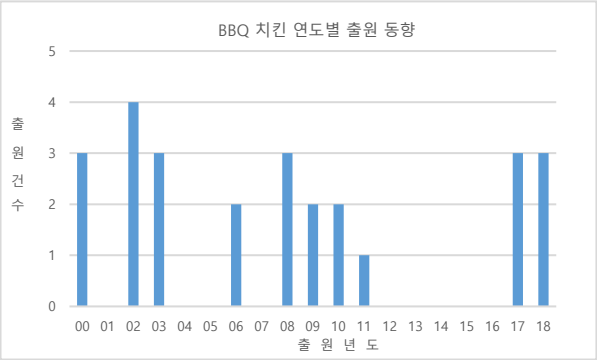
#3. 특허로 살펴보는 치킨 이야기

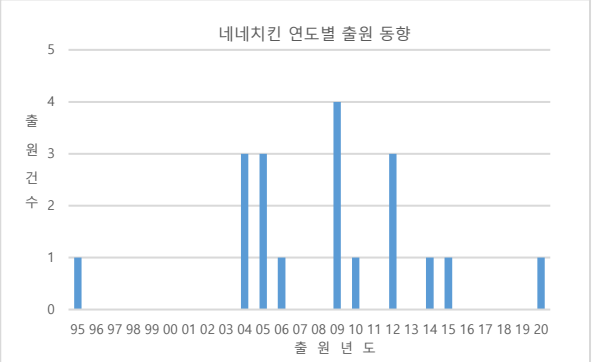
최근 파격적인 가격대로 입소문을 타고 있는 '당당 치킨'이 전무후무한 일명 '대형마트 오픈런'까지 만들며 연일 화제가 되고 있습니다. 치킨은 남녀노소 모두가 좋아하는 '국민 간식'으로, BBQ, 네네치킨, 교촌치킨 등과 같은 프랜차이즈를 비롯하여 대형마트, 편의점까지 치킨 브랜드가 매우 많아졌습니다. 많아진 브랜드만큼 다양한 맛과 조리법이 개발되어 맛과 가격은 물론, 브랜드만의 특색을 입힌 치킨이 소비자의 선택을 받을 수 있게 되었습니다.

그렇다면 대중적인 음식의 대표주자 '치킨'도 과연 특허를 받을 수 있을지 알아보겠습니다.

치킨을 만드는 방법도 특허로 보호가 가능합니다.

종래의 치킨 조리 방법과 대비하여 독특하고 차별화된 점이 있다면 이에 관한 특허를 확보하는 것이 가능합니다. 우리가 익히 알고 있는 BBQ 치킨(출원인: ㈜제너시스 비비큐), 네네치킨(출원인: ㈜혜인식품) 등 유명 프랜차이즈 기업은 이미 수년 전부터 특허출원을 해오고 있습니다.





우선, 2017 년에 출원하여 2019 년에 등록된 ㈜제너시스 비비큐(BBQ 치킨)의 한국등록특허 제 10-1977666 호(이하, "666 특허"라고 함)를 살펴보면, 치킨의 관능 평가(구체적으로, **식감, 향, 고소한 맛, 단맛 및 전반적인 기호도에 관한 평가)** 향상을 위하여 (1) 160~170℃에서 5~15 분간 후라잉하고, (2) 그 후라잉된 계육을 유조에서 꺼내 후라잉된 계육의 표면을 두드리기한 다음, (3) 재차 후라이어에 투입하여 3~7 분간 더 후라잉하는 과정을 거치는 방법을 소개하고 있습니다.

10~70 대 일반 남녀 각각 30 명을 평가 요원으로 선정하여 식감, 향, 외관 등에 대한 전반적인 기호도를 평가(평가 방식: 5 점(매우 좋음), 3 점(보통), 1 점(매우 나쁨))한 결과, 위의 조리 방법을 거친 실시예 1 및 2 에 의한 후라이드 치킨의 경우, 후라잉된 계육의 표면을 두드리기하지 않고 후라잉한 비교예 1 에 의한 후라이드 치킨에 비해 식감, 향, 외관 및 전체적인 기호도가 현저히 향상하였다고 '666 특허의 실험 결과표'(아래 참조)에서 보여주고 있습니다.

