



КУЛІНАРНІ ВИРОБИ ЯК НЕТИПОВІ ОБ'ЄКТИ АВТОРСЬКОГО ПРАВА

Ольга Улітіна,
*вчений секретар НДІ інтелектуальної власності
НАПрН України
ID ORCID: 0000-0003-0230-9477*

Стаття присвячена дослідженню питання можливості охорони кулінарних виробів нормами авторського права. Зроблено аналіз норм законодавства України та деяких зарубіжних країн з авторського права, які тим чи іншим чином можуть бути використані щодо охорони прав на кулінарні вироби.

У статті розглянуто питання про те, чи можуть кулінарні вироби бути визнані похідними творами від оригінальних творів інших галузей мистецтва, наприклад, творів образотворчого мистецтва.

Визначено, чи може рецепт охоронятися нормами авторського права, та встановлено, як саме співвідносяться поняття «кулінарний виріб» і «рецепт».

Ключові слова: авторське право, нетипові об'єкти, охорона авторського права, кулінарні вироби

Вступ. Процес приготування їжі на сьогодні стає все більш творчим, отримує певні риси, притаманні мистецтву. Кулінарія розвивається не тільки на рівні ресторанного бізнесу завдяки особливому креативному вкладу шеф-кухарів, а й на кухнях звичайних людей, які намагаються додати різноманіття у свої страви. Нині їжа має бути не тільки смачною, а й виглядати естетично. Так, особливою популярністю користуються «інстаграмні страви», тобто які мають дуже привабливий та незвичний вигляд.

Попит на цікаві назви, незвичні інгредієнти, привабливий вигляд страв змушує кухарів розвиватися, винаходити нові способи приготування продуктів та звертати увагу на зовнішній вигляд страви, презентацію, слідкувати за сучасними модними трендами у цій сфері.

Усе це робить простий і звичний процес приготування їжі більш твор-

чим, а кулінарні вироби чи страви стають результатом творчого та інтелектуального вкладу. Саме тому останнім часом питання щодо охорони кулінарних виробів авторським правом стають більш актуальними та заслуговують окремого вивчення.

Огляд літератури. В Україні, на жаль, відсутні ґрунтовні дослідження кулінарних виробів як об'єктів авторського права, однак деякі автори все ж зверталися у своїх роботах до цього питання. Так, можна назвати статтю В. В. Дуба, Д. В. Горелкова, К. М. Нікуліної, у якій йдеться про можливість правової охорони на зовнішній вигляд страви як на об'єкт інтелектуальної власності [1]. Необхідно вказати, що Я. В. Кравців у своїх дослідженнях також звертається до подібної проблематики, проте головна увага приділяється харчовим продуктам як об'єктам цивільних прав, а кулінарні ви-



би у площині авторського права згадуються лише між іншим [2–4].

Серед зарубіжних науковців питання можливості та доцільності охорони кулінарних виробів авторським правом є більш популярною та розповсюдженою темою. Цікавими є роботи таких фахівців у інтелектуальній власності, як М. В. Роча [5], С. Сегал [6], Е. Каннінгем [7], Дж. Вало [8], К. Сміт [9–10], К. Рібс [11] та інші.

Мета і завдання дослідження. Мета цієї публікації — дослідження кулінарних виробів у якості нетипових об'єктів авторського права та розроблення пропозицій з удосконалення доктринальних положень і законодавства у цій сфері.

Завдання дослідження:

- провести аналіз норм законодавства України та іноземних країн, що пов'язані з правовою охороною кулінарного виробу як об'єкта авторського права;
- визначити місце кулінарних виробів у системі охоронюваних авторським правом об'єктів;
- визначити умови авторсько-правової охорони кулінарних виробів як нетипових об'єктів авторського права.

