

01 智慧財產及商業法院行政判決

02 113年度行專訴字第31號

03 民國113年12月18日辯論終結

04 原 告 陳冷伶 住臺北市中正區杭州南路1段15之1
05 號11樓

06 訴訟代理人 鍾亦琳律師（兼上一人及次一人送達代收人）
07 鄭人文專利師

08 被 告 經濟部智慧財產局

09 代 表 人 廖承威 住同上

10 訴訟代理人 簡正芳 住同上

11 參 加 人 羅蒂股份有限公司

12 代 表 人 中島英樹 住同上

13 （送達代收人 賴經臣專利師）

14 上列當事人間因發明專利舉發事件，原告不服經濟部中華民國11
15 3年4月12日經法字第11317301590號訴願決定，提起行政訴訟，
16 並經本院命參加人獨立參加被告之訴訟，本院判決如下：

17 主 文

18 一、訴願決定及原處分均撤銷。

19 二、被告應就發明專利第I535383號「軟糖及軟糖之製造方法」
20 專利作成「請求項1、2、9、10、11舉發成立」之審定。

21 三、訴訟費用由被告負擔。

22 事實及理由

23 壹、程序事項：

24 一、原告原起訴聲明第2項為：「(二)被告就發明專利第I535383號
25 『軟糖及軟糖之製造方法』專利舉發事件（101116812N0
26 1），應作成『請求項1、2、9、10、11舉發成立，應予撤
27 銷』之審定。」（本院卷第15頁），嗣刪除其中「，應予撤

01 銷」文字（本院卷第518頁），非屬訴之變更或追加，應予
02 准許。

03 二、參加人受合法通知（本院卷第497頁），無正當理由，未於
04 言詞辯論期日到場，核無行政訴訟法第218條準用民事訴訟
05 法第386條各款所列情形，爰依兩造之聲請，由其等辯論而
06 為判決。

07 貳、實體事項：

08 一、爭訟概要：

09 參加人前於民國101年5月11日以「軟糖及軟糖之製造方法」
10 向被告申請發明專利，申請專利範圍共11項，並以西元2011
11 年5月13日申請之日本第2011-108157號專利案主張優先權，
12 經被告准予專利（公告號第I535383號，下稱系爭專利）。
13 嗣原告以系爭專利請求項1至2、9至11違反核准時專利法第2
14 2條第2項、第26條第2項規定，對之提起舉發。被告以112年
15 11月28日（112）智專議（四）01027字第00000000000號專
16 利舉發審定書為「請求項1至2、9至11舉發不成立」之處
17 分。原告不服，提起訴願，經經濟部以113年4月12日經法字
18 第00000000000號訴願決定駁回，原告不服，向本院提起訴
19 訟。本院認本件訴訟的結果，如應撤銷訴願決定及原處分，
20 參加人之權利或法律上利益將受損害，爰依職權命參加人獨
21 立參加被告之訴訟。

22 二、原告主張要旨及聲明：

23 (一)證據1、2之組合、證據1、3之組合已實質揭露系爭專利請求
24 項1所有技術特徵，證據2所揭示之技術內容對於系爭專利不
25 構成「反向教示」，因證據1及證據2、證據1及證據3具有技
26 術領域關聯性及功能或作用共通性等，彼此間具有結合動
27 機，故證據1、2之組合、證據1、3之組合足以證明系爭專利
28 請求項1、2、9、10不具進步性。另證據1、2、4之組合或證
29 據1、3、4之組合足以證明系爭專利請求項11不具進步性。

30 (二)系爭專利請求項1、2、9、10未界定「一面拉伸糖果麵團一
31 面進行揉合」，因而範圍過廣，無法為說明書所支持。又系

01 爭專利請求項1、9所界定「0.2重量%以上且未滿2重量%之
02 明膠」範圍過廣，請求項2、10、11亦未進一步界定明膠的
03 含量，均無法為說明書所支持，故系爭專利請求項1、2、
04 9、10、11違反專利法第26條第2項規定。

05 (三)聲明：

06 1. 訴願決定及原處分均撤銷。

07 2. 被告就系爭專利舉發事件(101116812N01)，應作成「請
08 求項1、2、9、10、11舉發成立」之審定。

09 三、被告答辯要旨及聲明：

10 (一)證據1並未揭示糖果麵糰之比重與糖果的食感、黏牙程度之
11 關聯性；證據2對於系爭專利請求項1所請「明膠含量為0.2
12 重量以上且未滿2重量%」之技術特徵完全未有任何揭示，且
13 已教示當明膠的含量未滿2重量%時，則所欲黏糯食感無法持
14 續，故證據1、2欠缺結合動機。另證據3並未揭示系爭專利
15 請求項1所請「明膠含量為未滿2重量%」之技術特徵，證據3
16 與系爭專利所請發明相較，二者明膠含量及所欲達到之食感
17 全然不同，故證據1與證據3並無組合動機。而證據4對於將
18 該裝置使用於製作軟糖麵糰，以及藉由應用於軟糖用途而可
19 減少明膠含量等技術內容，完全未有任何記載或教示，故證
20 據1、2、4或證據1、3、4並無組合動機。

