



Fortuna

Gastronomía >



Tarta Sacher, uno de los postres más copiados de la historia de la gastronomía. Getty

¿Hay plagio en una receta? Los cocineros exigen derechos de autor

- Los profesionales quieren definir el concepto de obra gastronómica
- Los abogados aconsejan sobre cómo defender una creación culinaria

PAZ ÁLVAREZ



(10)

Madrid | 20 FEB 2018 - 10:00 CET

no de los postres más plagiados de la historia de la gastronomía moderna es el *coulant* de chocolate. Una receta que el cocinero francés

Viena en 1832 por un aprendiz de repostería, Franz Sacher. “Son dos de los postres más copiados de la historia, dos ejemplos de lo que está pasando en la gastronomía y lo que queremos saber es cómo se puede proteger y si hay derechos a percibir”, señaló ayer el cocinero [Mario Sandoval](#), presidente de [Facyre](#) (Federación Cultural de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España) durante el primer Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía, organizado por el despacho [Cremades & Calvo-Sotelo](#) y la [Real Academia de la Gastronomía Española](#).

Una de las preocupaciones, en estos momentos, de los chefs es proteger la autoría culinaria, sobre todo en estos momentos en el que la gastronomía se encuentra en plena efervescencia, y es uno de los sectores económicos mejor valorados en España. “Los cocineros españoles han catapultado al país como referente internacional de la creatividad e innovación culinaria, pero ¿está esta creatividad protegida?, ¿es tangible el proceso creativo a la hora de hacer un plato?”. Fueron preguntas que lanzó Sandoval como representante de los cocineros. El primero en responderle fue el abogado y experto en arbitraje [Julio González Soria](#), quien señaló que no existen todavía los “instrumentos más adecuados, ni a nivel de las convenciones internacionales ni de los derechos internos, cuando se trata de la protección individual para la que todavía es necesario recurrir a las normas positivas generales relativas a los derechos de autor y propiedad intelectual, lo que es una demostración de que queda mucho tramo por recorrer en lo que se refiere al reconocimiento de las creaciones gastronómicas”.

El experto hizo hincapié en el artículo 10 de la Ley de Propiedad Intelectual, en el que se incluyen todas las creaciones originales literarias, artísticas o científicas expresadas por cualquier medio o soporte tangible o intangible, actualmente conocido o que se invente en el futuro. En este apartado se recogen los libros, folletos, discursos, conferencias e incluso el título de una obra, cuando sea original, ya que quedará protegido como parte de ella. Por tanto, la legislación española protege los derechos de los autores de obras literarias, artísticas o científicas, expresadas en cualquier soporte, cuya propiedad intelectual existe y les corresponde por el simple hecho de su creación, pero sin que ello “nos lleve al error de confundir el derecho moral del autor y la propiedad intelectual, y sus dos clases de derecho intelectual, personal e impersonal”.



Por ello, según González Soria, es de **importancia capital determinar la conceptualización de la creatividad** y su conexión con el derecho de autor, para después analizar el proceso creativo de una obra culinaria, con la finalidad de resolver si dicha creatividad culinaria puede enmarcarse entre la protegida por el derecho de autor. En este sentido, recomendó a las asociaciones profesionales más representativas del gremio de la cocina crear una comisión de trabajo, con el fin de redactar propuestas concretas para el reconocimiento de una creación culinaria como una obra artística y su posterior incorporación al derecho positivo. “Otro camino para seguir avanzando es el recurso a la vía judicial”, añadió el letrado. O lo que es lo mismo, acudir al Derecho comparado para ver las tendencias.

Y citó como ejemplo la jurisprudencia de los Países Bajos, en concreto en la decisión del **Tribunal del Distrito de Breda** que declaró que el derecho de autor puede abarcar no solo el aspecto literario de la receta, sino también su contenido. El Rechbank de Ámsterdam determinó que la protección del derecho de autor se extiende al contenido de la receta y contra los actos de ejecución o aplicación del mismo. **Se trataba de unos bombones idénticos, tanto en forma y color de decoración, que habían sido reproducidos con los mismos ingredientes.** Por tanto, por su forma interna como el interior se consideró que una reproducción no consentida. El experto en arbitraje, Miguel Ángel Serrano, señaló que es importante contemplar la creación culinaria desde un punto de vista global, como un todo, desde los libros de recetas, a la originalidad de los platos, a la fotografía de los mismos, el ambiente, la vajilla... En este sentido, apuntó el caso de una vajilla que a una determinada temperatura se iluminaba, “y había sido protegida para que terceros no se aprovecharan del esfuerzo de otros”.

El plagio es un problema que sufren, puntualizó **Antonio Selas**, socio de Cremades & Calvo Sotelo, aquellos que tienen éxito, y propuso como vía el registro de patentes, creado precisamente para fomentar y premiar la innovación y el esfuerzo. Pero, además, señaló que sería deseable que a la creación artística que recoge el derecho de autor se ampliara con las obras culinarias. “El mero imitador

nada aporta, se apropia de algo que creó otro. La competencia desleal es algo que no se ha aplicado en cocina” agregó Selas. También incidió en la idea de proteger a

carácter global, y es necesario modificar una ley obsoleta ante la fuerza de la creación”.

