

Czy jest ochrona prawna smaku sera?

Anastazja Niedzielska-Pitera, [starszy prawnik Kraków](#), Rödl & Partner

Dyrektywę w sprawie harmonizacji niektórych aspektów praw autorskich i pokrewnych w społeczeństwie informacyjnym należy interpretować w ten sposób, że stoi ona na przeszkodzie temu, by smak produktu spożywczego był objęty ochroną prawa autorskiego na podstawie tej dyrektywy oraz temu, by ustawodawstwo krajowe było interpretowane w taki sposób, że przyznaje ono ochronę prawnoautorską takiemu smakowi. Tak uznał Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej w wyroku z dnia 13 listopada 2018 r., C 310/17.

Twórca sera Heksenkaas przeniósł swoje autorskie prawa majątkowe do produktu na spółkę Levola Hengelo BV. Metoda produkcji sera została opatentowana przez spółkę. Z kolei spółka Smilde Foods BV wprowadziła do obrotu produkt pod nazwą Witte Wievenkaas będący serem do smarowania z dodatkiem śmietany i ziół, o smaku podobnym do Heksenkaas. Levola pozwała Smilde z uwagi na naruszenie praw autorskich Levoli do smaku swojego sera i sposobu jego wytwarzania. Sąd apelacyjny w Arnhem-Leeuwarden (Holandia) zadał pytanie prejudycjalne do Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej. Pytanie dotyczyło tego, czy smak produktu spożywczego może stanowić przedmiot ochrony prawa autorskiego jako twórczość intelektualna autora. Nadto sąd apelacyjny zapytał, czy nietrwałość smaku i subiektywny charakter doznań smakowych uniemożliwiają zakwalifikowanie smaku produktu jak utworu. TS UE stwierdził, że smak sera nie może być uznany za utwór na gruncie prawa autorskiego.

ANASTAZJA NIEDZIELSKA-PITERA STARSZY PRAWNIK W KRAKOWSKIM BIURZE RÖDL & PARTNER

Utworem w rozumieniu prawa autorskiego są wszelkie przejawy działalności twórczej o indywidualnym charakterze. Ochronę prawnoautorską mogą uzyskać różne utwory, m.in. układy choreograficzne, kompozycje dań na talerzu, tłumaczenia lub gry komputerowe. Każdy kraj członkowski UE może wprowadzać szczególne ustawodawstwo w tym zakresie, jednak musi być ono zgodne z dyrektywą w sprawie harmonizacji niektórych aspektów praw autorskich i pokrewnych w społeczeństwie informacyjnym.

W sprawie rozpatrywanej przez sąd holenderski pojawiła się wątpliwość, czy przyznanie ochrony smakowi jest zgodne z dyrektywą unijną. Z jednej strony, stworzenie smaku wymaga twórczej działalności ludzkiej. Z drugiej strony, smak nie charakteryzuje się taką trwałością jak większość utworów w rozumieniu prawa autorskiego i jego cechy są bardziej subiektywne i trudne do opisania niż w pozostałych utworach. Subiektywność doznań smakowych uniemożliwia ocenę naruszeń prawa autorskiego przez inny produkt o zbliżonym smaku. Doznania smakowe mogą się różnić w zależności od preferencji, nawyków, stanu zdrowia, wieku lub zapotrzebowania, lub pragnienia na dane składniki odżywcze. Ciężko jest ustalić kryteria, na podstawie których sąd ma oceniać kompozycję smakową. Obecnie nie istnieją narzędzia pozwalające na obiektywną charakterystykę cech smakowych. Bardzo utrudnione jest dokonanie identyfikacji smaku. Jest on związany z produktem i wynika z połączenia składników, które w naturalny sposób zmieniają swój smak zależnie od miejsca pochodzenia, pory roku i innych czynników. Smaku nie da się zidentyfikować w sposób, w jaki jest to możliwe względem utworów literackich, muzycznych lub graficznych. Nie istnieje uniwersalny nośnik lub sposób zapisu, który umożliwi idealne odtworzenie tego samego smaku. Z tych przyczyn TS UE orzekł o niezgodności kwalifikowania smaku jako utworu z dyrektywa unijną.

Wydaje się, że orzeczenie Trybunału stanowi wyraz zdroworozsądkowego podejścia do ochrony praw autorskich. Orzeczenie o odmiennej treści mogłoby spowodować tzw. lawinę roszczeń, które pojawiłyby się w związku z nową możliwością dochodzenia roszczeń pieniężnych od podmiotów konkurencyjnych. Orzekanie w sprawach ochrony smaku byłoby niezwykle trudne z powodu braku obiektywnych kryteriów oceny. Warto nadmienić, że z podobnych przyczyn francuski sąd kasacyjny odmówił przyznania ochrony prawnoautorskiej zapachowi perfum.

Należy podkreślić, że Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej nie jest uprawniony do badania zgodności prawa krajowego z prawem unijnym. Może on jednak dokonywać wiążącej wykładni przepisów UE. Wyroki Trybunału obowiązują we wszystkich krajach członkowskich i harmonizują rozumienie norm unijnych w różnych porządkach prawnych. W tym stanie faktycznym oznacza to konieczność interpretacji krajowego prawa autorskiego w ten sposób,

że smak nie może zostać uznany za utwór. Nie jest to równoznaczne z brakiem ochrony produktu, którego recepturę można chronić w ramach tajemnicy przedsiębiorstwa. Sposób wytwarzania również może zostać zabezpieczony przez udzielenie patentu na metodę produkcji. Opakowanie produktu może stanowić przedmiot ochrony praw własności intelektualnej (wzory przemysłowe lub użytkowe). Logo producenta można zabezpieczyć za pomocą rejestracji znaku towarowego.

Dla ochrony jakości produktów wyjątkowych można skorzystać z Chronionej Nazwy Pochodzenia (oscypek, mozzarella di bufala), Chronionego Oznaczenia Geograficznego (kiełbasa lisecka, ocet balsamiczny z Modeny) lub Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (kiełbasa myśliwska, pizza napoletana). Z tej analizy wynika, że prawodawca krajowy i europejski zapewnił produktom spożywczym wieloaspektową ochronę. Nieuznanie smaku za utwór nie szkodzi interesom producentów, którzy mogą skorzystać z innych narzędzi prawnych.

Źródło: <https://www.rp.pl/Prawo-autorskie/302099993-Czy-jest-ochrona-prawna-smaku-sera.html>