Intellectuele eigendom en de sector van de voedingsindustrie III

12 juni 2020, 02:00

Kunnen keukenrecepten in aanmerking komen voor een alleenrecht? In principe niet, maar er bestaan verschillende juridische instrumenten om de commercialisering ervan te beschermen.

Een vorig artikel gaf aan dat de intellectuele eigendom voor bedrijven uit de voedingssector veel en diverse hefbomen biedt. Dit artikel licht er het gebruik van toe in een welbepaald geval, namelijk de bescherming van culinaire creaties met het oog op de commercialisering ervan.

Kunnen keukenrecepten in aanmerking komen voor een alleenrecht? Een pertinente vraag, vooral in landen waar de gastronomie stevig in de cultuur is verankerd, zoals Frankrijk of België. Hoe kan het intellectuele-eigendomsrecht op deze uitdaging inspelen?

Keukenrecepten en octrooien

Om octrooieerbaar te zijn, moet een uitvinding een technische oplossing voor een technisch probleem zijn.

Is een procedé waarbij voedingsmiddelen in een specifieke volgorde worden gecombineerd, eventueel verwarmd en/of gekoeld om een eindproduct voor consumptie te verkrijgen, een oplossing voor een technisch probleem? En vooral, worden de andere octrooieerbaarheidscriteria, namelijk de nieuwheid en de inventieve aard, nageleefd?
Er bestaan enkele voorbeelden van octrooien voor culinaire creaties.

Zo heeft het octrooi EP1164864, dat aan Nestlé is verleend, betrekking op een ijslolly die van kleur verandert naarmate hij wordt geconsumeerd. Het beoogde effect is van esthetische aard, maar wordt verkregen door technische kenmerken: het gebruik in de deklaag van een waterdichte component waarin een oplosbare kleurstof is geïntegreerd.



Doel van de aanvrager is een product dat op grote schaal, in tal van kleuren, texturen en vormen op de markt beschikbaar is, aantrekkelijker te maken voor de consument.

Het octrooi EP3243392 (Barilla) heeft betrekking op durumtarwepasta in de vorm van cilindrische buisjes met een bepaald aantal groeven die in een spiraalvorm zijn geschikt onder een specifieke hellingshoek. Ten opzichte van de pasta’s uit de prior art, zijn de structurele kenmerken van deze

tortiglione van die aard dat ze bij vergelijkende tests de beste score kregen van 603 pastaliefhebbers.



De inventiviteit van octrooien voor culinaire creaties geeft vaak aanleiding tot geschillen. Een recept is meestal een herwerking van ingrediënten en een toepassing van procedés die al heel lang bestaan. Precies daarom vindt men octrooien voor culinaire bereidingen het vaakst in landen waar ze zonder onderzoeksprocedure worden verleend (bijvoorbeeld in Frankrijk) of op basis van criteria die op een minder strikte manier worden geïnterpreteerd (bijvoorbeeld in de Verenigde Staten).

In fine zijn octrooien voor culinaire creaties veeleer zeldzaam en worden ze aangevraagd door grote voedingsbedrijven (Nestlé, Cadbury, Ferrero...) en niet zozeer door grote meester-chefs.

Nieuw keukengereedschap, dat de bereiding van complexe recepten vergemakkelijkt, kan daarentegen wel worden gepatenteerd.

Keukenrecepten en het merkenrecht

Het merkenrecht garandeert geen alleenrecht op een recept. Er bestaan wel smaak- en geurmerken, die een rol zouden kunnen spelen in het domein van de culinaire creaties, maar in de praktijk is het zeer moeilijk om deze te deponeren. Tot voor kort was de voorwaarde van grafische voorstelling van een merk een aanzienlijk obstakel. Een nieuwe Europese regelgeving inzake merken (Richtlijn 2015/2436), die vandaag in de nationale wetgevingen is omgezet, schaft deze voorwaarde af en legt 'gewoon' een duidelijke, nauwkeurige, autonome, gemakkelijk toegankelijke, begrijpbare, duurzame en objectieve weergave op. Dit neemt echter niet weg dat de voorstelling van een smaak of geur moeilijk blijft.

Bovendien moet een merk een onderscheidend teken zijn dat het mogelijk maakt een product van concurrerende producten te onderscheiden. De smaak van een gerecht zou echter veeleer als een omschrijvend kenmerk kunnen worden beschouwd en daarom dus niet in aanmerking kunnen komen als merk.

Het merkenrecht is daarentegen wel perfect toepasbaar op de naam van het recept, het gerecht of de maaltijd die het voorwerp van de creatie uitmaakt. Deze naam moet anders zijn dan de bedoelde producten en mag geen omschrijving zijn; met andere woorden, hij mag niet bestaan uit de naam van de ingrediënten of de bereiding. Zo werd bijvoorbeeld het merk 'Mon huile de homard' verworpen als naam voor een olie met kreeftensmaak.