21 (二)系爭專利說明書除揭示技術內容外，說明書亦提供利用表2
22 獲得之各樣品，進行黏牙程度及豐富食感之程度進行官能評
23 價試驗，試驗結果如表3；系爭專利說明書已明確且充分揭
24 露相關技術內容，並例示所請軟糖之製備及其可明顯提升口
25 感之效果，故系爭專利請求項1、2、9、10、11並未違反專
26 利法第26條第2項規定。

27 (三)聲明：駁回原告之訴。

28 四、參加人未於準備程序及言詞辯論期日到場，亦未提出書狀作
29 何聲明或陳述。

30 五、爭點：

01 (一)系爭專利請求項1、2、9、10、11是否違反專利法第26條第2
02 項規定？

03 (二)證據1及證據2之組合是否足以證明系爭專利請求項1、2、
04 9、10不具進步性？

05 (三)證據1及證據3之組合是否足以證明系爭專利請求項1、2、
06 9、10不具進步性？

07 (四)證據1、證據2及證據4之組合是否足以證明系爭專利請求項1
08 1不具進步性？

09 (五)證據1、證據3及證據4之組合是否足以證明系爭專利請求項1
10 1不具進步性？

11 六、本院的判斷：

12 (一)應適用之法令：

13 1.系爭專利於101年5月11日申請，優先權日為100年5月13
14 日，於105年4月11日審定准予專利，故系爭專利有無撤銷
15 之原因，應依核准時所適用之103年3月24日修正施行之專
16 利法（下稱核准時專利法）。

17 2.依核准時專利法第21條規定，發明，指利用自然法則之技
18 術思想之創作。又依同法第22條第2項規定，發明為其所
19 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
20 易完成時，仍不得取得發明專利。另發明專利權有違反同
21 法第22條第2項規定者，任何人得向專利專責機關提起舉
22 發（同法第71條第1項第1款規定參照）。因此，系爭專利
23 有無違反前述規定而應撤銷其發明專利權，依法應由舉發
24 人（即原告）附具證據證明之，倘其證據足以證明系爭專
25 利有違前述規定，自應為舉發成立之處分。

26 (二)系爭專利所欲解決的問題、主要圖式及申請專利範圍，如附
27 表1所示，另系爭專利請求項1、9、11之要件特徵解析如附
28 表3所示，且經本院曉諭後當事人依此要件特徵為技術說明
29 （本院卷第405至406頁）。至原告所提引證，其公告日、公
30 開日皆早於系爭專利優先權日（100年5月13日），可作為系
31 爭專利之先前技術（相關技術內容及圖式如附表2所示）。

01 (三)系爭專利請求項1、2、9、10、11並未違反核准時專利法第2
02 6條第2項規定：

03 1.由系爭專利請求項1、2、9、10、11之內容可得知所請之
04 軟糖係涉及物範疇之請求項，該物之技術特徵主要為包含
05 0.2~5重量%之普魯蘭多糖及0.2重量%以上且未滿2重量%之
06 明膠、氣泡且比重為1.2以下等。

07 2.系爭專利除於說明書內容之【實施方式】中詳細說明如何
08 製備所請之軟糖外，其中亦提供利用表2獲得之各樣品，
09 進行「黏牙程度」及「豐富之食感」之官能評價試驗，試
10 驗結果如表3所示，表3測試結果顯示，相同重量%之普魯
11 蘭多糖及明膠，但比重為1.3之軟糖(比較例3)相較於比重
12 為1.0之軟糖(實施例1)，雖有豐富度，但缺乏彈性，又略
13 微觀察到黏牙現象，另由表4可知，比重為1.0之軟糖，即
14 便將普魯蘭多糖之調配量減少至0.2重量%，亦可提供不易
15 黏牙、亦有彈力且豐富之食感的軟糖。

16 3.綜上，系爭專利說明書已例示所請軟糖之製備及其相對於
17 明膠之重量%小於0.2(如未包含明膠)、比重大於1.2(如比
18 重為1.3)或普魯蘭多糖之重量%小於0.2(如0.1)等比較例
19 所顯示之口感提升效果，故該發明所屬技術領域中具有通
20 常知識者，參酌申請時之通常知識，利用例行之實驗或分
21 析方法，自可由說明書揭露的內容合理預測或延伸至請求
22 項之範圍，因此，系爭專利請求項1、2、9、10、11可為
23 說明書所支持，並未違反專利法第26條第2項規定。

24 4.原告雖主張系爭專利請求項1、2、9、10未界定「一面拉
25 伸糖果麵團一面進行揉合」，因而範圍過廣；系爭專利請
26 求項1、9所界定「0.2重量%以上且未滿2重量%之明膠」
27 範圍過廣，請求項2、10、11亦未進一步界定明膠的含
28 量，故系爭專利請求項1、2、9、10、11無法為說明書所
29 支持云云。惟：

