6

(19) 대한민국특허청(KR)

(260) 공고번호 44-2009-0052934

2009년12월02일

(442) 공고일자

(12) 상표공보

(511) 분류30(9판)(210) 출원번호44-2008-0000012

(220) 출원일자 **2008년07월01일** 

(731) 출원인

전주비빔밥 생산자 연합회 영농조합법인

전북 전주시 덕진구 여의동 1170-3

(740) 대리인

이성우

담당심사관 : 판현기

(511) 지정상품/서비스업/업무

제 30 류

비빔밥,

상표견본

# 전주 비빔밥

#### 【정관의 요약서】

#### 【단체표장을 사용하는 소속단체원의 가입자격, 가입조건 및 탈퇴등에 관한 사항】

가입자격은 전주비빔밥을 제조하여 판매하는 자 또는 단체로 주 사업장이 행정구역상 전주에 위치하면 누구나 가입할 수 있다.

가입조건은 회원으로 가입하고자 하는 자는 회원가입신청서를 '법인'에 제출 하여야 하며, 각 회원의 가입은 이사회의 승인을 받아야 하고 이사회는 정당한 사 유없이 회원가입신청을 거부할 수 없다.

탈퇴를 원하는 회원은 회원탈퇴서를 탈퇴 30일 전에 법인에 제출하여야한다. 또한 회원은 회원자격을 상실한 경우, 사망한 경우, 파산 또는 해산한 경우, 금치산이상의 선고를 받은 때, 제명, 지분을 전부 양도한 경우에 해당하는 사유가발생하였을 경우 자연 탈퇴된다.

#### 【단체표장의 사용조건에 관한 사항】

모든 회원은 지리적표시의 사용조건 및 상품의 특성ㅇ품질ㅇ명성 등의 자체 관리기준 및 관리방안 등의 관련 규정을 준수하여야 한다. 최종 생산물의 품질기준 은 일반적으로 유통되는 전주비빔밥 상품명을 등급으로 부여하되 특품, 상품에 대 해서만 지리적표시를 한다.

회원은 지리적표시 상품의 당해 연도 생산계획을 매년 1월 31일까지 제출할의무와 지리적표시 상품의 위반사례를 보고할 의무가 있으며 이를 성실히 준수하여야 한다.

#### 【단체표장의 사용조건에 관한 규정을 위반한 자에 대한 제재에 관한 사항】

지리적표시의 사용조건 및 상품의 특성ㅇ품질ㅇ명성 등의 자체관리기준 및

관리방안 등의 관련 규정을 성실히 이행하지 아니한 회원에 대하여 제1회에 대하여 시정조치를 명하고, 2회 위반시는 2개월간의 지리적 표시 정지, 3회 위반시는 총회의 의결을 얻어 제명할 수 있다. 제명대상자에게는 총회 15일전에 제명의 사유를 통지하고, 총회에서 변명할 기회를 주어야 하며, 총회에서 제명을 결정한 때에는 서면으로 통지하여야 한다.

#### 【상품의 특정 품질·명성 또는 그 밖의 특성에 관한 사항】

전주비빔밥 재료는 30여 가지나 되지만 전주비빔밥의 풍미에 중요한 작용을 하는 것은 전주산 콩나물, 소 육수로 지은 윤기나는 밥, 황포묵, 육회 및 순창고추장과 접장, 참기름 등 맛갈나는 식재료와 명인으로 지정될 정도로 특화된 전승 조리기술이 어우러져 있다.

전주에는 예로부터 맛있는 것들을 모아 전주 10미라 하여 지역 주민들이 즐겨 이용하였는데 전주비빔밥 재료가 8-9미가 포함된다. 비빔밥에 들어가는 모든 재료들은음양오행(陰陽五行)에 근거를 두고 오색오미의 맛과 멋의 조화를 이루고 있을뿐만아니라 영양학적으로 건강식으로 조화를 이루고 있다.

