

最 高 行 政 法 院 判 決

110年度上字第567號

上 訴 人 豐誠冷凍食品有限公司

代 表 人 陳石定

訴訟代理人 焦文城 律師

被 上 訴 人 經濟部智慧財產局

代 表 人 洪淑敏

參 加 人 櫻鑫興業股份有限公司

代 表 人 呂友欽

上列當事人間發明專利舉發事件，上訴人對於中華民國110年5月13日智慧財產法院109年度行專訴字第55號行政判決，提起上訴，本院判決如下：

主 文

上訴駁回。

上訴審訴訟費用由上訴人負擔。

理 由

一、事實概要：上訴人前於民國102年5月9日以「單凍即食珍珠粉圓的製造方法」向被上訴人申請發明專利，申請專利範圍共5項，經被上訴人編為第102116509號審查後，於103年12月24日核准予專利，並於104年2月11日發給第0000000號專利證書（下稱系爭專利）。嗣參加人於108年10月25日以系爭專利違反核准時專利法第22條第2項規定，對之提起舉發。案經被上訴人審查，以109年6月20日（109）智專三（四）01155字第10920586250號專利舉發審定書為「請求項1至5舉發成立，應予撤銷」之處分（下稱原處分）。上訴人不服，循序提起行政訴訟，並聲明：訴願決定及原處分均撤

銷，經智慧財產法院（110年7月1日更名為智慧財產及商業法院，下稱原審）以109年度行專訴字第55號行政判決（下稱原判決）駁回其訴後，提起本件上訴。

二、上訴人起訴主張及被上訴人於原審之答辯，均引用原判決所載。

三、原審斟酌全辯論意旨及調查證據之結果，以：（一）證據2至5足以證明系爭專利請求項1不具進步性：證據2說明書第3至5頁已揭示其為解決珍珠粉圓保存及穀類產品製法問題，而創作一種利用粉體原料加工之即食食品及其製造方法，該方法可用於製作珍珠奶茶用之珍珠粉圓，其步驟可包含蒸煮、長時間浸泡、冷凍乾燥等，其中，該粉圓之原料成分可包含馬鈴薯澱粉、三仙膠、乳化劑、水等，該蒸煮或浸悶的操作條件可為60°C至200°C中5秒至20分鐘，且達到冷凍乾燥之操作時間可為10秒至20分鐘，而相當於系爭專利請求項1之「一種單凍即食珍珠粉圓的製造方法，是先備置多數生粉圓，該等生粉圓是利用澱粉及水混合製成，並將該等生粉圓以沸水煮5至20分鐘而製成熟粉圓，再水洗該等熟粉圓後，悶浸於水液30至45分鐘，將該等熟粉圓……急速冷凍」等技術特徵。證據4說明書第11頁揭示一種粉圓之製作方法，係將由木薯粉與水混合後製備成生粉圓，再將生粉圓加熱糊化10分鐘後，以冰水沖洗熟成粉圓，再將該熟成粉圓靜置於8°C之冷藏室約10分鐘進行冷凝，使之具有彈性及韌度，並能存放於低溫保持新鮮，而不會硬化。證據4說明書第10至12頁則揭示將熟成粉圓靜置於0°C至15°C之冷凝環境中，材料中之食用膠或乳化劑等成分可在粉圓彈性體之外周面形成保護膜層，並達成冷藏或長時間存放後仍可粒粒分明、不互相黏結之功效，具有提高消費者於食用上的便利性。證據4第5頁亦揭示習知之粉圓製作方法係將粉圓煮熟後，置入一真空環境並於攝氏零度以下急速冷凍，得到數個冷凍粉圓。由於粉圓製作後之保存及如何維持顆粒分明以提升口感及食用便利性，均係粉圓製作相關技術領域之共通性問題，所屬技術領

