

## 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?

**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



©123rf/miguelpuga

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. ●



## Decálogo para detectar y evitar fraudes en la alimentación

NATALIA ÁLVAREZ LATA. PROFESORA TITULAR  
DE DERECHO CIVIL DE LA UNIVERSIDAD DE A CORUÑA

Uno 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 quie-

**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**

re comer (caso de alergias, alimentos no tolerables física o moralmente) y también para no pagar de más por lo que consume (denominaciones de origen, alimentos que no son exactamente lo que dicen ser...). En este panorama complejo, hay diez claves que debe tener en cuenta el consumidor:

1º El alimento se conceptúa ampliamente (vid. art. 2 Reglamento UE 178/2002); además, todo alimento (con independencia de que haya sido transformado o que se encuentre en su estado natural) es “producto” a los efectos del régimen aplicable a la responsabilidad civil.

2º Acaba de entrar en vigor la regulación sobre los “nuevos alimentos” (*novel foods*): el Reglamento UE 2015/2283 establece los procesos de autorización de estos nuevos alimentos (estructuras moleculares modificadas, algas, hongos, partes de plantas, insectos, nanomateriales) si no presentan riesgos para la salud.

3º Respecto a cualquier alimento, el consumidor tiene derecho a que los bienes puestos en el mercado sean seguros: no pueden presentar riesgo alguno para la salud de las personas o únicamente los riesgos mínimos compatibles con un nivel elevado de protección de la salud.

4º Este derecho se ejercita *erga omnes*: frente al productor, importador, distribuidor, vendedor y suministrador final, en las condiciones que se establezca la legislación; pero son todos los agentes responsables en la cadena alimentaria (se incide en los sistemas para garantizar la trazabilidad de los productos).

5º El consumidor tiene derecho a la información sobre los riesgos susceptibles de una utilización previsible de los bienes y, asimismo, sobre sus características: naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.

6º En este sentido, es crucial regular lo que deben poner las etiquetas de los alimentos: las normas de etiquetado general están previstas en el Reglamento UE 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor –aunque hay otras normas que concretan dicho reglamento para determinados productos; por ej. para la carne: Reglamento de ejecución 1337/2013.

7º Ese deber de información no sólo alcanza al alimento que adquirimos en el súper sino, cómo no, al que nos ofrecen en los restaurantes: las cartas deben contener información veraz sobre los productos que componen los menús –y hay mucho que mejorar en este tema: el “gato por liebre” en el pescado arroja datos bastante preocupantes (según el último informe de AZTI).

8º No se puede atribuir a un bien características o propiedades que no posea, es decir, no cabe emplear técnicas de marketing engañosas que atribuyan declaraciones nutricionales y propiedades saludables a los alimentos que no sean veraces y que no estén autorizadas –se han de cumplir ambos requisitos- (cfr. Reglamento UE 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales y propiedades saludables de los alimentos).

9º En muchos productos, las normas de calidad velan por la concreta identificación de los mismos, entre otras cosas, para evitar errores y fraudes al consumidor (vid. la diferenciación entre los conceptos de bellota, cebo de campo, cebo o ibérico en el RD 4/2014).

10º El incumplimiento de la normativa hace derivar responsabilidades disciplinarias (o incluso penales) en los diferentes operadores; y ello al margen, por supuesto, del derecho del consumidor a ser resarcido de los daños personales, patrimoniales o morales, cuando desafortunadamente se le irroguen. ●

**SEGURIDAD E INFORMACIÓN SON LOS DOS EJES SOBRE LOS QUE BASCULA LA EVITACIÓN DE FRAUDES: POR UN LADO, LOS ALIMENTOS Y CUALQUIER MANIPULACIÓN HAN DE SER OBJETIVAMENTE SEGUROS Y, POR OTRO, EL CONSUMIDOR HA DE ESTAR INFORMADO SOBRE LO QUE COME**

## Vino y derecho: desde roma hasta hoy

JOSÉ LUIS PALMA FERNÁNDEZ. DOCTOR EN DERECHO.  
LETRADO DEL CONSEJO DE ESTADO. OF COUNSEL  
DE GÓMEZ-ACEBO & POMBO ABOGADOS SLP

**N**o existe mejor exponente del mundo jurídico agroalimentario que el mundo del vino, que camina inexorablemente unido al mundo del Derecho como atestiguan numerosos momentos históricos.

En el siglo I de nuestra era, Lucio Junio Moderato Columela señaló en el Prefacio a Publio Silvino de sus ‘Doce Libros de la Agricultura’ (auténtico *rending topic* -en pergamino- del siglo primero) que dedicaba tres libros (el Tercero, Cuarto y Quinto) al cultivo de la vid. Y lo hacía porque —decía respecto a la vid—: “la anteponeamos justamente a todas las plantas, tanto por la dulzura de su fruto como por la facilidad con que corresponde al cuidado de los mortales, casi en todos los países y bajo todos los climas”.