오 행	오 방 위	오 색	주 재 료	2	미	오 실 과
목(木)	남(南)	녹 색	미나리, 시금치, 호박,은행, 오이	밥	단맛	
화(火)	동(東)	붉은색	육회, 당근, 고추장, 대추	청장	짠맛	호두, 밤,
토(土)	중앙	황 색	콩나물, 달걀, 황포묵, 호두	참기름	고소한맛	잣, 대추,
금(金)	서(西)	백 색	잣, 무, 도라지, 밤, 쌀	고추장	매운맛	은행
수(水)	북(北)	흑 색	표고, 고사리, 다시마	콩나물	뛃은맛 (구수한맛)	

표 1 전주비빔밥의 재료와 오색오미의 조화

또한 전주 10미로 이름난 콩나물과 황포묵을 사용하여 다른 지역의 비빔밥과 차별화하고 있다. 밥이 끓어오르면 불을 줄이고 콩나물을 얹어 뜸을 들여 콩나물밥을 지어 콩나물의 향을 살리며, 고명으로 청포묵에 치잣물을 들인 노란 황포묵을 사용한 것도 전주비빔밥만의 특징이라 할 수 있다. 계절에 따라 구할 수 있는 각색나물을 사용하는 것이 원래의 조리법이나 전주비빔밥의 표준조리법에서는 전주 10미 중 나물로 이용할 수 있는 사정리 콩나물, 서원너머 미나리, 신풍리 애호박, 삼례 무 등을 우선 재료로 사용하고 나머지 재료는 전통적인 음양오행설에 근거를 두고 우리 몸의 오장의 균형을 맞출 수 있도록 구성하였음을 알 수 있다.

'전주 비빔밥'은 평양의 냉면, 개성의 탕반과 함께 조선시대 3대 음식의 하나로 꼽히는데, 그중에서도 으뜸이라 할 정도로 유명하다. 비빔밥이 처음으로 언급된 문헌은 1800년대 말의 '시의전서'인데, 이 문헌에는 비빔밥이 '부ㅇ밥' '골동(汨董)반'으로 기록돼 있다. 골동반의 골은 '섞을 골' 동은 '비빔밥 동'으로'골동'이란 여러 가지 물건을 한데 섞는 것을 말하므로 골동반 이란 '이미 지어 놓은 밥에다 여러 가지 찬을 섞어서 한데 비빈 것'을 의미한다.

【지리적 환경의 특성 및 상품의 특정 품질·명성 또는 그 밖의 특성 등과의 연관성에 관한 사항】

#### 【지리적 환경의 특성】

전주 지역의 최근 5년간 평년 기후자료를 보면 일사량은 12.21 MJ㎡, 연평균기온은 12.9℃, 강수량은 1296.2mm이다. 전주시의 기후를 보면 전주비빔밥 재료 재배의 최적 기후 범주 안에 포함되는 특성이 있어 콩나물 등 좋은 품질의 재료로 비빔밥을 제조할 수 있는 기후적 배경을 가지고 있다.

전주시가지 대부분은 전주천 충적토 상에 건설되어 대체로 평탄하여 남동방 전주천변에서 북서방으로 향하여 완만한 경사를 이루고 있다. 전주천은 전주역의 남동방 26km의 관촌평야와 경계한 분수령에서 기원하여 시가지의 중심을 남동방향에서 북서방향으로 관통하고 삼천은 노령산맥 북부를 흐르고 있는 섬진강의 북평분수령인 임실군 운암면과 완주군 구이면계에서 시작하여 전주시 서부 농경지를 남방에서 북방으로 흐르다가 전주천에서 삼천과 합류하여 만경강으로 흐른다. 또한소양천은 곰치에서 기원하여 전주시역의 북동경계를 흘러 전주천과 합류되며 3개의하천이 전주역의 남북으로 흐르고 있어 풍광(風光)이 명미(明媚)하고 산자수명한녹도(綠都)를 이루고 있어 전주비빔밥 재료와 생산에 최적의 환경을 이룬다.