域中具有通常知識者為解決上述粉圓保存及食用口感之問題，當有動機將證據4之技術內容應用於證據2之方法，並基於前述慣用技術經簡單試驗（如操作溫度、時間等條件之最佳化）而輕易完成系爭專利請求項1發明之整體，故證據2與4之組合即足以證明系爭專利請求項1不具進步性。證據3說明書第8頁揭示一種粉圓製造方法，其步驟包含於食團中加入天然色料，並將粉圓煮熟後置於攝氏零度以下溫度急速冷凍，以製成具有口感及易於保存之粉圓。證據5則揭示食品急速冷凍系統結構之改良，該系統係結合數馬達及數風扇，而使氣流均勻地在空間內流動，並有效地使用凍能，俾達成於更短時間及空間長度內完成冷凍食品之功效。證據5與證據2至4應屬食品加工之相關技術領域，且均涉及冷凍、冷藏等程序，而具有功能作用之共通性。證據2、4之組合既足以證明系爭專利請求項1不具進步性，則證據2、4與證據3或5之組合當亦足以證明系爭專利請求項1不具進步性。(二)證據2至5足以證明系爭專利請求項2至5不具進步性：系爭專利請求項2係依附於請求項1之附屬項，其進一步界定「水洗該等熟粉圓後，用於悶浸的水液溫度為85°C至95°C，且水液中添加有糖，使得該等熟粉圓吸收糖分，所述糖是選自於：蜜糖或果糖」之技術特徵。證據2已實質隱含系爭專利請求項2進一步界定之附屬技術特徵，則證據2、4之組合或證據2、3、4之組合或證據2、4、5之組合均足以證明系爭專利請求項1不具進步性，已如前述，則證據2、4之組合或證據2、3、4之組合或證據2、4、5之組合亦足以證明系爭專利請求項2不具進步性。系爭專利請求項3係依附於請求項2之附屬項，其進一步界定「其中，經急速冷凍處理後的該等單凍即食珍珠粉圓再施以袋裝作業」之技術特徵。證據2、4已實質隱含系爭專利請求項3進一步界定之附屬技術特徵，則證據2、4之組合或證據2、3、4之組合或證據2、4、5之組合足以證明系爭專利請求項2不具進步性，已如前述，則證據2、4之組合或證據2、3、4之組合或證據2、4、5之組合亦足以證明系爭

專利請求項3不具進步性。系爭專利請求項4係依附於請求項3之附屬項，其進一步界定「該等生粉圓是利用澱粉、水及食用色素混合並製成粒狀而完成，而所述澱粉與所述水的比例為2：1，而所述澱粉是選自於下列之一或任二個以上相組合：木薯粉、太白粉、地瓜粉、馬鈴薯粉，且所述食用色素是選自於下列之一或任二個以上相組合：焦糖色素、紅麴色素、梔子花色素」之技術特徵。證據3、4已實質隱含系爭專利請求項4進一步界定之附屬技術特徵，則證據2、4之組合或證據2、3、4之組合足以證明系爭專利請求項3不具進步性，已如前述，所屬技術領域中具有通常知識者即有動機組合上開證據之技術內容，並可輕易地依據所需而進行食用色素之選用，以完成系爭專利請求項4發明之整體，故證據2、3、4之組合足以證明系爭專利請求項4不具進步性。系爭專利請求項5係依附於請求項3之附屬項，其進一步界定「該等生粉圓並經模製成多數造型塊狀而完成，而所述澱粉與所述水的比例為2：1，而所述澱粉是選自於下列之一或任二個以上相組合：木薯粉、太白粉、地瓜粉、馬鈴薯粉，且所述食用色素是選自於下列之一或任二個以上相組合：焦糖色素、紅麴色素、梔子花色素。」之技術特徵。證據3、4已實質隱含系爭專利請求項5進一步界定之附屬技術特徵，則證據2、4之組合或證據2、3、4之組合足以證明系爭專利請求項3不具進步性，已如前述，所屬技術領域中具有通常知識者即有動機組合上開證據之技術內容，並可輕易地依據所需而進行食用色素之選用或模製造型之變更設計，以完成系爭專利請求項5發明之整體，故證據2、3、4之組合足以證明系爭專利請求項5不具進步性等語，判決駁回上訴人在原審之訴。