Виклад основного матеріалу. Використання механізмів захисту прав інтелектуальної власності не є розповсюдженим у сфері кулінарії в Україні. Однак, усе ж найбільш поширеним способом захисту прав інтелектуальної власності в цій галузі є отримання патенту на корисну модель. Зауважимо, що специфіка об'єктів у цій сфері унеможлиблює обмеження лише таким режимом правової охорони. Для того щоб дослідити кулінарні вироби в якості об'єктів саме авторського права, необхідно навести найважливіші визначення.

Відповідно до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції № 219 від 24 липня 2002 року, «кулінарний виріб — харчовий продукт (сукупність харчових про-

дуктів), доведений до готовності, але може вимагати незначного додаткового оброблення (охолодження, розігрівання, порціювання та оформлення)» [12].

Тобто кулінарний виріб — це результат певної діяльності з приготування продуктів, які входять до складу конкретного виробу. Можна говорити, що кулінарний виріб як категорія складається з певних частин: 1) ідеї (рецепт/технологічний процес виробництва); 2) назви; 3) процесу приготування інгредієнтів, які входять до складу страви; 4) зовнішнього вигляду (презентація страви).

Поняття «кулінарний рецепт» відсутнє на законодавчому рівні, однак за загальним правилом рецепти у цій сфері не охороняються законом. Так, кулінарний рецепт за своєю суттю є певною мірою описом методу, процесу або способу приготування їжі та не має форми вираження, яка може охоронятися відповідно до норм Закону України «Про авторське право і суміжні права» [13].

Хоча рецепт не згадується в Законі України «Про авторське право і суміжні права», він є найбільш схожим до об'єктів, які не охороняються авторським правом та перераховані у пункті е) частини 1 статті 10 цього закону. До цих об'єктів належать «розклади руху транспортних засобів, розклади телерадіопередач, телефонні довідники та інші аналогічні бази даних, що не відповідають критеріям оригінальності і на які поширюється право *sui-generis* (своєрідне право, право особливого роду)» [13].

У судовій практиці США були випадки, коли суд був змушений визначитися з тим, що саме являє собою рецепт, аби винести рішення, чи може охоронятися авторським правом конкретний рецепт. Так, у справі *Publications International, Ltd. проти Meredith Corporation* Апеляційний суд сьомого округу США встановив, що «рецепт — це набір інструкцій для вироблення чогось ... формула для куховарення або приготування чогось, що можна з'їсти чи випити: перелік інгредієнтів та виклад процедури, якої



слід дотримуватися при виготовленні кулінарного виробу чи напою ... спосіб виконання процесу для створення чи отримання чогось» [14, 8].

Норми законодавства України все ж залишають можливість для надання рецепту правової охорони в якості літературного твору.

По-перше, це можливо за умови, якщо форма вираження рецепта є оригінальною, незвичною та креативною. Такий підхід також існує і в іноземній науці. Так, «якщо в редакції рецепта є творчість, можна говорити про можливість охорони. Наприклад, якщо рецепт з'являється в контексті історії; чи у віршованій формі; або наявні коментарі до рецепта, як-то опис романтичного середовища, в якому слід куштувати страву, чи яке вино найкраще пасуватиме; або до рецепта додані жарти; якщо є незвичайні пропозиції щодо того, що можна додати до страви; або рецепт містить також поради щодо того, як краще подати страву на тарілці, прикрасити стіл; якщо рецепт проілюстрований за допомогою фотографій; або якщо рецепт оформлений незвичним чином, виконаний певними кольорами» [5, 168].

По-друге, рецепт може охоронятися як частина збірника творів, що передбачено п. 14 ч. 1 статті 8 Закону України «Про авторське право і суміжні права». Однак, як вказано у цій статті, такий збірник буде охоронятися авторським правом «за умови, що він є результатом творчої праці за добром, координацією або упорядкуванням змісту без порушення авторських прав на твори, що входять до нього як складові частини» [13].

Суди США також «визнали, що кулінарні книги можна вважати оригінальними збірками, і, отже, вони можуть представляти твори, що охороняються авторським правом» [6, 1535].