#### 【지리적 환경과 상품의 특정 품질·명성 또는 그 밖의 특성 등과의 연관성】

전주는 옛부터 풍요로운 생활 속에서 풍류와 함께 맛이 조화 계승되어온 맛과 멋이 어우러진 예향의 도시로 알려져 왔다. 삼국시대 이전부터 전라북도 지역의경제와 문화의 중심지로 발전을 해왔다. 이는 역사적인 기록으로 살펴보면 삼한시대의 마한의 도읍지였으며, 신라 경덕왕(서기 757년)때부터 전주라 칭해졌으며, 고려시대의 도호부와 조선시대 전라감영을 설치 할 정도로 한반도 서남지역의 정치와경제의 중심지였다. 따라서, 자연히 각 지역의 문화와 특산품들이 교류하고 이에부합되는 의식주 문화가 발달되었다.

전주비빔밥의 맛의 비결은 바로 천혜의 지리적 조건에서 생산되는 질 좋은 재료, 장맛, 뛰어난 요리솜씨 그리고 음식에 들이는 깊은 정성이 잘 조화를 이룬 결과라고 하겠다. 그 중에서도 가장 주목하여야 할 요인이 음식재료의 질적 우수성

과 이들 음식재료의 특성에 맞는 적절한 조리법의 활용이다. 전주비빔밥의 주재료는 밥, 콩나물, 황포묵, 쇠고기, 육회, 고추장, 참기름, 달걀 등이며 부재료는 깨소금, 마늘, 후추, 무생채, 애호박 볶음, 오이채, 당근채, 쑥갓, 상치, 부추, 호도, 은행, 밤채, 잣, 김 등이다.

전주비빔밥은 전주의 특산물중 가장 대표적인 것이 콩나물을 사용한다. 전주는 수질이 좋고 기후가 콩나물의 재배에 알맞으며 가까운 임실에서 생산되는 서목태(鼠目太, 쥐눈이콩)의 풍부한 공급으로 오래 전부터 질 좋은 콩나물을 생산하여왔으며 잔뿌리가 없고 그 맛은 자타가 공인하는 전국제일이다. 자연히 전주에서는 콩나물을 이용한 음식이 발달했고 각색 나물을 사용하는 비빔밥에서도 콩나물이 중요한 위치를 차지하고 있다. 전주산 콩나물은 전주비빔밥의 주재료가 될뿐만 아니라, 유명한 전주콩나물해장국의 주재료이기도 하다. 콩나물은 3백여년전부터 동의보감에서는 대두황권(大豆黃卷)으로 소개되고 임원경제법(1800년대 전반)에는 황두아(黃豆芽)라 소개되고 있으며, 시원한 맛과 혈액순환과 이뇨작용을 돕는 건강식으로 한국인들에게 애용되고 있다. 따라서 전주콩나물의 유명성과 고품질성이라는 면에서 전주비빔밥과 전주콩나물의 지리적 연관성을 찾을 수 있다.

다음으로 중요한 재료로는 밥과 맛 갈 나는 장류, 황포묵이다. 밥은 누구나 알고 있듯이 쌀로 만들어진다. 아무리 나머지 재료가 좋다고 하더라도 밥맛이 살아 야하는데, 우리나라에서 질 좋은 쌀이 생산되는 곳으로 그중에서도 으뜸이라고 할 수 있는 것은 동진강과 만경강 유역의 충적평야와 주변의 낮은 구릉성 침식평야로 이루어진 한국 최대의 곡창지대인 김제평야이다. 또, 밥을 지을 때 물 대신 쇠머리 곤 물을 쓴다는 것도 큰 특징 중의 하나인데 소 육수로 밥을 지으면 밥알이 서로

