

KULINARIA W POLSKIM PRAWIE WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ

Piotr Ślęzak

Polecamy w serii:

Autorskie prawa osobiste w obrocie prawnym

Michał Wyrwiński

Media w erze cyfrowej. Wyzwania i zagrożenia

redakcja naukowa

Katarzyna Chałubińska-Jentkiewicz, Monika Nowikowska, Krzysztof Wąsowski

Naruszenie prawa do znaku towarowego renomowanego. Studium prawnoporównawcze

Joanna Sitko

Ochrona wzorów użytkowych

Marcin Balicki

Ograniczenia ochrony patentowej a naruszenie patentu

Justyna Ożegalska-Trybalska

Pośrednicy internetowi w prawie Unii Europejskiej. Rola i obowiązki wobec treści użytkowników

Magdalena Piech

Prawa własności intelektualnej w światowej organizacji handlu a dostęp

do produktów leczniczych

Maciej Barczewski

Prawo do integralności utworów

Anna Maria Nizankowska

Prawo właściwe dla dobrego imienia osoby fizycznej i jego ochrony

Justyna Balcarczyk

Swoboda wypowiedzi artystycznej. Standardy międzynarodowe i krajowe

Marcin Górski

Test trójstopniowy w prawie autorskim. Paradygmaty prawa autorskiego

Piotr Niezgódka

Ustalenie kwoty stosownego wynagrodzenia za naruszenie autorskich praw majątkowych

Łukasz Maryniak

Wpływ decyzji Urzędu Patentowego RP na postępowanie cywilne w sprawach

z zakresu prawa własności przemysłowej

Arkadiusz Sadza



KULINARIA W POLSKIM PRAWIE WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ

Piotr Ślęzak

SERIA **MONOGRAFIE**

Publikacja współfinansowana przez Uniwersytet Śląski w Katowicach



UNIwersytet ŚLĄSKI
W KATOWICACH

Stan prawny na 1 marca 2022 r.

Redakcja serii

Ryszard Markiewicz, Andrzej Matlak, Alicja Pollesch

Recenzent

Dr hab. Wojciech Machała

Wydawca

Monika Pawłowska

Redaktor prowadzący

Katarzyna Gierłowska

Opracowanie redakcyjne

Anna Kunz

Projekt okładek serii

Wojtek Janikowski, Przemek Dębowski

prawolubni[♥]

Ta książka jest wspólnym dziełem twórcy i wydawcy. Prosimy, byś przestrzegał przysługujących im praw. Książkę możesz udostępnić osobom bliskim lub osobiście znanym, ale nie publikuj jej w internecie. Jeśli cytujesz fragmenty, nie zmieniaj ich treści i koniecznie zaznacz, czyje to dzieło. A jeśli musisz skopiować część, rób to jedynie na użytek osobisty.

Szanujemy prawo i własność

Więcej na www.legalnakultura.pl

Polska Izba Książki

© Copyright by Wolters Kluwer Polska Sp. z o.o., 2022

ISBN 978-83-8286-279-9

ISSN 1897-4392

Wolters Kluwer Polska Sp. z o.o.

Dział Praw Autorskich

01-208 Warszawa, ul. Przyokopowa 33

tel. 728 313 462; e-mail: PL-ksiazki@wolterskluwer.com

księgarnia internetowa www.profinfo.pl

SPIS TREŚCI

Wykaz skrótów	11
Wprowadzenie.....	15
Rozdział I	
Kulinaria – zagadnienia podstawowe.....	23
1. Ustalenia terminologiczne	23
1.1. Słowo wstępne.....	23
1.2. Gastronomia	24
1.3. Sztuka kulinarna, kuchnia.....	25
1.4. Turystyka kulinarna	29
1.5. Dietetyka.....	30
1.6. Kulinaria – próba sformułowania definicji	30
2. Kulinaria a własność intelektualna.....	31
3. Rys historyczny	31
4. Kulinaria – warstwa źródłowa i wynikowa.....	51
Rozdział II	
Oznaczenia jakościowe kulinariów.....	53
1. Słowo wstępne	53
2. Oznaczenia jakościowe w prawie unijnym	54
2.1. Wprowadzenie	54
2.2. Chronione oznaczenia geograficzne.....	57
2.2.1. Uwagi wprowadzające.....	57
2.2.2. Produkty rolne i środki spożywcze.....	66
2.2.3. Chronione nazwy pochodzenia i chronione oznaczenia geograficzne	69

2.2.4. Nazwy wyłączone z rejestracji	79
2.2.5. Kolizja zarejestrowanych oznaczeń ze znakami towarowymi.....	81
2.3. Gwarantowane tradycyjne specjalności.....	83
2.4. Jakościowe określenia fakultatywne.....	88
2.4.1. Istota określeń fakultatywnych.....	88
2.4.2. Produkty górskie.....	89
2.4.3. Produkty rolnictwa wypasarskiego	91
2.5. Napoje alkoholowe	92
2.5.1. Alkohol jako środek spożywczy	92
2.5.2. Wyroby winiarskie	93
2.5.3. Napoje spirytusowe	103
2.6. Wody mineralne i źródlane	107
3. Oznaczenia jakościowe w prawie polskim.....	111
3.1. Zasada ogólna	111
3.2. Ochrona krajowa zwykłych oznaczeń geograficznych	113
3.3. Ochrona krajowa kwalifikowanych oznaczeń geograficznych	114
3.3.1. Produkty rolne i środki spożywcze.....	114
3.3.2. Wyroby winiarskie	115
3.3.3. Napoje spirytusowe	116
3.3.4. Wody mineralne i źródlane.....	117

Rozdział III

Znaki towarowe w obszarze kulinariów	119
1. Wprowadzenie	119
2. Zagadnienia podstawowe	123
2.1. Pojęcie znaku towarowego	123
2.2. Definicja znaku towarowego.....	126
2.3. Rodzaje znaków towarowych	130
2.4. Postacie normatywne znaków towarowych	137
2.5. Przeszkody rejestracji	140
2.5.1. Słowo wstępne	140
2.5.2. Bezwzględne przeszkody rejestracji.....	141
2.5.3. Względne przeszkody rejestracji	162
2.5.4. Treść prawa z rejestracji.....	174
3. Konwencjonalne znaki towarowe	176

3.1. Istota oznaczenia konwencjonalnego	176
3.2. Oznaczenia słowne	176
3.3. Oznaczenia graficzne	179
3.4. Oznaczenia słowno-graficzne	181
4. Niekonwencjonalne znaki towarowe	182
4.1. Istota oznaczenia niekonwencjonalnego	182
4.2. Znaki przestrzenne	183
4.3. Znaki ruchome	185
4.4. Hologramy	186
4.5. Kolor i zestawienie kolorów	186
4.6. Znaki pozycyjne	188
4.7. Znaki dźwiękowe	188
4.8. Gest	189
4.9. Znaki dotykowe	190
4.10. Smak	190
4.11. Zapach	193

Rozdział IV

Wynalazki kulinarne	195
1. Wprowadzenie	195
2. Wynalazek kulinarny	196
2.1. Istota wynalazku	196
2.2. Rozwiązanie o charakterze technicznym	198
2.3. Nowość	200
2.4. Poziom wynalazczy	203
2.5. Możliwość przemysłowego zastosowania	205
2.6. Wynalazki niepodlegające opatentowaniu	206
2.7. Wynalazki kulinarne	208
3. Patent na wynalazek kulinarny	211
3.1. Treść patentu	211
3.2. Zakres patentu	212

Rozdział V

Kulinaria jako prawnie chroniona tajemnica	215
1. Wprowadzenie	215
2. Kulinaria jako <i>know-how</i>	216
2.1. Pojęcie	216

