



Over smaak valt niet te twisten, of toch wel?

Dat er auteursrecht kan rusten op “werken van letterkunde, wetenschap en kunst”, of dat nu mooi of lelijk is, veel of weinig inspanning heeft gekost, daar is iedereen het over eens. In ieder geval is nodig dat een werk “zichtbaar” of “hoorbaar” is. Afgelopen jaren was het echter onduidelijk in hoeverre ons auteursrecht ook “smakelijke” of “geurige” werken zou beschermen. Hoewel de hoogste Nederlandse rechter al in 2006 heeft bepaald dat “geur” onder het auteursrecht kan vallen, bleef lange tijd onduidelijk of hiermee inderdaad de deur werd opengezet naar auteursrechtelijke bescherming van werken die niet met het oog of oor zijn waar te nemen, maar enkel met smaak.

De producent van de roomkaas-dip Heks'n kaas, die te maken had met concurrenten die vergelijkbare smeersels met dezelfde smaak (!) op de markt brachten, heeft deze concurrenten aangesproken op inbreuk op het auteursrecht op de smaak van de Heks'n kaas. In dit themanummer over 'food' behandel ik daarom graag de vraag of er auteursrecht kan rusten op een smaak.

Juridisch, en praktisch gezien, interessant

Een – juridisch gezien – interessante discussie. Overigens ook praktisch gezien; er zijn zoveel vragen hierover te stellen. Smaak lijkt zo persoonlijk, en heel lastig objectief te beoordelen. Moeten rechters gaan proeven en oordelen dat een smaak hetzelfde of anders is? Hoe kan (praktisch gezien) smaak worden opgeslagen of verveelvoudigd? Verschilt een smaak niet van persoon tot persoon? En hoe zit het met de onstabiele kwaliteit van de drager van het werk (de smaakstof) van het product? Welke smaak is dan beschermd?

Naar Nederlands recht zou het mogelijk kunnen zijn om smaak auteursrechtelijk te beschermen. Het Nederlandse auteursrecht kent een systeem met een “open karakter”. Dit betekent dat “werken” die mogelijk door het auteursrecht kunnen worden beschermd, niet in de wet zijn omschreven.

Inmiddels is de vraag juridisch beoordeeld en wel door de hoogste Europese rechter aan wie het antwoord op dit soort belangrijke vragen is voorbehouden. Deze rechter moest de vraag beantwoorden of het mogelijk is dat het auteursrecht de smaak van een voedingsmiddel beschermt.

De zitting over dit onderwerp hield niet alleen in Nederland, maar ook daarbuiten, de gemoederen flink bezig. Anders dan in Nederland, waar we uitgaan van ons open systeem, was de conclusie van alle buitenlandse partijen, zoals het Verenigd Koninkrijk, Frankrijk en de Europese Commissie eensgezind: auteursrecht op smaak is niet mogelijk. Want: smaak is toch geen auteursrechtelijk beschermd werk.

Het verbaast me niet helemaal. Herinnert u zich nog de eerste keer dat u koffie of wijn proefde? En hoe u die smaken nu ervaart?

Is er nog een andere juridische mogelijkheid om smaak te beschermen?

Als producent van voedingsmiddelen moet je het dus niet van het auteursrecht hebben. Is er wat anders mogelijk? Sinds dit jaar is er een verruiming opgetreden van hetgeen er als merk kan worden geregistreerd. Ook niet-traditionele merken, zoals een hologram- of multimedia merk, kunnen als merk worden geregistreerd. De belangrijkste voorwaarde hierbij is dat het beoogde merk duidelijk en nauwkeurig is vast te stellen. Helaas zal dat bij een smaak niet het geval zijn.

Wellicht is het beste advies dat je als producent kunt krijgen het strikt geheim houden van je recept, zoals Coca-Cola dat al decennialang doet. Sinds de inwerkingtreding van de Wet op de bedrijfsgeheimen worden producenten hierbij geholpen en zijn geheime recepten, met een handelswaarde, die daadwerkelijk organisatorisch worden beschermd, als officieel bedrijfsgeheim beschermd. Geldt deze situatie voor u, zorg dan voor een duidelijk intern beleid hoe er met dit bedrijfsgeheim moet worden omgegaan en laat alle betrokkenen een geheimhoudingsovereenkomst tekenen.

Mr Els Doornhein is advocaat en partner bij De Vos & Partners Advocaten in Amsterdam. Zij houdt zich bezig met de juridische begeleiding van uitvinders en innovatieve ondernemers. Het privacyrecht heeft haar bijzondere belangstelling; Els treedt op als functionaris voor de gegevensbescherming van een groot museum tevens agentschap.

Smaak is persoonlijk

De uitkomst van de procedure is dat smaak niet auteursrechtelijk beschermd kan zijn, omdat een smaakbeleving te veel rust op een subjectieve ervaring, en niet voldoende objectief en nauwkeurig kan worden uitgedrukt. Smaken zijn gebaseerd op “ervaring”, “beleving” zijn “subjectief en variabel” en hangen af van de persoon die proeft, zoals van “diens leeftijd, voedselvoorkeuren en consumptiegewoonten, alsmede van de omgeving en de context waarin het product wordt geproefd.”

