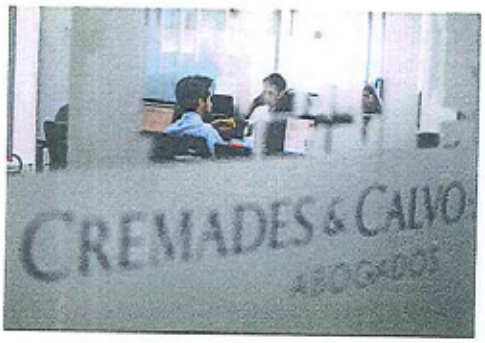
## El marco jurídico

# EL PRIMER PASO HACIA LA REGULACIÓN LEGAL DE LA GASTRONOMÍA

**Cocineros y abogados debaten sobre los derechos de autor, la situación de los cocineros en prácticas o la protección de los consumidores en el I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía.**

Texto **BENITO GUERRERO** @benitojguerrero

**APOYO INSTITUCIONAL**
Rafael Catalá, ministro de Justicia, fue el encargado de inaugurar el congreso. De este modo, mostró el compromiso del Gobierno con un sector muy importante para la economía española y que tiene un papel fundamental en la cultura del país.




La creciente importancia de la gastronomía en la economía y la cultura española ha puesto de manifiesto la falta de regulación que sufre el sector. Esto ha llevado a los profesionales a aliarse, en los últimos meses, con los máximos representates de la judicatura y el derecho para impulsar una Ley Integral de Gastronomía.

El primer paso hacia la aprobación de esa nueva norma ha sido el I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía celebrado en Madrid en el marco de la cumbre anual *Hospitality Innovation Planet* que ha tuvo lugar en Ifema el pasado mes de febrero. El encuentro fue inaugurado por el ministro de Justicia, Rafael Catalá; el presidente de la asociación Amigos de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Anson y Javier Cremades, presidente de la firma Cremades & Calvo-Sotelo. La organización del cónclave corrió a cargo del despacho de abogados, la mencionada asociación gastronómica y la Federación de Cocineros y reposteros de España (Facyre), presidida por el *chef* Mario Sandoval.

En las mesas de trabajo se desarrollaron diversos temas para su investigación y debate. Entre ellos esaban la propiedad intelectual de las creaciones gastronómicas, la competencia y la calidad alimentaria. También hubo tiempo para valorar la incorporación de la gastronomía y la nutrición al sistema educativo. Y se aprovechó también para aclarar el papel fundamental de la administración a la hora de intervenir en este campo mediante la producción normativa.

*Cambio16* ha reunido a Rafael Anson; a Alfredo Gómez-Acebo, socio de Cremades & Calvo-Sotelo y secretario de la Asociación Europea de Derecho y Gastronomía y a Juan Antonio Medina, *chef* del restaurante A'Barra y miembro de Facyre. Ellos representan los tres pilares organizativos del congreso, que valoran algunos de los temás más relevantes que se han tratado en el encuentro.

**REACCIONES**
**"El I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía se ha revelado como un paso importante para crear un marco jurídico cierto de la gastronomía y para promover su seguridad jurídica", reflexiona Rafael Anson.**

**¿Qué acuerdos se han llevado a cabo en el Congreso?**
**Rafael Anson** Creo que el congreso se ha revelado como un paso importante para crear un marco jurídico cierto de esta actividad. Y se ha propuesto contribuir a promover la seguridad jurídica de la gastronomía y de la actividad que desarrollan sus autores, por el valor cultural y social intrínseco de la comida en la sociedad. También se ha decidido fomentar la protección de los derechos incardinados alrededor del sector gastronómico en sus diferentes ramas y sectores. Pero, por encima de todo, el congreso, el primero de su categoría a nivel mundial, ha servido como impulso para una Ley Integral de la Gastronomía que es cada vez más necesaria.
**Alfredo Gómez-Acebo** El principal acuerdo, resultado de las conclusiones alcanzadas en el congreso, es la de promover una revisión sectorial de la normativa que afecta a la gastronomía, para dar lugar a una ley de protección integral de este sector. Cada vez más juristas (abogados, profesores, jueces, magistrados) coinciden en la firme convicción de que la gastronomía, junto con la industria que la rodea, merece un mayor y detenido análisis desde el punto de vista jurídico para su debida organización, sistematización y articulación normativa.
**Juan Antonio Medina** Más que acuerdos en este primer congreso lo que hemos conseguido es abrir una puerta muy importante para trabajar en conjunto y conseguir en un futuro cercano unas bases juridicas actualizadas a los tiempos que corren.