2.2. Zakres <i>know-how</i>	218
2.3. Kulinarne <i>know-how</i>	219
3. Kulinarria jako tajemnica przedsiębiorstwa	221
3.1. Pojęcie i zakres kulinarnej tajemnicy przedsiębiorstwa	221
3.2. Przykłady kulinariów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa	223
3.3. Tajemnica przedsiębiorstwa jako prawo podmiotowe	226
3.4. Sposoby naruszenia prawnie chronionej tajemnicy przedsiębiorstwa	228
3.4.1. Uwagi wprowadzające.....	228
3.4.2. Niedozwolone wykorzystanie cudzych przepisów	229
3.4.3. Niedozwolone ujawnienie cudzego przepisu	229
3.4.4. Niedozwolone korzystanie z renomy przepisu...	231

Rozdział VI

Kulinarria w prawie autorskim	235
1. Wprowadzenie	235
2. Kulinarria jako utwór w rozumieniu prawa autorskiego	235
2.1. Założenia podstawowe	235
2.2. Kulinarria jako idea	237
2.3. Przesłanki, których spełnienie pozwala uznać kulinarria za utwór	244
2.3.1. Wstęp	244
2.3.2. Oryginalność	246
2.3.3. Indywidualny charakter	252
2.3.4. Próba rozwiązania problemu interpretacji zjawiska twórczości w obszarze prawa autorskiego	255
2.3.5. Ustalenie	257
2.4. Utwór inspirowany i opracowanie.....	259
2.5. „Pokrewieństwo” pomiędzy kulinariami a utworem muzycznym	262
2.5.1. Wstęp	262
2.5.2. Składniki	264
2.5.3. Proporcje składników	267

2.5.4. Harmonia składników	268
2.5.5. Rytm	269
3. Warstwa źródłowa	271
3.1. Przepis kulinarny jako utwór	271
3.2. Utwory zawierające przepisy kulinarne	272
3.3. Książki kucharskie, blogi kulinarne, cykliczne audycje telewizyjne	275
3.3.1. Wstęp	275
3.3.2. Książki kucharskie	275
3.3.3. Blogi kulinarne	280
3.3.4. Cykliczne audycje telewizyjne	281
3.4. Przepis jako subkategoria utworu użytkowego	282
4. Warstwa wynikowa	282
4.1. Potrawa jako utwór	282
4.2. Czy smak może być utworem?	285
4.3. Czy sposób podania potrawy może być utworem?	290
4.4. Przyrządzanie potraw jako artystyczne wykonanie	292
Zakończenie	295
Bibliografia	299
Orzecznictwo	309

WYKAZ SKRÓTÓW

Akty prawne

- dyrektywa 2009/54/WE – dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/54/WE z 18.06.2009 r. w sprawie wydobywania i wprowadzania do obrotu naturalnych wód mineralnych (Dz.Urz. UE L 164, s. 45)
- dyrektywa 2015/2436 – dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2015/2436 z 16.12.2015 r. mająca na celu zbliżenie ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do znaków towarowych (Dz.Urz. UE L 336, s. 1)
- dyrektywa 2016/943 – dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/943 z 8.06.2016 r. w sprawie ochrony niejawnego know-how i niejawnych informacji handlowych (tajemnic przedsiębiorstwa) przed ich bezprawnym pozyskiwaniem, wykorzystywaniem i ujawnianiem (Dz.Urz. UE L 157, s. 1)
- k.c. – ustawa z 23.04.1964 r. – Kodeks cywilny (Dz.U. z 2020 r. poz. 1740 ze zm.)
- Konstytucja – Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej z 2.04.1997 r. (Dz.U. Nr 78, poz. 483 ze zm.)
- konwencja paryska – Konwencja paryska o ochronie własności przemysłowej z 20.03.1883 r. (Dz.U. z 1975 r. Nr 9, poz. 51)
- k.p. – ustawa z 26.06.1974 r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 r. poz. 1320 ze zm.)
- p.w.p. – ustawa z 30.06.2000 r. – Prawo własności przemysłowej (Dz.U. z 2021 r. poz. 324)

- | | |
|--------------------------------|--|
| rozporządzenie
nr 1257/1999 | – rozporządzenie Rady nr 1257/1999 z 17.05.1999 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich z Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej (EFOGR) oraz zmieniające i uchylające niektóre rozporządzenia (Dz.Urz. UE L 160, s. 80 ze zm.) |
| rozporządzenie
nr 178/2002 | – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z 28.01.2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.Urz. UE L 31, s. 1 ze zm.) |
| rozporządzenie
nr 1151/2012 | – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z 21.11.2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 343, s. 1 ze zm.) |
| rozporządzenie
nr 1308/2013 | – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z 17.12.2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.Urz. UE L 347, s. 671 ze zm.) |
| rozporządzenie
nr 251/2014 | – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 251/2014 z 26.02.2014 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina, uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/9 (Dz.Urz. UE L 84, s. 14 ze zm.) |
| rozporządzenie
nr 665/2014 | – rozporządzenie delegowane Komisji UE nr 665/2014 z 11.03.2014 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do warunków używania stosowanego fakultatywnie określenia jakościowego „produkt górski” (Dz.Urz. UE L 179, s. 23) |
| rozporządzenie
2017/1001 | – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 2017/1001 z 14.06.2017 r. w sprawie znaku towarowego Unii Europejskiej (Dz.Urz. UE L 154, s. 1) |

rozporządzenie 2019/787	– rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 z 17.04.2019 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych, a także uchylające rozporządzenie (WE) nr 110/2008 (Dz.Urz. UE L 130, s. 1 ze zm.)
TFUE	– Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (wersja skonsolidowana: Dz.Urz. UE C 202 z 2016 r., s. 47)
TRIPS	– Porozumienie w sprawie Handlowych Aspektów Praw Własności Intelektualnej (Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights), załącznik 1C do porozumienia w ustanawiającego Światową Organizację Handlu (WTO), które zostało zawarte 15.04.1994 r. w Marrakeszu
u.p.a.p.p.	– ustawa z 4.02.1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1062 ze zm.)
u.u.n.m.	– ustawa z 29.08.2003 r. o urzędowych nazwach miejscowości i obiektów fizjograficznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1443)
u.z.n.k.	– ustawa z 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2020 r. poz. 1913 ze zm.)

Czasopisma i wydawnictwa promulgacyjne

Dz.U.	– Dziennik Ustaw
Dz.Urz. UE	– Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej
OSN	– Orzecznictwo Sądu Najwyższego
PiP	– Państwo i Prawo
PPPM	– Problemy Prawa Prywatnego Międzynarodowego
RPEiS	– Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny
EPS	– Europejski Przegląd Sądowy
NP	– Nowe Prawo
ZNKUL	– Zeszyty Naukowe Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego
ZNPŚ	– Zeszyty Naukowe Politechniki Śląskiej

ZNSGGW	– Zeszyty Naukowe Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
ZNUJ PPWI	– Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Prace z Prawa Własności Intelektualnej
ZNUJ PWiOWI	– Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Prace z Wynalazczości i Ochrony Własności Intelektualnej

Sądy, trybunały

EUIPO/OHIM	– Urząd Unii Europejskiej ds. Własności Intelektualnej
SN	– Sąd Najwyższy
SA	– Sąd Apelacyjny
TS UE	– Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej
TS WE	– Trybunał Sprawiedliwości Wspólnot Europejskich
NSA	– Naczelny Sąd Administracyjny
WSA	– wojewódzki sąd administracyjny

Inne

ChNP	– chronione nazwy pochodzenia
ChOG	– chronione oznaczenia geograficzne
GTS	– gwarantowane tradycyjne specjalności
ZT UE	– znak towarowy Unii Europejskiej

WPROWADZENIE

W 1999 r. w siedzibie Światowej Organizacji Własności Intelektualnej w Genewie zorganizowano wystawę „Wynalazki w Twoim domu”. Przedstawiono na niej mieszkanie dla zilustrowania, w jakim stopniu nasza przestrzeń nasycona jest własnością intelektualną¹. Uświadomiło to zwiedzającym, że własność intelektualna otacza ich nawet w prywatnych „czterech ścianach” – czyli tam, gdzie się jej nie spodziewali². Także kuchnia, jadalnia i spiżarnia są przepełnione różnymi przedmiotami chronionymi normami prawa własności intelektualnej.