달라붙지 않아 골고루 잘 비벼지고, 밥에 윤기가나 특품의 전주비빔밥을 제조할 수 있다. 또한 고명으로 청포묵 대신 청포묵에 치잣물을 들인 노란 황포묵을 사용하고, 계절에 따라 구할 수 있는 각색나물을 사용하는데 전주 비빔밥의 표준조리법에서는 비빔밥에 들어가는 모든 재료들은 음양오행(陰陽五行)에 근거를 두고오색오미의 맛과 멋의 조화를 이루도록 재료를 엄선하여 사용한다. 이러한 맛갈나는 비빔고추장과 접장 등식재료와 더불어 이 지역에서 특화되어 전승되어온 전주비빔밥 제조기술은 김연님이 명인으로 지정되어 계승 발전되고 있다.

이렇듯 지역적 자연환경과 전통적인 문화를 배경으로 전주비빔밥은 이미 지명도 높은 지역 특화 상품으로 자리 잡은 지 오래고, 최근에는 전주비빔밥의 세계화와 프랜차이즈화를 위한 표준화 연구를 통해 간편하게 먹을 수 있게 상품으로 만들어진 즉석 '전주비빔밥`은 상표로 보호받으며 국내에서는 편의점과 기내식은 물론 KTX, 새마을호 열차, 스키장 등지에서 판매되고 있을 뿐만 아니라, 해외에서도건강식 편의식으로 상품화되어 일본과 독일, 중국, 동남아, 미국 등지로 수출되어한국전통식품의 대표격으로 각광을 받고 있다.

세계적인 명물로 발돋움하는 전주의 특산물인 전주비빔밥은 이러한 자연환경과 전통적 문화적인 배경을 지닌 전주에서 탄생하여 발전되어온 필연적인 결과로 상품으로서의 차별화와 소비자들에게 품질의 오인혼동을 방지하기위해 국내외에서 보호해주어야할 지리적 명칭을 얻기에 충분한 지역적 특산품이라 할 수 있다.

#### 【지리적 표시의 대상지역에 관한 사항】

전주시는 전라북도의 도청소재지로 북위 35°53', 동경 127°14'에 위치하고

전라북도의 중앙부를 북동으로부터 남서로 뻗어있는 노령산맥의 지류인 기린봉, 고덕산, 남고산, 모악산, 완산칠봉 등이 시가지의 동, 남, 서방에 둘러싸여 분지를 이루고 있으며 면적은 206.22km²이다.

이 지역은 기후가 온난하고 청명하여 전주비빔밥의 식재료인 밥, 콩나물, 황포묵, 쇠고기, 육회, 고추장, 참기름, 달걀 등이며 부재료는 깨소금, 마늘, 후추, 무생채, 애호박 볶음, 오이채, 당근채, 쑥갓, 상치, 부추, 호도, 은행, 밤채, 잣, 김 등의 집산지이면서 최적의 환경을 갖고 있다.

지리적표시 등록 대상지역의 범위설정 근거로는 전주시는 예로부터 전라도 지방의 경제의 중심지로 인근 지역의 다양한 음식 재료가 자연스레 유입되었고 이로 인해 또한 다양한 음식문화가 발달을 하게 되었다. 그중 전주비빔밥은 맛과 멋을 그리고 영양을 고려한 음식문화의 최고라 할 수 있다. 특히 인근 임실에서 나는 서목태, 즉 쥐눈이콩을 이용한 전주콩나물은 전국적으로 명성을 얻은 최적의 생산지이며, 이러한 전주산 콩나물과 인근의 유명한 순창고추장을 이용하여 맛갈나는 전주비빔밥으로 발전한 것이다.

따라서 전주비빔밥의 대상지역을 전주시로 한다.

# 【상품의 특정 품질·명성 또는 그 밖의 특성 등의 자체 관리기준 및 관리방안에 관한 사항】

- 1. 품질관리대상은 아래의 <표1>, <표2>의 기준에 따른다.
- 전주비빔밥은 오행, 오방위를 뜻하는 오색의 재료들과 각 재료들의 영양 성을 고려한 음식으로 품질기준은 식품위생법의 위생기준을 따르고 비빔밥의 등급

기준으로 상품 이상인 것을 지리적 표시품으로 한다.