Однак, у першому і другому випадках охоронятися може лише форма, у якій виражений рецепт, його оформлення, а не сама ідея, яка для кулінарного рецепта є головною. Отже, хоча

рецепт може охоронятися авторським правом, охорона, яку пропонує в цьому випадку законодавство, не може бути використана для захисту прав на кулінарний виріб, створений за рецептом.

У законодавстві міститься подібний за суттю до поняття «рецепт» термін «технологічна документація на страви та вироби» (технологічна карта).

«Технологічна документація на страви та вироби — документація із зазначенням опису технологічного процесу виробництва продукції, переліку продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації (подання) споживачу, вимог до якості страв та виробів» [12].

Тобто технологічна документація на страви та вироби — це більш точний і детальний рецепт, що має містити чіткий перелік характеристик, яким повинен відповідати готовий виріб.

Важливим є розуміння того, як між собою співвідносяться рецепт чи технологічна карта і готова страва. До цього є кілька різних підходів. З нашої точки зору, готову страву потрібно розглядати як кінцевий продукт рецепта. Аналогічним до цього є співвідношення між архітектурним проектом і побудованим будинком.

Деякі автори говорять про те, що «готову страву потрібно розглядати, як спосіб використання рецепта, а точніше як публічну демонстрацію і публічний показ» [5, 168]. Інші вважають, що готова страва є вираженням рецепта у матеріальній формі [9, 9]. Однак, ця точка зору є досить спірною, якщо говорити про законодавство США, оскільки «твір вважається зафіксованим на матеріальному носії, коли його втілення ... є достатньо постійним або стабільним, щоб дозволити його сприймати, відтворювати або іншим чином взаємодіяти протягом періоду часу, що перевищує тривалість процесу взаємодії з твором» [15].



Оскільки кулінарний виріб зникає в процесі «взаємодії» з ним того, хто його замовив, вважати його втіленим у матеріальній формі не можна. Важливо вказати, що в законодавстві України таких обмежень немає, тому кулінарний виріб можна розглядати і як втілення рецепта у матеріальну форму.

Зовнішній вигляд страви є одним з найбільш цікавих, але складних питань для авторського права. Так, завдяки саме характеристикам свого зовнішнього вигляду деякі страви можуть бути похідними. Як приклад, можна розглядати торт Мондріан, зовнішній вигляд якого повністю повторює роботи відомого нідерландського художника Піта Мондріана. «Надання торта візуальної схожості до картин Мондріана не має функціонального характеру, тобто не впливає на смак торта» [5, 170]. Оскільки художник помер 1 лютого 1944 року, його твори перейшли у суспільне надбання, тому їх подібне використання є цілком правомірним.

Цікавою у кулінарії є також категорія «фірмова страва». Так, «фірмова страва — страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), що її готують у конкретному закладі (підприємстві) ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності» [12].

Перше, що нас цікавить, це наявність у нормативному документі згадки про «оригінальну авторську рецептуру», однак це поняття не розривається у жодному іншому документі, тому не зовсім зрозуміло, що саме законодавець вкладає у це визначення. Можливо, законодавець мав на меті все ж таки надати певній категорії кулінарних рецептів авторсько-правової охорони, проте механізму для цього не передбачено.

Ця норма вказує, що на назву фірмової страви закладу розповсюджуються права інтелектуальної власності.

Якщо використовувати в цьому контексті норми авторського права, то варто

вказати, що оригінальна назва, яка може використовуватися самостійно, є частиною твору, і саме тому може набувати правової охорони як окремих об'єкт. Отже, відповідно до статті 9 Закону України «Про авторське право і суміжні права» [13] можна зробити висновок, що фірмова страва є твором, що охороняється авторським правом, і саме тому її назва також може отримати охорону. У сфері авторського права назва твору і твір тісно пов'язані, тому, зважаючи на те що перелік об'єктів авторського права є невичерпним, а також на пункт Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, які вказуються на отримання охорони прав інтелектуальної власності, можна сказати, що фірмова страва охороняється нормами авторського права.