Prawo własności intelektualnej chroni wytwory intelektu człowieka. Kulinaria są niewątpliwie jednym z wielu obszarów, w których przejawia się ludzka pomysłowość. Dlatego nie może dziwić, że ochroną objęte są różne dobra niematerialne związane z kulinariami, takie jak oznaczenia jakościowe, znaki towarowe, wynalazki, utwory oraz prawnie chroniona tajemnica. Można zatem i należy postawić pytanie o „nasycenie” kwestii kulinarnych własnością intelektualną. Niniejsze opracowanie jest próbą oceny owego nasycenia oraz przedstawienia instytucji prawnych znajdujących zastosowanie do ochrony praw własności intelektualnej związanych z kulinariami.

O człowieku można powiedzieć, że jest „zwierzęciem symbolicznym”. Określenie to odnosi się do gatunku ludzkiego jako istot tworzących

¹ Zob. A. Adamczak, M. Gędek, *Wynalazki w twoim domu. Własność intelektualna w codziennym życiu*, Warszawa 2010, s. 2.

² Por. K. Grzybczyk, *Rozrywki XXI wieku a prawo własności intelektualnej*, Warszawa 2020, s. 13.

kulturę³. Człowiek (jako gatunek) przekracza prawa przyrody, tworzy nowy świat, nową rzeczywistość wokół siebie i w sobie samym. Tworzy świat kultury i tym samym nadaje sobie aspekt człowieczeństwa. Żyje na pograniczu dwóch dziedzin bytu. Przyroda zapewnia mu możliwość „fizycznej” egzystencji. Jednocześnie tworzy specyficznie ludzki świat, bez którego nie może istnieć⁴. Kulinaria stanowią dobrą ilustrację tego zjawiska. Z jednej strony przyroda dostarcza ludziom środki stanowiące pożywienie (produkty), z drugiej zaś przetwarzają oni owe produkty w potrawy i napoje. Stanowią one nie tylko podstawę „fizycznej” egzystencji, ale równocześnie są rozładowaniem pewnych sił duchowych tkwiących w człowieku i w tym sensie są potrzebne dla życia psychicznego.

Kulinaria zdominowały życie ludzi. W dzisiejszych czasach nie chodzi jedynie o zapewnienie fizycznej egzystencji. Na kulinaria patrzymy także (a może należałoby powiedzieć przede wszystkim) przez pryzmat zachowania odpowiedniej diety (np. odpowiednie zestawienie składników, pory spożywania posiłków), estetyki (dania mają pobudzać wszystkie zmysły, także wzrok) czy dobór naturalnych składników⁵. Ludzie przestali traktować kulinaria wyłącznie jako gastronomię, ale włączyli ją w cały szereg procesów kulturowych kształtujących tożsamość narodową⁶. Terminu „kultura” zaczęto używać w tekstach aktów prawnych⁷. Ustawodawca polski posługuje się tym terminem już w treści ustawy zasadniczej. Jednocześnie nie definiuje „kultury”, pozostawiając tę kwestię do rozstrzygnięcia doktrynie i judykaturze. Z względu na brak definicji legalnej kultura może być i często jest utożsamiana z dziedzictwem kulturowym. Dorobek konkretnego narodu w dziedzinie

³ Zob. Z. Kuderowicz, *Ernst Cassirer jako filozof kultury* [w:] *Filozofia współczesna*, t. II, red. Z. Kuderowicz, Warszawa 1990, s. 232.

⁴ Por. R. Ingarden, *Książeczka o człowieku*, Kraków 1987, s. 15–17.

⁵ Por. D. Świłała-Trybek, *Salatki mnicha, pierogi św. Jacka, kielbaski z refektarza... na szlaku „świętych” smaków*, „Turystyka i Rekreacja” 2016/1, s. 147–167.

⁶ Zob. A. Matras, *Performowanie polskiego smaku: kuchnia narodowa jako niematerialne dziedzictwo kulturowe*, „Nowa Biblioteka. Usługi, Technologie Informacyjne i Media” 2016/3, s. 105.

⁷ Język aktów prawnych to tzw. język prawny, natomiast język, w którym komentowane są akty prawne, nazywamy językiem prawniczym.

kultury jest jego dziedzictwem⁸. W dużym uproszczeniu za dziedzictwo kulturowe można uznać zasób obiektów materialnych i niematerialnych wraz z towarzyszącymi mu wartościami duchowymi, zjawiskami historycznymi i obyczajowymi, uznawany za godny ochrony prawnej⁹. Kulinaria można zatem rozpatrywać jako element tradycji konkretnej społeczności, element jej kultury niematerialnej¹⁰.

Kulinaria bardzo rzadko stają się przedmiotem zainteresowania prawników. Do nielicznych wyjątków należą opracowania: K. Grzybczyk, *Rozrywki XXI wieku a prawo własności intelektualnej*¹¹, oraz P. Ślęzaka, *Kulinaria w świetle prawa własności intelektualnej*¹². Jednakże wydaje się, że tematyka ta zasługuje na odrębne i pogłębione opracowanie. Ludzie odżywiają się codziennie, nie zdając sobie sprawy z faktu, iż kwestie szeroko rozumianej kuchni są regulowane przez dość liczne normy prawne. Konstatacja ta przesądza o potrzebie przyjrzenia się tym regulacjom. Nie jest przy tym moją intencją stworzenie wyczerpującego opracowania, ponieważ wymagałoby to przygotowania niezwykle obszernego tekstu. Zadaniem, jakie sobie postawiłem, jest zwrócenie uwagi na te instytucje prawa własności intelektualnej, które można zastosować do kulinariów.

Konieczność prowadzenia rozważań na gruncie prawa własności intelektualnej wynika faktu, iż odżywianie się od zawsze wymagało od człowieka pomysłowości i umiejętności. Musiał on ustalić, które „wytwory” natury nadają się do jedzenia oraz w jaki sposób je przetworzyć. Tym samym uprawniona jest teza, iż kulinaria są wytworem intelektu człowie-

⁸ Por. K. Zeidler, *Pojęcie dziedzictwa narodowego w Konstytucji RP i jego prawna ochrona*, GSP 2004/XII, s. 343–353.

⁹ Zob. uwagi zawarte na stronie internetowej https://pl.wikipedia.org/wiki/Dziedzictwo_kulturowe (dostęp: 31.03.2020 r.).

¹⁰ W doktrynie pisze się o tzw. kuchni narodowej. Przykładem kuchni, która jest elementem tożsamości narodowej, jest kuchnia francuska. Por. A. Matras, *Normy kulinarne a doświadczenie smaku* [w:] *Wobec kanonu*, red. M. Kacwin-Duman, J. Papuczys, J. Stasiowska, Kraków 2015, s. 73–95.

¹¹ K. Grzybczyk, *Rozrywki XXI wieku...*, rozdział IX, *Know-How. Przez żołądek do...*, s. 239–266.

¹² P. Ślęzak, *Kulinaria w świetle prawa własności intelektualnej* [w:] *Spory o własność intelektualną. Księga pamiątkowa dedykowana Profesorom Januszowi Barcie i Ryszardowi Markiewiczowi*, red. A. Matlak, S. Stanisławska-Kloc, Warszawa 2013, s. 1243–1254.

ka. W konsekwencji wytwory człowieka nazywane kulinariami możemy próbować rozpatrywać jako znaki towarowe, oznaczenia geograficzne, wynalazki, *know-how* czy wreszcie jako utwory. Ustalenie, że kulinaria mogą być i są chronione jako poszczególne przedmioty prawa własności intelektualnej, w konsekwencji pozwoli jednoznacznie stwierdzić, że możemy je określić jako element dziedzictwa kulturowego. Polacy, w odróżnieniu od innych nacji (zwłaszcza Francuzów, Włochów czy Hiszpanów), wskutek wielu okoliczności natury historycznej przestali traktować kuchnię jako segment dziedzictwa narodowego.

