



CASA & ASSOCIATI

Proprietà industriale e settore agroalimentare

Made in – gli strumenti della proprietà industriale cui possono fare ricorso coloro che operano nel settore agroalimentare/le denominazioni protette. Focus: una ricetta è «brevettabile»?

AVV. PAOLO MENARIN – AVV. FEDERICA FRATELLO

GLI ARGOMENTI DELL'INCONTRO

1. Food e Proprietà Intellettuale: un binomio importante per la tutela del Made In
2. Le denominazioni protette: DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP, STG
3. Il Diritto d'autore in cucina
4. Il segreto industriale e le ricette culinarie
5. Si può tutelare l'impiattamento?
6. Le ricette come design
7. Focus: una ricetta è «brevettabile»?

1. FOOD E PROPRIETÀ INTELLETTUALE: UN BINOMIO IMPORTANTE PER LA TUTELA DEL MADE IN

IL MADE IN ITALY

Il settore agroalimentare italiano riveste da sempre un ruolo di primo piano nella nostra economia ed è un ambito, unitamente ad altri, nel quale il “Made in Italy” è o dovrebbe essere sinonimo di alta qualità del prodotto.

Il Made in Italy, quale custode del buon vivere, della salute e del territorio, ha tutti i numeri per rispondere alla domanda crescente di specialità alimentari che soddisfino le aspettative di tipicità, qualità e sostenibilità.



IL MADE IN ITALY

Tra le produzioni tipiche italiane due categorie assumono particolare rilievo:

- i prodotti tradizionali (Decreto Ministeriale 350/1999), le cui metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura sono basate su regole di fabbricazione tradizionali, consolidate nel tempo;
- i prodotti tipici di qualità protetti da certificazioni europee, in particolare i prodotti a denominazione, o indicazione di origine protetta (DOP, IGP) (Reg. 510/2006, ex 2081/92), i prodotti con attestazione di specificità (STG) (Reg. 509/2006, ex 2082/92), i vini a indicazione geografica tipica (Igt), a denominazione di origine controllata (Doc) e controllata e garantita (Docg) (Reg. 316/2004).
- Tra i prodotti che rientrano in queste categorie alcuni, più di altri, godono di fama e vengono riconosciuti, apprezzati e richiesti dai consumatori esteri, che li considerano simboli dell'Italia. Queste specialità, solitamente identificate con l'accezione made in Italy alimentare, vengono definite "quell'insieme di prodotti/comparti ai quali viene riconosciuta una forte tipicità, dato lo stretto legame con il territorio.

2. LE DENOMINAZIONI PROTETTE: DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP, STG

LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE PER ALIMENTI E BEVANDE

L' indicazione geografica (IG) è un segno utilizzato per indicare che un prodotto ha un'origine geografica specifica e possiede una certa qualità proprio a motivo di tale luogo di origine.

L' IG mira a tutelare le denominazioni di alcuni prodotti le cui unicità risultano intrinsecamente connesse all'origine geografica e alle competenze delle comunità residenti nel territorio di produzione.

Il riconoscimento di IG viene di fatto rilasciato ai soli prodotti che hanno un legame evidente e storicamente indissolubile con un luogo di produzione.

La materia è disciplinata principalmente dal Reg. UE n. 1151/2012.

LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE PER ALIMENTI E BEVANDE

Nel contesto delle IG, i prodotti possono beneficiare del riconoscimento di:

Il segno distintivo DOP identifica un prodotto originario di un luogo, regione o paese la cui qualità o caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'origine geografica. Tutte le fasi di produzione, lavorazione e trasformazione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Denominazioni DOP sono ad esempio l'aceto balsamico di Modena, il formaggio di Castelmagno, l'asparago bianco di Bassano del Grappa, il basilico genovese, il culatello di Zibello, il prosciutto crudo di Parma e quello San Daniele



LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE PER ALIMENTI E BEVANDE

IGP è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche.

