

数値範囲を含む発明とサポート要件 —アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法事件—

- ① 知財高判令和元年8月29日（平成30年（ネ）第10040号）
 - ② 知財高判令和元年8月29日（平成30年（行ケ）第10084号）
- 裁判所ホームページ

知的財産法研究会
弁護士法人関西法律特許事務所
弁護士・弁理士 たのうえ 田上 洋平

第1 事案の概要

1 ①事件

発明の名称を「アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法」とする発明についての特許（特許第3668240号。請求項の数15。以下、この特許を「本件特許」といい、本件特許に係る特許権を「本件特許権」という。）の特許権者であるXが、被告各方法が缶入りワインという「物」を生産する方法の発明である本件特許の特許請求の範囲の請求項1に係る発明（以下「本件発明」という。）の技術的範囲に属し、被告各アルミ缶が被告各方法の使用にのみ用いる物に該当し、Y₁による被告各方法を使用した被告各製品の製造及びY₁らによる被告各製品の販売が本件特許権の侵害（直接侵害）に当たり、Y₂による被告各アルミ缶の製造及び販売が本件特許権の間接侵害（特許法101条4号）に当たる旨主張して、Y₁に対し、被告各方法の使用の差止めを、Y₁らに対し、被告各製品の販売の差止め及び廃棄を、Y₂に対し、被告各アルミ缶の製造等の差止め及び廃棄を求めるとともに、Y₁～Y₄らに対し、本件特許権侵害の不法行為に基づく損害賠償5億7000万円の一部請求として8000万円及びこれに対する平成27年8月27日から支払済みまで民法所定の年5分の割合による遅延損害金の連帯支払を求める事案である。

原判決は、本件発明に係る本件特許は、同法36条6項1号所定の要件（以下「サポート要件」という。）及び同条4項1号所定の要件（以下「実施可能要件」という。）に違反する無効理由（同法123条1項4号）により特許無効審判により無効にされるべきものと認められ、Xは同法104条の3第1項により本件特許権を行使することができないから、その余の点について判断するまでもなく、Xの請求はいずれも理由がないとして、これらを棄却した。

①事件は、Xの控訴による控訴審である。

2 ②事件

本件特許権について、Y₂が請求人として請求した無効審判請求の審決取消訴訟である。審決は、Y₂の主張する無効理由のうち、実施可能要件は理由がないとしたが、サポート要件及び進歩性欠如の無効理由があるとして、本件特許権を無効とする旨の審決をした。

②事件は、当該審決に対する審決取消訴訟である。

第2 本件特許権

1 本件発明1（審決の予告を受けての訂正後のもの。下線部は訂正箇所。構成要件に分説。）

A 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：

B 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SO₂と、300ppm未満の塩化物と、800ppm未満の硫酸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；

C 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25psi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、

D アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法。

2 明細書の記載

【発明の詳細な説明】

【0001】

技術分野

本発明は、アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法に関する。本発明はまた、本発明の方法に従ってワインが充填されたアルミニウム缶に関する。

【0002】

発明の背景

ワインは、古代ギリシャの時代から製造されている。ワインは多くのタイプの容器に保存されてきた。これらの容器には例えば、木材、陶器、皮革が含まれる。特に1リットル未満の量で保存される場合には、ワインの好ましい保存手段として、ガラス瓶の使用が発展した。ほとんど例外なしに瓶が使用されてはいるものの、瓶は比較的軽く、かつ比較的壊れやすいという欠点を有する。

【0003】

ワイン以外の飲料、例えばビールやソフトドリンクの場合、金属缶やポリエチレンテレフタレート（PET）のような、代わりとなる包装容器が幅広く採用されている。これらの包装容器は、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。このような代わりの容器にワインを保存することが提案されている。しかし、ワインに対してこのようなタイプの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いる。いくつかの極めて低品質のワインは、ポリ塩化ビニル容器内に保存される。このような不成功の理由は、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の、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。ワインは典型的には3～4の範囲のpHを有する複雑な製品である。これと比較して、ビールのpHは5以上であり、多くのソフトドリンクのpHは3以上である。しかし、pH自