Rozdział I został poświęcony kwestiom wstępnym, które należy rozstrzygnąć przed omówieniem zasadniczej problematyki stanowiącej przedmiot rozważań w niniejszej pracy. Podstawowe znaczenie należy przypisać stworzeniu siatki pojęciowej stanowiącej podstawową nomenklaturę zastosowaną w tej pracy. Omówione zostały kluczowe pojęcia (dietetyka, turystyka kulinarna, gastronomia, sztuka kulinarna i kuchnia) stanowiące podstawę dla próby sformułowania kluczowej definicji kulinariów. Drugim zagadnieniem omówionym w rozdziale I jest usytuowanie norm dotyczących kulinariów w systemie prawnym. Formułuję i bronię tezę, iż trzon tych norm należy do prawa własności intelektualnej. Koniecznym elementem wydaje się przedstawienie krótkiej historii kulinariów. Zabieg ten daje możliwość wykazania, iż kwestie żywienia stanowią od zarania ludzkości pole działalności intelektualnej. Jako ostatnia została omówiona, niezwykle istotna dla rozważań prowadzonych w kolejnych rozdziałach, kwestia warstwy źródłowej i wynikowej w dziedzinie kulinariów¹³. Przez stronę źródłową należy rozumieć recepturę wykonania określonej potrawy czy napoju. Inaczej mówiąc, jest to „przepis”, czyli informacja o tym, z czego i w jaki sposób możemy przyrządzić określoną potrawę. Z kolei strona wynikowa oznacza potrawę czy napój przygotowane w oparciu o wspomniany „przepis”. Jest to zatem wynik zastosowania przepisu kulinarnego.

Kolejne rozdziały (tj. II, III, IV i V) zawierają rozważania dotyczące kulinariów w świetle prawa własności przemysłowej. Przed omówieniem szczegółowych kwestii należy poczynić kilka uwag porządkują-

¹³ Tak P. Ślęzak, *Kulinaria w świetle...*, s. 1244.

cych dalsze wywody. Po pierwsze, bez wątpienia słuszne jest stwierdzenie, iż „prawo własności przemysłowej może znaleźć zastosowanie w dziedzinie gotowania, ale nie w odniesieniu do receptury”¹⁴. Tak więc rozpatrywanie kulinariów w świetle prawa własności przemysłowej będzie, co do zasady, dotyczyło warstwy wynikowej kulinariów. Jednakże nie można wykluczyć zastosowania przepisów ustawy – Prawo własności przemysłowej także do warstwy źródłowej kulinariów, czyli do przepisów – przynajmniej w trzech sytuacjach. Pierwsza dotyczy pochodzenia geograficznego kulinariów. Zauważmy, że niekiedy do „istoty” konkretnego przepisu należy użycie składników pochodzących z precyzyjnie wskazanego miejsca. Może to wynikać stąd, iż konkretne składniki występują tylko na określonych obszarach¹⁵, bądź stąd, że jedynie składniki pochodzące z określonego obszaru wpływają na charakterystyczny smak potrawy¹⁶. Druga sytuacja ma związek z gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami. Stosowanie tradycyjnych surowców i technik wytwarzania jest swoistą „wartością” dodaną przepisu. Stanowi czynnik zachęcający potencjalnych konsumentów do sięgnięcia po określony przepis. Natomiast trzecia sytuacja dotyczy usług z wykorzystaniem określonego znaku usługowego. Zauważmy, że umowa (zwłaszcza franczyzowa) dotycząca prowadzenia restauracji¹⁷ może zobowiązywać biorcę do zachowania standardów narzuconych przez dawcę. Będą one polegały często na obowiązku stosowania określonych receptur, zakupu produktów spożywczych z określonych źródeł.

¹⁴ K. Grzybczyk, *Rozrywki XXI wieku...*, s. 260.

¹⁵ Mogą to być przyprawy uważane za egzotyczne nawet w dzisiejszym zglobalizowanym świecie. Przykładami są: murraja Koeniga (liść curry), wiśnia wonna, wasabi, cytryna indyjska, tamarynd, adżwan, asafetyda. Zob. informacje zawarte na stronie internetowej <https://bonavita.pl/egzotyczne-gatunki-przypraw-urozmaica-twoja-kuchnie> (dostęp: 28.09.2020 r.).

¹⁶ Klasycznym przykładem są pomidory. Pomidory dojrzewające na ciepłych, suchych stokach wzgórz Toskanii mają inny smak niż pomidory dojrzewające w polskich ogródkach.

¹⁷ Najbardziej „rozpoznawalnymi” wśród konsumentów sieciami gastronomicznymi są: KFC, McDonald’s, Dairy Queen, Dunkin Donuts, Burger King, Pizza Hut, Domino’s Pizza, Subway, Starbucks oraz Telepizza. W literaturze zob. uwagi zawarte w pracy E. Gheribi, *Sieci franczyzowe w usługach gastronomicznych*, „Studia Ekonomiczne” 2014/204, s. 160–169.

Po drugie, rozdziały dotyczące własności przemysłowej zostały uszeregowane z uwzględnieniem „nasilenia” znaczenia ochrony kulinariów w różnych działach prawa własności przemysłowej. Podstawowe znaczenie, jak się wydaje, należy przypisać ochronie „jakościowych” oznaczeń kulinariów (zwłaszcza geograficznych oznaczeń pochodzenia). Z kolei najmniejsze znaczenie ma ochrona w prawie wynalazczym.

Po trzecie, celowo pomijam problematykę wzorów przemysłowych w dziedzinie kulinariów. Wynika to stąd, że wzory, które udało się zarejestrować, dotyczą z reguły kształtu produktu kulinarnego, a więc tego, co z punktu widzenia konsumenta – jak sądzę – ma marginalne znaczenie. Dla konsumenta znaczenie ważniejsza jest kwestia oznaczeń jakościowych i znaków towarowych.

Po czwarte wreszcie, uwagi poczynione w rozdziałach dotyczących własności przemysłowej związane są głównie z tymi kwestiami, w których specyfika kulinariów spowodowała konieczność uchwalenia „swoistych” dla nich norm prawnych. Natomiast w tych obszarach, w których ustawodawca nie wprowadza specyficznych unormowań dla kulinariów, omawiam regulacje ogólne znajdujące zastosowanie do wszystkich przedmiotów własności intelektualnej.

W rozdziale II zostały omówione oznaczenia jakościowe kulinariów. Faktem jest, iż konsumenci często utożsamiają „jakość” przypisywaną nabywanym kulinariom ze „źródłem”, z którego pochodzą. Źródłami tymi są najczęściej konkretne obszary geograficzne albo konkretni producenci stosujący określone metody wytwarzania. Umieszczenie na etykiecie produktu stosownego oznaczenia jest dla konsumenta „gwarancją” autentyczności i wysokiej jakości produktu. Dlatego niezwykle istotną kwestią jest zgodność oznaczeń kulinariów pojawiających się na rynku ze stanem faktycznym. System ochrony „jakościowej” w poszczególnych krajach członkowskich Unii Europejskiej tworzą rozporządzenia dotyczące wyłącznie sfery kulinariów. Dlatego omówione zostały kwestie chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych, gwarantowane tradycyjne specjalności oraz fakultatywne oznaczenia jakościowe w zakresie produktów rolnych i środków spożywczych. Odrębnie zostały omówione napoje alkoholowe i wody

mineralne. Ustawodawca europejski pozostawił „margines” dla stosowania ochrony krajowej. Oznacza to, że możliwa jest krajowa ochrona oznaczeń jakościowych. W związku z tym omówiona została ochrona na podstawie polskich przepisów zwykłych i kwalifikowanych oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych na podstawie ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, ochrona wyrobów winiarskich, napojów spirytusowych oraz wód mineralnych.

