

## 지식재산권을 통한 전통식품 지식의 보호

김재현 사무관 (특허청 식품생물자원심사과)

### 차 례

1. 서론
2. 전통지식의 정의
3. 전통지식 관련 분쟁사례
4. 전통지식 보호의 유형
5. 유전자원 및 전통지식의 국제적 보호 논의
6. 결론

### 1. 서론

바야흐로 세계 각국은 전통지식자원을 새로운 경제적 자원으로 인식하고 이를 보전하고 새로운 경제성장의 동력으로 활용하고자 노력하고 있다. 이에 선·개도국간 전통지식자원에 대한 지식재산권 분쟁이 점차 증가하고 있는 가운데 이를 제도적으로 해결하기 위한 국제논의가 활발히 진행되고 있다[1,2,3].

그 동안 미국, 유럽을 중심으로 한 선진국들은 개도국의 유전자원 및 전통지식을 기반으로 R&D를 통하여 신약 등을 개발하고 강력한 특허권 등으로 무장함으로써 막대한 이익을 창출하여 왔다. 그러나 유전자원 및 전통지식의 실질적인 제공자인 개도국의 입장에서는 아무런 혜택이 주어지지 않았을 뿐만 아니라 전통적으로 그 어느 누구의 간섭없이 자유롭게 사용해 왔던 전통지식이 선진국의 특허권을 침해하였다는 이유로 하루아침에 이용할 수 없게 되는 경우까지 발생할 가능성이 대두되었다[4].

### 2. 전통지식(Traditional Knowledge)의 정의

#### 2.1 지식재산권 확보차원의 개념

전통적으로 계승되어온 모든 지식을 총 망라하는 개념으로서 전통의약, 전통식품, 농업 및 환경 등에 관한 지식뿐만 아니라, 전통미술, 전통 음악 등 전통예술에 관한 지식 및 민간 전승물을 포함한다[5].

#### 2.2 우리나라의 전통문화와 지역적 특성을 고려한 개념

전통지식은 특정한 사람 혹은 지역사회를 배경으로 형성되어 변화하는 환경에 적응하여 끊임없이 진화하면서 대대로 전승되어 오는 즉 전통을 토대로 산업적, 과학적, 생태적, 문화적, 예술적 분야에서 지식활동의 결과로 생성된 기술 또는 창조물에 내재하는 지식체계의 개념이라 할 수 있다[5].

### 3. 전통지식 관련 분쟁 사례

전통지식과 관련된 대표적인 분쟁사례의 하나로 스위스에 본사를 둔 세계적인 다국적 식품기업인 네슬레가 1983년 우리나라의 전통 김치 조리방법과 유사한 조미방법으로 한국 등 15개국에 특허출원한 건에 대해 우리 특허청 심사단계에서 마땅한 선행기술자료가 존재하지 않아 특허공고되었다가 업계와 대학 등으로부터 이의신청이 제기되어 최종 거절결정된 사례가 있다.

상기 사례는 독일식 절임식품인 사우어크라우트(sauerkraut)의 풍미를 개선시키기 위해 가수분해된 닭고기 분말을 발효과정중에 첨가한 것을 특징으로 하고 있는데 이는 우리나라의 전통 김치제조과정 중에 젓갈을 첨가하여 김치의 풍미를 개선시키는 방법과 차이가 없는 것이어서 결국 최종 거절결정되게 되었다. 하지만 우리나라를 제외한 다른 14개국에서는 특허권을 획득하였다. 인도의 TKDL(Traditional Knowledge Digital Library) T/F가 미국상표특허청 DB를 대상으로 전통지식(TK) 관련 특허를 분석한 결과에 의하면 90개 약용식물과 관련된 특허 중 80%가 7개의 인도 특산식물과 관련된 특

히로 파악되었다고 한다. 이와 같이 유전자원 및 전통지식의 상업적 활용가치가 증가함에 따라 지식재산권을 선점하기 위한 국제적 경쟁이 심화되면서 자본과 기술력이 앞선 선진국 기업들이 개발도상국의 고유한 유전자원이나 전통지식을 산업기술로 개발하여 특허권을 선점, 권리를 주장하는 사례가 발생함에 따라 기술 선진국과 전통지식 부국 간에 이를 둘러싼 이해관계 조정의 필요성이 대두되게 되었고, 국제협상과정에서 양측간에 첨예한 대립이 계속되고 있다.

#### 4. 전통지식 보호(방어적 보호/ 적극적 보호)의 유형

그 동안 유전자원과 전통지식 관련 국제적 논의가 세계 지식재산권기구(WIPO) 정부간위원회와 CBD(Convention on Biological diversity)에서 이루어져 왔다. WIPO를 중심으로 하는 전통지식의 국제적 보호 논의는 현재의 특허협력조약(PCT)을 기준으로 하는 국제특허제도 테두리 안에서 전통지식을 보호하자는 선진국가의 **방어적 보호방안(PCT system)**과 현재의 국제특허제도는 다양한 장르를 포함하는 있는 전통지식을 보호하기에는 불충분함으로 각국이 독자적인 법체계(*sui generis system*)로 보호하자는 전통지식 보유국의 **적극적 보호방안(positive protection)**이 첨예하게 대립하고 있다 [5].