**¿Cuáles son los siguientes pasos que hay que dar para la consecución de los objetivos del congreso?**
**A.G-A.** En primer lugar, se han iniciado los correspondientes trabajos por parte de los organizadores del congreso para hacer real esta iniciativa normativa de protección integral de la gastronomía, de forma que se está haciendo partícipe de la misma a los ministerios implicados en el sector y a todas las comunidades autónomas con el objeto de que contribuyan al enriquecimiento y fortalecimiento de esta realidad social, económica e industrial. Así mismo, se van a elevar a las instituciones comunitarias las correspondientes propuestas vinculadas a este nuevo entorno regulatorio. Por su parte, los agentes implicados en el sector de la gastronomía podrían, en paralelo a la nueva configuración del marco normativo, elaborar códigos de conducta a los cuales adherirse y someterse, medios éstos que pueden ser promovidos por el precitado nuevo ordenamiento.

**¿Qué se quiere proteger con esta nueva legislación?**
**A.G-A.** Se pretende proteger la consolidación e impulso de este sector, referencia de nuestra cultura y economía. Para ello, se espera consolidar cuatro pilares básicos del mismo: la protección del autor, a quien se le debe asistir para ver protegida su obra culinaria y su proceso de creación de forma integral, además del fomento de la innovación; el correcto establecimiento del marco laboral de esta actividad, debiendo fomentarse la nítida separación entre las relaciones laborales y las relaciones de formación entre el empresario y el profesional; la figura del consumidor, como destinatario de la producción gastronómica; por último, la educación alimentaria y la introducción de conceptos saludables de nutrición y gastronomía en los programas de formación con el objeto de prevenir y reducir las nocivas consecuencias de las actuales dietas rápidas, alimentos elaborados de forma industrial, hábitos alimentarios dañinos y elementos perjudiciales empleados en la elaboración de productos consumibles.

**¿Cómo influirán estas nuevas medidas en el consumidor?**
**R.A.** Por el momento no van a influir de una manera concreta y, en todo caso, los efectos de los nuevos desarrollos jurídicos de la gastronomía serán una lluvia fina en el curso de los próximos años, cuando la Ley Integral de Gastronomía se apruebe y ejecute. Creo que el consumidor acabará reconociendo de una manera más seria que en la actualidad la autoría intelectual de una receta y, por ende, la creatividad de un cocinero, entre otros avances que iremos comprobando.
**A.G-A.** Sin duda le ha de influir pues es el destinatario último de esta iniciativa que espera proteger los esfuerzos creativos y de investigación de los profesionales, mayor seguridad en el entorno laboral, un control más eficiente por las administraciones respecto de las obligaciones de los profesionales –sobre los cuales pesa, todo hay que decirlo, una desmesurada cantidad de normas-, y cómo no, al pretender introducir una mayor y mejor educación alimentaria y nutricional.

**¿Y en los chefs?**
**J.A.M.** Las medidas que se tomen no serán solo de los chefs, tienen que ser de todos los departamentos y seg-

## LA PETICIÓN DE LOS CHEFS

"Para seguir creciendo se tiene que ir de la mano de los profesionales del sector que viven día a día los probelmas, para ser capaces de darles una solución. Las decisiones que se tomen se deben tomar en consecuencia y no desde un despacho", explica Medina.

## LOS CONSUMIDORES

Para Alfredo Gómez-Acebo "las medidas que se tomen influirán también en el consumidor, pues es el destinatario último de esta iniciativa que espera proteger los esfuerzos creativos y de investigación de los profesionales, la seguridad en el entorno laboral, las obligaciones de los cocineros y otros temas de interes para el usuario".