Dla konsumentów oraz dla konkurentów duże znaczenie ma pochodzenie kulinariów od konkretnego wytwórcy. Dlatego w rozdziale III zostały omówione znaki towarowe i usługowe w dziedzinie kulinariów. Jest to zagadnienie o dużej doniosłości praktycznej, ponieważ silna pozycja oznaczeń danego przedsiębiorstwa daje przewagę konkurencyjną na rynku. Kolejno omówione zostały: pojęcie znaku towarowego, jego funkcje, rodzaje, postacie normatywne, przeszkody rejestracji, treść prawa z rejestracji. Są to zagadnienia o wymiarze uniwersalnym znajdujące odniesienie we wszystkich obszarach gospodarki, w których używane są znaki towarowe. Końcowa część tego rozdziału została poświęcona specyficznym problemom znaków dotyczących kulinariów. Osobne rozważania dotyczą dwóch postaci przedstawieniowych oznaczeń używanych jako znaki towarowe w obszarze kulinariów, a mianowicie znaków konwencjonalnych i niekonwencjonalnych. Należy zwrócić uwagę na coraz częściej podejmowane próby rejestracji oznaczeń niekonwencjonalnych. W dziedzinie kulinariów znaczenie mogłyby mieć znaki smakowe.

Rozdział IV został poświęcony wynalazkom kulinarnym. Uzyskanie patentu w dziedzinie kulinariów nie jest łatwe, ale możliwe, o czym świadczą patenty udzielone w różnych krajach. Dotyczą one z reguły technologii produkcji żywności i napojów. Niemniej jednak uzyskanie patentu należy do rzadkości. Najpoważniejszymi barierami dla zgłaszanych rozwiązań są: brak technicznego charakteru, brak nowości oraz brak poziomu wynalazczego.

Rozdział V stanowi próbę oceny możliwości ochrony kulinariów jako tajemnicy. Chodzi tu zwłaszcza o ochronę *know-how* kucharza oraz ochronę tajemnicy przedsiębiorstwa. Poruszam także istotną w praktyce

kwestię ochrony tajemnicy na podstawie ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji oraz Kodeksu pracy.

Rozdział VI, ostatni, został poświęcony możliwości ochrony autorsko-prawnej kulinariów. Jest to zagadnienie o dużej doniosłości praktycznej. W doktrynie zdecydowanie dominuje stanowisko negujące możliwość ochrony kulinariów jako utworów. Natomiast ludzie zajmujący się kuchnią (zwłaszcza zawodowo) mają poczucie krzywdy wynikające z braku poszanowania ich wkładu intelektualnego w potrawy. Dlatego rozważenie, czy wysiłek ten zasługuje na ochronę w świetle prawa autorskiego, wydaje się celowe.

Podstawową metodą stosowaną w niniejszej pracy jest metoda dogmatyczna polegająca na analizie norm prawnych dotyczących kulinariów. Chodzi tu o normy prawa unijnego, a niekiedy także międzynarodowego. Takie podejście umożliwia uchwycenie istoty rozwiązań obowiązujących w polskim porządku prawnym. Niewątpliwie ciekawe i pożądane byłoby przedstawienie rozwiązań obowiązujących w Polsce i porównanie ich z rozwiązaniami przyjętymi w innych systemach prawnych (zwłaszcza krajów nienależących do Unii Europejskiej). Świadomie jednak zrezygnowałem z tego zabiegu, ponieważ jego efektem byłoby nadmierne rozbudowanie treści niniejszego opracowania.

Rozdział I

KULINARIA – ZAGADNIENIA PODSTAWOWE

1. Ustalenia terminologiczne

1.1. Słowo wstępne

Kwestią wstępną, którą należy rozstrzygnąć w opracowaniu dotyczącym problematyki prawnej kulinariów, jest zaproponowanie siatki pojęciowej, która będzie mogła być stosowana w rozważaniach prowadzonych w kolejnych rozdziałach. Nauki prawne nie wypracowały jak dotąd siatki pojęciowej w zakresie kulinariów. Dla jej sformułowania wypada zatem sięgnąć do siatki pojęciowej języka potocznego oraz do siatki pojęciowej wypracowanej w gastronomii, jak również pomocniczo w nauce o żywieniu¹. Do pojęć związanych z kwestiami prawnymi w zakresie żywienia człowieka proponuję zaliczyć jako pojęcie podstawowe „kulinaria” oraz jako pojęcia pokrewne: „gastronomia”, „dietetyka”, „turystyka kulinarna”, „sztuka kulinarna” oraz „kuchnia”.

¹ Przez naukę o żywieniu należy rozumieć gałąź wiedzy o związkach między pożywieniem i sposobem żywienia się a zdrowiem i życiem. Por. informacje zawarte na stronach internetowych: https://sciaga.pl/tekst/96639-97-znaczenie_i_zakres_nauki_o_zywieniu_czlowieka; <https://www.zywienie.wortale.net/157-Co-to-jest-nauka-o-zywieniu-cz-1.html> (dostęp: 2.05.2020 r.).

W opracowaniu dotyczącym zagadnień prawnych kulinariów za wskazane i konieczne należy uznać zdefiniowanie kulinariów. Wydaje się, że stosowną definicję można zaproponować po analizie zakresu pokrewnych pojęć: gastronomii, dietytyki, sztuki kulinarnej, turystyki kulinarnej oraz kuchni.

1.2. Gastronomia

Terminem stosowanym w odniesieniu do żywienia człowieka o najszerszym zakresie znaczeniowym jest „gastronomia”. Ma on grecki źródłosłów (*gaster* – żołądek, *nomos* – prawo). Tak więc teoretycznie termin ten powinien odnosić się do żołądka. Jednakże nie istnieje powszechnie uznawana, jednolita definicja gastronomii². Różni autorzy wskazują na różne aspekty tego zjawiska. Tytułem przykładu zaprezentujemy następujące definicje słownikowe. Gastronomia to „sztuka dobrego jedzenia (kuchnia, wino, przepisy)”³; „sztuka dobrego przygotowywania, gotowania żywności”⁴; „sztuka kulinarna, ogół jadłodajni na danym terenie”⁵.

Za najważniejsze z punktu widzenia niniejszej pracy znaczenie terminu „gastronomia” należy uznać sztukę przyrządzania i podawania potraw w oparciu o fachową wiedzę kulinarną. Gastronomia to również wiedza o tradycjach kulinarnych oraz zwyczajach i obyczajach związanych z jedzeniem, a także o produktach, ich wartości odżywczej, o racjonalnym przygotowaniu potraw, komponowaniu posiłków. Przez gastronomię należy także rozumieć rodzaj działalności gospodarczej polegającej na prowadzeniu otwartych zakładów żywienia zbiorowego (np. restauracji, barów, stołówek itp.)⁶. Przyrządzanie i podawanie napojów oraz potraw

² Tak A. Stasiak, *Gastronomia jako produkt turystyczny*, „Turystyka i Hotelarstwo” 2007/11, s. 103.

³ Por. *Dictionnaire de la langue française*, vol. 1, Petit Robert, Paris 1990, s. 853.

⁴ Zob. *Il nuovo Zingarelli. Vocabolario della lingua italiana di Nicola Zingarelli*, Milano 1990, s. 794.

⁵ Por. W. Kopaliński, *Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych z almanachem*, Warszawa 2000, s. 187.