#### 5. 유전자원 및 전통지식의 국제적 보호 논의

유전자원의 출처공개 및 전통지식의 보호와 관련하여 동 이슈가 향후 이익 공유 문제로 연결될 수 있다는 점에서 소극적 입장의 선진국과 적극적 입장의 보유국간의 의견 차이를 보이고 있는 가운데 브라질, 인도 등의 보유국은 유전자원의 출처공개와 이익 공유가 법적 구속력을 갖는 국제적 규범 수단을 통해 이루어져야 한다고 주장하고 있는 반면, 미국, 일본 등 선진국은 유전자원의 출처공개 도입에 반대하며, 전통지식 DB 구축을 통해 유전자원 및 관련 전통지식을 보호하자는 입장을 표명하고 있다. 하지만 미국, 일본 등 일부 기술선진국들의 의견과 아프리카·남미 그룹 등과 같은 자원보유 개도국들간의 시각이 극명하게 차이가 있어, 가까운 시기에 결론이 나

기는 쉽지 않을 듯 하다.

전통지식의 국제적 보호 논의에 있어, 우리나라는 개도국에 비하여 유전자원 및 전통지식이 상대적으로 풍부하지 않은 관계로 선진국과 같이 바이오산업 및 천연물 의약산업의 육성이 국익에 도움이 된다는 기본 입장을 갖고 있으며, 기존 지재산 체계를 통하여 유전자원 및 전통지식을 보호한다는 선진국의 입장을 견지하고 있다. 한편, 전통지식의 방어적 보호방안의 하나의 대안인 전통지식 DB 구축과 관련하여 우리나라는 동의보감, 본초학 등 15종의 전통한의학기술 자료가 포함된 DB를 구축하여 한국전통지식포털<sup>1)</sup>을 통해 2007년 12월부터 검색서비스를 제공하고 있고, 위 DB는 국제출원을 심사할 때 반드시 검색하여야 하는 선행기술목록(PCT 최소문헌)에 포함되어 2009년 1월 1일부터 효력이 발생하고 있다. 이로 인해 우리나라의 전통지식이 외국에서도 근본적으로 보호될 수 있는 체계가 완성되었다 할 수 있고, 향후에도 전통식품 고문헌 DB구축, 조리법 등의 전통지식 DB 확대구축이 지속적으로 진행될 예정이다.

#### 6. 결론

그렇다면 예로부터 전래되어온 고문서의 조리법 등 우리의 전통식품은 어떻게 지식재산권으로 보호될 수 있을까? 최근 전 세계적인 웰빙트렌드에 맞춰 저열량식, 식단구성의 다양성, 동물성 식품과 식물성 식품의 이상적 비율, 김치, 장류 등의 발효식품의 기능성 등으로 인하여 해외에서 한식의 우수성이 점차 알려지면서, 선진국 기업들의 특허선점 및 사업화 사례가 날로 증가함에 따라 한식에 대한 특허선점 등에 대응해 정부와 국내기업 차원의 선제적 대응이 절실히 요구되고 있다. 이를 위해서는 우선 우리의 전통식품에 대한 DB를 구축하고 일반에 공개하여 선행기술문헌으로서 이용될 수 있도록 함으로써 동일, 유사한 우리나라의 전통식품이 내국인 또는 외국인에 의해 무분별하게 지식재산권으로 권리화되는 것을 소극적으로 방지할 수 있을 것이다. 앞에서 예로든 다국적 기업 네슬레에 의한 특허권 획득 사례도 만일 우리의 전통식품에 대한 DB가 구축되어 선행기술문헌으로서의 요건을 갖추고 있었다면 14개국에서의 특허권 획득도 불가능하였을 것으로 판단된다.

1) (<http://www.koreantk.com/JZ100.JSP>)

한편, 고문헌 등에만 기록되어 있어 자칫 잊혀질 뻔 했던 전통식품도 DB화하여 일반대중에 공개함으로써 우리의 전통식품에 대한 국민적 관심증대 및 R&D를 통한 기술개발과 특허 등 지식재산권화로 이어진다면 세계적인 원천 식품특허기술이 우리나라에서 개발되지 않으리란 보장이 없다. 이와 더불어 한식의 세계화 및 한류 등 문화산업과 식품산업을 잘 접목시킨다면 우리 식품산업의 미래가 그렇게 어두운 것만은 아니며, 우리나라에서도 세계적인 다국적 식품기업인 네슬레와 같은 거대 식품기업의 출현을 기대해 볼 수 있을 것이다.

### 참고문헌

- [1] 장대자, 식품분야에 대한 정부지원 연구사업현황 및 선진국과의 기술수준 비교분석, 식품과학과 산업, 35(3) : 34-42, 2002
- [2] 한역, 전통식품의 가공기술 현황 및 발전방향, 농협중앙회/한국식품과학회 주최 농산물 및 가공식품의 수입현황과 식품산업의 발전방향 심포지움 자료집, 1993
- [3] 한역, 전통음식문화의 현대적 수용방안, 문화부 주최 전통음식 보존 육성방안 심포지움 자료집, 1991
- [4] 한국식품연구원, 식품산업 발전을 위한 기술개발 방향에 관한 연구, 2002
- [5] 한국식품연구원, 식품분야 전통지식조사보고서, 2008

### 저자소개

#### ● 김 재 현(Kim, Jae-Hyun)



- 1994. 2: 성균관대학교 유전공학과(이학사)
- 2007. 2: 충남대학교 법학과(법학사)
- 2001. 11: 특허청 심사관(사무관) ~
- 2001. 11: 특허청 유전공학과 심사관
- 2006. 4: 특허청 환경화학과 심사관
- 2007. 4: 특허청 식품생물자원심사과 심사관 ~ 현재

<관심분야> 지식재산권 분야