

特集 機能性表示、特許戦争はじまる

食 品の用途特許が今年4月から認められるようになった。機能性表示食品のヘルスクレームに直結する問題であることから、健食業界においても各企業の対応が迫られている。すでに水面下で動き始めている機能性食品の特許戦略を追った。

今年4月に特許庁が審査基準を改定し、食品にも用途特許が認められることとなった。これにより、関与成分に今まで知られていなかった効果を発見した場合、特許として20年間の排他的独占権が生まれる。権利侵害が確認された場合には特許法により、販売差止のほか、在庫廃棄、設備除去、損害賠償などを請求できる。

例えば難デキ（難消化性デキストリン）は、「食後血糖の上昇抑制」などのヘルスクレームで特保や機能性表示食品に幅広

く使われている。仮定の話として、もし難デキに同様の効果がまだ知られておらず、「食後血糖の上昇抑制」を今回新しく発見し、用途特許で権利化した場合。そうすると、難デキを使用した商品で「食後血糖の上昇抑制」を表示できるのは今後20年間自分だけとなり、他社が難デキを使って同様のヘルスクレームを表示したい場合には、ライセンス料の支払が必要となる。権利を侵害された場合には、その商品の販売差止を請求でき、侵害者が在庫や生産設備を持っている場合、その廃棄や除去、すでに販売して売上を上げている場合には損害賠償を請求できる。裁判所が権利侵害を認めれば、強制執行となる強力な権利だ。

いままでは食品について用途特許が認められていなかったため、物質特許や製造特許などが主流だった。しかし製造特

許の場合は、物自体の特許ではなく、方法の特許であるため、権利侵害を立証するのが難しい。また、物質特許は用途と関連づけられていないため、物質には特許権を有していても、他社がその物質に新たな用途（効果）を発見した場合には、そちらの用途特許となり、新規のヘルスクレームは抑えられてしまう。

今後は、①既存成分であっても新たな用途を発見すれば特許となる、②新規成分を発見した場合には、用途も合わせて特許で権利化する、③他社が同じ成分で同様のヘルスクレームを表示しようとした場合、権利行使を行う、④商品パッケージなどにヘルスクレームを表示する場合、他社の権利を侵害していないか確認する、などの措置が必要になる。

取材ではすでに5月あたりから、機能性表示の届出前に用途特許で出願を進め

ている企業があることが判明。本格的な権利化が進むのは出願公開後の来年秋以降とみられるものの、早期審査ですでに権利化されている場合もある。

ヘルスクレームは売上直結するものであることから今後、機能性表示食品において用途特許をめぐる企業間の綱引きが激しくなり、勝者と敗者がでてくることは目に見えている。特許は先に出願した方が有利であることから、レースに出遅れないための対応が迫られる。

特許セミナー・個別相談会を開催

UBMメディアでは来年1月27日(金)、機能性食品の開発・製造に携わる方に特化した特許セミナーおよび個別相談会を行います。

当日は食品分野に詳しい弁理士の先生2名をお招きし、特許の基本から用途発明を踏まえた戦略までの実践セミナーを実施するほか、個別相談会を開催いたします。(詳細は33面をご覧ください)

インタビュー 機能性食品も特許の時代に 石原国際特許事務所 石原進介 弁理士

① 昨今の機能性食品について研究開発の活発化に伴い、特許庁が特許出願の審査基準を改訂し、今年4月から食品にも用途特許が認められるようになった。これにより、食品も用途特許として物自体の保護が図られることになった。

従来、すなわち今年4月より以前であっても、食品に特許が認められていなかったわけではない。例えば、寿司飯の上に寿司ねたと共にアロエベラの葉肉をのせた寿司や、蕎麦粉に焼き麩の粉を加えて練り上げた蕎麦などが特許になった例があり、食べ物の特許は従来から認められている。

では、何が変わったかといえは、従来は認められていなかった食品分野での

「用途発明」が認められることになった点だ。

いままでは、「成分Aを添加したヨーグルト」が既に公知であった場合、「成分Aを添加した骨強化用ヨーグルト」は用途発明として認められなかった。そのため、製造方法で出願したり、成分そのものとして組成物や〇〇剤のような形で出願したりして、特許にする実務が行われていた。

今回は、この基準が改訂になり、食品であっても、①ある物の未知の属性の発見と、②その属性により、その物が新たな用途への使用に適することを発見したこと、という2つの要件をクリアすれば、用途発明として認められることに

なった。例えば、「成分Aを含有する食品組成物」が既に公知であったとしても、「成分Aを有効成分とする二日酔い防止用食品組成物」という発明が用途発明として認められる。

但し、動物又は植物そのものについては、用途発明は認められない。従って、例えば、未加工のバナナを〇〇用として売り出そうとして「〇〇用バナナ」として出願しても（単なる）用途限定のないバナナとして審査されるため、新規性は認められない。

また、たとえ用途発明として新規性が認められたとしても、進歩性などの要件をクリアする必要がある。用途発明で審査が通り易くなったわけではない。

従来は製造方法などで出願していた食品についても、今後は、食品という物自体として特許が認められる。製造方法



などの方法の特許権では、他社が模倣している場合、製造方法の工程を実施していることを立証する必要が出てくる。しかし、食品などの物の特許権であれば、権利者にとって権利侵害の立証が容易になる。

今回の審査基準改訂により、機能性食品それ自体についても特許権で保護することが可能となったため、今後は食品の用途発明に関する特許出願が増加することが予想される。

特許業務法人 Patent Attorneys Office
ユニアス国際特許事務所

E-mail : office@uniuss-pa.com
URL : http://www.uniuss-pa.com

食品分野の審査基準改定により 食品特許は動乱の時代へ。

出願戦略、他社権利対策でお困りの場合は、是非、弊所までご相談ください。

在籍弁理士数27名（米国・中国弁理士含む）

<ヘッドオフィス>
〒532-0011
大阪市淀川区西中島5丁目13番9号新大阪MTビル1号館2F
TEL:06-6838-0505 FAX:06-6838-0515

<東京オフィス>
〒103-0001
東京都中央区日本橋小伝馬町16-5 新日本橋長岡ビル5A
TEL:03-6264-9712 FAX:03-6264-9713