30 (1)雖然系爭專利說明書之實施例僅揭露利用拉製機使糖果
31 麵糰含有氣泡而調製出比重為1.2以下之軟糖，然而如

01 前述，由於系爭專利說明書已例示比重為1.3之軟糖(比
02 較例3)相較於比重為1.0之軟糖(實施例1)確實較缺乏彈
03 性且略有黏牙現象，且藉由拉製機以外之其他方式產生
04 氣泡以調整軟糖之比重亦屬習知，例如證據2揭露可利用
05 發泡機使糖漿含氣並冷卻藉此製作含氣麵糰，再將含
06 普魯蘭多糖的麵糰與含氣麵糰混合而得到比重為0.6至
07 1.1之軟糖(請求項1、2，說明書第[0019]段)，證據3揭
08 露利用蛋糕攪拌機等起泡以獲得比重為0.8至1.3之軟糖
09 (說明書第3頁左下欄第9行至右下欄第14行)，因此，該
10 發明所屬技術領域中具有通常知識者，參酌申請時之通
11 常知識，包括相關的先前技術如證據2、3等，自能判斷
12 系爭專利請求項1、2、9、10所總括含有氣泡、比重為
13 1.2以下等的範圍恰當，而能為說明書所支持。

14 (2)雖然系爭專利說明書之表3、4均僅記載1.4重量%之明
15 膠含量的實施例，然而實施例是舉例說明發明較佳的具
16 體實施方式，如無明確且充足的理由，不應要求請求項
17 僅能記載實施例揭露之技術特徵，且從系爭專利說明書
18 之表3測試結果可知，相同重量%之普魯蘭多糖及相同之
19 比重，但未使用明膠之軟糖(比較例2)相較於包含1.4重
20 量%明膠之軟糖(實施例1)，有黏牙現象，為無彈性且
21 過軟之食感，亦即系爭專利說明書已於「0.2重量%以
22 上且未滿2重量%之明膠」之範圍內選擇一代表性之1.4
23 重量%明膠含量，證明具有該範圍內之明膠含量的軟糖
24 相較於具有該範圍外者確實較能產生預期之食感功效，
25 亦於系爭專利說明書第9頁記載「若明膠之含量少於0.2
26 重量%，則軟糖的豐富之食感消失，若明膠之含量超過
27 2重量%，則咀嚼性過高，會成為咀嚼感覺不佳之食
28 感」，且明膠為常見之軟糖成分，原告亦未提供明確且
29 充足的理由說明為何系爭專利之實施例揭露之1.4重
30 量%明膠含量不足以支持「0.2重量%以上且未滿2重
31 量%之明膠」之範圍，因此，該發明所屬技術領域中具

01 有通常知識者，參酌申請時之通常知識，利用例行之實
02 驗或分析方法，自可由系爭專利說明書揭露的內容合理
03 預測或延伸至請求項1、2、9、10、11中關於「0.2重
04 量%以上且未滿2重量%之明膠」之範圍，而能為說明書
05 所支持。故原告此部分主張，要無可取。

06 (四)證據1及證據2之組合足以證明系爭專利請求項1、2、9、10
07 不具進步性：

08 1.該發明所屬技術領域中具有通常知識者有動機結合證據1
09 及證據2之技術內容：

10 (1)證據1係涉及可食性咀嚼糖果(亦即軟糖)，證據2係涉及
11 軟糖及其製造方法，故證據1、2同屬軟糖之技術領域，
12 技術領域具有關聯性。

13 (2)證據1說明書第2頁左上欄第10至15行揭露所欲解決問題
14 為「提供一種具有彈力性的可食性咀嚼糖果」，證據2
15 說明書第[0004]段揭露所欲解決問題為「提供一種不黏
16 牙且咀嚼感不會過硬、具有黏糯食感且彈力性豐富的軟
17 糖」，因此，證據1、2均涉及軟糖之彈力性等食感的改
18 善，所欲解決問題具有共通性。

19 (3)證據1說明書第2頁左下欄第14行至右下欄第3行揭露於
20 其實施例中係對糖果原料液進行攪打從而使其含氣。依
21 該發明所屬技術領域之通常知識，使糖果原料含氣即意
22 味使糖果原料充滿小氣泡，所製得的糖果之比重自然會
23 降低。證據2說明書第[0019]段揭露利用發泡機使糖漿
24 含氣而製作含氣麵團，並藉由增減發泡量而調整含氣麵
25 團的比重，從而將成品之軟糖的比重調整至特定範圍。
26 證據1之含氣步驟之作用會使糖果之比重降低，證據2使
27 糖漿含氣之作用亦在於使軟糖之比重降低，兩者具有功
28 能或作用之共通性。此外，由於證據1已明確記載含氣
29 步驟並實質隱含藉由含氣而降低糖果之比重，證據2則
30 明確記載藉由使糖漿含氣而將軟糖之比重調整至特定範

01 圍，因此證據1、2之技術內容中已揭露將證據2的比重
02 應用於證據1之含氣步驟的教示或建議。

03 (4)綜上，由於證據1及證據2之技術領域具有關聯性，所欲
04 解決問題具有共通性，並具有功能或作用之共通性，且
05 證據1、2之技術內容中已揭露結合二引證之技術內容的
06 教示或建議。因此，該發明所屬技術領域中具有通常知
07 識者有動機結合證據1及證據2之技術內容。

