

专利法22.3 | 专利复审委认定SEB公司的“干煎炸”专利为“开拓性发明”（2017）

日期：2016.08.24 作者：张树华

2005年，SEB公司向中国专利局申请了一项名为“自动涂覆油脂的煎炸锅”的发明专利，该专利于2009年获得授权。该专利的核心技术在于通过搅拌装置将食物（特别是薯条）与少量的油混合，同时通过热气流来加热食物，而不停旋转的搅拌器又可以保证食物受热均匀。SEB公司独创了“干煎炸”这一术语来描述该技术方案，并推出专利产品ACTIFRY干炸锅。与现有技术相比，ACTIFRY不仅效率高，而且非常省油，它只用一小勺油就能炸出一锅薯条。该专利产品在世界范围内累计销售700多万件，大获成功。

2009年起，一些国内厂商开始未经授权利用该专利技术。SEB公司在提起侵权诉讼后，这些厂商针对该专利向复审委前后六次提出无效宣告请求。2015年3月，复审委合并审理了后三次无效宣告请求。在审理过程中，无效请求人援引了13项现有技术，而这些现有技术多为1960年代到1990年代期间的技术。这批现有技术公开了通过热流加热食物的技术方案，也公开了如何将油和食物混合的解决方案，如使用一个底部浸入油的旋转篮、向食物喷洒细滴油等。但所有的现有技术均只披露了该专利的某项技术特征，且未提供将热流和搅拌相结合，以达到“干煎炸”功能的启示。

SEB公司认为，与现有技术相比，“干煎炸”技术是一项全新的技术方案，将无效请求人提交的现有技术方案简单结合，并不能达到上述效果。在评估专利的创造性时，评估人不应该只机械地寻找专利各项技术特征对应的现有技术，而应该对专利技术方案进行整体的把握，以衡量该专利对现有技术的改进和贡献。本案中，“干煎炸”技术通过将热流直接吹在食物表面上可快速吹干食物的表层，而搅拌装置则可以在食物表层裹上一层薄薄的油，并保证食物可以持续、均匀的受热。该技术实现了传统浸炸的效果，但油耗低、污染小，解决了长久以来困扰该行业的一个技术难题。此外，专利产品广受市场欢迎，且侵权产品层出不穷，也间接证明了该专利的价值与创造性。

2015年9月，复审委认定该专利为“开拓性发明”，并维持专利权全部有效。随后，广东省高级人民法院在涉案专利的侵权诉讼的二审判决中，也维持了一审法院认定专利侵权的判决。

万慧达在上述无效答辩和侵权诉讼案件中代理了SEB公司。

短评：

《专利法》第二十二条规定，创造性是指与现有技术相比，该发明具有突出的实质性特点和显著的进步。《专利审查指南》规定，开拓性发明，是指一种全新的技术方案，在技术史上未曾有过先例，它为人类科学技术在某个时期的发展开创了新纪元，如蒸汽机、白炽灯、收音机、雷达、激光器等。

在本案中，SEB公司科学地运用了创造性的评估方法、并结合“解决行业内长期存在的技术难题”，以及专利产品的商业成功，使专利复审委认定涉案专利为“开拓性发明”。在侵权纠纷中，法院在侵权认定和损害赔偿计算方面，涉案专利的发明高度和价值，也是一个重要的考量因素。