

特許ニュースは

●知的財産中心の法律、判決、行政および技術開発、技術 予測等の専門情報紙です。

定期購読料 1 カ年61.560円 6 カ月32,400円 本紙内容の全部又は一部の無断複写・複製・転載及び (税込み・配送料実費)

入力を禁じます(著作権法上の例外を除きます)。

令和元年 (2019年) **11**月

No. 15045 1部377円(税込み)

発 行 所

一般財団法人 経済 産業調査会

東京都中央区銀座2-8-9 (木挽館銀座ビル) 郵便番号 104-0061

[電話] 03-3535-3052

(R)

[FAX] 03-3567-4671

近畿支部 〒540-0012 大阪市中央区谷町1-7-4 (MF天満橋ビル8階) [電話] 06-6941-8971

経済産業調査会ポータルサイト http://www.chosakai.or.jp/

目 次

☆主要判決全文紹介[知財高裁][上]……(1)

主要判決全文紹介

≪知的財産高等裁判所≫

審決取消請求事件

(アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法-無効審判事件)[上](全2回)

-平成30年(行ケ)第10084号、令和元年8月29日判決言渡ー

事案の概要

本件は、特許第3668240号に対する無効審判請求(無効2016-800043号)において、特許権者の訂正請 求を認容した上で当該特許を無効とした審決について、請求項1~8、10~15に係る発明についての特 許を無効とした部分の取消訴訟である。争点は、①サポート要件適合性判断の当否、及び②進歩性判断 の当否である。

訂正後の請求項1に記載された発明(本件発明1)は次のとおりである。

【請求項1】

伊東国際特許事務所 伊吉宮渡川3 ◎ * 弁理士 * 弁理理士 * * 弁理理士 * * 弁理理士 * * 弁理理士 伊石横岩新川杉(東原山田川村山) 論 弁理士 弁理士 弁理士 宣考 晃一 猛郎 弁理士 一雅公真美 一张一子子 松本田村 弁理 弁理十 F遠茂佐田: 谷山畑 坪中町酒佐石小水藤西山井嶋井井々川野上田出口 稲板佐島北柳請吳東藤村村町園瀬 川森清本山押中ステ 大英康昭小 京義治司則珣 真由美源子 護士 スティーブントゥ *付記弁理士(特定侵害訴訟代理) 米国特許弁護士 韓国弁理士 柳 光熙 ト(登録) ○米国パテントエージェント(合格) **馬 佑輔** 米国特許弁護士 **ロナルドスナイダー** MY PLAZA (明治安田生命ビル) 16階 ※国パテントエ・

アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法であって、該方法が:

アルミニウム缶内にパッケージングする対象とするワインとして、35 p p m未満の遊離 S O 2 と、300 p p m未満の塩化物と、800 p p m未満のスルフェートとを有することを特徴とするワインを<u>意図して</u>製造するステップと;

アルミニウムの内面に耐食コーティングがコーティングされているツーピースアルミニウム缶の本体に、前記ワインを充填し、缶内の圧力が最小25 p s i となるように、前記缶をアルミニウムクロージャでシーリングするステップと

を含む、アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法。

(下線部は本件訂正による訂正箇所を示す)

判示事項

- 1 取消事由1 (サポート要件の判断の誤り) について
 - 1.1 本件発明1に関する発明の詳細な説明における開示について

従来からワインの包装容器として使用されている瓶は、比較的重く、かつ比較的壊れやすいという欠点を有することから、より軽量で、かつ耐破損性がより大きいという利点をもたらす金属缶やポリエチレンテレフタレート(PET)容器にワインを保存することが提案されているが、このようなパッケージングを利用しようという試みは概ね不成功に終わっており、その理由は、ワイン中の物質の比較的攻撃的な性質及びワインと容器との反応生成物がワイン品質、特に味質に及ぼす悪影響にあると考えられる(【0002】、【0003】)。

しかし、アルミニウム缶内にワインをパッケージングし、これによりワインの品質が保存中に著しく劣化しないようにすることが望ましい(【0004】)。

「本発明」は、アルミニウム缶内にパッケージングする対象とするワインとして、35 p p m未満の遊離 S O $_2$ と、300 p p m未満の塩化物と、800 p p m未満のスルフェートとを有することを特徴とするワインを意図して製造するステップと、アルミニウムの内面に耐食コーティングがコーティングされているツーピースアルミニウム缶の本体に、前記ワインを充填し、容器内の圧力が最小25 p s i となるように、前記缶をアルミニウム・クロージャでシーリングするステップとを含む、アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法を提供するものである(【0005】)。「本発明」の方法に必要となるワインは、特定のブドウ栽培及びワイン製造技術によって製造することができ、あるいは、規定レベルよりも高いレベルの構成成分でワインを処理し、これらの構成成分を除去するか又はこれらの構成成分の含有率を「本発明」に必要となる含有率まで低下させることにより、ワインを製造してもよい(【0015】)。

別紙の表 1 は、試験を目的としてパッケージングされた白ワインを30℃で6 ヶ月間保存した後の保存状態を示したものであり、「許容可能なワイン品質」が味覚パネルによる官能試験によって確認された(【0038】ないし【0042】)。

1.2 サポート要件の適合性についての判断

本件発明1は、アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法の発明であって、アルミニウム缶内にパッケージングする対象とするワインとして、「 $35ppm未満の遊離SO_2$ 」と、「300ppm未満の塩化物」と、「800ppm未満のスルフェート」とを有することを特徴とするワインを意図して製造するステップを含むものであるから、所定の数値範囲を発明特定事項に含む発明であるといえる。次に、本件明細書の発明の詳細な説明には、本件発明1の課題を明示した記載はないが、【0002】ないし【0004】の記載から、本件発明1の課題は、アルミニウム缶内にパッケージングした「ワインの品質」が保存中に著しく劣化しないようにすることであり、ここにいう「ワインの品質」は、「ワインの味質」を意味するものと理解できる。