

===== 【 기술보호와 법 】 =====

<< 발명과 특허란 무엇인가?? >>

I. 발명과 특허란 무엇인가?

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. <개정 2019. 12. 10.>

1. "발명"이란 자연법칙을 이용한 기술적 사상의 창작으로서 고도(高度)한 것을 말한다.
2. "특허발명"이란 특허를 받은 발명을 말한다.

1. 발명이란?

(1) 발명의 의의

- 발명이란, 지금까지 존재하지 않았던 것을 새롭게 창출해내는 것이다. 새로운 기능을 부가하거나 불필요한 부분의 제거, 용도의 변경 등 여러 가지 방법으로 기존의 요소들을 변화시켜 유용한 효과를 갖는 새로운 것이면 모두 발명이다.
- 특허법 제2조 제1호의 규정에서 보는 것처럼 '자연법칙의 이용성', '창작성', '창작의 고도성' 등을 가진 기술적 사상을 말하는 것으로 구분하여 볼 수 있다. 즉, 새로운 것 중에 자연법칙을 이용한 것으로 한정하고 있다.

(2) 발견과 비교

- 발견의 사전적 의미 : 미처 찾아내지 못하거나 아직 알려지지 아니한 사물이나 현상, 사실 따위를 찾아내는 것
- 발견이 모두 발명으로 이루어지는 것은 아니지만 대부분의 경우 발명의 선행단계인 발견을 거쳐 발명으로 완성된다.
- 발견은 새로운 것을 창작하는 발명과는 구분되기 때문에 특허법으로 보호되지 않지만, 예외적으로 용도를 발견하는 발명은 용도발명으로 인정하여 특허법의 보호대상이 될 수 있다.

< 재미있는 발명 이야기 >

평범한 세일즈맨이었던 '킹 질레트'는 면도를 하다 면도칼에 얼굴을 베인 후 얼굴이 베이지 않는 안전면도기를 만들어야겠다고 생각했다. 그러나 안전면도기에 대한 아이디어가 떠오르지 않아 실의에 빠져 있던 중 자신의 머리를 다듬던 이발사가 빗을 이용해 머리카락을 가위로 자르는 모습을 보고 아이디어를 떠올렸다. 즉, 빗을 사용하지 않고 가위를 머리카락에 직접 대고 자르면 다칠 염려가 있으나, 빗을 사용하면 빗이 막아주어 다칠 염려가 없다는 것을 알게 된 것이다. 칼날 옆에 안전대를 붙이고 쓰다가 칼날이 무디어지면 버리고 새것으로 갈아 끼우는 모양의 질레트 안전면도기는 이렇게 이발관의 아이디어로 태어났다.

===== 【 기술보호와 법 】 =====

(3) 일반적 발명 기법

- 발명이란 지금까지 존재하지 않았던 것을 새롭게 창출해내는 것이지만, 대부분 무에서 유를 창조하는 것이 아닌 기존의 제품 등에서 아이디어를 얻어 발명하는 것이 일반적이다.

1) 더하기 기법

- 기존의 물건에 물건을 더하거나 방법을 더하여, 발명품을 만들어 내는 것
- 예. 양날면도기처럼 똑같은 물건을 더하는 A+A 방법과 지우개 달린 연필처럼 서로 다른 물건끼리 결합시키는 A+B의 방법으로 새로운 아이디어를 창출하는 것

2) 용도 바꾸기 기법

- 어떤 사물이나 아이디어를 다른 방법으로 활용하는 기법
- 전등을 살균 램프로 활용하는 방법, 천막천으로 만든 청바지 등이 용도바꾸기 기법으로 만든 발명품

3) 모방하기 기법

- 타인의 아이디어를 다른 곳에 효과적으로 이용하는 발명기법으로 최근 많이 이용되는 기법 중 하나
- 남의 아이디어를 빌리는 기법이 성공할 수 있는 비결은 새로운 것을 더한다는 점에 가치가 있기 때문이다. 이때 주의할 것은 타인의 아이디어가 특허등록된 경우에는 특허권을 침해할 수 있게 된다는 점이다. 따라서 타인의 아이디어를 모방하는 경우에는 타인의 특허권의 존재여부 및 권리범위 등을 확인할 필요가 있다. (예. 인라인스케이트)

4) 그 외

- 반대로하기(발가락양말), 크기바꾸기(3단접이양산), 편리하게하기(리모컨)

(4) 발명과 기술의 비교

- 발명은 기술적 사상이므로 구체화의 정도에서 기술에 못 미친다.
- 발명과 기술은 자연법칙을 이용한 구체적 수단인 점에서 일치한다. 그러나 기술은 산업상 실제로 그대로 이용가능한 구체적인 수단이고, 발명은 그 단계까지는 이르지 않고 추상적이고 개념적인 수단인 점에서 구별된다.

(5) 발명과 발견 비교

- '만유인력의 법칙 발견' 등에서 사용되는 것을 볼 수 있는데 이는 발명과 다르다.
- 자유낙하의 법칙, 만유인력의 법칙 등의 자연법칙 자체의 발견에는 자연법칙의 이용성이 결여되어 있다.