EL CASO DE LA GINEBRA MEDITERRÁNEA

Global Premium Brands creó en 2010 la ginebra Gin Mare, que a día de hoy se vende en 70 países. “Creamos un nuevo concepto de ginebra mediterránea, una idea diferente, que vimos que no estaba protegida, como lo está la ginebra London Dry”, relató Alfonso Morodo, director de [Vanguard](#). Y añadió que existe la protección de indicación geográfica típica, pero no tenía un punto de origen, ya que la zona que comprendía, el Mediterráneo, era demasiado amplia. “Después de siete años, no hemos podido registrar el concepto y estamos viendo que surgen copias, tanto a nivel nacional como internacional”.

Calidad frente a la cantidad. Por encima de todo, recalcó Francisco Millán, secretario de la Asociación de Derecho Agrario y Alimentario, es necesario proteger el interés del consumidor, que “ya presta más atención a la calidad que a la cantidad del producto”.

Archivado en

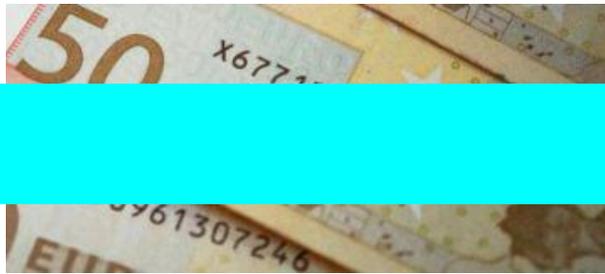
[MARIO SANDOVAL](#)[JAVIER CREMADES](#)[ABOGADOS](#)[PROPIEDAD INTELECTUAL](#)[PROPIEDAD](#)

Newsletter

CALCULADORA DE SALARIO

**Calcula tu sueldo neto
con los últimos cambios
fiscales**





Buscar bolsas y mercados

IBEX 35 NASDAQ EUR / USD

Buscar directivos y empresas

DIRECTIVOS EMPRESAS

En colaboración con infoempresa.com

Herramientas



Calcular IRPF



Simulador de hipoteca



Calcular sueldo neto



Planifica tu jubilación



Cambio de divisas



APP IOS



APP ANDROID

Te puede interesar

Los fabricantes acusan a Mercadona, Lidl y Dia de arrinconar sus innovaciones



¿Puedo desheredar a un hijo?



Este es el primer hombre que compró un coche por Amazon en España



Alierta vuelve a la carga: “Mirad que carraca de teléfono móvil tengo”



Lo más visto en CincoDías



GASTRONOMÍA >

¿Hay plagio en una receta? Los cocineros exigen derechos de autor



GRAN CONSUMO >

Los fabricantes acusan a Mercadona, Lidl y Dia de arrinconar sus innovaciones

DEBUT EN EL MERCADO >



El dueño de La Tagliatella saldrá a la Bolsa española por unos 2.000 millones



MOTOR >

Tesla: la lección aprendida que deja el accidente del Model 3



BANCO CENTRAL >

Cuál es el sueldo y las competencias del vicepresidente del BCE



TRIBUTOS >

La plusvalía municipal, nula aunque la vivienda suba de valor



INMOBILIARIO >

Bankia y Liberbank se alían con Haya para vender 11.000 inmuebles con rebajas de hasta el 40%

Lo más visto en EL PAÍS



FOTOGALERIA

Las mejores fotos de partos de 2017



Jared Leto: el hombre que vive en una base militar de la Guerra Fría



Las acusaciones de Arantxa Sánchez Vicario, seis años después



KFC cierra este lunes más de 700 restaurantes en Reino Unido por falta de pollo



Diario de una adolescente en 1992, el año en que todo cambió en España



SIEMPRE ROBANDO >
La tecnología Xavi



Anna Gabriel también huye de la Justicia y baraja solicitar asilo en Suiza



Contenido patrocinado

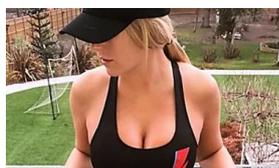
Recomendado por




Y además...



TIKITAKAS
Ferdinand responde a los trolls de su





AS USA - Diario online de deportes.
Fútbol, NFL, motor, tenis, boxeo y más
Melisia, el bello talismán de River en el



Grazia España Premios Feroz 2018: las mejor vestidas de la



Cadena SER Los vídeos que Pornhub ha eliminado...



[+ Comentarios](#)

[Normas](#)

CincoDías⁴⁰

- Newsletter
- Eventos
- Suscríbete
- © Ediciones EL PAÍS s.l.
- Aviso legal
- Política cookies
- Mapa
- Contacto

- Venta
- Publicidad
- CINCO DÍAS en Kioscoymás
- Índice
- [RSS](#)

EL PAÍS ECONOMÍA

- EL PAÍS Economía
- CincoDías
- Retina