

## 특별기고

# 식품특허의 최근 국내외 동향

이 성 우

특허청 유전공학과장

### 1. 서 언

최근 일본에서 “김치”에 이어 “전주비빔밥”의 상품화가 시도되고 있다는 소식이 전해지자 각계로부터 전통식품의 세계화에 산학연이 좀더 적극적으로 나서야 할 것이 아니냐는 여론이 높아지고 있다.

보도에 따르면 일본의 한 업체가 전주비빔밥을 규격화하여 간단하면서도 편리한 조리기기를 만들어 냈다는 것이다. 혹자는 그 정도라면 우리도 쉽게 할 수 있었을텐데라고 말하지만, 그 실상을 살펴보면 쉽지 않는 일임을 알 수 있다.

우선 언뜻 생각해도 비빔밥의 소재와 조리방법의 깊은 연구와 규격화가 전제되지 않는다면 조리기나 장치를 개발할 수 없을 것이고, 또 기계나 컴퓨터 소프트웨어에 대한 지식과 경험이 필요할 뿐만 아니라, 무엇보다도 전주비빔밥 “자동조리기기”를 상업화할 수 있는 경영 마인드가 갖추어져야 할 것으로 보이는데 이는 국내의 실정으로 보아 쉽게 충족될 수 있는 사항들이 아니라 보여진다.

최근 특허청에 출원되는 식품분야의 발명이나 고안들을 살펴볼 때 식품자체에 관한 것보다는 식품

의 제조기계나 장치, 그리고 그 보존 및 포장에 관한 기계나 장치가 오히려 더 많이 출원되고 있다. 이러한 추세는 자동화 기술과 컴퓨터 소프트웨어 기술이 발전하면서 가속화될 것으로 예측되고 있다.

이제 삶든 죽든간에 우리나라 전통식품의 제조기계나 장치의 개발이 본격화되고 있어 이제 우리 산학연이 적극적으로 나서야 할 때이고, 또 이에 적극 대처하지 않는다면 2002년 월드컵 때는 일본의 기술력만이 돋보이는 사태가 생길 수도 있다는 것을 염두에 두어야 할 것이다.

### 2. 식품특허 허여 후 특허출원동향

#### 2.1 식품특허 허여의 의미

1990.9.1 구특허법 제4조 제1호에 의해 불특허 대상으로 규정되어 있던 『음식물 또는 기호물의 발명』이 삭제되면서 식품자체가 특허허여되기 시작한 이후 식품분야 특허출원이 2배이상 급격히 증가한 것으로 나타났으나 당초 우려했던 외국인에 의한 출원은 오히려 감소한 것으로 나타났다.

즉 구특허법에서 식품자체에 대한 특허는 인정되

표 1. 식품특허 허여의 특허법 개정 내용

구특허법 제4조 (특허를 받을 수 없는 발명)	현행 특허법 제32조 (특허를 받을 수 없는 발명)
1. 음식물 또는 기호물의 발명	(삭 제)
2. 원자핵 변환 방법에 의하여 제조될 수 있는 물질의 발명	1. 원자핵 변환 방법에 의하여 제조될 수 있는 물질의 발명
3. 공공의 질서 또는 선량한 풍속을 문란하게 하거나 공중의 위생을 해할 염려가 있는 발명	2. 공공의 질서 또는 선량한 풍속을 문란하게 하거나 공중의 위생을 해할 염려가 있는 발명

지 않았지만 식품의 제조방법과 제조장치(기계)에 대해서는 특허가 허여되었는데, 1990.9.1부터 식품특허가 허여되었다는 의미는 식품발명을 출원할 때 종래에는 특허청구범위에 제조방법 형식으로 기재하여야만 특허해 주던 것을 식품자체의 형태로 기재해도 특허된다는 것을 의미하며, 이는 곧 식품에 대한 물질특허가 인정된다는 뜻이어서 종래의 애매한 법운용을 정비했다는 의의도 있다.

일본의 경우도 1975년 물질특허 허여 전에는 『음식물 또는 기호물의 발명』이 불특허 대상으로 규정되어 있어 음식물의 제조방법과 제조장치(기계)에 대하여만 특허를 허여해 주었던 바, 제법 특허가 인정되는데 음식물 자체에 대하여만 불특허할 실익이 없다는 의견이 있어 물질특허 허여시 화학물질, 의약품 등과 함께 허여되었다.

표 2. 한국과 일본의 식품특허출원 비교

년도 국별	'91	'92	'93	'94	계
	한국	556	506	704	
일본	2,287	2,612	3,012	2,804	10,715

\* 자료, 한국특허청 연보, 일본특허청 공보, 각 연도

우리나라의 경우는 1987.7.1 화학물질, 의약품

등에 대한 물질특허 허여시 『음식물 또는 기호물의 발명』은 불특허사항으로 계속 존치되었는데 그 이유는 음식물 등에 대하여 특허를 허여하면 외국기업의 독점권 확보로 국민생활의 불편을 초래하고, 또 외국기업의 특허출원이 급증하여 국내산업을 위축시킬 우려가 있다는 의견이 제기되었기 때문이었다.