La produzione o la lavorazione o la trasformazione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Prodotti IGP sono, ad esempio, l'arancia rossa di Sicilia, i cantucci toscani, il capperi di Pantelleria, la cipolla rossa di Tropea, la Piadina romagnola.



LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE

Può essere valorizzata anche la tradizione di un prodotto alimentare con una specialità tradizionale garantita (**STG**), anch'essa oggetto di tutela da parte dell'Unione europea.

Per STG s'intende un prodotto ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono ad una pratica tradizionale o da materia prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Tale strumento è meno utilizzato rispetto a DOP ed IGP; le uniche STG italiane registrate sono la pizza napoletana e la mozzarella.



LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE PER BEVANDE

A queste sigle si associano, e alle volte confondono, anche IGT, DOC e DOCG ma si tratta di denominazioni e sigle che sono riferite al mondo del vino.

- **IGT:** indicazione geografica tipica. Viene assegnato ai vini la cui produzione avviene nella rispettiva indicazione geografica, le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85% da tale zona geografica, con indicate le caratteristiche organolettiche.
- **DOC:** denominazione di origine controllata. È la denominazione usata in enologia che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del prodotto sul quale è apposto il marchio. In pratica, un prodotto DOC, come un DOP, è uno di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani.
- **DOCG:** denominazione di origine controllata e garantita. Il contrassegno DOCG è sinonimo di garanzia, circa l'origine e la qualità del prodotto vinicolo. Questa denominazione viene ottenuta dai vini che sono stati riconosciuti DOC per almeno 10 anni e che superano delle attente analisi organolettiche e chimico-fisiche.

LE DIFFERENZE TRA DOC E DOP

DOC

- indica un prodotto in cui è testimoniata l'origine controllata, è tipica del territorio italiano;
- è utilizzato nel settore vinicolo.

DOP

- è legata all'Europa;
- è attribuito ai prodotti alimentari (ad esclusione del vino e altri alcolici)



Quali sono gli strumenti della proprietà industriale cui possono fare ricorso coloro che operano nel settore agroalimentare?

3. IL DIRITTO D'AUTORE IN CUCINA

IL DIRITTO D'AUTORE IN CUCINA

La Legge sul diritto d'autore n. 633 del 22/04/1941 offre tutela alle opere dell'ingegno di carattere creativo che appartengono alla letteratura, alla musica, alle arti figurative, all'architettura, al teatro ed alla cinematografia, in qualsivoglia modalità di espressione.

In tal senso l'elenco delle opere dell'ingegno tutelate ai sensi della suddetta legge è ritenuto dai più un elenco meramente esemplificativo, potendosi dunque ricomprendere nell'elenco di cui agli articoli 1 e 2 della Legge sul diritto d'autore, anche ulteriori opere non espressamente indicate a patto che siano creative.

IL DIRITTO D'AUTORE IN CUCINA

In materia è stata particolarmente rilevante una sentenza del Tribunale di Milano, in particolare la sentenza n. 9763 del 10/07/2013, nell'ambito della quale è stato ritenuto che possono trovare protezione, non tanto i contenuti delle ricette o le istruzioni fornite per le varie fasi di preparazione dei piatti, “quanto piuttosto (la) forma espressiva delle stesse”. Pertanto, la ricetta in sé e per sé non è stata ritenuta tutelabile ai sensi del diritto d'autore (sia perché l'idea di piatto in sé e per sé non trova tutela per i principi alla base del diritto d'autore in considerazione di quanto sopra indicato), mentre possono godere di protezione i) la creativa espressione formale e letteraria della ricetta in sé e ii) l'impiattamento del piatto, purché sia rinvenibile l'apporto creativo dell'autore.

La ricetta in sé e per sé non è tutelabile dal diritto d'autore in quanto l'idea di un piatto non è di per sé tutelabile ai sensi della normativa di riferimento, ciò anche in quanto non è possibile affermare l'originalità di piatti che fanno parte della cultura collettiva (es. spaghetti al pomodoro, risotto giallo).