08 2.系爭專利請求項1：

09 (1)證據1請求項1揭露一種可食性咀嚼糖果(1A)，係含有0.
10 5至5重量%之普魯蘭多糖(1B)及0.2至2重量%之明膠(1
11 C)。另證據1說明書第2頁左下欄第14行至右下欄第3行
12 揭露於其實施例中係對糖果原料液進行攪打從而使其含
13 氣(1D)。證據1與系爭專利請求項1之差異在於，證據1
14 並未揭露系爭專利請求項1之「該糖果麵糰之比重調節
15 為1.2以下」(1E)技術特徵。

16 (2)證據2請求項1揭露一種軟糖(1A)，係含有0.5至3重量%
17 之普魯蘭多糖(1B)及2至5重量%之明膠，且比重為0.6
18 至1.1(1E)，請求項2揭露含氣麵糰與含普魯蘭多糖的麵
19 糰之製備，並將含普魯蘭多糖的麵糰與含氣麵糰混合而
20 得到軟糖(1D)。另證據2說明書第[0010]段揭露即使相
21 同組成，軟糖的比重為0.6至1.1時，相較於1.2以上
22 者，發揮咀嚼口感明顯輕柔的食感，又，相較於比重未
23 達0.6者，發揮咀嚼口感輕柔且具有彈力性之食感。另
24 證據2說明書第[0019]段揭露利用發泡機使糖漿含氣而
25 製作含氣麵糰，可藉由增加發泡量而降低含氣麵糰的比
26 重，或減少發泡量而增加含氣麵糰的比重，從而將成品
27 之軟糖的比重調整至特定範圍。

28 (3)系爭專利請求項1與證據1、證據2之技術特徵比對如附
29 表4所示。如前所述，由於證據1及證據2均屬於軟糖之
30 相關技術領域，均具有涉及改善軟糖之彈力性等食感的
31 所欲解決問題之共通性，亦均具有藉由含氣步驟以使糖

01 果之比重降低的功能或作用之共通性，且由於證據1已
02 明確記載含氣步驟並實質隱含藉由含氣而降低糖果之比
03 重，故當該發明所屬技術領域中具有通常知識者欲對證
04 據1之軟糖進一步尋求咀嚼口感較輕柔且具有彈力性之
05 食感時，在參照證據2的技術內容後，自有動機將證據2
06 所揭露之比重範圍0.6至1.1應用於證據1之軟糖，即能
07 輕易完成系爭專利請求項1之發明，故證據1及證據2之
08 組合足以證明系爭專利請求項1不具進步性。

09 **3.系爭專利請求項2：**

10 系爭專利請求項2係請求項1之附屬項，並界定「其中，上
11 述軟糖之比重為0.8~1.2」之附屬技術特徵。惟同前述，
12 由於該發明所屬技術領域中具有通常知識者有動機將證據
13 2所揭露之比重範圍0.6至1.1如端點1.1等應用於證據1之
14 軟糖，故亦能輕易完成系爭專利請求項2之發明，因此，
15 證據1及證據2之組合足以證明系爭專利請求項2不具進步
16 性。

17 **4.系爭專利請求項9：**

18 系爭專利請求項9為獨立項，證據1及證據2揭露之技術內
19 容已如前述，證據1與系爭專利請求項9之差異在於，證據
20 1並未揭露系爭專利請求項9之「比重為1.2以下」(9E)技
21 術特徵。系爭專利請求項9與證據1、證據2之技術特徵比
22 對如附表5所示。惟同前述，由於該發明所屬技術領域中
23 具有通常知識者有動機將證據2所揭露之比重範圍0.6至1.
24 1應用於證據1之軟糖，故亦能輕易完成系爭專利請求項9
25 之發明，因此，證據1及證據2之組合足以證明系爭專利請
26 求項9不具進步性。

27 **5.系爭專利請求項10：**

28 系爭專利請求項10係請求項9之附屬項，並界定「其比重
29 為0.8~1.2」之附屬技術特徵。惟同前述，由於該發明所
30 屬技術領域中具有通常知識者有動機將證據2所揭露之比
31 重範圍0.6至1.1如端點1.1等應用於證據1之軟糖，故亦能

01 輕易完成系爭專利請求項10之發明，因此，證據1及證據2
02 之組合足以證明系爭專利請求項10不具進步性。

03 6.被告雖辯稱證據1並未揭示糖果麵糰之比重與糖果的食
04 感、黏牙程度之關聯性、系爭專利提供一種與先前相比不
05 易黏牙且可獲得較輕且豐富之食感及堅實之咀嚼感的軟
06 糖、證據2並未揭示「明膠含量為0.2重量以上且未滿2重
07 量%」之技術特徵、且已教示當明膠的含量未滿2重量%時
08 所欲黏糯食感無法持續等而主張證據1及證據2並無結合動
09 機云云。然：

