



Il sapore degli alimenti non può essere tutelato dal diritto d'autore

A precisarlo è la Corte di Giustizia UE, Grande Sezione, con la pronuncia dello scorso 13 novembre C-310/17.



I due formaggi olandesi oggetto della controversia sul diritto d'autore.

Sia nell'ordinamento italiano che in quello comunitario, le **opere dell'ingegno di carattere creativo sono giuridicamente tutelate dal diritto d'autore**. Non tutte le "opere" però possono beneficiare di tale salvaguardia e a ribadire tale concetto è stata la **Corte di Giustizia dell'Unione Europea** con la **sentenza del 13 novembre 2018** mediante la quale ha **escluso dalla tutela il sapore di un alimento**.

La controversia sul formaggio Heksenkaas



Il formaggio Heksenkaas prodotto dalla Levola Hengelo BV.

La pronuncia nasce dal caso **Levola Hengelo BV / Smilde Foods BV** (causa C-310/17) in cui l'oggetto del contendere ha visto protagonista il prodotto "**Heksenkaas**". Si tratta di un **formaggio spalmabile** con panna ed erbe aromatiche, creato nel 2007 da un commerciante olandese di prodotti ortofrutticoli e prodotti freschi che ne ha ceduto i diritti di proprietà intellettuale alla Levola, società di diritto olandese.

Il formaggio Witte Wievenkaas imita l'Heksenkaas?

Il problema è sorto quando, nel 2014, la società olandese **Smilde** ha iniziato a produrre un alimento denominato "**Witte Wievenkaas**" e commercializzato tramite una catena di supermercati nei Paesi Bassi.

La Levola ha ritenuto che la produzione e la vendita del "**Witte Wievenkaas**" violassero il proprio diritto d'autore sul sapore dell'"**Heksenkaas**" e ha chiesto ai giudici olandesi di ingiungere alla Smilde di cessare dalla produzione e vendita del formaggio "imitatore".



Il Witte Wievenkaas della Smilde, che avrebbe imitato l'Heksenkaas.

Alla base della pretesa della Levola c'era la convinzione che, da un lato, il sapore dell'"Heksenkaas" costituisse un'opera tutelata dal diritto d'autore e, dall'altro, che il sapore del "**Witte Wievenkaas**" fosse una riproduzione non autorizzata di tale opera.

Chiamata a pronunciarsi in sede di appello su tale controversia, pertanto, la **Corte d'appello dei Paesi Bassi** ha chiesto alla Corte di giustizia europea se il sapore di un alimento possa beneficiare di tutela in forza della direttiva sul diritto d'autore.

La sentenza della Corte di Giustizia

Dopo aver esaminato la situazione, la **Corte di giustizia ha ritenuto infondata la richiesta** e sentenziando che, per essere tutelato dal diritto d'autore, il **sapore di un alimento deve poter essere qualificato come "opera"** ai sensi della direttiva specifica.

Tale qualificazione presuppone che:

1. l'oggetto di cui trattasi costituisca una **creazione intellettuale originale**
2. si manifesti un'espressione originale di tale creazione intellettuale.

Infatti, ai sensi dell'Accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio, adottato nell'ambito dell'[Organizzazione mondiale del commercio \(OMC\)](#) e al quale l'Unione ha aderito, e del [Trattato dell'Organizzazione mondiale della proprietà intellettuale \(OMPI\)](#) sul diritto d'autore, sono le espressioni a costituire oggetto di tutela in virtù del diritto d'autore e non le idee, i procedimenti, i metodi di funzionamento o i concetti matematici in quanto tali.

Di conseguenza, la nozione di opera di cui alla direttiva implica necessariamente **un'espressione dell'oggetto della tutela ai sensi del diritto d'autore che lo renda identificabile con sufficiente precisione e obiettività.**

Le motivazioni della pronuncia C-310/17, del 13 novembre 2018

In tale contesto, la Corte ha rilevato che non vi sia possibilità di procedere a un'identificazione precisa e obiettiva per quanto riguarda il sapore di un alimento. La CGUE precisa inoltre che, a differenza ad esempio, di un'opera letteraria, pittorica, cinematografica o musicale, che è un'espressione precisa e obiettiva, l'identificazione del sapore di un alimento si basa essenzialmente su sensazioni ed esperienze gustative soggettive e variabili.

Queste ultime dipendono, in particolare, da fattori connessi alla persona che assapora il prodotto in esame, come la sua età, le sue preferenze alimentari e le sue abitudini di consumo, nonché l'ambiente o il contesto in cui tale prodotto viene assaggiato.

Non è inoltre possibile, con i mezzi tecnici disponibili allo stato attuale dello sviluppo scientifico, procedere ad un'identificazione precisa e obiettiva del sapore di un alimento, che consenta di distinguerlo dal sapore di altri prodotti dello stesso tipo.

La Corte ha concluso, pertanto, che il sapore di un alimento non può essere qualificato come opera e, quindi, non può beneficiare della tutela del diritto d'autore ai sensi della direttiva.

Data di creazione

28/12/2018

Autore

marco-miglietta