

Propiedad intelectual y gastronomía

Una de las preguntas más frecuentes que puede realizarse un profesional de la gastronomía es si su creación se podría patentar y la pregunta que también nos surge a nosotros es ¿Si es posible registrarlo ante la Oficina de Patentes y Marcas en adelante OEPM? o ¿Por el contrario existe otras formas de protección?

En primer lugar, es necesario determinar el concepto de receta como: “*una nota que comprende aquello que debe componerse de algo, y el modo de hacerlo*”¹. Al realizar su trabajo, el chef puede pensar que está creando algo novedoso y, por tanto, podrá considerarlo como una expresión artística. Pero, ¿qué formas de protección podríamos aplicar a nuestra receta?

Para tratar de responder a esta pregunta, es necesario que indiquemos la legislación nacional vigente en materia de patentes. Actualmente, está vigente la Ley de Patentes de 24 de julio de 2015². A partir de estar ley, podremos observar que en el apartado de excepciones de patentabilidad no existe ninguna referencia al término “receta de concina”. Por lo tanto, podremos considerar que no habría ningún impedimento para patentarlo. Además, el artículo 137.1 de la ley 24/2015³ hace referencia a la posible protección de un modelo de utilidad. Al considerarse la receta como una composición de elementos que generan un resultado, esta puede ser objeto de protección por parte de la ley.

Al considerar que para la realización de la receta necesitamos una serie de especificaciones técnicas, es decir, las exigencias y procedimientos necesarios para su realización⁴; sí que podría ostentar la protección por parte de una patente.

A continuación, debemos señalar la relación del término “receta” con el término “método de elaboración”. El concepto de elaboración se define como “*proceso de producción*”⁵. Por tanto, debemos entender que ambos términos son sinónimos al

¹ Rae.es. Disponible en: <https://dle.rae.es/receta>

² BOE.es - BOE-A-2015-8328 Ley 24/2015, de 24 de julio, de Patentes. Boe.es. Disponible en: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-8328>

³ Ibid.

⁴ Situación en octubre de 2021 DETERMINADOS ASPECTOS DE LAS LEGISLACIONES NACIONALES Y REGIONALES EN MATERIA DE PATENTES. Wipo.int. Disponible en: https://www.wipo.int/export/sites/www/scp/es/national_laws/exclusions.pdf

⁵ Rae.es. Disponible en: <https://dpej.rae.es/lema/elaboraci%C3%B3n>

observar la definición dada al principio del artículo. Al realizar la comprobación de si una “receta” podrá ser objeto de ser patentada podemos observar que una patente podrá ser considerada como tal cuando pueda ser objeto de un procedimiento nuevo, un aparato nuevo, un producto nuevo o un perfeccionamiento o mejora⁶. Por ese mismo motivo, se puede observar que el concepto de “procedimiento novedoso” es equiparable al de receta como proceso de producción.

Pero, ¿podemos considerar que una receta de cocina es novedosa? A diario nos llegan noticias sobre formas nuevas de realizar la receta más típica posible, como podría ser la receta de tortilla de patatas de tu madre. Muchas veces consideramos que una receta es muy fácil de realizar y que todo el mundo podría realizarla en sus cocinas, pero, ¿alguien ha pensado que cantidades específicas o cómo es el proceso de elaboración de un simple café con leche? Esto mismo es lo que se patentó en 2018, un simple café con leche, número de solicitud 201630069. Todo ello, se debe a la determinación de los ingredientes y cantidades necesarias para esa receta en concreto.

En el caso, bebida a base de café con leche, realiza la descripción de un producto con los siguientes elementos:

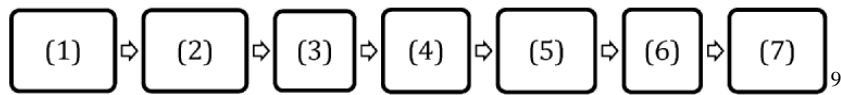
“Receta y método para la elaboración de una bebida a base de café con leche con los siguientes ingredientes: leche, agua, azúcar, café, estabilizante y regulador de acidez. Se puede añadir un ingrediente a base de cacao. Por cada aproximadamente 100 unidades de peso de la bebida se encuentran entre 50 y 90 unidades de dicha leche estandarizada con contenido en peso de entre un 2% y un 3% de materias grasas y entre un 0,5% y un 3% de café liofilizado. Se recepciona la leche (1), se somete a una terminación y desnatado (2) y se estandariza (3) con un contenido en peso de entre 2 y 3% de materias grasa. Se adicionan (4) a la leche los ingredientes anteriores. A continuación, se realiza un tratamiento térmico UHT y se homogeniza la mezcla (5). Finalmente, el producto obtenido se envasa (6) y se almacena (7).”⁷ .