**"Nuestra cocina cumple con las 'cuatro eses': saludable, sostenible, solidaria y satisfactoria. Unos adjetivos que explican su importancia en la sociedad actual", explica Rafael Anson**

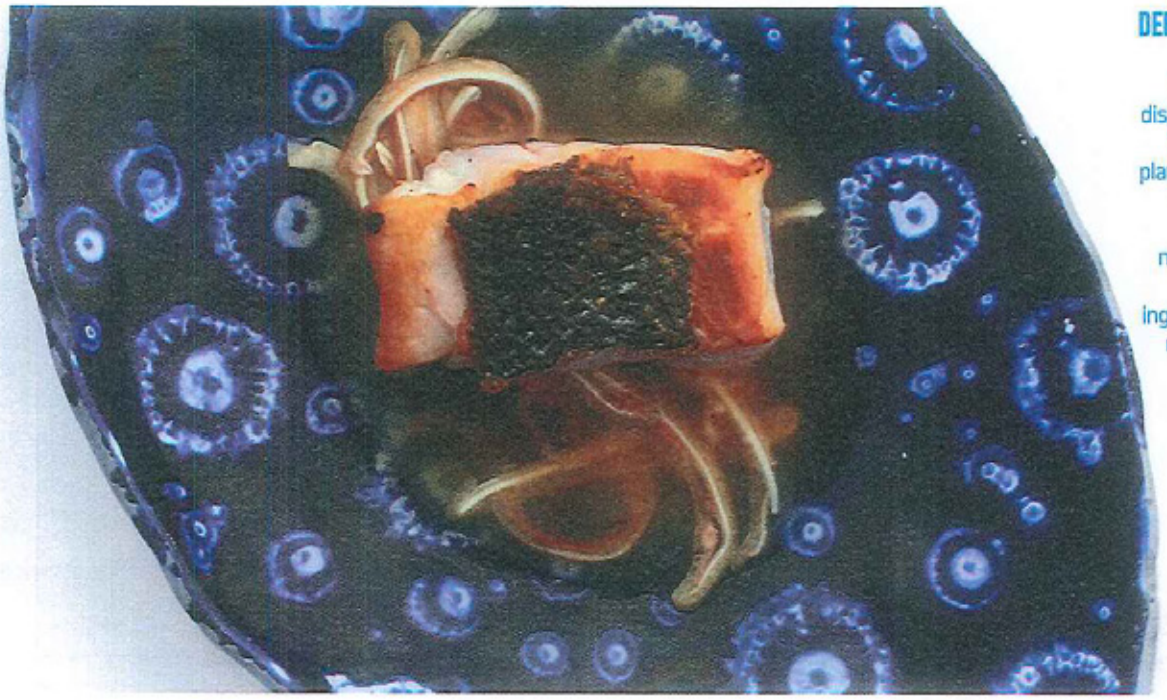
**PROTECCIÓN LEGAL**
"No existe un régimen jurídico concreto que proteja un plato. Éste, como tal, es el resultado de un proceso que, además, lleva consigo aparejados otros objetos de protección", explica Alfredo Gómez-Acebo.

mentos que tiene el sector gastronómico (restaurante, bares, catering, colectividades, tabernas, etc...).

**¿Qué le piden los chefs a la nueva legislación?**
**J.A.M.** Para seguir creciendo se tiene que ir de la mano de los profesionales del sector que viven el día a día de los problemas, para ser capaces de darles una solución, las decisiones que se toman deberían de estar consensuadas y no tomarlas desde un despacho.

**¿Se puede blindar o registrar legalmente un plato?**
**A.G-A.** El plato, como tal, es el resultado de un proceso que, además, lleva consigo aparejados otros objetos de protección. Podemos identificar algunos objetos de protección: la receta, el título del plato, la técnica de elaboración, una carta, la presentación o disposición del producto en el plato, una fotografía de ese plato y, próximamente marcas gustativas, táctiles u olfativas. No existe un régimen jurídico concreto que proteja un plato. Nos referiríamos, en todo caso, a los derechos de autor de ese plato y la normativa de propiedad intelectual califica como objeto de protección las creaciones originales de ese autor. Esa propiedad intelectual no solo confiere al autor, por esa creación, unos derechos vinculados a su personalidad, los derechos morales –que implican el derecho a decidir sobre si ese plato se puede 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–. Ahora bien, el derecho de autor no existe en todo caso: entra en juego cuando pasamos del ámbito de formas de elaboración universal o tradicional de un plato a elaboraciones más sofisticadas, derivaciones, transformaciones, evoluciones, creaciones derivadas de la introducción de nuevas técnicas o tras un proceso de investigación. Es decir, cuando se da una

**UNA MESA CONSOLIDADA**
Los platos que aparecen en este reportaje pertenecen al restaurante A'Barra (Calle del Pinar, 15). Este local es, para muchos, una de las mejores aperturas que tuvo Madrid en 2016. Ofrece una cocina que conjuga productos de primera calidad trabajados con una gran técnica, presentados con sencillez y con un precio muy razonable para este nivel culinario.