Висновки. Кулінарний виріб як категорія складається з чотирьох складових: 1) ідея (рецепт/технологічний процес виробництва); 2) назва; 3) процес приготування інгредієнтів, які входять до складу страви; 4) зовнішній вигляд (презентація страви). Поняття «кулінарний рецепт» відсутнє на законодавчому рівні.

Рецепт може охоронятися авторським правом, як літературний твір. Однак, у цьому випадку охоронятися буде лише форма, у якій виражений рецепт, сама ідея, суть рецепта охоронятися не будуть. Отже, охорона, яку пропонує в цьому випадку законодавство, не може бути використана для захисту прав на кулінарний виріб, створений за рецептом.

Готовий кулінарний виріб є кінцевим продуктом рецепта, результатом втілення його у матеріальну форму, аналогічно до архітектурних проєктів та будівель, у які вони втілені.

Кулінарні вироби можуть бути похідними творами від оригінальних творів образотворчого мистецтва, а фірмова страва може охоронятися авторським правом. ●



Список використаних джерел / List of references

1. Дуб В. В., Горелков Д. В., Нікуліна К. М. Набуття правової охорони на зовнішній вигляд страви як на об'єкт інтелектуальної власності. Теоретичні і практичні аспекти економіки та інтелектуальної власності : зб. наук. пр. : у 3-х т. Т. 1. 2011. С. 231–235.
2. Кравців Я. В. Продукти харчування, створені на основі об'єктів права інтелектуальної власності. Часопис КВП НАН України. Український науково-теоретичний часопис. 2015. № 4. С. 228–231.
3. Кравців Я. В. Охорона продуктів харчування як об'єктів права інтелектуальної власності. Часопис Київського університету права. Український науково-теоретичний часопис. 2016. № 1. С. 230–233.
4. Кравців Я. В. Продукти харчування як об'єкти цивільних прав : автореф. дис. канд. юрид. наук : 12.00.03. Тернопіль, 2019. 20 с.
5. Rocha M. V. *The Mondrian Cake: May Intellectual Property protect signature food?* Revista Electrónica de Direito, 2. 2019. URL: https://cije.up.pt//client/files/0000000001/7-victoria-rocha_937.pdf (дата звернення: 14.08.2020).
6. Segal S. *Keeping it in the Kitchen: An Analysis of Intellectual Property Protection Through Trade Secrets in the Restaurant Industry*, 37 CARDOZO L. REV. 1523, 1529. 2016. URL: <http://cardozolawreview.com/wp-content/uploads/2018/08/SEGAL.37.4.pdf> (дата звернення: 14.08.2020).
7. Cunningham E. *Protecting Cuisine under the Rubric of Intellectual Property Law: Should the Law Play a Bigger Role in the Kitchen?* Journal of High Technology Law, 9, 21. 2009. URL: https://cpb-us-e1.wpmucdn.com/sites.suffolk.edu/dist/5/1153/files/2018/02/CUNNINGHAM_Protecting-2l31i04.pdf (дата звернення: 14.08.2020).
8. Walo J. *The Art of Food Placement: Will the U.S. Follow Germany's Lead in Copyrighting Artistic Food Placement?* 15 J. Marshall Rev. Intell. Prop. L. 565. 2016. URL: <https://repository.jmls.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1390&context=ripl> (дата звернення: 14.08.2020).
9. Smith Cathay Y. N. *Food Art: Protecting "Food Presentation" under U.S. Intellectual Property Law*. 14 J. Marshall Rev. Intell. Prop. Law 1. 2014. URL: https://scholarship.law.umt.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1112&context=faculty_lawreviews (дата звернення: 14.08.2020).
10. Smith Cathay Y. N. *Non-Conventional Copyright: Do New and Atypical Works Deserve Protection?* Enrico Bonadio & Nicola Lucchi eds., Edward Elgar Publishing, 128-149. Faculty Books & Book Chapters. 6. 2018. URL: https://scholarship.law.umt.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1007&context=faculty_books (дата звернення: 14.08.2020).
11. Reeb Caroline M. *Sweet or Sour: Extending Copyright Protection to Food Art*. 22 DePaul J. Art, Tech. & Intell. Prop. L. 41. 2011. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/232975157.pdf> (дата звернення: 14.08.2020).
12. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції від 24.07.2002 № 219. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 14.08.2020).
13. Про авторське право і суміжні права : Закон України від 23.12.1993 № 3792-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3792-12#Text> (дата звернення: 14.08.2020).
14. *Publ'ns Int'l, Ltd. v. Meredith Corp.*, 88 F.3d 473, 481 (7th Cir. 1996) URL: https://inns.innsocourt.org/media/129123/Publ_ns%20Int_l_%20Ltd.%20v.%20Meredith%20Corp._%2088%20F.3d%20473.pdf (дата звернення: 14.08.2020).