현재 세계적으로 선진국의 대부분은 식품특허를 인정하고 있으며, 불허하고 있는 국가는 다음과 같다.

표 3. 『식품특허』 불인정 국가

아시아 오세아니아주	유럽	중남미	아프리카
중국, 쿠웨이트, 인도, 호주, 베트남	아일랜드, 핀란드, 폴란드, 루마니아	과테말라, 칠레, 브라질, 페루, 볼리비아, 베네수엘라, 에콰도르	이집트, 튀니지, 말라위, 리비아, 짐바브웨

\* 자료 ; 일본특허청 공보, 390-409(1996)

## 2.2 식품특허출원 및 심사시 특이점

식품발명은 그 작용효과가 사람의 미각, 취각, 시각 등의 관능적인 효과인 경우가 대부분이므로, 물리화학적으로 관능적 효과의 근거가 확인되거나, 패넬테스트에 의한 관능 검사법에 따라서 작용효과가 확인되어야 한다.

식품은 사람이 직접 섭취하는 것이므로 새로운 소재나 새로운 기술로 식품을 개발할 경우에 인체에 위해 여부를 면밀히 검사하여야 하는바, 특허법 제32조 제2호에 의해 공서양속에 반하거나 공중위생에 해가되는 발명은 불특허된다.

【판례】 1991.11.8 대법원 판결 90후 110 특허거절사정불복

“발명이 공중위생을 해할 우려가 있는지 여부는 특허절차에서 심리되어야 할 것이고 이것이 단순히 발명의 실시단계에 있어 제품에 대한 식품위생법

등 관련 제품 허가 법규에서만 다를 문제가 아니라 할 것인바, 원실검은 이러한 취지에 따라 본원 발명이 그 안정성 및 복용량의 문제로 인하여 공중 위생을 해할 우려가 있으므로 특허허법, 제4조 제 3호(현행법 제32조 제2호)에 의하여 거절사정되어야 한다고 판단한 조처는 정당하고 거기에 어떠한 잘못이 있다할 수 없다.”

표 4. 【관능검사 실시예】

특허공고 96-6567호 “무취 곤약면의 제조방법”

시료		실시예1	대조구
항목			
성 상	색상 (살균후)	탈색되어 하얗다	약간 노랗다
	저장중 변화 (상은 3개월)	변화없음	변화 없음
관능검사	색상	5	3
	조직감	4.5	4.2
	알칼리취	5	1

색상·조직감 : 5점 : 매우좋다, 3점 : 보통이다, 1점 : 매우나쁘다.

알칼리취 정도 : 1점 : 매우 많이 난다, 3점 : 보통이다, 5점 : 전혀 나지 않는다.

## 2.3 식품분야 특허 및 상표출원 현황

### 2.3.1 특허출원

식품특허가 허여되기 전인 1989년 식품분야 특허출원건수는 379건이었는데 식품특허허여후 5년 만인 1995년에 759건으로 2배이상 증가한 것으로 조사되었다.

외국인 출원은 1989년 156건에서 1995년 141건으로 오히려 줄어들고 있는 것으로 조사되었고, 또 외국인의 출원비율을 살펴보면 1988년 41.1%, 1989년 36.7%에서 1994년 13.9%, 1995년 18.6%로 크게 낮아졌다.

이러한 사실은 식품특허가 허여되면 외국인 출원이 급증할 것이라는 우려와는 달리 내국인 출원은

급증하고 있는데 대하여 외국인 출원이 오히려 감소하고 있는 것으로 나타났는데, 외국과 식습관이 다르고 신제품의 국내시장 형성에도 어려움이 있기 때문인 것으로 분석된다.

한편 1996년 식품분야 특허등록현황을 살펴보면 내국회사로는 제일제당이 11건으로 가장 많았고 외국회사로는 네슬레가 8건으로 가장 많았다. 이는

표 5. 식품분야 특허출원 현황('88-'95)

단위 : 건, ( )은 외국인 출원건수

연도별 클래스별	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995
	A21 베이킹; 식용 의 가루반죽	24 (11)	18 (11)	31 (16)	29 (23)	16 (7)	27 (18)	20 (11)
A22 도살;육처리; 가금 또는 어류의 처리	4 (3)	8 (6)	22 (17)	4 (2)	13 (6)	12 (8)	21 (5)	19 (4)
A23 식품 또는 식 료품 일반	289 (108)	353 (139)	424 (125)	523 (144)	477 (132)	665 (125)	752 (94)	716 (129)
합 계	297 (122)	379 (156)	477 (158)	556 (169)	506 (145)	704 (151)	793 (110)	759 (141)

\* 자료 : 한국특허청 연보, 각년도('89-'96)

표 6. 식품분야 내국회사 특허등록현황

단위 : 건

순위	업체명	특허	실용	계
1	제일제당 주식회사	11		11
2	두산종합식품 주식회사	7		7
3	주식회사 오뚜기	6		6
4	주식회사 태평양	5		5
5	엘지전자 주식회사	5		5
6	한국식품개발연구원	4		4
7	세인전자 주식회사		4	4
8	성광전자 주식회사		4	4
9	삼성전자 주식회사	3		3
10	두산기술원연구조합	3		3

\* 자료 : 특허청 전산과('97.4)

식품회사들이 기술개발보다는 상표나 의장출원을 주로하고 있음을 보여주고 있다.