Bien debió de ir el fomento del cultivo de la vid hasta el punto que hoy diríamos que murieron de éxito puesto que el emperador Domiciano ordenó



descepar gran parte de la viñas del imperio (dicen unos que para limitar los vinos galos frente a los romanos y dicen otros que para fomentar el cultivo del cereal).

Toda la historia del vino en España está jalonda de continuas referencias a la intervención del poder público en el mundo del vino, a las graves consecuencias de su consumo inmoderado y a la simultánea batalla jurídica contra “malvados” caldos extranjeros que entorpecen, limitan u obstruyen la inopinable bondad de los vinos españoles. Y eso no es sino Derecho en estado puro.

En un delicioso libro debido a la pluma de Miguel Herrero García que se dedica a las bebidas en España en el siglo XVI, se lee —por lo que respecta a lo que aquí nos concierne- lo siguiente:

“Dime qué bebes y te diré en qué estado de cultura te encuentras. Los vinos señalan el nivel de refinamiento y espiritualización de los hombres.”

Detengámonos, como siguiente hito, en el año 1855 y en la inauguración en Madrid de la Escuela Central de Agricultura.

En ese acto y muy al gusto de la época, Juan Eugenio Hartzenbusch —el insigne literato tenido entonces por uno de los poetas más preclaros de nuestro país- tuvo ocasión de decir lo siguiente (tengan en cuenta que la moda de las presentaciones dictaba que se leyeran poesías en lugar de poner un power point como hacemos ahora):

*“Ostenta con ufanía  
Su vino célebre el Rhin  
Es fuerza que tenga fin  
Esa injusta nombradía  
Las cepas de Andalucía  
Rinden jugo superior...”*

Y ahora concluyo el recorrido devolviéndoles a la prosaica realidad con un párrafo del plúmbeo Reglamento (UE) 2017/2393 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2017

**DESDE ROMA  
HASTA LA  
ACTUALIDAD  
LEGISLATIVA DE  
AYER POR LA  
MAÑANA TODOS  
LOS DOCUMENTOS  
JURÍDICOS  
COINCIDEN  
EN UN PUNTO  
INDUDABLE: EN  
LA NECESARIA  
INTERVENCIÓN  
DEL PODER  
PÚBLICO SOBRE  
LA VIÑA Y EL VINO**

(más conocido como Reglamento de modificación del Reglamento Omnibus), que constituye la última ola de la motorización legislativa europea, tanto que está pendiente de desarrollar todavía en España: “Con el fin de garantizar la protección de los aguardientes de vino con indicación geográfica contra el riesgo de apropiación indebida de la reputación, debe permitirse a los Estados miembros aplicar la normativa de autorizaciones para plantaciones de vid aptas para producir vinos con indicación geográfica también a los vinos aptos para producir aguardientes de vino con indicación geográfica.”

Podrán ustedes encontrar compilaciones y agregaciones de normas relativas al sector vitivinícola. Pero -comprendan que debo decirlo modestamente, pero debo decirlo- el “Memento del vino 2018-2019” que he coordinado aspira a cubrir: la inmediatez práctica, el saber sistemático y la atención de los inmensamente complejos y diversos aspectos del mundo del vino.

Dentro del análisis de la Viña se analiza la forma de tenencia de los viñedos, el régimen de autorizaciones de plantación, las variedades de la vid y sus diversas plantas, las declaraciones obligatorias, el registro vitícola, etc.

El examen del vino y sus derivados (segunda parte de la obra) nos lleva a las categorías de los productos vitícolas, las prácticas enológicas y el almacenamiento, las declaraciones de existencias, el transporte del vino, el etiquetado ...

La parte tercera se dirige a los vinos de calidad. Lo que ustedes verán en el libro es igual que una viña: solo la planta exterior, porque la raíz-mucho más profunda y densa- está debajo de tierra.

Se completa luego la exposición con una visión sobre el mundo institucional del vino.

El vino y la cadena alimentaria son la parte penúltima de la obra. Por fin la obra concluye con la regulación fiscal del mundo del vino. Nada hay más descriptivo de la complejidad de este sector que lo que hace muchos años vi en la dedicatoria de un libro legal sobre el sistema tributario: “Igualito que un nublao, de tiniebla y pederná”.

Una parte novedosa es que se citan 130 dictámenes del Consejo de Estado: son el producto de la experiencia del Consejo de Estado en la materia desde los viejos dictámenes sobre los Fondos de Ultramar hasta los más recientes de la última gran reforma de los reales decretos de 2017.

En definitiva, un libro de formato novedoso sobre un tema clásico respecto de una materia absolutamente apasionante. Espero que les guste, como un buen vino. ●