

其他

[美國]

令人頭痛的冰淇淋專利

我們一般認為專利是好東西，給予發明人鼓勵，但太強大或不當的專利權對產業的影響，此項議題的修法仍在國會膠著當中，經由以下的實例，可再次考慮專利範圍過大的軟體專利權於鼓勵創新的專利本質是否相符。

Eskimo Pie 的發明人是位第一次世界大戰退伍軍人，也是高中老師，同時也是冰淇淋商店 Christian Kent Nelson 的老闆。1920 年時，有位小男孩走進他的冰淇淋商店，非常猶豫要買冰淇淋還是巧克力棒，於是 Nelson 開始思考是否能將兩項商品結合，讓冰淇淋棒裹附著巧克力，他耗費了好幾個星期設法將巧克力黏在冰淇淋上。

在詢問了其中一位供應商之後，Nelson 才知道巧克力糖工廠會在巧克力外衣中加入可可油，他運用此技巧於冰淇淋棒當中，終於，完美的巧克力外衣冰淇淋配方在 1920 年秋天誕生。Nelson 在某次當地錦標賽中成功賣出 300 支冰淇淋棒給觀眾，因此鼓舞了壯大此產品的信念，Nelson 在 1921 年 7 月 13 日找到了企業夥伴 Russel Stover，一起將名為 Eskimo Pie 的冰淇淋棒發展至全國市場。Eskimo Pie 一夕之間爆紅，報導指出 Nelson 每週收取 3 萬美元的權利金。

在 Nelson 設計出完美巧克力衣冰淇淋配方之後他便申請了專利，他申請專利的理由，正如同專利存在的原因一般，為了保護發明人努力研發的創新且實用的成果，專利權提供了製造、使用和販售該發明之排他權，然而問題在於，Eskimo Pie 的專利集結了多種既有發明。

專利之排他權可被限縮於一項特定的發明，也可以被擴大至具有某些基本特徵的產品，保護範圍愈大的專利顯然較有價值，然而專利範圍不可大到涵蓋先前技術。

在 Eskimo Pie 的個案當中，專利範圍是核心問題，1922 年 1 月 24 日 Eskimo Pie 取得美國第 1,404,539 號專利。在我們的想像中，Eskimo Pie 配方當中最困難的部分應該是巧克力外衣，因此專利應該說明可可油的比例、加熱和冷卻的溫度等。然而此專利卻完全不是這麼一回事，內容僅提到：中心包含塊狀或磚狀的冰淇淋，用外殼密封…使用可食用材料，如巧克力外衣，在低溫中較易硬化。完全沒有說明巧克力外衣的組成及如何硬化。

該專利並未述及 Eskimo Pie 的實際巧克力外衣配方發明，而像是壟斷了整個巧克力外衣棒市場。

Eskimo Pie 專利不禁讓我們聯想到近年來核准的眾多問題專利，包括餐點卡路里計算計畫、錄影播放廣告、透過網路玩紙牌遊戲等。電子前線基金會 (Electronic Frontier Foundation, EFF) 有整份專利範圍過大的軟體專利清單。

專利案過大的專利範圍不僅抵制創新，也可能有害專利權人，專利體制應避免核准過大的專利範圍，以減少訴訟的時間和花費。

資料來源：“Ice Cream Patent Headache,” [Slate](http://www.slate.com/articles/technology/future_tense/2015/10/what_the_history_of_eskimo_pies_says_about_software_patents_today.html). 2015 年 10 月 20 日。

<http://www.slate.com/articles/technology/future_tense/2015/10/what_the_history_of_eskimo_pies_says_about_software_patents_today.html>