⁶ de Patentes y Marcas OE. Oficina Española de Patentes y Marcas. Oepm.es. Disponible en: https://www.oepm.es/es/invenciones/patentes_nacionales/

⁷ ES1232998 Receta para la elaboración de un embutido de cerdo.Wipo.int. Disponible en: https://patentscope.wipo.int/search/es/detail.jsf?docId=ES250221962&_cid=P11-L2EUHS-60223-1

Este producto se encuentra en el estado de la técnica que se define como; “*aquel producto que mediante prueba pueda demostrarse que su invención ya existía con anterioridad*”. Sin embargo, no tiene que estar materializado físicamente o comercialmente disponible. Es preciso que, “en algún lugar, en un momento anterior, haya descrito, mostrado o hecho algo que contenga un uso de la tecnología que sea muy similar a su invención”⁸. En su descripción se determina el modo de elaboración del producto y, además, se incluye un flujograma del método de elaboración de la bebida.

Fig. 1



Por otro lado, a partir de la visión artística de los profesionales de la gastronomía, es posible considerar la “receta” como una **creación artística**. Lo que hoy en día es conocida como “cocina de autor”, una cocina innovadora que se basa en el toque de estilo único y personal de los chefs¹⁰. La cocina de autor surge tras la creación de la “nouvelle cuisine”, nacida en los años 70. Los profesionales de la gastronomía tenían ganas de transformar el sistema clásico de cocina establecido, mediante un eslogan publicitario y recetas innovadoras¹¹.

Por tanto, al considerar la receta como una creación novedosa podemos considerar que esta podrá tener la protección de los derechos de autor. Pero, en el momento de examinar la ley de derechos autor aplicable en la legislación española, observamos que la receta no está incluida en el listado de elementos de protección establecidos en el artículo

⁸ de Patentes y Marcas OE. Oficina Española de Patentes y Marcas. Oepm.es. Disponible en: https://www.oepm.es/es/invenciones/patentes_nacionales/

⁹ ES1232998 Receta para la elaboración de un embutido de cerdo.Wipo.int. Disponible en: https://patentscope.wipo.int/search/es/detail.jsf?docId=ES250221962&_cid=P11-L2EUHS-60223-1

¹⁰ Cocina de autor: tendencias, claves y orígenes. BCH. Disponible en: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-autor>

¹¹ Trujillo J. Nouvelle cuisine. Directoalpaladar.com. Directo al Paladar; 2009. Disponible en: <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/nouvelle-cuisine>

10 de la Ley de Propiedad Intelectual¹². Sin embargo, sí que podremos considerar que la receta cumple los requisitos de creación original expresada de cualquier medio o soporte, de forma tangible o intangible¹³.

La receta junto el diseño del plato podrá ser objeto de protección por parte de los derechos de autor beneficiándose de los derechos que confiere dicha protección; tanto patrimoniales como morales¹⁴. Desde el punto de vista del autor, la protección será sobretodo de los derechos morales del mismo, ya que resulta complicado la protección de los derechos patrimoniales de la receta y sus derivados, cuando cualquier persona podría realizarla en su propia casa siguiendo el procedimiento establecido por la misma.

Además, si se considera del todo novedosa la receta podrá ser protegida como nombre comercial o marca. Realizando el registro de la forma del producto o su presentación en el plato.

Pero para poder comprender mejor la posibilidad de proteger la receta, podemos realizar un análisis de algunos ejemplos en los organismos más prevalentes. En materia de derechos de autor el convenio de Berna especifica que no será necesario el registro de la obra ya que se concede de forma automática al autor. Pero, en cada país puede existir una forma de registro, como es el caso de España, donde esta tarea pertenece a cada comunidad autónoma mediante un formulario cumpliendo los requisitos establecidos por la Ley de Derechos de Autor¹⁵.

Es preciso, empezar la búsqueda a través de un criterio determinado como es la clasificación de internacional de patentes (CIP), sobre patentes y también la llamada Clasificación de Niza¹⁶, sobre marcas. A través de esta clasificación podremos determinar que al término “receta”, podrá contener las categorías 29, 30 y 31. Además se clasifica como (A23), que tiene por significado:

¹² BOE.es - BOE-A-1996-8930 Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, regularizando, aclarando y armonizando las disposiciones legales vigentes sobre la materia. Boe.es. Disponible en: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1996-8930>

¹³ *Ibid.*

¹⁴ derechos de autor. En: Méga Mémo IFSI. Elsevier; 2016. p. IV.

