

**В.В. Дуб**, канд. техн. наук

**О.В. Забочай**, магістрант

## **ВИЗНАЧЕННЯ ПІДХОДІВ ДО ОТРИМАННЯ ПРАВОВОЇ ОХОРОНИ НА ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД СТРАВ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК ОБ'ЄКТІВ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ**

*Розглянуто питання отримання правової охорони на зовнішній вигляд страв та харчових продуктів, що виготовляються в закладах харчування готельно-ресторанного господарства як на об'єкти інтелектуальної власності. Авторами висвітлено законодавчу базу, яка дає підстави для набуття захисту зовнішнього вигляду страв та харчових продуктів як на об'єкти промислової власності, а також як на об'єкти авторського права. За результатами теоретичних досліджень зроблено висновок про дуалістичність у набутті прав на оформлення зовнішнього вигляду страв та харчових продуктів у закладах харчування готельно-ресторанної індустрії.*

*Рассмотрен вопрос получения правовой охраны на внешний вид блюд и продуктов, которые изготавливаются в заведениях питания гостинично-ресторанного хозяйства, как на объекты интеллектуальной собственности. Авторами отражена законодательная база, которая дает основания для приобретения защиты внешнего вида блюд и пищевых продуктов как на объекты промышленной собственности так и на объекты авторского права. По результатам теоретических исследований сделан вывод о дуализме в приобретении прав на оформление внешнего вида блюд и пищевых продуктов в заведениях питания гостинично-ресторанной индустрии.*

*The question of the obtaining legal protection on original appearance of food and food products which is made in establishment of feeding and hotel restaurant industry as an object of intellectual property. The authors shows us the legislative base which gives us use to appearance of defense acquisition of dishes and food products as on objects of industrial property and on the objects of copyright. The conclusion about the duality in acquisition the license on decorating original appearance of food and food products in establishments of feeding and hotel-restaurant industry.*

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Загальна оцінка добробуту України, як і будь-якої країни в цілому безпосередньо залежить від добробуту кожного її громадянина. Що ж важливо для нормального функціонування людини в середині країни? На це питання можна досить довго дискутувати між різними категоріями та

верствами населення, а також фахівцями різних галузей, але, на наш погляд, чітку відповідь на дані питання можуть надати елементарні знання з дисципліни «Інтелектуальна власність».

Розглянувши, наприклад, структуру Міжнародної патентної класифікації (МПК) ми бачимо чітке розділення діяльності людства на 8 розділів. Назви даних розділів дають чітке уявлення про першочергові та пріоритетні питання, які першочергово необхідні для повноцінного існування людини.

Так, наприклад, назва розділу МПК «А» «Задоволення життєвих потреб людини» визначає обов'язковий обсяг питань які повинні розглядатися на засіданні різних рівнів державних органів в тому числі і на засіданнях Ради національної безпеки та оборони України.

На думку пересічного громадянина, пріоритетними питаннями РНБО, є питання зовнішньої політики, військових та космічних технологій.

Якщо замислитись над терміном «національна безпека» то можна дати таке визначення: нац. безпека – забезпечення чинників, явищ та факторів, що необхідні для існування людства. До такого фактору, на наш погляд, можна віднести харчування.

За даними різних науковців [2; 3] без харчування середньостатистична людина може проіснувати різний період, але до 40 діб, без вживання води до 3...4 діб [4]. Тому, на наш погляд, одним із першочергових питань у сфері національної безпеки будь-якої країни є забезпечення повноцінним раціональним харчуванням її громадян. Згідно з Конституцією України (стаття 107) питання у сфері національної безпеки належать до компетенції Ради національної безпеки та оборони України [1].

Виходячи з вищезазначеного харчування є одним із фундаментальних факторів існування людства в цілому та людини як біологічного виду. Харчування є багатофакторним та дуже складним процесом, який впливає на якість та стабільність життя країни в цілому та окремої людини зокрема.

З точки зору професіонала у сфері харчування, якість харчування залежить від біологічної цінності страви, її органолептичних показників, зовнішнього вигляду та ін.

Розглянемо на один із вище перелічених факторів, а саме зовнішній вигляд страви. Яким же чином на сьогодні охороняються права на новітні розробки фахівців у сфері оформлення страв та продуктів у закладах харчування готельно-ресторанної індустрії. Фахівці в даній сфері по-різному відповідають на дане питання: дехто говорить, що зовнішній вигляд кожної страви є витвором мистецтва і

правова охорона на нього розповсюджується як на об'єкт авторського права інші схильні до отримання правової охорони на зовнішній вигляд страви як на об'єкт промислової власності. Тобто єдиного підходу в даному питанні серед фахівців кулінарної справи та харчової галузі не існує.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Спеціальні наукові роботи, які комплексно систематизують підходи до захисту зовнішнього вигляду страв та харчових продуктів, що виготовляються в закладах харчування готельно-ресторанного господарства як на об'єкти інтелектуальної власності в Україні, на жаль, відсутні.

