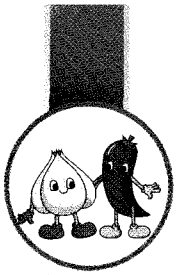
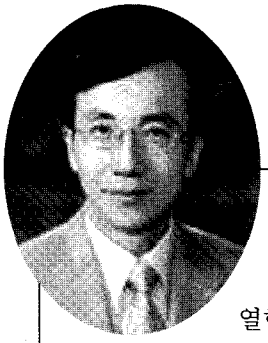


특허로 본 전통식품의 위치와 세계화 방안



강 수 기 박사
한국식품개발연구원장

새로운 국제무역기구인 WTO체제가 출범됨으로서 농산물 및 식품 분야에도 1996년부터 선진 외국의 유통회사 및 식품회사와의 치열한 시장 쟁탈전이 벌어지고 있다.

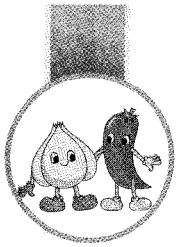
결국 이러한 시장 쟁탈전의 내용은 어떤 농산물과 가공식품이 소비될 것이냐일 것이고, 이러한 최종 소비를 결정하는 요인으로는 기호성과 가격, 편의성 등 많은 요인들이 있겠지만, 그 종국에는 「맛」에 있지 않을까 한다.

그렇다면 밀려오는 선진외국의 식품 및 유통회사들과 경쟁하여 우리의 "입"을 지킬 수 있는 방법은 무엇일까? 과연 우리의 농산물과 식품이 수출하고자 하는 외국 국민들의 "입"에 맞아 그들이 계속 먹어줄 것인가?의 문제에 봉착하게 된다. 결국 우리의 입을 얼마나 지키느냐와 외국의 입을 얼마나 뺏을 수 있느냐에 따라 농산물의 수출입이 결정될 것이고, 이에 따라 장기적으로 볼 때 우리의 농업구조가 변화할 것으로 보인다.

이러한 국제경쟁상황에 대처하기 위해서 보다 공격적이고 효과적인 대응전략이 필요한데 그 첫째가 문화적인 배경을 가진 상품이 많이 개발되어야 하는 것이다.

전통식품이야말로 우리전통 문화적인 배경을 가진 것들이 많아 이를 세계인의 식품으로 개발해 나가는 방안이 필요하다. 즉 인삼은 세계인의 건강식품으로 이미 인정받고 있으며, 김치는 젓산발효식품 또는 채소의 발효식품으로 세계인의 건강·미용식으로 발전시킬 수 있는 소지가 있으며, 된장, 고추장, 간장, 두부 등의 식품제조기술은 서구에서 콩가공식품이 고단백 건강식품으로 각광을 받는 추세로 보아 개발가능성이 높아지고 있다.

또한 한우육의 불고기등 불에 굽는 요리는 상당한 시장을 형성할 것으로 보이고, 식혜 등으로 대표되는 음료분야에서도 그 가능성을 가진 식품들이 있어, 이러한 식품과 요리를 잘 조합하여 한국식 레스토랑을 세계 주요도시에서 그들의 수요에 맞게 개선해 나간다면 그 성공 가능성은 높다하겠다. 둘째 우리 농산물 및 식품의 차별화와 시장 확대시에는 상표·의



발명칼럼

장·특허·식품신품종 육성자권리, 원산지 표시제도 등 지식재산권 제도를 최대한 활용해야 한다.

특허제도는 발명자에게 일정기간 독점권을 줌으로써 산업적으로 유용한 신기술을 특허출원하도록 하여 그 발명을 공개시키는 제도이다.

즉 발명자는 자기의 발명을 실시하는 초기 단계에는 많은 자금이 소요될 뿐 아니라, 시행착오를 겪게되는 과정에서 후발자들에게 시장을 뺏길 우려도 있는 등 많은 위험이 따르므로, 일정기간 독점적인 실시가 가능하도록 보호받을 수 있도록 해주고 있고, 이러한 독점적 권리는 다른 사람에게 이전도 가능하므로 그 실시 및 창업을 촉진하게 된다.

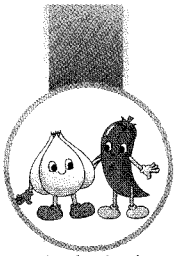
그러므로 특허제도를 활용하여 연구개발시 그 상품이 거래시장에 배포되어 금새 당업자간에 모방될 수 있을 것이라면, 반드시 특허출원 하여 기술을 보호받을 필요가 있는 것이다. 이러한 특허제도를 적극적으로 활용하여 산업적으로 유용한 신기술을 발굴하여 권리화 시킬 수 이도록 해야할 것이다.

특허권리와 우리전통식품 관련된 특허분쟁 사례를 살펴보면 1980년초에 스위스의 세계적으로 유명한 식품회사인 「네슬레」의 연구실에서는 양배추 소금절임 식품인 사우어크라우트의 맛을 개선하기 위한 연구를 하던 중, 양배추를 1.0중량% 내지 4.5중량%염의 존재하에서 발효시킬 때 닭고기의 가수분해 단백질을 첨가하면 발효된 야채에서 치킨풍미가 나는 것을 발견하였다.