四、本院經核原判決並無違誤，茲就上訴意旨再予補充論述於下：

(一)按「發明專利權得提起舉發之情事，依其核准審定時之規定。」為專利法第71條第3項本文所明定。查系爭專利係於102年5月9日申請，被上訴人於103年12月24日審定准予專

01 利，故系爭專利有無撤銷之原因，應以核准審定時之100年1
02 2月21日修正公布、102年1月1日施行之專利法（下稱核准時
03 專利法）第22條第2項為斷。按凡利用自然法則之技術思想
04 之創作，而可供產業上利用者，得依法申請取得發明專利，
05 為核准時專利法第21條及第22條第1項前段所明定。又發明
06 如「為其所屬技術領域中具有通常知識者依申請前之先前技
07 術所能輕易完成時」，不得取得專利，復為同法第22條第2
08 項所明定。而對於獲准專利權之發明，任何人認有違反前揭
09 專利法規定者，依法得附具證據，向專利專責機關提起舉
10 發。從而，系爭專利有無違反前揭專利法之情事而應撤銷其
11 發明專利權，依法應由舉發人附具證據證明之，倘其證據足
12 以證明系爭專利有違前揭專利法之規定，自應為舉發成立之
13 處分。

- 14 (二)系爭專利之發明目的，在提供一種可大量生產、製造效率
15 佳，且所製成的珍珠粉圓可供迅速解凍並供隨取即用的單凍
16 即食珍珠粉圓的製造方法。本發明之功效在於可大量生產且
17 製造效率佳，另外藉由此方法所製成的單凍即食珍珠粉圓成
18 品於供食用時，只需置入一盛裝容器中，加入水或飲品，施
19 以攪拌後，即可迅速解凍並能供食用。系爭專利申請專利範
20 圍共計5個請求項，其中請求項1為獨立項，其餘為附屬項。
21 本件原判決已斟酌全辯論意旨及調查證據之結果，適用前揭
22 規定，就證據2、4之組合或證據2、3、4之組合或證據2、4
23 、5之組合均足以證明系爭專利請求項1至3不具進步性，證
24 據2、3、4之組合足以證明系爭專利請求項4、5不具進步性
25 等情，經核係就各請求項申請專利範圍整體技術特徵觀察，
26 合於進步性之比對原則，且無違背論理法則或經驗法則，亦
27 無判決不適用法規或適用不當、不備理由等違背法令情事。
- 28 (三)又判斷是否具備進步性時，得組合多份引證文件中之全部或
29 部分技術內容，或組合單一引證文件中之部分技術內容，或
30 組合引證文件中之技術內容與其他已公開之先前技術內容，
31 以判斷專利之發明或創作是否能輕易完成。判斷該發明所屬

01 技術領域中具有通常知識者是否有動機能結合複數引證之技
02 術內容時，應綜合考量複數引證間之技術領域是否具有關連
03 性，彼此間所欲解決技術問題，抑或技術內容所產生之功
04 能、作用是否具共通性，以及相關引證之技術內容是否已明
05 確記載或實質隱含結合不同引證之技術內容之教示或建議等
06 因素。原審經由比對證據2、4與系爭專利請求項1，論明：
07 證據2與系爭專利請求項1之主要差異為未明確揭示上開粉圓
08 製法可包含特定操作條件之冰鎮處理，且該冷凍係將熟粉圓
09 以不相沾黏且個別單一地方式被急速冷凍，而呈現單凍之效
10 果及原料成分略異（未明確揭示含有食用色素），且浸悶、
11 冷凍等步驟之操作條件（如時間、溫度）略有不同。證據4
12 說明書第11頁揭示一種粉圓之製作方法，相當於系爭專利請
13 求項1之冰鎮處理，且操作溫度重疊，僅操作時間略有不同。
14 證據4說明書第10至12頁加工方法所製作之粉圓即具有
15 不相沾黏及可供即食之功效。證據4第5頁亦揭示習知之粉圓
16 製作方法係將粉圓煮熟後，置入一真空環境並於攝氏零度以
17 下急速冷凍，得到數個冷凍粉圓，即相當於系爭專利請求項
18 1之個別單一被急速冷凍步驟。證據2、4皆為粉圓食品之製
19 作方法、均涉及冷凍處理程序，則證據4既已教示於粉圓製
20 程中採用冰鎮、急速冷凍等操作步驟以提升該粉圓之保存時
21 間，且可保持其口感、韌度及顆粒分明之特性，所屬技術領
22 域中具有通常知識者為解決上述粉圓保存及食用口感之問
23 題，當有動機將證據4之技術內容應用於證據2之方法，並基
24 於前述慣用技術經簡單試驗（如操作溫度、時間等條件之最
25 佳化）而輕易完成系爭專利請求項1發明之整體，故證據2與
26 4之組合即足以證明系爭專利請求項1不具進步性等情，已明
27 確論述其事實認定之依據及得心證之理由，並就上訴人主張
28 系爭專利之發明相對於證據4可節省成本及效率，何以不足
29 採，詳予指駁，經核與卷內證據尚無不符，亦無違反論理法
30 則、經驗法則或判決不適用法規之情事。上訴意旨主張證據
31 4雖有教示於粉圓製程中採用冰鎮、急速冷凍等操作步驟，