**Мета та завдання статті** – визначити підходи до отримання правової охорони на зовнішній вигляд страв, кулінарних виробів та харчових продуктів як на об'єкти інтелектуальної власності.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Дослідження кажуть, що скільки існує хазяйок скільки й існує борщів. І це вірно, тому що сферу харчування можна вважати мистецтвом. З іншого ж боку індустрія харчування все-таки галузь промисловості і до неї звичайно висувають певні вимоги, так би мовити, номенклатурні. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності закладів (підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері харчування регламентуються певними правилами, а саме «Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування» затвердженими наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 р. № 219 Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/6968 [1].

Згідно з вищезазначеними правилами в закладах харчування готельно-ресторанного господарства вживається такий термін як «фірмова страва». Термін «фірмова страва» пояснюється як страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), що її готують у конкретному закладі (підприємстві) ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою з присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності.

Коментуючи вищезазначене можна відзначити, що будь-яка авторська рецептура на новий вид продукції харчування буде захищатися як об'єкт промислової власності патентом на винахід, і тут жодних розбіжностей та непорозумінь не виникає.

А от відносно терміну «страва», що вживається в даних «Правилах...» з точки зору інтелектуальної власності є певні непорозуміння. У пункті 1.3 даних правил зазначено, що «страва» це

кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам. Тобто як ми бачимо згідно з основним документом, яким керуються в своїй діяльності працівники закладів харчування готельно-ресторанної індустрії згідно з визначенням страви вживається слово «оформлений». Як же можна захистити новітні підходи та рішення в оформленні страв та харчових продуктів із точки зору інтелектуальної власності.

Зовнішній вигляд страви є особливістю правильного та раціонально харчування він викликає апетит та бажання спробувати, яскраві кольори та їх поєднання, гарні та цікаві фігурки, які вирізані з овочів та фруктів (які, до речі, дуже корисні), викликають незабутні емоції, та бажання отримувати настрій за допомогою цих виробів.

Куштуючи страву, ми мимоволі оцінюємо її зовнішній вигляд, навіть не підозрюючи про смак або користь. Тому для початку потрібно, щоб страва відповідала естетичним вимогам того, хто її збирається з'їсти. А якщо страви будуть не просто гарними, але й ще креативними, здатними викликати посмішку й зацікавити.

Кожен із нас звичайно з більшим задоволенням буде харчуватись стравами які при будуть мати більш привабливий та оригінальний вигляд. Тобто оформлення страв займає далеко не останнє місце в справі залучення потенційного клієнта того чи іншого закладу харчування готельно-ресторанної індустрії.

Оформлення страв – це професійна майстерність, що вивчається студентами профільних навчальних закладів під час лабораторних занять і виробничої практики. Значну роль для оформлення страв відіграє поєднання продуктів різного кольору. Вдала комбіляція кольорової палітри збуджує апетит і сприяє кращому засвоєнню їжі і разом із тим, не притаманні продуктам кольори можуть лише вгамувати позиви до їжі, навіть викликати неприємні асоціації.

За словами І.П. Павлова, вся обстановка під час прийому їжі повинна бути розрахована на те, щоб відволікати увагу людини від думок і турбот поточного життя й зосередити його інтерес на їжі. Справа в тім, що апарат травлення людини звичайно загальмований і його залози не виділяють травних соків. До прийому їжі його необхідно розгальмувати, підготувати до переварювання харчових речовин. Велику роль у цьому відіграє зовнішній вигляд страв і кулінарних виробів. Якщо вони акуратно та красиво оформлені, то зацікавлять людину й рефлекторно викличуть апетит, що, у свою чергу, сприяє нормальному травленню й засвоєнню їжі. Взагалі добре засвоюється тільки та їжа, що своїм смаком, ароматом і зовнішнім

виглядом викличе апетит. При цьому слід зазначити, що зовнішній вигляд будь-якої страви в більшості випадків відіграє більшу роль навіть ніж інгредієнти тієї чи іншої страви. Згідно з науковими даними, кольори здатні впливати на психічний та емоційний стан людини. Такі яскраві кольори, як червоний, жовтий, червоно-оранжевий і пурпурний, сприяють підвищенню апетиту. Вони також збільшують інтерес до напоїв. Вплив колірного фактора на споживачів виробники враховують сьогодні і при розробці упаковки для своєї продукції. А її привабливість залежить, здебільшого, від вибраної колірної гами. Доведено, що навіть найапетитніші продукти харчування, що мають упаковку, наприклад, чорного кольору, продаються гірше інших, тому що чорний колір відштовхує більшість покупців.