¹⁵ *Ibid.*

¹⁶ WIPO. Nice Classification. Wipo.int. Disponible en: <https://www.wipo.int/classifications/nice/nclpub/en/fr/>

“A23: *“alimentos o productos alimenticios; su tratamiento, no cubierto por otras clases”*”

→ A: *necesidades de la vida*

→ 23: *alimentos o productos alimenticios; su tratamiento, no cubierto por otras clases*

Clasificación Niza¹⁷:

- *Clase 29: Carne, pescado, aves y caza; extractos de carne; frutas y verduras en conserva, congeladas, secas y cocidas; jaleas, mermeladas, compotas; huevos; leche, queso, mantequilla, yogur y otros productos lácteos; aceites y grasas para alimentos.*
- *Clase 30: Café, té, cacao y sus sucedáneos; arroz, pastas alimenticias y fideos; tapioca y sagú; harinas y preparaciones a base de cereales; pan, productos de pastelería y confitería; chocolate; helados cremosos, sorbetes y otros helados; azúcar, miel, jarabe de melaza; levadura, polvos de hornear; sal, productos para sazonar, especias, hierbas en conserva; vinagre, salsas y otros condimentos; hielo.”*
- *Clase 31: Productos agrícolas, acuícolas, hortícolas y forestales en bruto y sin procesar; granos y semillas en bruto o sin procesar; frutas y verduras, hortalizas y legumbres frescas, hierbas aromáticas frescas; plantas y flores naturales; bulbos, plántones y semillas para plantar; animales vivos; productos alimenticios y bebidas para animales; malta.*

En el ámbito español, existen diversos resultados sobre solicitudes de recetas en organismos tanto nacionales como internacionales. Desde una perspectiva más internacional realizamos la búsqueda en PATENSCOPE¹⁸. A través, de la búsqueda avanzada y mediante la aplicación de la (CIP), aplicamos la siguiente búsqueda “FP:(recipe) AND A23”. A partir, de esta encontramos 6 resultados de los cuales, 2 poseen el término “receta” en su descripción.

¹⁷ Ibid.

¹⁸ OMPI – Búsqueda en las colecciones de patentes nacionales e internacionales. Wipo.int. Disponible en: https://patentscope.wipo.int/search/es/result.jsf?_vid=P11-L2EUCL-57539

El primer resultado con número de solicitud 20190030, corresponde a una receta para la elaboración de embutido de cerdo:

“1. Receta para la elaboración de un embutido de cerdo que, consistente en un chorizo de pasta blanda, está caracterizado por el hecho de que la composición y proporción de los ingredientes que comprende son: - tocino y carne de cerdo de raza ibérica: 89%, - ajos: 2%, -sal:1,8%, - pimienta: 0,7%, - pimentón: 3,7%, - vino blanco: 2,8%.”¹⁹

En la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), tras la consulta de expedientes sobre patentes nacionales, volvemos a encontrar la solicitud anteriormente nombrada sobre la bebida a base de café con leche. Su número de solicitud es el P201630069²⁰, el cual, a fecha del 07/05/2018 le fue otorgada la concesión por parte la OEPM.

En conclusión, podemos observar que no existe un gran número de solicitudes en relación con las recetas de cocina y esto puede ser debido a la falta de conocimiento por parte del sector de la protección que ofrecen a sus creaciones. Los chefs consideren más necesaria la protección de sus diseños en sus creaciones que en la propia receta en sí. Al considerar sus creaciones como artísticas más que culinarias.

¹⁹ ES1232998 Receta para la elaboración de un embutido de cerdo.Wipo.int. Disponible en: https://patentscope.wipo.int/search/es/detail.jsf?docId=ES250221962&_cid=P11-L2EUHS-60223-1

²⁰ Oepm.es. Disponible en: <https://consultas2.oepm.es/ceo/jsp/busqueda/busqInvencionesResultados.xhtml>

Bibliografía Vancouver:

- Rae.es. Disponible en: <https://dle.rae.es/receta>
- BOE.es - BOE-A-2015-8328 Ley 24/2015, de 24 de julio, de Patentes [Internet]. Boe.es. Disponible en: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-8328>
- Situación en octubre de 2021 DETERMINADOS ASPECTOS DE LAS LEGISLACIONES NACIONALES Y REGIONALES EN MATERIA DE PATENTES [Internet]. Wipo.int. [citado el 26 de abril de 2022]. Disponible en: https://www.wipo.int/export/sites/www/scp/es/national_laws/exclusions.pdf
- WIPO. Nice Classification [Internet]. Wipo.int. Disponible en: <https://www.wipo.int/classifications/nice/nclpub/en/fr/>
- OMPI – Búsqueda en las colecciones de patentes nacionales e internacionales [Internet]. Wipo.int. Disponible en: https://patentscope.wipo.int/search/es/result.jsf?_vid=P11-L2EUCL-57539
- ES1232998 Receta para la elaboración de un embutido de cerdo [Internet]. Wipo.int. Disponible en: https://patentscope.wipo.int/search/es/detail.jsf?docId=ES250221962&_cid=P11-L2EUHS-60223-1
- ES2626210 RECETA Y METODO PARA LA ELABORACION DE UNA BEBIDA A BASE DE CAFE CON LECHE [Internet]. Wipo.int.]. Disponible en: https://patentscope.wipo.int/search/es/detail.jsf?docId=ES201738274&_cid=P11-L2G4FR-15188-1
- Oepm.es. Disponible en: <https://consultas2.oepm.es/ceo/jsp/busqueda/busqInventacionesResultados.xhtml>