IL DIRITTO D'AUTORE IN CUCINA

E' altresì necessario tenere a mente che – nel nostro ordinamento – al titolare del diritto d'autore sono riconosciuti sia i diritti di sfruttamento economico della propria opera che i c.d. diritti morali d'autore, ossia il diritto dell'autore a essere riconosciuto quale autore dell'opera e di opporsi a qualsivoglia modifica della propria opera.

Sicché, anche in relazione alle ricette, possono emergere dei profili rilevanti ove siano violati i diritti morali degli autori.

4. IL SEGRETO INDUSTRIALE E LE RICETTE CULINARIE

IL SEGRETO INDUSTRIALE E LE RICETTE CULINARIE

Le ricette possono essere tutelate anche come segreti industriali.

A tal fine è necessario che vengano rispettati i requisiti richiesti espressamente dalla normativa dettata in materia, ai sensi dell'articolo 98 comma 1 del Codice della proprietà industriale.

In particolare, le informazioni devono:

- “essere sotto il legittimo controllo del detentore”: non è necessario, a tal fine, che siano detenute unicamente dall'imprenditore che sfrutta tali informazioni, ma possono essere conosciute anche dai terzi (come i dipendenti dell'imprenditore) che ne vengano a conoscenza nell'ambito del proprio rapporto con l'imprenditore stesse;
- “segrete”: nel senso che non siano nel loro insieme o nella precisa configurazione e combinazione dei loro elementi generalmente note o facilmente accessibili agli esperti ed agli operatori del settore;
- “abbiano valore economico in quanto segrete”: questo requisito è soddisfatto quando le informazioni forniscono un vantaggio competitivo all'impresa;
- “siano sottoposte a misure da ritenersi ragionevolmente adeguate a mantenerle segrete”: prevedere misure logiche (suddivisione di diverse informazioni riservate in aree separate, con criteri di accesso diversificati); misure fisiche (interdizione di aree dell'azienda accessibili solo a determinati dipendenti, uso di casseforti, armadi chiusi a chiave, sistemi informatici provvisti di accessi riservati a cartelle tramite username e password) e misure di protezione giuridica (vincoli contrattuali nei confronti dei terzi che possano dovere accedere alle informazioni riservate, per esempio sotto forma di clausole di confidenzialità, solitamente assistiti da penale in caso di violazione, non disclosure agreement; circolari interne, protocolli).

IL SEGRETO INDUSTRIALE E LE RICETTE CULINARIE

Nel settore del food & beverage, oggetto di protezione tramite segreto industriale possono essere:

- il processo produttivo;
- la composizione del prodotto.

Il regolamento (UE) n. 1169/2011 impone una serie obblighi informativi da riportare nell'etichettatura dei prodotti pre-imballati, tra cui, la lista degli ingredienti adoperati in ordine ponderale decrescente.

In *primis*, va evidenziato che non è prescritto di precisare il peso o la percentuale di ogni singolo ingrediente.

In secondo luogo, la chiave del successo di molti prodotti, tra cui la “Coca-cola” sta negli aromi.

Gli aromi possono essere designati anche solo scrivendo «aroma/i» accompagnato eventualmente dall'aggettivo «naturale» se sussistano determinati requisiti individuati dal regolamento. Non è dunque necessario precisare la sostanza da cui l'aroma è tratto [infatti nell'etichetta della Coca-Cola è scritto solo “aromi naturali (inclusa caffeina)”].

IL SEGRETO INDUSTRIALE E LE RICETTE CULINARIE

Il tema dei segreti commerciali è rilevante per numerosissime realtà imprenditoriali che in alcuni casi fondano interamente il proprio successo commerciale su tali asset intellettuali.