표 7. 식품분야 외국회사 특허등록현황

단위 : 건

순위	업 체 명	특허	실용	계
1	소시에떼 데 프로듀이 네슬레 소시에떼 아노님	8		8
2	크라프트푸드스, 인크.	6		6
3	유니레버엔브이	4		4
4	가부시기가이샤 하야시바라 세이부쓰가가꾸갱규우쇼	3		3
5	후지세이유 가부시기가이샤	2		2
6	가부시기가이샤 우에노세이 야꾸오오요오갱규오쇼	2		2
7	아지노모도 제너럴 후드스 가부시기가이샤	2		2
8	가부시기가이샤 롯데	2		2
9	나고야세이라구 가부시끼가 이샤	2		2
10	웍스트 아크티엔 게젤샤프트	1		1

\* 자료 : 특허청 전산과('97.4)

2.4 상표출원

표 8. 상표 출원현황

단위 : 건

년도	90	91	92	93	94	95
출원건수	6,292	7,045	6,910	9,286	11,460	11,188
등록건수	3,441	3,349	4,254	4,628	5,081	4,775

\* 자료 : 특허청 연보('96)

상표출원현황을 살펴보면 1990년 6,292건에서 1995년 11,188건으로 연간 출원건수가 증가하였고, 등록건수는 1990년 3,441건에서 1995년 4,775건으로 증가한 것으로 나타났다.

내국인 회사의 출원현황을 살펴보면 1996년도에

표 9. 2-8류 다출원 기업체 명단(내국)

단위 : 건

순위	업 체 명	상 표
1	롯데제과 주식회사	808
2	해태제과 주식회사	623
3	주식회사 크라운제과	367
4	주식회사 롯데삼강	304
5	주식회사 한국야쿠르트	301
6	주식회사 농심	249
7	제일제당 주식회사	205
8	해태음료 주식회사	194
9	주식회사 진로	180
10	주식회사 오뚜기	149
계		3,380

\* 자료 : 특허청 전산과('97.4)

표 10. 2-8류 다출원 기업체 명단(외국)

단위 : 건

순위	업 체 명	상 표
1	소시에떼 데 프로듀이 네슬레 소시에떼 아노님	82
2	마아즈 인코오포레이티드	61
3	호 푸드 인터스트리스 피티이 리미티드	31
4	더 코카콜라 캄파니	27
5	유니레바 엔.비.	21
6	아홀드 리테일 서비스즈 악티엔게 젤샤프트	21
7	크라프트 후우즈 인코포레이티드	20
8	텔스톤 퓨리나 캄파니	20
9	오션 스프레이 크랜베리즈, 인코포레이티드	19
10	가부시기가이샤 헤이친로우	18
계		320

\* 자료 : 특허청 전산과('97.4)

롯데제과(주) 807건 출원으로 가장 많았고 해태

제과(주) 623건, (주)크라운 367건 순이었다.

한편 1996년도 다출원 외국인 회사 현황을 살펴 보면 네슬레가 82건으로 가장 많았으며, 다음으로 마아즈 61건, 로푸드 인더스트리 피티이 리미티드 31건, 코카콜라 27건 순이었다.

### 3. 결 론

『음식에는 그 나라의 문화와 생활이 녹아 있습니다. 또한 음식은 각국의 언어와 이질적 문화를 극복해주는 매개체입니다』

최근 프랑스 요리를 전세계의 고급요리로 올려놓은 세계 최고권위의 요리학원이자 제과점업체인 『코르동 블루』의 앙드레쿠앵트로 회장(47)이 내한하여 한 말이다.

그는 또 『앞으로는 전문요리사뿐 아닌 일반인들

도 프랑스 요리를 비롯한 세계적인 요리에 익숙해 지도록 각종 실습서나 CD롬 출판을 좀더 본격화 할 생각입니다. 또 우리고유의 기술을 지키면서도 현지 입맛에 맞는 새로운 제품을 선보여 음식의 세계화와 지역화를 동시에 추구하려고 합니다.』라고 자기의 포부를 밝히고 있다.

이제 외국의 식품들이 국내시장에 본격적으로 진출하고 있음이 특허와 상표출원현황으로 보아 명백하고 또 이들 외국의 유명식품회사들의 국내진출은 2002년 월드컵을 기점으로 최고조에 달할 것으로 보인다. 이에 대비하여 우리의 전통식품을 비롯한 식품업계의 피나는 노력과 준비가 없다면 2002년 월드컵은 외국회사의 국내진출의 기회만 제공하게 될 것으로 보인다. 산학연이 보다 적극적으로 나서야 할 필요가 있는 것으로 지적되고 있다.