Усе більше українських компаній починають замислюватися про вихід на міжнародні ринки. І питання захисту інтелектуальної власності стає більш актуальні. У питаннях конкуренції на ринку споживачів на перше місце виходить оформлення, кольорове рішення тобто здатність привернути увагу споживача та зайняти лідерську позицію на ринку товарів. Тобто зовнішній вигляд продукції харчування відіграє частково рекламну функцію при реалізації готової продукції.

Поглянувши на «шедеври мистецтва», що представляються на різних конкурсах кулінарної майстерності в нас виникає думка, що зовнішній вигляд страв, у певних випадках, може перевершити майстерність деяких художників. Виходячи з вищезазначеного ми припускаємо думку про те, що зовнішній вигляд страв може охоронятись як об'єкт авторського права. Розглянемо на які ж види об'єктів авторського права згідно з чинним законодавством України передбачена правова охорона. Згідно із змінами внесеними до Закону України «Про авторське право і суміжні права» № 850-IV ((850-15) від 22.05.2003) внесені поправки стосовно умов надання правової охорони творам декоративно-прикладного мистецтва. Відповідно до внесених змін твори мистецтва, у тому числі твори декоративного різьблення, охороняються як об'єкти авторського права.

У галузі ж харчування для оформлення зовнішнього вигляду страв досить часто використовуються елементи різьблення, тобто карвінгу. Слово «карвінг» походить від англійського «carve» – «різати, вирізати» і означає мистецтво художнього різання по овочах і фруктах. Тобто виходячи з визначення зовнішній вигляд страви з елементами карвінгу можна віднести до об'єктів авторського права.

Розглянемо ж охорону зовнішнього вигляду будь-якої страви як об'єкта інтелектуальної власності, а саме як промислового зразка. Промисловий зразок за своєю природою дуалістичний об'єкт: його образотворча сутність – з авторського права, а юридичні процедури введення в господарський обіг здійснюються відповідно до патентного права. Проблема в тому, що різноманітність предметів, які створюються з використанням дизайну, та потребують юридичної охорони, дуже широка. Ефективність же використання заявником патентного права для охорони всього розмаїття об'єктів нового і оригінального дизайну, як свідчить практика, забезпечується не повною мірою. Це пов'язано з вибірковістю об'єктів дизайну які підпадають під дію закону «Про охорону прав на промислові зразки».

Давайте поглянемо, що пишуть в даному законі: «Промисловий зразок – це результат творчої діяльності людини в галузі художнього конструювання».

Єдиною умовою патентоспроможності промислового зразка є новизна. Промисловий зразок визнається новим, якщо сукупність його суттєвих ознак не стала загальнодоступною у світі до дати подання заявки до Установи або, якщо заявлено пріоритет, до дати її пріоритету. Крім того, у процесі встановлення новизни промислового зразка береться до уваги зміст усіх раніше одержаних Установою заявок, за винятком тих, що на зазначену дату вважаються відкликаними, відкликані або за ними Установою прийняті рішення про відмову у видачі патентів і вичерпані можливості оскарження таких рішень».

На визнання промислового зразка патентоспроможним не впливає розкриття інформації про нього автором або особою, яка одержала від автора прямо чи опосередковано таку інформацію протягом шести місяців до дати подання заявки до Установи або, якщо заявлено пріоритет до дати її подання. При цьому обов'язок доведення обставин розкриття інформації покладається на особу, зацікавлену у застосуванні цього пункту. Об'єктом промислового зразка може бути форма, малюнок чи розфарбування або їх поєднання, які визначають зовнішній вигляд промислового виробу і призначені для задоволення естетичних та ергономічних потреб.

Обсяг правової охорони, що надається промислового зразку визначається сукупністю суттєвих ознак промислового зразка, представлених на зображенні виробу. Порушенням прав власника патенту на промисловий зразок визнається використання у виробі сукупності суттєвих ознак якими характеризується промисловий зразок. Суттєвою може бути визнана та ознака, що впливає на

формування зовнішнього вигляду виробу, якому притаманна така ознака. Такими ознаками є: форма, конфігурація, орнамент, сполучення кольорів. Суттєві ознаки виокремлюються серед інших тим, що вони дають змогу візуально відрізнити один виріб серед сукупності його аналогів.