⁶ Zob. informacje zawarte na stronie internetowej <https://pl.wikipedia.org/wiki/Gastronomia> (dostęp: 2.05.2020 r.).

opiera się w gruncie rzeczy na określonej wiedzy. Jeżeli usystematyzujemy tę wiedzę, okazuje się, że obejmuje ona cztery grupy tematyczne: po pierwsze, wiedzę o produktach i ich składnikach; po drugie, wiedzę o technikach obróbki termicznej żywności; po trzecie, wiedzę o bezpieczeństwie żywności; po czwarte wreszcie, wiedzę o zjawiskach sensorycznych towarzyszących konsumpcji⁷. Jest to zatem element „odziedziczony” po minionych pokoleniach i rozwijany przez każdego „praktykującego” w kuchni. Nie oznacza to jednak, że człowiek bazuje wyłącznie na wiedzy. Obok czynnika racjonalnego, w kuchni pojawia się także czynnik w postaci chęci eksperymentowania, poszukiwania nowych smaków, „łamania” przepisów.

1.3. Sztuka kulinarna, kuchnia

Ludzie przestali traktować kuchnię w sensie przygotowywania posiłków wyłącznie jako gastronomię i nadali jej status kultury kulinarnej i sztuki⁸. Sztuka kulinarna jest jednym ze składników definicji „gastronomii”. Należy postawić pytanie, czy kuchnia, rozumiana jako przygotowywanie posiłków⁹, jest sztuką? Aby na nie odpowiedzieć, należy wpierw zdefiniować „sztukę”, a następnie rozstrzygnąć, czy działania w obrębie kuchni są działaniami twórczymi.

Ustawodawca, konstruując treść przepisów, posługuje się takimi terminami, jak „twórczość artystyczna” i „sztuka”¹⁰. Równocześnie jednak unika przekazania adresatom zawartych w tych przepisach norm prawnych wskazówek co do znaczenia tych terminów. Być może wynika to z przekonania legislatora, że każdy adresat „intuicyjnie” czuje, jaki jest ich zakres, i wystarczy słownikowe ujęcia, a być może przekonanie, że

⁷ Por. informacje zawarte na stronie internetowej <https://www.teoriakuliniariow.pl/post/co-to-znaczy-umiec-gotowac> (dostęp: 4.05.2020 r.).

⁸ Zob. A. Matras, *Performowanie polskiego smaku...*, s. 105.

⁹ Por. *Inny słownik języka polskiego*, t. 1, A...Ó, red. M. Bańko, Warszawa 2000, s. 727–728, hasło: kuchnia.

¹⁰ Tytułem przykładu można wskazać przepis art. 73 Konstytucji, zgodnie z którym: „Każdemu zapewnia się wolność twórczości artystycznej, badań naukowych oraz ogłaszania ich wyników, wolność nauczania, a także wolność korzystania z dóbr kultury”.

niemożliwe jest stworzenie wyczerpujących definicji, co wynika z wielości przykładów aktywności człowieka w obszarze sztuki¹¹.

Nie istnieje legalna definicja „sztuki”. Dlatego rozważania w tej kwestii należy oprzeć na poglądach wyrażanych w teorii sztuki. W nauce tej można wskazać dwa podstawowe nurty wyjaśniające istotę sztuki. W ujęciu klasycznym sztuka polega na naśladowaniu natury w imię piękna. Jest to zatem nawiązanie do wartości estetycznych. Natomiast w ujęciu postmodernistycznym sztuka oznacza każdą zewnętrzną aktywność ducha ludzkiego. Wydaje się, że w obu tych nurtach chodzi o aktywność ludzką w obszarze uznawanym za sztukę¹². Czy jednak aktywność kulinarna człowieka jest sztuką? Wydaje się, że na tak postawione pytanie należy udzielić pozytywnej odpowiedzi. Wynika to stąd, iż jest to aktywność przejawiana równocześnie na wielu poziomach estetyki. Polega przede wszystkim na komponowaniu różnych składników. Percepcja tej kompozycji przez konsumenta odbywa się za pośrednictwem smaku, węchu, wzroku, a niekiedy także słuchu¹³. Konsumenci, jedząc potrawy czy pijąc napoje, z reguły nie zadają sobie pytania dotyczącego związanych z nimi idei. Delektują się smakiem, zapachem i wyglądem. Tymczasem kuchnia stanowi także nawiązanie do ideologii i wartości kulturowych¹⁴. Tak więc także w tym kontekście jest sztuką. Jest sztuką uwarunkowaną historycznie, która jest realizowana dzięki technice, znajomości ciała ludzkiego i wyobraźni¹⁵. Ilustracją wskazanych wyżej właściwości kuchni są następujące słowa: „Każde danie stanowiło niewielkie dzieło sztuki, prawdziwy klejnot (...)

¹¹ Tak odnośnie do pojęcia „twórczości” P. Ślęzak, *Rozważania o wolności twórczości i jej ograniczeniach*, ZNKUL 2019/3, s. 109–110.

¹² Tak J. Sobczak, *Wolność ekspresji artystycznej. Standardy europejskie i rzeczywistość polska* [w:] *Rada Europy a przemiany demokratyczne w państwach Europy Środkowej i Wschodniej w latach 1989–2009*, red. J. Jaskiernia, Toruń 2010, s. 619.

¹³ Por. W.M. Amaro, *Gotowanie jest sztuką ulotną*, <https://zwierciadlo.pl/przepisy/kuchnia/atelier-amaro/gotowanie-jest-sztuka-ulotna> (dostęp: 11.05.2020 r.).

¹⁴ Przykładem jest koszerna kuchnia żydowska czy tradycyjna kuchnia japońska. Zob. rozważania zawarte w opracowaniu K. Kondrat, *Kuchnia jako sztuka przekazywania tradycji kulturowej. Idee, wartości, rozwiązania praktyczne*, „Turystyka i Rekreacja” 2015/1, s. 5–15.

¹⁵ Do takich wniosków dochodzi N. Perullo, *La cucina è l'arte? Filosofia della passione culinaria*, Roma 2014, s. 14–32.

współczesna kuchnia tkwi korzeniami w tradycyjnej japońskiej kulturze kulinarnej. Gdyby zwyczajem było jeść pokarmy z zawiązanymi oczami, byłaby zadowolona. Jeśliby natomiast delicje owe przyniesiono tylko po to, by je podziwiać, a nigdy zjeść, także byłaby tym ukontentowana. Natomiast możliwość jednoczesnego patrzenia i jedzenia przenosiła ją do przedśionka niebios¹⁶.

Wydaje się, iż na gruncie nauk prawnych powyższe krótkie wyjaśnienie jest w pełni wystarczające. Nie jest potrzebne sformułowanie definicji „sztuki”. Pogląd ten można uzasadnić, uwzględniając następujące argumenty. Po pierwsze, „sztuka” jest pojęciem intuicyjnym, wymykającym się próbom stworzenia stosownej definicji, co wynika z faktu, iż każdy (tzn. człowiek twórczy oraz człowiek korzystający z rezultatów twórczości) wyczuwa zakres tego pojęcia, a jednocześnie nie potrafi zdefiniować „sztuki jako takiej”. Po drugie, sięgając do języka potocznego, zauważamy, że słowo „sztuka” jest wieloznaczne, i znajdujemy jego synonimy (np. twórczość, umiejętność). Po trzecie wreszcie, w sporach sądowych, aby ustalić, czy mamy do czynienia z przejawem działalności twórczej, orzekający sędzia musi zwrócić się do biegłego o sporządzenie opinii¹⁷.

Tak więc rezygnując świadomie ze sformułowania definicji „sztuki”, skupię się na wskazaniu cech konstytutywnych działalności twórczej człowieka. Wydaje się, że należy wskazać dwie takie cechy: nowość oraz „energię umysłową” użytą na stworzenie konkretnego obiektu niematerialnego (twórczość jest odzwierciedleniem wyobraźni)¹⁸.

Jeżeli rozpatrujemy aktywność w kuchni jako działalność twórczą, za przydatną należy uznać prezentację katalogu kryteriów, jakie spełnia człowiek myślący twórczo. Psychologowie¹⁹ zaliczają do nich:

¹⁶ C. Sagan, *Kontakt*, Warszawa 1997, s. 329.