다른 종류의 단백질을 첨가하면서 반복 시험을 해도 같은 결과가 있음을 발견하고, 연구팀은 지식재산권팀과 함께 세계 각국의 시장성을 분석한 결과 자국은 물론 미국, 독일, 프랑스, 일본, 멕시코, 말레이시아, 홍콩, 한국 등 14개국에 특허출원 하였다.

출원 후 2년이 채 못되어 미국에서 특허를 받는 것을 시작으로 세계 각국에서 특허를 받았으나, 한국의 특허청으로부터는 뜻밖에 거절이유의 통지를 받고 이에 대한 의견서와 함께 청구범위를 대폭 감축한 보정서를 제출하여 1990. 2. 23 공고되었으나, 한국의 언론에서 "김치의 종주국 위태롭다."라는 제목하의 보도가 있자 김치제조회사 및 대학교수들로부터 총 6건의 이의신청이 제기되어, 이의 결정에서 한국의 배추김치 제조시 젓갈류를 넣어 풍미를 좋게 하는 기술과 동일하거나 이로부터 이 분야 통상의 지식을 가진 자라면 김치 제조기술로부터 용이하게 발명할 수 있는 정도의 것이라는 이유로 거절사정이 되었다.

이에, 본사 연구팀과 지식재산권팀이 대책회의를 한 결과, 거절사정에 불복하여 항고심판을 청구하기로 하고 이를 한국의 대리인 변리사 L씨에게 수속을 밟아 줄 것을 통보하고, 관련자료를 모아 대리인을 통해 항고 심판청구 이유를 제출하였음에도 불구하고, 1992년 12월 항고심판소에서는 거절사정이유와 비슷한 이유로 심판청구를 기각하였다.



발명칼럼

이에 따라 한국의 야채발효식품인 김치의 제조과정을 다시 조사 분석하는 한편, 대리인을 통하여 수집한 한국민들의 김치에 대한 자부심과 기술수준을 종합적으로 검토한 결과 대법원에 상고해도 승산이 없을 것으로 판단됨에 따라 상고를 포기하기로 했다.

결국 스위스 네슬레사의 「야채 풍미 방법」의 발명은 미국, 일본 등 14개 출원국가에서 특허를 받아 이들 국가내에서 독점적인 생산을 할 수 있게 되었는데, 유독 한국에서만은 특허받는데 실패하고 말았다. 그러나 이러한 분쟁은 시작에 불과하고 향후 우리 전통식품의 우수성이 인정되면 될수록 다양한 제조방법들이 권리분쟁을 야기할 수 있어 이에 대한 대비가 필요한 시점이다. 앞에서 네슬레사의 김치관련 특허출원 사례를 통하여 살펴볼 때, 그들이 연구과정에서 한국의 김치제조방법을 인지하고 있었는지는 모르지만, 분명한 것은 한국 시장에서 그들의 신기술에 대하여 독점적인 권리를 취득하려는 시도를 하였으며, 만약 특허되어 권리를 행사하는 단계가 되었다면, 많은 특허 분쟁사례가 발생했는지도 모른다는 생각이 든다. 이를 다른 각도에서 살펴보면, 세계적인 네슬레사의 연구팀이 개발한 기술과의 신규성 및 진보성 논쟁에서 일단은 한국의 김치가 이겼다고 할 수 있는데, 이는 우리업계가 김치에 대한 막대한 기술개발투자를 한 결과라기 보다는, 오랜 한민족의 삶 속에서 형성된 음식문화에의 우수성에 기인한다 하겠다.

즉 특허 출원면에서 살펴본 전통 식품관련 특허기술을 살펴볼 때, 그 제조방법과 제조기계 및 장치의 기술수준은 아주 초보적인 단계에 있음에도 우리의 전통적인 식문화와 관련되어 독특한 것이기에, 신규성 및 진보성을 부인하기 어려워 우리나라 특허청은 물론 미국, 일본, 유럽 등 선진 국가의 특허청에서도 출원만 하면 특허될 가능성이 많다 하겠다.

아직은 우리의 전통식품의 세계화에 대한 연구가 초보적인 단계이고, 세계 각국에 특허를 받아 시장을 보호해야 할 만큼 시장이 형성되지 않았다 하더라도 미국, 일본, 유럽 등 선진 외국의 특허청에서 특허된 우리나라 전통식품은 더욱 미비한 실정이므로 국가적 차원에서 외국특허 출원지원 등 그 대책을 마련해야 할 것이다.

결론적으로 우리 전통식품은 그 자체로도 세계시장에서 차별성을 갖고 있어, 별다른 시장보호의 필요없이 국내시장에서 독점적 영역이 있는 것 같이 보이나, 시장규모가 커질수록 외국인들의 유사품이 시장을 점유하게 되어 아무리 기술개발과 품질개선을 해도 그 효과가 나지 않는 지경에 빠질 가능성도 있는 것이다.

따라서, 우리 전통식품의 세계화를 위해서는 상표를 개발하여 수출국에 등록시킴으로서 저가품, 혹은 유사품과 구별되도록 하고, 디자인 · 포장 · 개발 및 특허 · 실용신안등록으로 해당 상품에 대한 독점적인 시장육성자권리, 원산지표시, 상표 등으로 차별화시켜 나가는 전략이 필요하다.

발특2002/8