

Створення, охорона, захист і комерціалізація об'єктів права інтелектуальної власності:
матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю,
присвяченої Міжнародному дню інтелектуальної власності.
(м. Київ, 26 квітня 2024 р.): ел. збірник. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024

УДК347.77

СПОСОБИ ОХОРОНИ ОБ'ЄКТІВ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ У СФЕРІ ХАРЧУВАННЯ

Є.С. Швець

старший викладач кафедри інтелектуальної власності та управління проєктами
Український державний університет науки і технологій (м. Дніпро)

ORCID ID: 0000-0001-7396-6744

Н.С. Таран

магістрант кафедри інтелектуальної власності та управління проєктами
Українського державного університету науки і технологій (м. Дніпро)

METHODS OF PROTECTION OF INTELLECTUAL PROPERTY OBJECTS IN THE FIELD OF FOOD

Y. Shvets

senior lecturer of the department of intellectual property and project management
Ukrainian State University of Science and Technologies (Dnipro)

N.Taran

Master's student of the Department of Intellectual Property and Project Management
Ukrainian State University of Science and Technologies (Dnipro)

***Анотація:** передумовою розвитку суб'єктів сфери харчування є використання об'єктів інтелектуальної власності, які перетворюються на інновації, що здатні в майбутньому підвищити конкурентоспроможність та за рахунок передачі майнових прав дозволять отримати додатковий прибуток. Такі об'єкти відносяться до різних інститутів інтелектуальної власності – авторських і суміжних прав, промислової власності, засобів індивідуалізації товарів і послуг, а також, нетрадиційних об'єктів інтелектуальної власності*

Створення, охорона, захист і комерціалізація об'єктів права інтелектуальної власності:
матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю,
присвяченої Міжнародному дню інтелектуальної власності.
(м. Київ, 26 квітня 2024 р.): ел. збірник. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024

Ключові слова: сфера харчування, об'єкти інтелектуальної власності, ноу-хау, рецептура, правова охорона, заявочні документи

***Annotation:** a prerequisite for the development of entities in the food sector is the use of intellectual property objects that turn into innovations that can increase competitiveness in the future and, due to the transfer of property rights, will allow to obtain additional profit. Such objects belong to various institutions of intellectual property - copyright and related rights, industrial property, means of individualization of goods and services, as well as non-traditional objects of intellectual property*

Keywords: food industry, intellectual property objects, know-how, recipe, legal protection, application documents

У сфері харчування зустрічаються об'єкти, які відносяться до усіх інститутів інтелектуальної власності (ІВ).

Об'єктами авторських та суміжних прав, які зустрічаються у цій сфері, згідно із статтею 6 Закону України «Про авторське право і суміжні права» є: літературні письмові твори белетристичного, публіцистичного, наукового, технічного або іншого характеру (книги, брошури, статті тощо); усні твори; музичні твори з текстом і без тексту; бази даних (компіляції даних), якщо вони за добром або упорядкуванням їх складових частин є результатом інтелектуальної діяльності; фотографічні твори, у тому числі твори, виконані способами, подібними до фотографії; твори ужиткового мистецтва; інші твори.

До таких об'єктів у сфері харчування можна віднести: оформлення меню кафе і ресторанів, у т.ч., й опис технологічного процесу виготовлення страви, назву страви, фото із зображенням страви та ін. Охорона прав на ці об'єкти не потребує обов'язкової реєстрації, але для сфери харчування її бажано отримати через загрозу можливих порушень з боку відвідувачів. Процес такої реєстрації займає декілька місяців, після чого видається авторське свідоцтво[1].

Окремо можна виділити музичний супровід, який може здійснюватися як за допомогою організацій мовлення, так і у вигляді програвання музики на носієві, а також «живої» музики. Музичний супровід допомагає приваблювати відвідувачів, але при цьому варто пам'ятати про недопущення порушень прав авторів та виплати їм справедливої винагороди-роялті. Для використання музики у закладах харчування з авторами музики та авторами слів, або організаціями колективного управління чи власниками суміжних прав потрібно заключати авторські договори, що дають дозвіл на виконання.

Згідно із Законом [2, ст. 7], охорона поширюється лише на форму вираження об'єктів авторського права, охороні підлягають усі оригінальні твори - оприлюднені та неоприлюднені, завершені та незавершені, незалежно від їх призначення, жанру, обсягу, а також способу вираження. Але охорона не поширюється на технології створення та вираження твору, на ідеї, теорії, принципи, методи, процедури, процеси, системи, способи, концепції, відкриття, навіть якщо вони у творі виражені, описані, пояснені, проілюстровані.

Одним із напрямів є авторсько-правова охорона рецептів. Окремі збірки рецептів страв, які опубліковані чи запозичені з телепередач, листів їх дописувачів уже як об'єктів авторського права видаються та перевидаються і мають попит. У таких випадках, згідно з п. 1 абз. 11 ст. 433 Цивільного Кодексу України, об'єктом правової охорони є збірники, як добір та упорядкування їх складових частин [3] або бази даних.