De gedeponeerde naam mag uiteraard niet overeenstemmen met een al gekende culinaire specialiteit, niet worden gepercipieerd als aanwijzing van de geografische herkomst van de bereiding, en niet zijn geassocieerd met een oorsprongsbenaming of een geografische aanduiding.

Driedimensionale merken, of vormmerken, kunnen bepaalde voedingsproducten, zoals chocoladerepen, chips of koekjes, identificeren. De vorm moet voldoende verschillend zijn van de gebruikelijke vormen in de markt, zodat de consument de producten van de aanvrager duidelijk kan onderscheiden.



Merk DE39735468

Tot slot blijven de 'klassieke' merken, zoals in vrijwel alle domeinen van het bedrijfsleven, essentieel: geregistreerde merken met de naam van een sterrenchef (Pierre Hermé, Joël Robuchon,…) om een gamma van kant-en-klaargerechten op de markt te brengen, chocolademerken (Galler, Leonidas,…), merken van yoghurts, koekjes, enz.

Keukenrecepten en het tekeningen- en modellenrecht

Culinaire creaties kunnen worden beschermd door een model te registreren, te meer daar het esthetische aspect ervan een van de essentiële elementen is in de gastronomie in het algemeen en in de banketbakkerij in het bijzonder. Het succes van een product staat of valt met het uiterlijke aspect van een gedresseerd gebak of een taart. Zoals bij alle creaties moeten ook de culinaire creaties een nieuwe, nooit eerdere uitgebrachte uiterlijke vorm en een uniek of individueel karakter hebben, zodat de algemene visuele indruk verschilt van die van de eerder gekende modellen.
De beoordeling van deze criteria is niet altijd eenduidig.



Hoevekaas, model FR20164358 – 001 Domaine des Ballifays

Keukenrecepten en het auteursrecht

Een recept kan net als enig ander (origineel) werk van de geest door het auteursrecht worden beschermd, maar de bescherming heeft alleen betrekking op de 'literaire' tekst, namelijk de formulering van het recept, en niet op het recept als dusdanig. Dit recht verbiedt niet dat een concurrerende kok de bereiding namaakt.

Het auteursrecht kan daarentegen wel het kopiëren van receptenboeken, foto’s of video’s die de culinaire bereidingen in beeld brengen, verbieden.

Keukenrecepten en het bedrijfsgeheim

Een recept is in de eerste plaats een knowhow, een vaardigheid die perfect onder het bedrijfsgeheim valt. Zolang een recept geheim blijft (samenstelling, bereiding,…) kan de maker het gebruiken en genieten van imagosucces of een commercieel succes, en/of het overdragen of een licentie erop verlenen.
Als hij het moet delen, bijvoorbeeld in het kader van een arbeidsovereenkomst of samenwerking, moet hij zijn gesprekspartners op de hoogte brengen van het bestaan van het geheim en hen

idealiter een geheimhoudingsovereenkomst laten ondertekenen.
Coca-Cola, bijvoorbeeld, heeft lange tijd een belangrijk alleenrecht gehad op zijn befaamde sodadrank, dankzij de inspanningen die het leverde om het geheim van de samenstelling te bewaren.

Bedrijfsgeheimen zijn een veelgebruikte oplossing om de concurrentievoordelen van een culinaire creatie te bewaren.
Maar als een concurrent erin slaagt om het recept zelfstandig na te maken, is hij vrij om dat op de markt te brengen.

Volgens bepaalde meester-chefs is een andere manier om een recept te beschermen, het net wel openbaar te maken, het op grote schaal kenbaar te maken en te kapitaliseren op de naambekendheid die eruit voortvloeit. De grote meester-chefs worden vaak geassocieerd met gerechten die zijn uitgegroeid tot hun signatuur: de Bressekip met rivierkreeft van Paul Bocuse, de artisjokkensoep met truffel van Guy Savoy, de risotto van Thierry Marx, en ga zo maar door.

Besluit

Een keukenrecept geniet eigenlijk een relatief slechte bescherming als culinaire creatie en het is moeilijk om zich van een alleenrecht erop te verzekeren. Sommige, vooral Franse juristen en vakmensen erkennen het belang van de gastronomie in de economie en in de bescherming van het cultureel erfgoed; ze pleiten voor een nieuw sui generis recht dat enig is in zijn soort, namelijk een combinatie tussen het auteursrecht en het octrooi. De kwestie ligt op tafel.

Auteurs