

## Gastronomía y Derecho: *un placer que necesita regulación*

A simple vista, el Arte Culinario y el Derecho son dos realidades que no tienen demasiado en común. Sin embargo, uno necesita del otro, sobre todo para garantizar la seguridad y la salud de los consumidores: etiquetado, declaración de ingredientes, alérgenos, garantías de salubridad en su procesamiento, verificar las denominaciones de origen... Pero no sólo se trata de proteger los derechos de los ciudadanos y evitar que se produzcan fraudes. La cocina, cada vez más, se ha convertido en un arte, y para salvaguardar las creaciones de los grandes chefs, se puede regular su propiedad intelectual, aunque el proceso, hoy por hoy, resulta complicado. Todas estas realidades –y alguna más, como la regulación del sector vinícola-, están presentes en estos breves artículos, en los que se intenta poner negro sobre blanco la importancia de la legislación en gestos tan cotidianos como llenar el carro de la compra o disfrutar de la receta de un cocinero en su restaurante.

*Bon appetit...*

.....

### *¿Cómo se puede proteger una receta?*



©123rf/miguelpuga

ALFREDO GÓMEZ-ACEBO DENNES. ABOGADO  
SOCIO DE CREMADES & CALVO-SOTELO

**L**a receta es tan sólo uno de los posibles objetos de protección de la cadena de creación gastronómica, uno de sus primeros eslabones, que además tiene aparejados otros elementos fundamentales: La investigación previa y la técnica de elaboración.

Ciertamente, no existe un régimen jurídico concreto que proteja un plato o una receta, por lo que debemos partir del régimen general establecido en la normativa de propiedad intelectual. Pero ésta no establece cuál es el objeto de protección, sino que lo califica indirectamente al referirse a *creaciones originales*. Por ello, podríamos referirnos, en concreto, en todo caso, a los Derechos de Autor de recetas, señalando la normativa de propiedad intelectual como objeto de protección las creaciones originales de ese sujeto.

Esa propiedad intelectual no sólo confiere al autor, por esa creación, unos derechos vinculados a

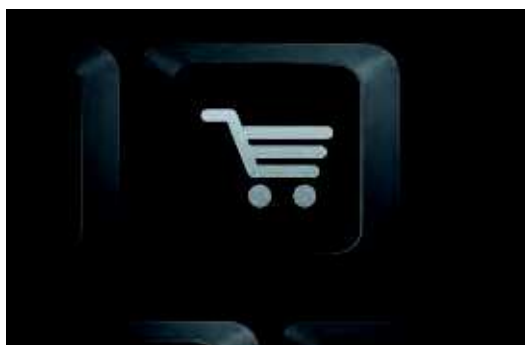
su personalidad -los derechos morales (que implican el derecho a decidir sobre si esa receta o ese plato se pueden dar a conocer y cómo, el derecho al reconocimiento de su condición de autor, el derecho al respeto a la integridad, etc.), sino también derechos de carácter patrimonial o de explotación -derecho de reproducción de ese plato, de transformación, etc., que se pueden ceder, pero que necesita siempre la autorización de aquel autor.

Antes de señalar las vías de protección de la creación gastronómica, hay que verificar que la obra (receta, plato, técnica, preparación, presentación, etc.) es realmente protegible pues el Derecho de Autor no existe en todo caso. Entrará en juego cuando podamos acreditar que no hemos elaborado (reproducido) una receta que es universal o tradicional, sino que hemos ido más allá, pasando a una creación real, nueva, elaboración más sofisticada que una preexistente, o derivada, o que es una transformación o evolución de una previa, o creaciones derivadas de la introducción de nuevas técnicas de elaboración o tras un proceso de investigación técnico o científico demostrable. Es decir: Que podremos proceder a registrar o reclamar la autoría y protección de la receta o del plato cuando nos hallamos ante una creación original, cuando existe “altura creativa”, como señala nuestro Tribunal Supremo (o, como indica el Tribunal de Justicia de la Unión Europea, el Copyright se genera cuando hay una creatividad original). Dicha altura creativa no sólo puede darse en el contenido propio de la receta, sino también en cuanto a cómo se estructura su contenido o cómo se presenta.

Concretada la existencia de creatividad, podemos pasar a activar el mecanismo de protección. Ciertamente, como antes se indicaba, no existe un régimen jurídico o mención concreta dirigida a la protección de platos, recetas o creaciones gastronómicas en general. Vemos que tanto el TRLPI de 1996, como el Reglamento del Registro General de Propiedad Intelectual de 2003, contemplan como obras objeto de inscripción, entre muchas, obras literarias y científicas, composiciones musicales, obras audiovisuales, esculturas, pinturas, fotografías, proyectos, planos y diseños de arquitectura e ingeniería, programas de ordenador, páginas web, etc., por lo que para proteger la receta –no contemplada específicamente en el Reglamento–, deberemos aportar todos los datos o documentos que mejor identifiquen esta obra.

El propio Ferrán Adriá señaló hace años que la única manera que tienen de combatir los profesionales el plagio es publicar sus libros. Al fin, en la práctica, el autor gastronómico, va a encontrar

el mejor medio de protección en la publicidad material de su creación pues, de momento, sin un mejor y más detallado soporte normativo (como una Ley integral de protección de la gastronomía –que aporte seguridad jurídica en el ámbito de la creación, del ejercicio profesional, ámbito laboral, de consumo y de educación alimentaria-) y registral que el actual, el autor se encuentra ciertamente desprotegido y a merced de la buena fe de terceros. ●



**SIN UN MEJOR Y MÁS DETALLADO SOPORTE NORMATIVO, COMO UNA LEY INTEGRAL DE PROTECCIÓN DE LA GASTRONOMÍA, Y REGISTRAL QUE EL ACTUAL, EL AUTOR SE ENCUENTRA CIERTAMENTE DESPROTEGIDO Y A MERCED DE LA BUENA FE DE TERCEROS**

## *Decálogo para detectar y evitar fraudes en la alimentación*

NATALIA ÁLVAREZ LATA. PROFESORA TITULAR

DE DERECHO CIVIL DE LA UNIVERSIDAD DE A CORUÑA

**U**no de los sectores más vulnerables para el consumidor es el alimentario, en el que no se deben escatimar esfuerzos para salvaguardar su seguridad. De hecho, escándalos relacionados con la alimentación además de generar gran alarma social -recuérdese los casos del aceite de colza, las vacas locas y, últimamente, la carne de caballo no apta para consumo- aceleran o modifican los procesos de protección de los consumidores. Es indiscutible que el consumidor español cuenta con un nivel de protección alto debido al entramado normativo autonómico, estatal y comunitario que desarrolla diferentes procedimientos de autorización previa, de seguimiento (alertas alimentarias), y de responsabilidad.

Seguridad e información son los dos ejes sobre los que bascula la evitación de fraudes; esto es, por un lado, los alimentos y cualquier manipulación y servicio alimentarios han de ser objetivamente seguros y, por otro, el consumidor ha de estar informado sobre lo que come, por si lo puede o lo quiere.