Si pensi ad esempio alla Coca Cola, un prodotto che ha riscosso un grande successo anche grazie alla strategia messa in atto dalla proprietaria della relativa ricetta – la società statunitense The Coca Cola Company – che ha scelto di mantenere segreta la formula di tale bevanda creata nel lontano 1886. La ricetta della Coca Cola è certamente qualificabile come “segreto commerciale”.



IL SEGRETO INDUSTRIALE E LE RICETTE CULINARIE

Ovviamente, se il procedimento “segreto” (ammesso che lo sia effettivamente) venisse rivelato dallo stesso chef nel corso, ad esempio, di un programma televisivo, ogni tutela verrebbe meno. E, in ogni caso, il ricettario della nonna non può rientrare nella fattispecie.

5. SI PUÒ TUTELARE L'IMPIATTAMENTO?

SI PUÒ TUTELARE L'IMPIATTAMENTO?

L'impiattamento, cioè la presentazione estetica di una pietanza può essere tutelata.

Gli strumenti utili a tale scopo sono:

- il diritto d'autore: nel caso in cui l'impiattamento presenta un carattere creativo (nelle due componenti della novità e dell'originalità) e un valore artistico, ossia il riconoscimento come opera d'arte da parte degli ambienti culturali di riferimento;
- la registrazione del design: si tratta di uno strumento utile per proteggere l'aspetto esteriore del prodotto; a condizione che ricorrano i requisiti della novità e del carattere individuale (nel senso che l'impressione generale che l'immagine suscita nell'utente informato differisce da altre immagini di simili prodotti);
- il marchio: ad esempio si potrebbe pensare di registrare il nome di un proprio piatto originale.

MA QUALI SONO GLI STRUMENTI DELLA PROPRIETA' INDUSTRIALE PER TUTELARE LE CREAZIONI ARTISTICHE DEGLI CHEF?

- avere ben in mente se si desidera creare un marchio (es: è il caso della Nutella o Latterie Vicentine) o una linea di prodotti con possibili applicazioni industriali degne quindi di tutele tramite brevetti nazionali o internazionali, oppure semplici creazioni artigianali per le quali la più ampia diffusione è l'obiettivo prescelto;
- aggiungere alle immagini del piatto e alla procedura delle ricette la **copyright notice**, ossia il nome dell'autore, l'anno di realizzazione e logo copyright;
- laddove si utilizzino piatti e ricette di altri autori citare la relativa paternità per evitare atti di concorrenza sleale per imitazione servile e appropriazione di pregi;
- stipulare accordi di riservatezza tra collaboratori e dipendenti a tutela delle ricette e del segreto industriale.

6. LE RICETTE COME DESIGN

LE RICETTE COME DESIGN/MODELLI

È possibile tutelare alcuni aspetti tecnici del prodotto tramite la registrazione per disegni e modelli. In pratica, si tratta di tutelare l'aspetto del prodotto qualora questo abbia caratteristiche di novità e carattere individuale.

LE RICETTE COME DESIGN/MODELLI

Un prodotto ha carattere individuale quando «l'impressione generale che suscita nell'utilizzatore informato differisce» da quella suscita da precedenti disegni/modelli già noti.

Gli chef possono registrare le immagini dei loro piatti a condizione che abbiano un aspetto originale e innovativo.

Si parla anche di Food Design: un prodotto di Food Design deve essere in possesso di precisi requisiti. Anzitutto, deve essere progettato in modo da offrire la migliore interazione possibile a chi lo utilizza. Inoltre, deve essere effettivamente utile, riproducibile e, ultimo ma non meno importante, gradevole sotto il punto di vista estetico. Es: Cookie Cup la tazzina del caffè commestibile fatta con una cialda di biscotto croccante.



7. UNA RICETTA È BREVETTABILE?



UNA RICETTA È BREVETTABILE?

La risposta è sì, si può, ma la questione non è banale né scontata.