10 (1)如前所述，證據1已揭露對糖果原料液進行攪打從而使
11 其含氣，而使糖果原料含氣即意味使糖果原料充滿小氣
12 泡，所製得的糖果之比重自然會降低，且證據2已然具
13 體揭露使糖漿含氣之作用在於使軟糖之比重降低，進而
14 可製得比重為0.6至1.1且咀嚼口感輕柔及具有彈力性之
15 軟糖，亦即兩者均具有藉由含氣步驟以使糖果之比重降
16 低的功能或作用之共通性，故縱使證據1並未揭示糖果
17 麵糰之比重與糖果的食感、黏牙程度之關聯性，該發明
18 所屬技術領域中具有通常知識者亦有合理動機結合證據
19 1及證據2之技術內容，將證據2所揭露之比重範圍0.6至
20 1.1應用於證據1之軟糖，所製得之軟糖即具有系爭專利
21 請求項1、2、9、10所請發明之所有技術特徵，故其本
22 質上當具有被告所強調之「與先前相比不易黏牙且較輕
23 且豐富之食感及堅實之咀嚼感」的固有性質，尚難謂系
24 爭專利請求項1、2、9、10因而具有進步性；另外，被
25 告所舉系爭專利說明書第4頁第3段，亦僅指出證據2之
26 做法即使獲得比重為0.6至1.1的軟糖，亦存在食感或黏
27 牙程度不令人滿意之情形，系爭專利說明書之上開段落
28 並未勸阻證據1揭露的「0.5至5重量%之普魯蘭多糖、
29 0.2至2重量%之明膠」與證據2揭露的「比重為0.6至1.
30 1」之結合，況且證據1及證據2之間是否有結合動機，

01 應由證據1及證據2之技術內容判斷，而非由系爭專利揭
02 露內容判斷。因此，被告此部分主張並不可採。

03 (2)證據2說明書第[0009]段雖揭露「若該含量（明膠含
04 量）未滿2重量%時，則作為目的之黏糯食感無法持
05 續」，然而證據2說明書第[0009]、[0010]段係分開記
06 載調整明膠含量之作用以及調整比重之作用，其中，說
07 明書第[0009]段記載，將明膠含量調整為2至5重量%係
08 為了達成「黏糯食感」（原文為「もちもち感」），說
09 明書第[0010]段記載，將軟糖比重調整為0.6至1.1則係
10 為了達成「輕柔且具有彈力性之食感」（原文為「柔ら
11 かくかつ弾力性のある食感」），亦即上開兩種食感之
12 達成係藉由分別獨立不同的作用，故該發明所屬技術領
13 域中具有通常知識者如欲達成「黏糯食感」，或有可能
14 受證據2勸阻而將明膠含量維持在2重量%以上，但如為
15 了達成系爭專利所欲之「較輕且豐富之食感、及堅實之
16 咀嚼感」（系爭專利說明書第7頁第4至8行），因證據2並
17 無為了達成此等食感而就明膠含量加以限制之記載，且
18 如前述，證據2說明書第[00019]段清楚揭露，比重的大
19 小主要透過發泡量（含氣量）來調整，並未受限於明膠含
20 量的高低，因此該發明所屬技術領域中具有通常知識者
21 自有動機結合證據1及證據2之技術內容，將證據2所揭
22 露之比重範圍0.6至1.1應用於證據1之軟糖，而能輕易
23 完成系爭專利請求項1、2、9、10之發明，故被告此部
24 分主張並不可採。

25 (五)證據1及證據3之組合足以證明系爭專利請求項1、2、9、10
26 不具進步性：

27 1.該發明所屬技術領域中具有通常知識者有動機結合證據1
28 及證據3之技術內容：

29 (1)證據1係涉及可食性咀嚼糖果（亦即軟糖），證據3係涉及
30 軟糖及其製造方法，故證據1、3同屬軟糖之技術領域，
31 技術領域具有關聯性。

01 (2)證據1說明書第2頁左上欄第10至15行揭露所欲解決問題
02 為「提供一種具有彈力性的可食性咀嚼糖果」，證據3
03 說明書第2頁右上欄倒數第5行至左下欄第1行揭露所欲
04 解決問題為「提供一種具有海綿般之較輕食感與組織，
05 且可使用高水分之原料之新穎的軟糖」，因此，證據
06 1、3均涉及軟糖之食感的改善，所欲解決問題具有共通
07 性。

08 (3)證據1說明書第2頁左下欄第14行至右下欄第3行揭露於
09 其實施例中係對糖果原料液進行攪打從而使其含氣。依
10 該發明所屬技術領域之通常知識，使糖果原料含氣即意
11 味使糖果原料充滿小氣泡，所製得的糖果之比重自然會
12 降低。證據3說明書第3頁左下欄第9行至右下欄第14行
13 揭露於原料中添加彈性起泡劑和非彈性起泡劑並利用蛋
14 糕攪拌機等使其起泡，以得到表觀比重為0.8至1.3的軟
15 糖。證據1之含氣步驟之作用會使糖果之比重降低，證
16 據3使原料起泡之作用亦在於使軟糖之比重降低，兩者
17 具有功能或作用之共通性。此外，由於證據1已明確記
18 載含氣步驟並實質隱含藉由含氣而降低糖果之比重，證
19 據3則明確記載藉由使原料起泡而將軟糖之比重調整至
20 特定範圍，因此證據1、3之技術內容中已揭露將證據3
21 的比重應用於證據1之含氣步驟的教示或建議。

22 (4)綜上，由於證據1及證據3之技術領域具有關聯性，所欲
23 解決問題具有共通性，並具有功能或作用之共通性，且
24 證據1、3之技術內容中已揭露結合二引證之技術內容的
25 教示或建議，因此，該發明所屬技術領域中具有通常知
26 識者有動機結合證據1及證據3之技術內容。