15. 17 U.S.C. § 101 — U.S. Code — Unannotated Title 17. Copyrights § 101. Definitions URL: <https://www.law.cornell.edu/uscode/text/17/101> (дата звернення: 14.08.2020).
1. Dub V. V., Horielkov D. V., Nikulina K. M. Nabuttia pravovoi okhorony na zovnishnii vyhlid stravy yak na ob'iekt intelektualnoi vlasnosti. *Teoretychni i praktychni aspekty ekonomiky ta intelektualnoi vlasnosti* : zb. nauk. pr. : u 3-kh t. T. 1. 2011. S. 231–235.
2. Kravtsiv Ya. V. Produkty kharchuvannia, stvoreni na osnovi ob'iektiv prava intelektualnoi vlasnosti. *Chasopys KUP NAN Ukrainy. Ukrainskiyi naukovy-teoretychnyi chasopys*. 2015. № 4. S. 228–231.
3. Kravtsiv Ya. V. Okhorona produktiv kharchuvannia yak ob'iektiv prava intelektualnoi vlasnosti. *Chasopys Kyivskoho universytetu prava. Ukrainskiyi naukovy-teoretychnyi chasopys*. 2016. № 1. S. 230–233.
4. Kravtsiv Ya. V. Produkty kharchuvannia yak ob'iekty tsyvilnykh prav : avtoref. dys. kand. yuryd. nauk : 12.00.03. Ternopil, 2019. 20 s.
5. Rocha M. V. The Mondrian Cake: May Intellectual Property protect signature food? *Revista Electrónica de Direito*, 2. 2019. URL: https://cije.up.pt/client/files/0000000001/7-victoria-rocha_937.pdf (дата звернення: 14.08.2020).
6. Segal S. Keeping it in the Kitchen: An Analysis of Intellectual Property Protection Through Trade Secrets in the Restaurant Industry, 37 *CARDOZO L. REV.* 1523, 1529. 2016. URL: <http://cardozolawreview.com/wp-content/uploads/2018/08/SEGAL.37.4.pdf> (дата звернення: 14.08.2020).
7. Cunningham E. Protecting Cuisine under the Rubric of Intellectual Property Law: Should the Law Play a Bigger Role in the Kitchen? *Journal of High Technology Law*, 9, 21. 2009. URL: https://cpb-us-e1.wpmucdn.com/sites.suffolk.edu/dist/5/1153/files/2018/02/CUNNINGHAM_Protecting-2131i04.pdf (дата звернення: 14.08.2020).
8. Walo J. The Art of Food Placement: Will the U.S. Follow Germanys Lead in Copyrighting Artistic Food Placement? 15 *J. Marshall Rev. Intell. Prop. L.* 565. 2016. URL: <https://repository.jmls.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1390&context=ripl> (дата звернення: 14.08.2020).
9. Smith Cathay Y. N. Food Art: Protecting "Food Presentation" under U.S. Intellectual Property Law. 14 *J. Marshall Rev. Intell. Prop. Law* 1. 2014. URL: https://scholarship.law.umt.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1112&context=faculty_lawreviews (дата звернення: 14.08.2020).
10. Smith Cathay Y. N. Non-Conventional Copyright: Do New and Atypical Works Deserve Protection? *Enrico Bonadio & Nicola Lucchi eds., Edward Elgar Publishing*, 128-149. *Faculty Books & Book Chapters*. 6. 2018. URL: https://scholarship.law.umt.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1007&context=faculty_books (дата звернення: 14.08.2020).
11. Reeb Caroline M. Sweet or Sour: Extending Copyright Protection to Food Art. 22 *DePaul J. Art, Tech. & Intell. Prop. L.* 41. 2011. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/232975157.pdf> (дата звернення: 14.08.2020).
12. Pro zatverdzhennia Pravyl roboty zakladiv (pidprijemstv) restorannoho hospodarstva : nakaz Ministerstva ekonomiky ta z pytan yevropeiskoi intehratsii vid 24.07.2002 № 219. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 14.08.2020).
13. Pro avtorske pravo i sumizhni prava : Zakon Ukrainy vid 23.12.1993 № 3792-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3792-12#Text> (дата звернення: 14.08.2020).
14. *Publns Intl, Ltd. v. Meredith Corp.*, 88 F.3d 473, 481 (7th Cir. 1996) URL: https://inns.innsocourt.org/media/129123/Publ_ns%20Int_l_%20Ltd.%20v.%2