<표1> 비빔밥의 등급기준

	특급	상품	보통
오색	고루 갖춤	1색이 부족함	2색이 부족함
바	사골육수로 조리함	식수로 조리함	식수로 조리함
비빔고추장	순창고추장에 가미	순창고추장 무가미	일반고추장

#### <표2> 오색을 의미하는 재료

오행	오방위	오색	주 재 료
목	남	녹 색	미나리, 호박, 은행, 오이
(木)	(南)		
화	동	붉은색	육회, 당근, 고추장, 대추
(火)	(東)		
토	중앙	황 색	콩나물, 달갿, 황포묵,호두
(土)			
그ㅁ	서	백 색	잣, 무, 도라지, 밤
(金)	(西)		
수	북	흑 색	표고, 고사리, 다시마
(水)	(北)		

○ 전주비빔밥의 특징을 보여주는 주재료는 맛을 좌우하는 재료이므로 전주 일대를 중심으로 재배된 것을 우선적으로 하되 계절적 특성에 따라 전북산까지를 허용하기로 한다. 재료 구입이 불가피할 경우 아주 특별한 경우의 품귀 현상시에만 국내산을 허용한다.

○ 본 전주비빔밥 지리적표시 등록품의 품질관리계획서에 명시되지 않은 사항은 농산물품질관리법과 상표법의 관련규정을 따른다.

#### 2. 품질 등의 관리방안으로는

영농조합법인 전주비빔밥생산자합회 회장은 매년 2월 1일 품질검사계획, 품질검사항목, 검사방법, 품질검사결과에 대한 조치사항 등을 제정하여 공고하여야하며, 품질검사는 정기검사와 비정기검사로 구분하며 정기검사의 경우 년 1회, 비정기검사는 이사회에서 필요하다고 인정한 때, 회원들의 품질을 검사하여 이사회에보고하여야 한다. 품질검사는 품질관리팀에서 시료를 채취하고 한국식품연구원 등 공인된 기관에 분석을 의뢰한다.

각 단계별 조사과정에서 품질기준에 적합하지 않은 사항이 발견되었을 경우 즉각적으로 생산을 중단하고 이사회 및 대표이사 그리고 전주시청에 보고를 하고 원인을 파악하여 보완 대책을 수립한 후에 생산을 재개한다.

3. 최종 생산물의 품질기준은 일반적으로 유통되는 전주비빔밥 상품명을 등급으로 부여하되, 특품, 상품에 대해서만 지리적표시를 한다.

#### 4. 지리적표시 위반에 따른 조치

회원은 지리적표시의 사용조건 및 상품의 특성ㅇ품질ㅇ명성 등의 자체관리기준 및 관리방안 등의 관련 규정을 준수할 의무, 지리적표시 상품의 당해연도 생산계획을 매년 1월 31일까지 제출할 의무, 지리적표시 상품의 위반사례를 보고할 의무를 지며, 이를 지속적으로 위반시에는 이사회에 보고하여 제명할 수 있다.

위 사항 위반에 따른 처분 내용은 아래와 같다.

위 반 사 항	처 분 내 용			
न सं १४	1차	2차	3차	
위생불량	시정통보	2개월 표시정지	제명	
품질규격 이하품 사용	시정통보	2개월 표시정지	제명	
원산지 표시 위반	시정통보	2개월 표시정지	제명	
지리적 표시 위반	시정통보	2개월 표시정지	제명	

【지리적 표시 단체표장의 표시】

【지리적 표시】

【한글 표기】

전주비빔밥

【영문 표기】

Jeonju Bibimbap

【지정상품】

【한글 표기】

비빔밥

【영문 표기】

Bibimbap

【지리적 표시의 대상지역】

### 【한글 표기】

전주

## 【영문 표기】

Jeonju