===== 【 기술보호와 법 】 =====

2. 특허창출을 위한 발명기법

(1) 선행기술조사의 필요성

- 발명기법에 의해 유용한 발명이 완성되었다고 하더라도 완성된 모든 발명이 특허를 받을 수 있는 것은 아니므로, 유의해야 한다.
 - 1) 내가 생각하고 있는 아이디어와 관련된 제품이 시중에 나와 있지 않다고 해서 바로 특허를 받을 수 있는 것은 아니므로 반드시 선행기술조사를 통해 아이디어와 관련한 선행기술이 있는지 여부를 확인해야 한다.
 - 2) 내가 생각한 아이디어에 관한 발명이 이미 특허출원되었다고 하여 포기할 필요는 없다. 선행기술과 차별화될만한 아이디어를 추가하여 발명을 보강할 필요가 있다.

(2) 구성요소 재결합에 의한 발명기법

- 1) 구성요소의 부가 : $A+B+C \rightarrow A+B+C+D$
 - 기존 제품에 한가지 이상의 기능요소를 더하여 새로운 유익한 물건을 만드는 것이다. (예. 지우개 달린 연필, 라디오 겸용 녹음기)
 - 구성요소의 부가에 의한 발명은 만약 부가된 구조가 이미 이전부터 있는 기술이고 기능적 부가에 의한 특별한 효과 및 새로운 기능 추가 등이 없는 경우에는 종래기술의 단순 결합이라 하여 특허성을 인정받지 못할 가능성이 있다.
- 2) 구성요소의 삭제 : $A+B+C+D \rightarrow A+B+C$
 - 구성요소의 구조적 제거를 하는 발명이다.
 - 기능은 유지하면서 구성요소의 일부를 제거하는 것이다.
 - 구성요소의 기능적 삭제에 의한 발명품의 경우에는 필수기능만 유지하고 불필요한 기능을 없애므로써 제품원가를 낮추는 장점이 있다. 이때 구성요소를 제거하는 경우에는 특정 구조를 제거함에 따라 제품의 성능을 저하시켜서는 안된다는 점에 주의해야 한다.
 - 구성요소의 삭제에 의한 발명 창출은 단지 구조를 삭제하여 비용절감 및 소형화 등과 같이 충분히 예측가능한 효과만 있어 특허성을 인정받지 못할 가능성이 높다.
- 3) 구성요소의 치환 : $A+B+C+D \rightarrow A+B+C+D$
 - 구성요소의 부가나 삭제 외에, 발명을 이루는 단위요소들 중 일부를 다른 제품 또는 기술분야서 사용하고 있는 단위요소로 대체 또는 치환하는 방법이다.
 - 예. LCD TV는 자체 발광원이 없어서 다른 백라이트를 발광원으로 사용하는데 이를 LED로 바꿔서 더 밝게 만든 경우이다.

===== 【 기술보호와 법 】 =====

< 발명 사례 >

길라 C&I의 김동환 사장은 교통경찰관이 야간에 목과 어깨 사이에 전등을 끼워 어렵게 필기하는 것을 본 후, 불빛이 없는 곳에서도 글씨를 쓸 수 있는 장치가 필요하다는 생각을 가지게 되었다. 이에 볼펜 끝 부분에 형광물질을 이용하여 밤에도 불을 밝혀 쓸 수 있는 반디라이트 펜을 개발하였다.

3. 발명이 모두 특허가 될까?

Q. "태양 아래 인간이 만든 모든 것이 특허의 대상"이라고 한다. 우리 민족 최대의 발명 '한글'이라 할 수 있다. 조선시대에 특허제도가 있었다면, '훈민정음'을 특허로 등록받을 수 있었을까?

(1) 특허로 될 수 있는 발명

- 특허로 될 수 있는 발명이란 '자연법칙을 이용한 기술적 사상의 창작으로 고도한 것'을 의미한다.

1) 발명이 되기 위한 첫 번째 조건은 '자연법칙을 이용해야 한다는 것'

- 자연법칙 자체나 자연법칙에 위배되는 것은 발명이 될 수 없음을 의미한다.

2) 기술적 사상

- 마르크스의 유물론, 아담스미스의 경제이론 등은 인문학적 사상이며, 기술적 사상이 아니기 때문에 발명이 될 수 없다.

3) 창작

- 창작적 노력에 의한 것이 아닌 '발견'은 발명과 구분되어 특허로 보호받을 수 없다.

(2) 발명으로 인정되는 것들

1) 영업발명

===== 【 기술보호와 법 】 =====

- 영업방법 자체는 자연법칙을 이용하는 것이 아니어서 '발명'에 해당하지 않지만, 영업방법이 정보기술(IT)을 이용한 새로운 비즈니스 시스템이나 방법에 해당하고, 소프트웨어에 의한 정보처리가 하드웨어를 이용해 구체적으로 실현되고 있음을 보여줄 경우 '발명'에 해당할 수 있다.

2) 음식

- 먹는 음식이 발명이 될 수도 있다. 짜장소스의 제조방법, 다금바리 회 조성물 및 그 제조방법 등 많은 음식특허가 있다.

3) 박테리아 유전자

- 특허가 될 수 있다. 자연자체의 미생물은 불가능하지만, 비자연적으로 만들어진 제품 또는 합성물로 인간의 창작적 활동의 결과물로서 자연적 박테리아와 현저히 다른 특성을 갖고 있다면 발명이 될 수 있다.