

## La obra culinaria: el arte que se come

Montserrat Soto Roig, abogada, ECIJA Legal Costa Rica

### La creación humana se expresa en las más variadas formas y estamos expuestos a ellas todos los días.

Este texto es una creación humana, la música en la radio o en las plataformas de streaming que escuchamos de camino a nuestro trabajo son creaciones, las películas y programas de televisión que vemos por la noche también son creaciones. Todas ellas, bajo el ala del derecho de autor, son consideradas obras, y en ese tanto, son susceptibles de protección.

Dice la Ley de Derechos de Autor y Derechos Conexos lo siguiente en su artículo 1: "Por "obras literarias y artísticas", en adelante "obras", deben entenderse todas las producciones en los campos literario, científico y artístico, cualquiera que sea la forma de expresión."

Si bien el artículo anterior hace un listado de lo que puede ser considerado una obra, utiliza la frase "tales como" antes de empezar a enumerar algunos ejemplos de obras en los anteriores campos, lo que deja el portillo abierto para interpretar que esta lista es meramente enunciativa y no taxativa, es decir, no se agota en estos elementos únicamente.

¿Podríamos entonces pensar que un platillo, si es presentado de una manera particular, es una obra en los términos antes esbozados? ¿Es la obra culinaria una verdadera obra?

En este punto vale la pena que me detenga, para ser clara en lo que me refiero cuando hablo de obra culinaria; me refiero al platillo en sí. No a la receta, no al procedimiento, tampoco a una fotografía del platillo sino al platillo en sí, al resultado de la conjugación entre la receta, el procedimiento y el emplatado.

La receta, por ejemplo, al ser una lista de ingredientes, más un paso a paso de cómo emplear esos ingredientes, no tiene la suficiente originalidad como para considerarla una obra. Por otro lado, al ser una mera yuxtaposición de elementos se excluye también la posibilidad de patentarla. Nos quedaría entonces el secreto industrial que es muy deseable en el giro del negocio, principalmente por el alto grado de plagio que hay, así como la recurrencia en prácticas de competencia desleal. También estaría la posibilidad de proteger una obra literaria que comprenda recetas, pero es precisamente una obra literaria, no culinaria.

El platillo desde el punto de vista estético podría bien protegerse como un diseño o un modelo industrial. Sin embargo, además del hecho de que la protección cesa a los 10 años cayendo entonces el diseño o modelo en dominio público, no parecería que engloba en toda su expresión la obra culinaria.

El procedimiento mediante el cual se tratan ciertos ingredientes podría ser susceptible de patente, siempre que sea novedosa. Sin embargo, el procedimiento en sí mismo no es el platillo, el platillo es mucho más.

El platillo es todo: es el paso a paso, son los ingredientes, es como se ve, es como se presenta, como se sirve, como sabe, su aroma, todas las experiencias sensoriales que se derivan de él.

Si bien la Ley de Derechos de Autor y Derechos Conexos costarricense, no establece la posibilidad específica de proteger una obra culinaria bajo el derecho de autor, tampoco la excluye, por lo que podemos concluir que es perfectamente posible proteger una creación gastronómica bajo el derecho de autor, siempre que cumpla el requisito de originalidad.

La anterior conclusión se refuerza si se toma en cuenta el valor agregado tan importante que representa para muchos negocios la forma particular y especial de presentar y preparar los platillos. Ello redundaría en la misma personalidad del chef, quien puede llegar a adquirir un status específico derivado precisamente de la originalidad y pericia en la ejecución de sus platos. No parece que esto sea distinto a una obra literaria que alcanza la categoría de Best Seller. Parecería que la única diferencia sería la materia prima que conforma la obra, que puede ser ingerida y degustada.

Algunos detractores del planteamiento de proteger una obra culinaria bajo derecho de autor podrían decir que el plato es efímero: una vez que se consume, no existe. Pero es que la



permanencia, al menos bajo el sistema costarricense, no es un requisito. Si lo fuera, ni los sermones, ni los discursos, ni las alocuciones fijadas de manera efímera -apenas para su apreciación- serían susceptibles de protección, y hoy en día lo son.

La jurisprudencia y el desarrollo legal en la Unión Europea, por ejemplo, se ha inclinado en reconocer el carácter de obra a un platillo de cocina. No es de extrañar, tomando en cuenta que un país como Francia -una de las mecas de la alta cocina- vio nacer en Chantilly a Fracois Vatel, padre de la crema chantilly -¡quién diría!- así como de las ostentosas creaciones gastronómicas de la corte de Luis XIV, que más que platos eran verdaderas esculturas comestibles.

Hoy día muchos restaurantes famosos reconocidos con estrellas Michelin, no solo guardan las recetas con mucho celo, sino que inclusive se prohíbe a sus comensales tomar fotografías de los platos, por considerarse que al ser de la autoría del chef -el verdadero artista - a este le asiste el derecho de impedir reproducciones indeseadas.

El primer paso para el reconocimiento de la obra culinaria como una verdadera obra, es abandonar el concepto de cocina como un medio para satisfacer una necesidad biológica, así como extraerlo del ámbito doméstico para entenderlo como una disciplina que requiere de habilidades especiales, profesionalización en muchos casos y que tiene un valor importante en el negocio.