*0Meredith%20Corp._%2088%20F.3d%20473.pdf (data zvernennia: 14.08.2020).
15. 17 U.S.C. § 101 — U.S. Code — Unannotated Title 17. Copyrights § 101. Definitions URL: <https://www.law.cornell.edu/uscode/text/17/101> (data zvernennia: 14.08.2020).*

Надійшла до редакції 09.06.2020 року

Уліміна О. Кулинарные изделия как нетипичные объекты авторского права. Стаття посвящена дослідженню питання можливості охорони кулінарних изделий нормами авторського права. Проаналізовані норми законодавства України та деяких зарубіжних країн у сфері авторського права, які тим чи іншим чином можуть бути використані для охорони прав на кулінарні изделия. Розглянуто питання про те, чи можуть кулінарні изделия бути визнані похідними виробами від оригінальних виробів мистецтва, наприклад, виробів образотворчого мистецтва.

Ключевые слова: авторское право, нетипичные объекты, кулинарные изделия, охрана авторского права

Ulitina O. Culinary products as untypical copyright objects. Nowadays the process of cooking is becoming more creative, it acquires certain features of art. Cooking is developing not only at the level of the restaurant business because of the special creative contribution of the chefs, but also in the kitchens of ordinary people who are trying to add diversity to their dishes. Today, food should be not only delicious, but also aesthetically pleasing. «Instagram dishes», «Instagram plating» are especially popular, because of their attractiveness and unusual look.

The article is devoted to the study of the copyright protection of culinary products. The copyright legislation of Ukraine and some foreign countries, which in one or another way can be used for protection of the intellectual property rights to culinary products are analyzed.

The article also considers the question of whether culinary products can be recognized as derivative works. It is determined whether the recipe can be protected by copyright and established how the concepts of culinary product and recipe relate.

Author states that a culinary product as a category consists of four components: 1) idea (recipe/technological process of production), 2) name, 3) the process of cooking itself, and 4) plating (presentation of the dish). The concept of «recipe» is absent at the legislative level in Ukraine.

According to the Ukrainian and foreign scientific sources the recipe can be protected by copyright as a literary work. However, in this case only the form in which the recipe is expressed (fixing in tangible medium of expression) is protected. The idea, the essence of the recipe will not be protected under the copyright protection. Therefore, the protection offered by the copyright law in this case cannot be used to protect the rights to a culinary product made by the recipe.

The finished dish is the final product of the recipe, the result of being fixed in a tangible medium, similar to the architectural projects and buildings in which the projects are «fixed».

The author claims that some culinary products can be recognized as a derivative works which relates to the original works of fine art. A specific category of Ukrainian legislation – branded food can be protected by the norms of Ukrainian copyright law.

Key words: copyright, untypical objects, culinary products, copyright protection