구분	실시예 1	실시예 2	비교예
식감	4.51±0.16	4.5 ±0.19	2.75±0.53
향	4.76±0.82	4.73 ±0.63	3.61±0.67
외관	4.85±0.74	4.83±0.89	4.29±0.44
기호도	4.60±0.37	4.61±0.64	2.95±0.39

< '666 특허의 실험 결과표 재구성>

한편, ㈜제너시스 비비큐(BBQ 치킨)에서는 위와 같은 제조 방법 외에 시그니처 메뉴인 황금 올리브 치킨을 위한 올리브유 제조 및 정제 기술과 관련하여서도 특허출원을 한 것으로 파악됩니다.

다음으로 2014 년 출원하여 2017 년에 등록된 ㈜혜인식품(네네치킨)의 한국등록특허 제 10-1693721 호(이하, "'721 특허"라고 함)를 살펴보면, 분말 양념 혼합 후 열풍 공급 및 오븐 가열하는 과정을 통해 1 차적으로 열풍 공급 과정을 거치면 치즈 파우더가 튀김 옷 표면에 점착되어짐으로써 분말 양념이 뭉쳐진 부위 없이 고르게 남아, 이후 진행되는 오븐 가열 과정에서 치즈 파우더가 튀김 옷에 스며듦으로써 양념 맛이 고르게 밸 수 있다고 소개하고 있습니다. 해당 비법이 적용된 치킨이 우리가 잘 알고 있는 네네치킨의 '스노윙 치킨'입니다.

스노윙 치킨(출처: 네네치킨 홈페이지)

레시피에 대한 특허 확보가 치열한 만큼 치킨 업계도 특허 분쟁에서 자유로울 수는 없습니다. 2017 년 11 월 ㈜혜인식품(네네치킨)은 ㈜BHC 를 상대로 '721 특허를 침해하고 있다며, 서울중앙지방법원에 소송을 제기하였습니다. ㈜혜인식품(네네치킨)은 ㈜BHC 의 뿌링클 치킨의 18 개 성분 가운데 16 개 원재료가 자사 네네치킨의 야채맛 스노윙 시즈닝 성분과 동일하고 나머지 2 개 성분은 치즈맛 스노윙 시즈닝 성분과 동일하다는 근거로 특허 침해를 주장하였지만, ㈜BHC 는 이러한 주장에 대해 양념 성분을 배합하는 방식과 제조 방법에

차이가 있고 맛도 완전히 다르다고 반박하였습니다. 2018 년 6 월 특허 침해가 아니라는 판결이 나오기는 했지만, 치킨 업계에도 언제든지 특허 분쟁이 발생될 여지가 있음을 보여주는 사례입니다.

VS

스노윙 치킨(좌측 이미지; 출처: 네네치킨 홈페이지), 뿌링클 치킨(우측 이미지; BHC 홈페이지)

그렇다면 A 업체의 치킨을 만드는 방법이 타사 특허 침해인 경우, A 업체에서 해당 치킨을 구매한 소비자는 특허침해에서 자유로울까요?

특허법상 특허권의 존속 기간 중 정당한 권원이 없는 자가 특허발명의 보호범위에 속하는 발명을 업으로서 실시하게 되면 특허 침해에 해당될 수 있습니다. 또한, 제품의 생산 방법에 대한 발명인 경우 그 방법에 의하여 생산한 물건을 사용 · 양도 · 대여 또는 수입하거나 그 물건의 양도 또는 대여의 청약을 하는 행위는 특허법상 실시에 해당하게 됩니다(특허법 제 2 조 제 3 호 다목).

이런 부분을 고려하면 A 업체에서 만들어진 치킨을 사 먹는 행위는 특허법상 실시에 해당될 수 있겠으나, 업으로서 실시한 것이 아니기 때문에 특허 침해 이슈는 발생하지 않을 것입니다. 그러나, 먹방 유투버와 같이 치킨을 먹는 행위로 인해 수익 창출을 하는 소비자라면 업으로서 실시한 것이라고 인정될 수 있으므로 유의할 필요가 있습니다.

본 자료에 게재된 내용 및 의견은 일반적인 정보제공만을 목적으로 발행된 것이며, 특허법인 세움의 공식적인 견해나 어떤 구체적 사안에 대한 의견을 드리는 것이 아님을 알려 드립니다. Copyright©2022 SEUM IP

윤영진 변리사/외국변호사
Patent Attorney Foreign Attorney/Partner
yjyun@seumip.com