**DERECHOS DE AUTOR**
Juan Antonio Medina no estaría dispuesto a pagar por los derechos de un plato de otro cocinero. "La cocina no son instrumentos de música, trabajamos con los mismos ingredientes y con los mismos métodos".

creación original, cuando existe "altura creativa", como señala nuestra jurisprudencia.

**J.A.M.** Es un tema que tiene muchas horas de largo trabajo y muchos debates. En la actualidad, pienso que es imposible. No estaría dispuesto a pagar por los derechos de un plato de otro creador. En las cocinas se trabaja con los mismos ingredientes, los métodos de cocinado son los mismos para todos, incluso las marcas de las vajillas, en ocasiones, los restaurantes utilizan las mismas y personalmente pienso que la cocina no son notas de música.

**¿Cambiará el modo de disfrutar de la gastronomía, tal y como lo conocemos hoy, después de esta legislación?**

**R.A.** Creo que el disfrute de la buena mesa es siempre un momento individual que no conviene relacionar demasiado con los contenidos jurídicos. Por eso, no creo que la repercusión sea grande. Será mucho más importante para el chef creativo, puesto que la sociedad empezará a valorar mucho más que hasta ahora la singularidad de su autoría. Me parece un gran paso hacia adelante. Yo también destacaría que el Ministerio de Justicia, cuyo titular, Rafael Catalá, inauguró el Congreso, se ha comprometido a estudiar las conclusiones de este congreso y enviarlas también a Bruselas. Porque estoy convencido de que la cobertura legal de la creación gastronómica es un camino imparable.

**¿Qué objetivos persiguen los Amigos de la Real Academia de Gastronomía?**

**R.A.** Es una asociación cultural sin ánimo de lucro que se fundó en 2011 para apoyar y dar a conocer la labor de la Real Academia de Gastronomía como institución protectora y promotora de la gastronomía española. Reúne a personas y empresas interesadas en la gastronomía, cuya aportación contribuye a poder realizar acciones y proyectos destinados a difundir y promover el gran patrimonio que es nuestra cocina. La asociación cuenta con el respaldo de un patronato de empresas, todas líderes a nivel nacional, que componen el equipo de Empresas Fundadoras Protectoras. La asociación y la Real Academia de Gastronomía mantienen una estrecha relación que se rige por un convenio de colaboración por el cual la asociación informa a la RAG de sus actividades y proyectos para su aprobación.

**ESTÁ COMO NUNCA**
Para Rafel Ansón la gastronomía española "está en el mejor momento se su historia. España ha lanzado a todo el mundo culinario "la cocina de la libertad", tanto para el cocinero como para el comensal.

**¿En qué momento se encuentra la gastronomía española ahora?**

**R.A.** Desde mi punto de vista, en el mejor momento de su historia. España ha lanzado a todo el mundo culinario "la cocina de la libertad" tanto para el cocinero como para el comensal y que permite todos los formatos y todas las ocasiones gastronómicas. Creo que ha enriquecido de manera extraordinaria el universo de la buena mesa. Además, nuestra cocina actual cumple con lo que me gusta llamar "las cuatro eses", puesto que es "saludable, sostenible, solidaria y satisfactoria", cuatro adjetivos que explican la importancia que tiene en la sociedad actual. Y en todo el mundo se reconoce la capacidad de innovación de nuestros cocineros, la diversidad de nuestras recetas, tanto las tradicionales como las de vanguardia, la riqueza de nuestros mercados locales y urbanos y la singularidad y calidad de los espacios (tabernas, bares, gastrobares, casas de comidas, cafés, restaurantes) en los que se puede descubrir. Razones de más para que de los 80 millones de personas que visitaron España en 2017, cerca de un tercio lo hicieron por razones estrictamente gastronómicas.

**J.A.M.** Está en un buen momento, tenemos una gastronomía inquieta, no para de estar en una constante evolución. Además, ahora las cocinas son más saludables y sin tantos fuegos artificiales. También pienso que nos encontramos en una burbuja gastronómica, la cual no sé a donde nos conducirá.