上訴時應委任律師為訴訟代理人，並提出委任書（行政訴訟法第49條之1第1項第3款）。但符合下列情形者，得例外不委任律師為訴訟代理人（同條第3項、第4項）。

得不委任律師 為訴訟代理人 之情形	所 需 要 件
(一)符合右列情	1. 上訴人或其代表人、管理人、法定代

形之一者，得不委任律師為訴訟代理人	理人具備法官、檢察官、律師資格或為教育部審定合格之大學或獨立學院公法學教授、副教授者。 2. 稅務行政事件，上訴人或其代表人、管理人、法定代理人具備會計師資格者。 3. 專利行政事件，上訴人或其代表人、管理人、法定代理人具備專利師資格或依法得為專利代理人者。
(二) 非律師具有右列情形之一，經最高行政法院認為適當者，亦得為上訴審訴訟代理人	1. 上訴人之配偶、三親等內之血親、二親等內之姻親具備律師資格者。 2. 稅務行政事件，具備會計師資格者。 3. 專利行政事件，具備專利師資格或依法得為專利代理人者。 4. 上訴人為公法人、中央或地方機關、公法上之非法人團體時，其所屬專任人員辦理法制、法務、訴願業務或與訴訟事件相關業務者。
是否符合(一)、(二)之情形，而得為強制律師代理之例外，上訴人應於提起上訴或委任時釋明之，並提出(二)所示關係之釋明文書影本及委任書。	

02 中 華 民 國 113 年 9 月 30 日
 03 書記官 吳祉瑩