¹⁷ Tak P. Ślęzak, *Rozważania o wolności twórczości...*, s. 111–112.

¹⁸ Kwestie te szczegółowo omawiam w: P. Ślęzak, *Rozważania o wolności twórczości...*, s. 112–115; P. Ślęzak, *Czy kulinaria mogą być utworem w rozumieniu prawa autorskiego?*, ZNUJ PPWI 2021/151, s. 22–25.

¹⁹ Por. przykładowo A. Cudowska, *Kształtowanie twórczych orientacji życiowych w procesie edukacji*, Białystok 2004, s. 83–84; A. Bukowy, *Obszary występowania i uwarunkowania podejścia twórczego pedagogów specjalnych do praktyki edukacyjnej*, Kraków

- a) twórczą uwagę polegającą na zdolności swoistego porównywania danych, kodowania i kombinowania;
- b) dociekliwość, umiejętność dostrzegania i poszukiwania nowości i różnorodności, ciekawość poznawczą, zaciekawienie jako dodatkową emocję;
- c) wrażliwość, łatwe postrzeganie ukrytych elementów rzeczywistości, korzystanie z ubocznych i przypadkowych bodźców, umiejętność dostrzegania harmonii estetycznej, także w sferach pozaartystycznych;
- d) otwartość na nowe informacje (także wewnętrznie sprzeczne);
- e) oscylowanie między sprzecznościami, takimi jak: wytrwałość i plastyczność, powaga, ale także skłonność do ludycznego traktowania własnej pracy, pasja, ale równocześnie skłonność do długotrwałych przerw w pracy i inkubowania pomysłów;
- f) niezależność w sferze intelektualnej, moralnej i społecznej;
- g) pozytywny stosunek do własnej osoby, niekolidujący ze skuteczną samokontrolą;
- h) korelacje między inteligencją a twórczością występujące w twórczości naukowej czy literackiej, ale niekoniecznie plastycznej.

Na twórczość należy patrzeć z dwóch perspektyw: jako na proces²⁰ (który możemy nazwać tworzeniem albo aktywnością twórczą) oraz jako na efekt owego procesu, czyli obiektywnie istniejący przedmiot niematerialny (ucieleśniony w przedmiocie materialnym).

Odpowiadając na postawione na początku niniejszego punktu pytanie, czy działania w obrębie kuchni są sztuką, należy udzielić odpowiedzi twierdzącej. Zarówno z punktu widzenia osoby gotującej, jak i z perspektywy osoby konsumującej przygotowane danie możemy określić jako akt psychologiczny będący odzwierciedleniem wyobraźni, który skutkuje powstaniem nowej wartości. Kucharz uruchamia wyobraźnię,

2015, s. 18–22, rozprawa doktorska, <http://rep.up.krakow.pl/xmlui/bitstr...wy%202015.pdf?sequence=5&isAllowed=y> (dostęp: 15.05.2020 r.); S.L. Popek, *Mechanizmy aktywności twórczej człowieka w świetle interakcyjnej teorii psychologicznej*, „Annales UMCS. Sectio J” 2016/XXIX, nr 3, s. 7–32.

²⁰ Tworzenie jako proces charakteryzują: B. Jasiński, *Twórczość a sztuka*, Warszawa 1989, s. 135–210; A. Cudowska, *Kształtowanie twórczych orientacji...*, s. 40–43.

aby osiągnąć zadowolenie swoje i konsumenta. Wchodzi z konsumentem w interakcję za pośrednictwem serwowanego dania. Wyobraźnia obu stron pracuje na bazie smaków, zapachów, nastrojów, a nawet uczuć. Akty świadomości powodują, że istnieje potrawa jako dzieło sztuki. Służy ona do tego, aby w spotkaniu z człowiekiem uzyskującym doświadczenie estetyczne (konsumentem) doprowadzić do ukonstytuowania się przedmiotu estetycznego i tkwiących w nim wartości estetycznych, tak aby człowiek ten mógł się nią zachwycać. Jest więc środkiem. Drugim środkiem jest sam konsument²¹.

1.4. Turystyka kulinarna

Turysta po opuszczeniu miejsca zamieszkania doświadcza różnych wrażeń. Mogą to być usługi gastronomiczne nabywane przezeń oddzielnie lub w pakiecie²². Należy podkreślić, że niematerialne (takie jak np. przygotowanie posiłków, obsługa konsumenta, atmosfera w obiektach, gościnność, życzliwość) i materialne komponenty (jak np. surowce i produkty spożywcze, z których przygotowywane są potrawy i napoje) usług gastronomicznych mogą stać się magnesem przyciągającym turystów do danej miejscowości, regionu czy kraju²³. W ostatnich latach w Polsce możemy zaobserwować wzmożone propagowanie turystyki ukierunkowanej kulinarnie. Tytułem przykładu wystarczy wskazać audycje telewizyjne Roberta Makłowicza, Karola Okrasy, Remigiusza Rączki czy Teo Vafidisa. Powstały wyspecjalizowane kanały telewizyjne poświęcone kulinariom (Food Network, Kuchnia+). Z jednej strony widzimy zachęcanie własnych obywateli do zapoznawania się z kuchnią innych narodów jako elementem ich dziedzictwa kulturowego, a z drugiej strony promowanie wśród cudzoziemców kuchni polskiej jako części polskiego dziedzictwa kulturowego²⁴. Jako ilustrację turystyki kulinarnej wskażmy tzw. enoturystykę, czyli turystykę polegającą na zwiedzaniu miejsc związanych z winem, najczęściej winnic. Turysty

²¹ R. Ingarden, *Studia z estetyki*, t. 2, Warszawa 1958, s. 9.

²² A. Stasiak, *Gastronomia...*, s. 104–105.

²³ A. Stasiak, *Gastronomia...*, s. 107.

²⁴ Zob. A. Matras, *Performowanie polskiego smaku...*, s. 111–113.

odwiedzają winnice (co najczęściej łączy się z degustacją) we Włoszech, Francji, Hiszpanii, Austrii. W ostatnich latach także Polska promuje ten rodzaj turystyki²⁵.

1.5. Dietetyka

Dietetyka to nauka medyczna dotycząca prawidłowego żywienia (tzn. racjonalnego i zbilansowanego, czyli dostarczającego wszystkich niezbędnych składników odżywczych) człowieka zdrowego i chorego²⁶. Powstanie i istnienie tej nauki wynika z przekonania współczesnego człowieka, iż kuchnia jest nie tylko przejawem dążenia do podtrzymania istnienia biologicznego i źródłem doznań sensorycznych bytu, ale także źródłem zdrowia.

1.6. Kulinaria – próba sformułowania definicji

Uwzględniając dotychczasowe rozważania, można zaproponować definicję kulinariów *sensu stricto* i *sensu largo*. Przez kulinaria w ścisłym tego słowa znaczeniu rozumiem potrawy i napoje będące efektem aktywności intelektualnej człowieka w kuchni, czyli sztukę kulinarną. Z kolei kulinaria w sensie szerokim oznaczają efekty aktywności intelektualnej człowieka w kuchni mające zastosowanie w szeroko rozumianej gastronomii i dietetyce.

W dalszych rozważaniach będę używał terminu „kulinaria” w znaczeniu wąskim, zdając sobie równocześnie sprawę, że rzutuje ono na znaczenie *sensu largo*. Wynika to stąd, że aktywność w kuchni jest jednym z elementów gastronomii, a także dietetyki.

²⁵ Por. informacje zawarte na stronie internetowej <http://enoturystyka.org.pl/> (dostęp: 16.05.2020 r.).

²⁶ Zob. informacje zawarte na stronie internetowej <https://www.medonet.pl/zdrowie,dietetyka-opis-dziedziny-rodzaje-dietetyki,artykul,1728377.html> (dostęp: 16.05.2020 r.).