27 2. 系爭專利請求項1：

28 (1)證據1揭露之技術內容已如前述，證據1與系爭專利請求
29 項1之差異在於，證據1並未揭露系爭專利請求項1之
30 「該糖果麵糰之比重調節為1.2以下」(1E)技術特徵。

01 (2)證據3請求項1揭露一種軟糖(1A)，其係以至少含有彈性
02 起泡劑的起泡劑、糖類及油脂為主體，上述起泡劑在製
03 品全體重量中為3至15重量%等，表觀比重為0.8至1.3
04 (1E)。另證據3說明書第2頁左下欄倒數第4行至右下欄
05 第7行揭露若可以在傳統牛軋型的含有油脂之糖果中進
06 一步使其含有氣泡而使食感變輕，並且使其比傳統牛軋
07 糖具有更高水分，且更有彈力性，則可製成一種具有適
08 當的濃厚感的新穎軟糖，使用起泡保持力較強的彈性起
09 泡劑作為起泡劑，並且將起泡劑、糖類及油脂以特定比
10 例調配可達成上述目的。另證據3說明書第3頁左下欄第
11 9行至右下欄第14行揭露於原料中添加彈性起泡劑和非
12 彈性起泡劑並利用蛋糕攪拌機等使其起泡(1D)，以得到
13 表觀比重為0.8至1.3的軟糖。若上述表觀比重超過1.
14 3，則無法獲得作為本發明之目的的海綿樣之食感。

15 (3)系爭專利請求項1與證據1、證據3之技術特徵比對如附
16 表6所示。如前所述，由於證據1及證據3均屬於軟糖之
17 相關技術領域，均具有涉及改善軟糖之食感的所欲解決
18 問題之共通性，亦均具有藉由氣泡產生以使糖果之比重
19 降低的功能或作用之共通性，且由於證據1已明確記載
20 含氣步驟並實質隱含藉由含氣而降低糖果之比重，故當
21 該發明所屬技術領域中具有通常知識者欲對證據1之軟
22 糖進一步尋求較輕且具有彈力性之食感時，在參照證據
23 3的技術內容後，自有動機將證據3所揭露之表觀比重範
24 圍0.8至1.3如端點0.8等應用於證據1之軟糖，即能輕易
25 完成系爭專利請求項1之發明，故證據1及證據3之組合
26 足以證明系爭專利請求項1不具進步性。

27 3.系爭專利請求項2：

28 系爭專利請求項2係請求項1之附屬項，並界定「其中，上
29 述軟糖之比重為0.8~1.2」之附屬技術特徵。惟同前述，
30 由於該發明所屬技術領域中具有通常知識者有動機將證據
31 3所揭露之表觀比重範圍0.8至1.3如端點0.8等應用於證據

01 1之軟糖，故亦能輕易完成系爭專利請求項2之發明，因
02 此，證據1及證據3之組合足以證明系爭專利請求項2不具
03 進步性。

04 4.系爭專利請求項9：

05 系爭專利請求項9為獨立項，證據1及證據3揭露之技術內
06 容已如前述，證據1與系爭專利請求項9之差異在於，證據
07 1並未揭露系爭專利請求項9之「比重為1.2以下」(9E)技
08 術特徵。系爭專利請求項9與證據1、證據3之技術特徵比
09 對如附表7所示。惟同前述，由於該發明所屬技術領域中
10 具有通常知識者有動機將證據3所揭露之表觀比重範圍0.8
11 至1.3如端點0.8等應用於證據1之軟糖，故亦能輕易完成
12 系爭專利請求項9之發明，因此，證據1及證據3之組合足
13 以證明系爭專利請求項9不具進步性。

14 5.系爭專利請求項10：

15 系爭專利請求項10係請求項9之附屬項，並界定「其比重
16 為0.8~1.2」之附屬技術特徵。惟同前述，由於該發明所
17 屬技術領域中具有通常知識者有動機將證據3所揭露之表
18 觀比重範圍0.8至1.3如端點0.8等應用於證據1之軟糖，故
19 亦能輕易完成系爭專利請求項10之發明，因此，證據1及
20 證據3之組合足以證明系爭專利請求項10不具進步性。

21 6.被告雖辯稱證據3揭示當起泡劑（如明膠）使用量未達3%
22 時，起泡性、彈力性變得不充分而無法獲得其發明目的之
23 食感、證據3與系爭專利所請發明之明膠含量及所欲達成
24 之食感完全不同等而主張證據1及證據3並無結合動機云
25 云。然：

26 (1)依該發明所屬技術領域的通常知識，當普魯蘭多糖與明
27 膠一起使用時，係具有增加彈力性的功能，例如證據1
28 說明書第2頁右上欄倒數第2行至左下欄第7行記載「併
29 用普魯蘭多糖與明膠時改善咀嚼性及彈力性的理由為，
30 普魯蘭多糖分子和明膠分子的高分子物質會互相交纏而
31 形成骨骼構造，且一部分會在高溫煮乾之階段脫水，引