Per poter depositare un brevetto bisogna che sussistano tutte e tre le caratteristiche di:

- novità: prevede che ci sia l'uso di ingredienti o procedimenti nuovi, non presenti nello stato dell'arte;
- attività inventiva: prevede la risoluzione di un problema tecnico in modo non banale;
- applicazione industriale: il prodotto alimentare o la ricetta in questione devono essere replicabili a livello industriale, senza che il risultato dipenda dalla bravura di un esecutore rispetto a un altro.

UNA RICETTA È BREVETTABILE?

Una ricetta di cucina è sostanzialmente composta da una lista di ingredienti e da un metodo che insegna come unirli tra loro per cui è, in sintesi, un procedimento che consente di ottenere un prodotto. Nell'ambito del cibo, si può parlare di:

- brevetto di prodotto (se questo riguarda un prodotto alimentare) o
- brevetto di procedimento (se questo riguarda il metodo usato per arrivare al prodotto, ossia la ricetta).

COME BREVETTARE UNA RICETTA

Non è facile ottenere un brevetto per una ricetta: è infatti molto probabile che essa manchi di novità, data l'enorme quantità di preparazioni culinarie ideate nei secoli, e di attività inventiva, in quanto data dalla combinazione di ingredienti comuni già noti.

Tuttavia, la novità in sé non basta. Ad esempio, non è sufficiente realizzare una ricetta mediante unione di alimenti che non siano mai stati utilizzati insieme tra loro per creare un alimento, se tale combinazione di alimenti non porti ad un effetto tecnico nuovo ed inaspettato.

Per fare un esempio, l'aggiunta di zucchero in una ricetta che non lo aveva mai previsto al fine di rendere tale ricetta dolce, pur rendendo la ricetta nuova, non potrebbe essere ritenuta inventiva in quanto l'effetto finale (la dolcezza) risulterebbe ovvio.

Ancora, l'unione insolita di più ingredienti non può essere considerata inventiva (e quindi brevettabile) se l'effetto finale sia semplicemente quello di avere un gusto diverso dato dalla sovrapposizione dei gusti dei singoli alimenti.

COME BREVETTARE UNA RICETTA

Pertanto, per poter brevettare una ricetta o un nuovo alimento composto dall'unione di alimenti noti uniti tra loro in maniera insolita (e quindi nuova) è necessario che vi sia un'interazione tra tali alimenti tale che si abbia un effetto tecnico inaspettato, quale un miglioramento nel comportamento da parte degli altri elementi (ad esempio riduzione del contenuto in zuccheri, migliore lievitazione, maggiore digeribilità, etc.).



Il vero problema resta quello di cercare di ottenere l'esclusiva sulla ricetta intesa non come testo scritto ma come insegnamento su come realizzare un determinato piatto o alimento.

PIATTI BREVETTATI

Uno dei più noti piatti dello chef Massimiliano Alajmo (Le Calandre di Padova, tre stelle Michelin) è la Pizza al Vapore, una reinterpretazione innovativa e creativa della pizza tradizionale. La pizza al vapore di Alajmo si distingue dalle pizze tradizionali per la sua cottura, che avviene al vapore invece che in forno. Questo metodo di cottura conferisce alla pizza una consistenza più leggera e soffice rispetto alla classica pizza cotta in forno.



PIATTI BREVETTATI

Anche lo chef Perbellini ha brevettato la sua cotoletta “Milanese cotta e cruda”: *“Per realizzarla mi sono concentrato sui contrappunti, a partire dalla combinazione di elementi opposti e complementari per far vivere al palato una doppia sensazione, gustosissima, netta ed equilibrata. – afferma lo chef – Il morbido crudo con la sua freschezza rende ancora più sublime la parte cotta, porosa e croccante, in un connubio che esalta il sapore deciso e la distintiva leggerezza conferita dalla speciale panatura”.*





GRAZIE PER LA VOSTRA ATTENZIONE.