01 惟上開技術內容無法使粉圓達成顆顆分離之狀態，而證據4
02 技術內容達成產品單凍（產品顆顆分離之狀態）係將一保護
03 溶液均勻地附著於一經加熱糊化粉糰性體，原判決未將此部
04 分技術內容作為引證，即稱證據2、4之組合足以證明系爭專
05 利請求項1不具進步性，有適用核准時專利法第22條第2項之
06 違法。原判決否認系爭專利之發明相對於證據4可節省成本
07 及效率，有違反經驗及論理法則之不當云云，並無可採。

08 (四)依原判決確定之事實，證據3所揭示之實施方式主要係以海
09 藻膠與蒟蒻粉為材料之粉圓進行，然其亦揭示其粉圓之基本
10 材料可為一般農作物磨成的細粉。證據5則揭示食品急速冷
11 凍系統結構之改良，該系統係結合數馬達及數風扇，而使氣
12 流均勻地在空間內流動，並有效地使用凍能，俾達成於更短
13 時間及空間長度內完成冷凍食品之功效。原判決因認粉圓製
14 作之步驟，並非不得應用於其他以澱粉為材料所製作之粉
15 圓，證據5相當於系爭專利請求項1之「藉該急速冷凍風力機
16 以零下5°C至零下40°C的低溫風力將已經冰鎮處理後的該
17 等……粒粒吹動，使得該等……不相沾黏且個別單一地被急
18 速冷凍」之技術特徵等情，已明確論述其事實認定之依據及
19 得心證之理由，並無判決不備理由之違背法令。上訴意旨主
20 張證據3之原料包括海藻膠及蒟蒻粉，原判決並未說明何以
21 一般農作物磨成的細粉，可以完全取代證據3之材料，而完
22 成系爭專利請求項1之發明。原判決未說明理由即認定證據5
23 具有風力增強亦不排除可將呈圓粒狀之食品予以吹動而不相
24 沾黏之技術特徵，有判決不備理由之違法云云，無非以其一
25 己主觀之見解，對於原判決已詳予論斷之事項再予爭執，並
26 非可採。

27 (五)從而，原判決將訴願決定及原處分均予維持，而駁回上訴人
28 在原審之訴，核無違誤。上訴論旨，仍執前詞，指摘原判決
29 違背法令，求予廢棄，為無理由，應予駁回。

30 五、據上論結，本件上訴為無理由。依智慧財產案件審理法第1
31 條及行政訴訟法第255條第1項、第98條第1項前段，判決如

01 主文。
02 中 華 民 國 111 年 10 月 27 日
03 最高行政法院第三庭
04 審判長法官 胡 方 新
05 法官 蕭 惠 芳
06 法官 曹 瑞 卿
07 法官 梁 哲 瑋
08 法官 林 惠 瑜

09 以 上 正 本 證 明 與 原 本 無 異
10 中 華 民 國 111 年 10 月 27 日
11 書記官 林 郁 芳