01 起普魯蘭多糖分子和明膠分子相互間的交聯化而形成強
02 固的骨骼構造，此構造的形成會使得彈力性增加，而改
03 善咀嚼性」。由此記載可知，當普魯蘭多糖與明膠一起
04 使用時，普魯蘭多糖亦具有彈性起泡劑之功能。依證據
05 1請求項1，普魯蘭多糖與明膠的含量合計為0.7至7重
06 量%，故可視為證據1教示或建議彈性起泡劑的含量為
07 0.7至7重量%的技術內容。

08 (2)易言之，證據1請求項1揭露的普魯蘭多糖與明膠的含量
09 (合計為0.7至7重量%)與證據3請求項1所揭露的起泡
10 劑的含量範圍(3至15重量%)並不矛盾，況且如前述，
11 證據3將軟糖之表觀比重調整為0.8至1.3時所達成之食
12 感為「海綿樣之食感」，該食感與系爭專利所欲達成之
13 食感中的「較輕且豐富之食感」相對應，並無被告指稱
14 所欲達到之食感完全不同之情事，故該發明所屬技術領
15 域中具有通常知識者並不會因為證據3請求項1之上述揭
16 露而阻礙其結合證據1及證據3之技術內容，亦即並不會
17 因為證據3揭露起泡劑(或彈性起泡劑)之含量為3至15
18 重量%、食感不同等，就無法產生將證據3所揭露之比重
19 應用於證據1所揭露之軟糖的動機，因此，該發明所屬
20 技術領域中具有通常知識者仍有動機結合證據1及證據3
21 之技術內容，將證據3所揭露之表觀比重範圍0.8至1.3
22 如端點0.8等應用於證據1之軟糖，而能輕易完成系爭專
23 利請求項1、2、9、10之發明，故被告此部分主張並不
24 可採。

25 (六)證據1、證據2及證據4之組合足以證明系爭專利請求項11不
26 具進步性：

27 1.該發明所屬技術領域中具有通常知識者有動機結合證據
28 1、證據2及證據4之技術內容：

29 如前所述，證據1係揭露藉由攪打使糖果麵糰含氣，證據2
30 係揭露藉由發泡機使糖果麵糰含氣，另外，證據4說明書
31 第2頁右上欄第3至11行係揭露藉由糖果拉伸裝置將空氣混

01 入糖果，亦即證據1、證據2及證據4均屬於糖果製作之相
02 關技術領域，均具有在糖果麵糰(或糖果原料)中混入空氣
03 的相同步驟，故所產生之功能或作用亦具有共通性，因
04 此，該發明所屬技術領域中具有通常知識者有動機結合證
05 據1、證據2及證據4之技術內容。

06 2.系爭專利請求項11係請求項9或10之附屬項，並界定「其
07 中，上述比重係利用拉製機而調製」之附屬技術特徵。證
08 據1及證據2之組合足以證明系爭專利請求項9或10不具進
09 步性，已如前述，證據1及證據2均未揭露利用拉製機(11
10 B)而調製其比重。

11 3.證據4說明書第2頁右上欄第3至7行揭露在如德國聯邦共和
12 國專利第876947號說明書所記載之習知的糖果拉伸裝置(1
13 1B)中，對處於熱且堅韌的保留狀態之糖果藉由拉伸及壓
14 縮而混入空氣，產生如絲狀般的光澤，其請求項1則具體
15 揭露一種糖果拉伸裝置，其係具有對於至少1個固定的拉
16 伸臂進行相對旋轉的至少2個拉伸臂，其特徵為在進行旋
17 轉的1個拉伸臂(31、32、33、34、35、36)的旋轉範圍
18 內分別設置有2個固定的拉伸臂(1、2、3、4、5、6、
19 7)，亦即藉由拉製機使糖果含有氣泡係屬習知技術，該
20 發明所屬技術領域中具有通常知識者可知，使糖果含有氣
21 泡後自然會降低糖果之比重。

22 4.系爭專利請求項11與證據1、證據2、證據4之技術特徵比
23 對如附表8所示。如前所述，證據1、證據2及證據4均屬於
24 糖果製作之相關技術領域，均具有在糖果麵糰(或糖果原
25 料)中混入空氣之功能或作用之共通性，且該發明所屬技
26 術領域中具有通常知識者除了有動機將證據2所揭露之比
27 重範圍0.6至1.1應用於證據1之軟糖之外，亦有動機選擇
28 將證據1藉由攪打使糖果麵糰含氣之方式置換為其他習知
29 同樣可使糖果含有氣泡之方式如證據4之拉製機裝置，即
30 能輕易完成系爭專利請求項11之發明，故證據1、證據2及
31 證據4之組合足以證明系爭專利請求項11不具進步性。

01 (七)證據1、證據3及證據4之組合足以證明系爭專利請求項11不
02 具進步性：

03 1.該發明所屬技術領域中具有通常知識者有動機結合證據
04 1、證據3及證據4之技術內容：

05 如前所述，證據1係揭露藉由攪打使糖果麵糰含氣，證據3
06 係揭露藉由蛋糕攪拌機等使糖果麵糰含氣，另外，證據4
07 說明書第2頁右上欄第3至11行係揭露藉由糖果拉伸裝置將
08 空氣混入糖果，亦即證據1、證據3及證據4均屬於糖果製
09 作之相關技術領域，均具有在糖果麵糰(或糖果原料)中混
10 入空氣的相同步驟，故所產生之功能或作用亦具有共通
11 性，因此，該發明所屬技術領域中具有通常知識者有動機
12 結合證據1、證據3及證據4之技術內容。