Tak więc kulinaria, czy też używając synonimu – sztuka kulinarna, dotyczą wszystkiego, co wiąże się z potrawami i napojami. Mówiąc o kulinariach, mam też na myśli przepisy, na podstawie których przygotowujemy potrawy i napoje²⁷, składniki, jakich używamy, sposób, w jaki je przygotowujemy. W sztuce kulinarnej duże znaczenie ma estetyka serwowania dań i napojów. Estetycznie podane danie silniej oddziałuje na apetyt i konsument niewątpliwie chętniej po nie sięgnie niż po danie podane w sposób mało estetyczny.

2. Kulinarria a własność intelektualna

Należy postawić tezę, zgodnie z którą kulinaria są przedmiotami niematerialnymi (ucieleśnionymi w przedmiotach materialnych) będącymi rezultatem działalności kreatywnej człowieka i jako takie podlegają ochronie w świetle prawa własności intelektualnej. Oczywiście niematerialny charakter ma tzw. dziedzictwo kulinarne, a więc mówiąc obrazowo: wiedza, wiara i wyobrażenie. Niniejsza książka została poświęcona rozważaniom nad możliwością uznania dziedzictwa kulinarnego za przedmiot prawa autorskiego oraz jeden z przedmiotów własności przemysłowej. Natomiast jedzenie, jako zjawisko historyczne, ma charakter materialny. Wiąże się z wytwarzaniem, techniką, ekonomią i transportem²⁸.

3. Rys historyczny

Przedstawienie krótkiego rysu historycznego kulinariów ma na celu wykazanie prawdziwości dwóch tez. Zgodnie z pierwszą ludzkość zainteresowała się kulinariami w celu realizacji potrzeb żywieniowych (traktując jedzenie jako podstawę utrzymania bytu biologicznego każdej jednostki), aby przejść do traktowania ich jako sztuki. Natomiast

²⁷ Przepisy te można czerpać z tradycji rodzinnych, książek kucharskich, audycji telewizyjnych czy internetu.

²⁸ Tak J. Dumanowski, M. Kasprzyk-Chevriaux, *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*, Warszawa 2018, s. 18.

w świetle drugiej tezy żywienie od zarania bazowało na ludzkiej obserwacji i pomysłowości.

Jedzenie jest jednym z tych tematów, które budzą powszechne zainteresowanie²⁹, a jednocześnie historia kulinariów jest słabo zbadana przez naukę i słabo znana przez konsumentów. Pomija ją większość ośrodków uniwersyteckich³⁰, a liczba publikacji³¹ i konferencji naukowych³² jest niewielka. Sfera ta jest najwyraźniej niedoceniana w świecie nauki. Tymczasem ma ona kolosalne znaczenie dla człowieka, jeśli uwzględnimy fakt, iż żywność i jej przyrządzanie wywarły znaczący wpływ na instytucje społeczne i polityczne. Wystarczy uzmysłowić sobie, że w czasach rzymskich poszukiwanie terenów pod uprawę pszenicy stanowiło czynnik ekspansji terytorialnej i rozwoju żeglugi³³. Dlatego warto przesłedzić tę historię (rzecz jasna w dużym uproszczeniu).

Bez ryzyka popadnięcia w przesadę można powiedzieć, że „historia człowieka zaczęła się od poszukiwania żywności, jakie napędzało tak wiele kolejnych faz rozwojowych”³⁴. Inaczej mówiąc „bez żywności nie byłoby ani gatunku ludzkiego, ani historii”³⁵.

Można przyjąć, że w czasach prehistorycznych ludzie odżywiali się w sposób „najzdrowszy” w swoich dziejach³⁶. Zauważmy bowiem, że podstawą diety była żywność uzyskana w efekcie polowań, rybołówstwa

²⁹ Do pozostałych można zaliczyć: zbrodnię, miłość i pieniądze. Por. F. Fernandez-Armesto, *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, Warszawa 2003, s. 11.

³⁰ Warto wskazać prowadzone w 2015 r. na Uniwersytecie Jagiellońskim (Uniwersytet Trzeciego Wieku) zajęcia z antropologii – kultury kulinarnej. Zob. informacje zawarte na stronie internetowej <https://utw.uj.edu.pl/ksztalcenie/seminaria-fakultatywne-2015> (dostęp: 8.06.2020 r.).

³¹ Tytułem przykładu można wskazać kompleksowe opracowanie R. Tannahill, *Historia kuchni*, Warszawa 2014.

³² Np. zaplanowana w dniach 4–5.04.2020 r. w Częstochowie konferencja „Kultura i kulinaria”. Por. informacje zawarte na stronie internetowej <https://unikonferencje.pl/miniona/11238-ogolnopolska-konferencja-naukowa-kultura-i-kulinaria> (dostęp: 8.06.2020 r.).

³³ Tak R. Tannahill, *Historia kuchni...*, s. 97.

³⁴ R. Tannahill, *Historia kuchni...*, s. 19.

³⁵ R. Tannahill, *Historia kuchni...*, s. 13.

³⁶ Por. Y.N. Harari, *Sapiens. Od zwierząt do bogów*, Warszawa 2019, s. 99.

i zbieractwa. Oznacza to, że człowiek ukształtowany przez ewolucję jako istota wszystkożerna żywił się różnymi pokarmami. Wydaje się jednak, że ludzie preferowali mięso, o ile mogli je zdobyć. Wynikało to stąd, że jakiekolwiek dzikie zwierzę zapewniało więcej pożywienia większej liczbie ludzi niż jakakolwiek inna żywność. Pozyskując żywność, ludzie dokonywali cennych obserwacji i uczyli się z nich korzystać w przyszłości.

Nastąpiła swego rodzaju „specjalizacja” płci uwarunkowana genetycznie. Mężczyźni lepiej szacują odległość i lepiej rzucają do celu. Dlatego wyspecjalizowali się w łowiectwie i rybołówstwie. Z kolei kobiety lepiej widzą w rozproszonym świetle i obdarzone są bardziej wyostrozonym słuchem. Wyspecjalizowały się więc w wyszukiwaniu pożytecznych roślin i drobnych zwierząt w poszukiwaniu leśnym³⁷.

Ludzie nie ograniczali się do pozyskiwania żywności, ale zaczęli ją przetwarzać. Zauważyliśmy, że ostrygę można zjeść na surowo, ale można też polać ją sokiem z cytryny. Czynność ta jest równoznaczna z jej przetworzeniem, zmienia jej strukturę i smak³⁸. Można założyć, że przetwarzanie żywności było wynikiem dokonywanych obserwacji. Zauważono np., że surowe mięso staje się delikatniejsze i smaczniejsze, jeśli przetrzyma się je 3 lub 4 tygodnie po uboju³⁹.

Jednakże prawdziwym przełomem stało się przetwarzanie żywności przy użyciu ognia. Można powiedzieć, że stanowiło ono „decydujący czynnik wiodący człowieka od zwierzęcej przeważnie egzystencji ku pełniejszemu życiu ludzkiemu”⁴⁰. Inaczej mówiąc, był to pierwszy „przewrót kulinarny”⁴¹. Nie wiadomo, gdzie i kiedy to nastąpiło. Wiemy jednak, że około 300 000 lat temu niektórzy ludzie posługiwali się ogniem w życiu codziennym. Ogień dawał światło, był bronią przeciwko dzikim zwierzętom, pozwalał wypalać lasy. Najlepszym jednak zastosowaniem ognia

³⁷ R. Tannahill, *Historia kuchni...*, s. 23–30.

³⁸ Tak F. Fernandez-Armesto, *Wokół tysiąca stołów...*, s. 22.

³⁹ Zob. R. Tannahill, *Historia kuchni...*, s. 26.

⁴⁰ C. Coon, *The History of Man: From the first human to primitive culture and beyond*, London 1955, s. 63.

⁴¹ Por. F. Fernandez-Armesto, *Wokół tysiąca stołów...*, s. 17 i n.