Промислові зразки можуть бути тривимірні; двовимірні і такі яким притаманні ознаки тривимірних та двовимірних промислових зразків, кожен із яких характеризується певними ознаками. Але давайте поглянемо на абзац четвертий пункту 3 статті 5 із змінами, внесеними згідно із Законом № 850-IV від 22.05.2003, де зазначено, що не можуть одержати правову охорону об'єкти нестійкої форми з рідких, газоподібних, сипких або подібних до них речовин тощо. І саме з даного пункту не зрозуміло, що ж відноситься до подібних до них речовин, окрім того інколи ж різні види страв можуть частково складатись і з рідких та з сипких речовин. Тобто виходячи з даного пункту закону ми нібито не маємо права отримати правового захисту зовнішнього вигляду певної страви, яка містить у своєму складі рідкі та сипкі речовини.

Давайте поглянемо на дане питання з боку іншого міжнародного нормативно-законодавчого акту в сфері інтелектуальної власності, а саме заглянемо до дев'ятої редакції Міжнародної класифікації промислових зразків текст якої затверджено наказом Державного департаменту інтелектуальної власності №232 від 20 жовтня 2008 року «Про набрання чинності змінами до Міжнародної класифікації промислових зразків» [5]. У класах даної класифікації є клас 01 «Харчові продукти». Тобто, як ми бачимо, зовнішній вигляд харчових продуктів може підлягати правовій охороні як об'єкт інтелектуальної власності, а саме як промисловий зразок.

Як ми бачимо, згідно з класу 01 МКПЗ, добре можна класифікувати більшість продуктів харчування, що випускаються на підприємствах харчової промисловості. Але одна страв закладу харчування готельно-ресторанної індустрії може в себе включати декілька видів продукту, наприклад, фрукти, сири та м'ясу нарізку чи іншу компіляцію інгредієнтів, що належать до різних підкласів класу 01 «Харчові продукти». Виходячи з вищезазначеного, в умовах діючого законодавства, ми все-таки вважаємо за доцільне зовнішній вигляд страв закладів харчування охороняти як промисловий зразок. Класифікувати ж зовнішній вигляд страв ми рекомендуємо за підкласами 01-05 «Резервний підклас» чи 01-99 «Різне», а якщо вони за рецептурою виготовлені з однорідних продуктів то можна їх класифікувати і за підкласами 01-01; 01-02; 01-03; 01-04. Але слід

вважати, що даний підхід доцільно застосовувати лише у випадку серійного виробництва, коли зовнішній вигляд створюється за допомогою певних трафаретів, матриць, ножів, насадок та інших пристроїв, які дають можливість багаторазово відтворювати даний вигляд.

Зовнішній вигляд страв може охоронятись як об'єкт авторського права у випадку виготовлення оригінального високохудожнього оформлення.

**Висновки.** З урахуванням існуючого законодавства України на зовнішній вигляд страви та харчових продуктів в закладах харчування готельно-ресторанної індустрії автори можуть клопотати про набуття правової охорони одночасно за двома законами або за одним з них, а саме: «Про охорону прав на промислові зразки» та «Про авторське право та суміжні права».

#### *Список літератури*

1. Конституція України. – Одеса : Прапор, 1996.
2. Енциклопедичний словник Брокгауза і Ефона : в 86 т. – СПб., 1890-1907.
3. Петровський К. С. Харчування в літньому віці [Електронний ресурс] / К. С. Петровський. – Режим доступу : <http://gigieya.ru/pitanie/pit1.html>.
4. Агаджанян Н. А. Резерви нашого організму / Н. А. Агаджанян, А. Ю. Каткова. – М : Знання, 1990. – 123 с.
5. Дідик А. С. Правила роботи закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. / А. С. Дідик Режим доступу : <http://goinpoint.org/tag/pravila-219-pravila-raboty-zavedenij-predpriyatij-restorannogo-kozyajstva>.
6. Анохін П.К. Іван Петрович Павлов. Життя, діяльність і наукова школа / П. К.Анохін. – М. : Вид. Академії наук СРСР, 1949.–234 с.
7. Гражданский кодекс Украины. – Х. : Парус, 2008. – С. 146–147.
8. Закон України про авторські та суміжні права [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=3792-12>.
9. наказ Держдепартаменту від 20 жовтня 2008 року №232 Про набуття чинності змін до Міжнародної класифікації промислових зразків. [Електронний ресурс] – Режим доступу : [http://www.uipv.org/ua/mijn\\_klasif.html](http://www.uipv.org/ua/mijn_klasif.html).