13 2.系爭專利請求項11係請求項9或10之附屬項，並界定「其
14 中，上述比重係利用拉製機而調製」之附屬技術特徵。證
15 據1及證據3之組合足以證明系爭專利請求項9或10不具進
16 步性，已如前述，證據1及證據3均未揭露利用拉製機(11
17 B)而調製其比重。

18 3.證據4說明書第2頁右上欄第3至7行揭露在如德國聯邦共和
19 國專利第876947號說明書所記載之習知的糖果拉伸裝置(1
20 1B)中，對處於熱且堅韌的保留狀態之糖果藉由拉伸及壓
21 縮而混入空氣，產生如絲狀般的光澤，其請求項1則具體
22 揭露一種糖果拉伸裝置，其係具有對於至少1個固定的拉
23 伸臂進行相對旋轉的至少2個拉伸臂，其特徵為在進行旋
24 轉的1個拉伸臂(31、32、33、34、35、36)的旋轉範圍
25 內分別設置有2個固定的拉伸臂(1、2、3、4、5、6、
26 7)，亦即藉由拉製機使糖果含有氣泡係屬習知技術，該
27 發明所屬技術領域中具有通常知識者可知，使糖果含有氣
28 泡後自然會降低糖果之比重。

29 4.系爭專利請求項11與證據1、證據3、證據4之技術特徵比
30 對如附表9所示。如前所述，證據1、證據3及證據4均屬於
31 糖果製作之相關技術領域，均具有在糖果麵糰(或糖果原

01 料)中混入空氣之功能或作用之共通性，且同前述，該發
02 明所屬技術領域中具有通常知識者除了有動機將證據3所
03 揭露之比重範圍0.8至1.3如端點0.8等應用於證據1之軟糖
04 之外，亦有動機選擇將證據1藉由攪打使糖果麵糰含氣之
05 方式置換為其他習知同樣可使糖果含有氣泡之方式如證據
06 4之拉製機裝置，即能輕易完成系爭專利請求項11之發
07 明，故證據1、證據3及證據4之組合足以證明系爭專利請
08 求項11不具進步性。

09 (八)至被告稱證據1、2或證據1、3不具組合動機而證據4僅揭示
10 有用於糖飴(sugarmass)製作之拉製機裝置，其對於將該裝
11 置使用於製作軟糖麵糰，以及藉由應用於軟糖用途而可減少
12 明膠含量等技術內容，完全未有任何記載或教示，而主張證
13 據1、2、4或證據1、3、4並無結合動機云云。惟證據1、2或
14 證據1、3具組合動機已如前述，且軟糖麵糰與糖飴均為糖果
15 原料，因證據1之攪打與證據4之拉製機裝置的功能或作用皆
16 係在其糖果原料中混入空氣，故該發明所屬技術領域中具有
17 通常知識者當有動機將證據1藉由攪打使糖果麵糰含氣之方
18 式置換為證據4之拉製機裝置，且證據1已然揭露「0.2至2重
19 量%」之明膠含量，該明膠含量與系爭專利請求項11所包含
20 之明膠含量(0.2重量%以上且未滿2重量%，參所依附之請求
21 項9)範圍重疊，實無須如被告所稱證據4需記載或教示「藉
22 由應用於軟糖用途而可減少明膠含量等技術內容」始存在結
23 合動機，故被告辯稱證據1、2、4或證據1、3、4無組合動機
24 云云，顯與事實不符，並不可採。

25 七、綜上所述，系爭專利請求項1、2、9、10、11並未違反核准
26 時專利法第26條第2項規定，惟前述引證組合足以證明系爭
27 專利請求項1、2、9、10、11不具進步性。被告所為系爭專
28 利請求項1、2、9、10、11舉發不成立之處分，於法即有未
29 洽。訴願決定未加指摘而予維持，亦非妥適。原告據此請求
30 撤銷訴願決定及原處分為有理由，應予准許。又本件事證已
31 臻明確，且已就各該獨立項及附屬項逐一論斷均不符合專利

要件，而無事證未臻明確或請求項尚待被告審查之情事。從而，原告請求命被告就系爭專利作成「請求項1、2、9、10、11舉發成立」之審定，為有理由，亦應准許。

八、本件事證已明，當事人其餘主張或答辯，已與本件判決結果無涉，爰毋庸一一論列，併此敘明。

九、結論：

本件原告之訴為有理由，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，判決如主文。

中華民國 114 年 1 月 13 日

智慧財產第一庭

審判長法官 汪漢卿

法官 陳端宜

法官 蔡惠如

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)符合右列情形之一者，得不委任律	1. 上訴人或其代表人、管理人、法定代理人具備法官、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。

師為訴訟代理人	<p>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。</p> <p>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。</p>
(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	<p>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。</p> <p>2. 稅務行政事件，具備會計師資格者。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
<p>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。</p>	

中 華 民 國 114 年 1 月 13 日

書記官 邱于婷