Рецепт страви або напою, спосіб їх приготування, список інгредієнтів можуть бути описані в літературному творі (наприклад, у кулінарній книзі, технологічній карті страви) або зафіксовані в іншій формі – відео, аудіо рецепті. Але, в той час, як літературний, відео або аудіо твір буде охоронятися авторським правом і може бути зареєстрований як об'єкти авторського права, його суть охоронятися не буде. Це означає, що такий механізм охорони не

дозволить автору заборонити комусь виконати рецепт і приготувати аналогічну страву[1].

Специфіка продуктів харчування як об'єктів патентних прав полягає у їх композиційності (рецептурі). Відповідно, це спричиняє певні суперечності із принципами патентного права, зокрема один об'єкт – один патент. Хоча і тут відбувся певний прорив щодо лікарських засобів та розробок у цій сфері, де визнано можливість патентування на основі винаходів за формулою Маркуша на одному об'єкті декілька патентів[3].

Якщо ж власник рецепту бажає готувати страви виключно із певним чином поєднаних інгредієнтів і/або завдяки розробленим методикам, не розкриваючи суті рецепт, тоді його можна тримати у таємниці за допомогою охорони рецептури як ноу-хау, безстроково.

Ноу-хау охороняють у вигляді сукупності технічних, технологічних, комерційних та інших знань, оформлених у вигляді технічної документації, навичок та виробничого досвіду, необхідних для організації того чи іншого виду виробництва, але не запатентованих[4].

Ноу-хау притаманні такі ознаки, як недоступність, тобто конфіденційність, та цінність, тобто користь для споживача та можливість реального використання. Відсутність однієї з названих ознак не дає змоги відносити об'єкт до ноу-хау. І саме через конфіденційність ноу-хау неможливо зареєструвати як патент, тому найрезультативнішим способом його захисту є введення режиму комерційної таємниці на підприємстві.

Як показує досвід, найбільшою проблемою захисту конфіденційної інформації та ноу-хау в суді є недостатність доказової бази, адже небагато підприємств турбуються про захист інтелектуальної власності та комерційної таємниці заздалегідь. Частіше клієнт звертається за правовою допомогою, коли виток вже стався, і чи можливо йому допомогти, залежить від фактичних

обставин та наявності в компанії політики захисту інформації з обмеженим доступом та антиконкурентної політики[5].

Власник прав на ноу-хау самостійно повинен вжити всіх належних заходів для того, щоб забезпечити охорону та захист рецептів приготування страв від розкриття інформації щодо їх суті, а саме [1]:

- обмеження доступу до рецепта співробітників і надання інформації тільки особам, які безпосередньо пов'язані з приготуванням;

- оформлення наказу щодо затвердження положень про комерційну таємницю і режим її охорони, з яким повинні бути ознайомлені всі співробітники;

- підписання з особами, які мають доступ до комерційної таємниці, договору про нерозголошення, в якому закріплена відповідальність за її розголошення;

- під час поділу бізнесу – також підписання з колишніми партнерами угоди про нерозголошення і порядок використання надалі секретів виробництва.

Комерційна таємниця за правовим режимом відноситься до конфіденційної інформації. Тобто, ця інформація знаходиться у володінні, користуванні або розпоряджанні окремих людей і поширюється за їх бажанням. Особи, які володіють такою інформацією, самостійно визначають режим доступу до неї та встановлюють для неї систему захисту. Єдиним мінусом даного способу захисту є те, що з моменту коли комерційна таємниця стає відома третім особам, які необмежені зобов'язаннями встановленими власником шляхом підписання договору про нерозголошення/положення про комерційну таємницю, то вона автоматично перестає бути комерційною таємницею і втрачає режим захисту[2].

Також до інституту промислової власності відноситься винахід і промисловий зразок. За допомогою охорони на винахід можуть охоронятись:

Створення, охорона, захист і комерціалізація об'єктів права інтелектуальної власності:
матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю,
присвяченої Міжнародному дню інтелектуальної власності.
(м. Київ, 26 квітня 2024 р.): ел. збірник. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024

нанотехнології, молекулярна кулінарія, обслуговування за допомогою робота-офіціанта або приготування страв роботом, віртуальне меню, впровадження нових способів обслуговування (наприклад, використання мультимедійних можливостей LED-екрана та 3D-шоу віртуальної присутності страв, що уже є у ресторани Дубаю та Малайзії).

За допомогою промислового зразка у галузі харчування можуть охоронятись: дизайн інтер'єру, включаючи декор, освітлення і сервірування; дизайн одягу персоналу і форма (зовнішній вигляд) страв.

У харчовій галузі важливою складовою для досягнення конкурентоспроможності повинні бути об'єкти, які будуть відрізняти заклад харчування від інших. Такими об'єктами є засоби індивідуалізації товарів і послуг, до яких відносять комерційне найменування та торговельну марку. Комерційне найменування не підлягає охороні за допомогою охоронного документу, а торговельна марка охороняється за допомогою свідоцтва, яке за законодавством діє протягом 10 років і може бути подовжено іще на 10 років необмежену кількість разів.

Концепція закладу харчування включає використання: формату закладу харчування, слоган та рекламу (у вигляді мультимедіа, біг-бордів та поліграфічної продукції), яка включає об'єкти авторського права та суміжних прав, а також гудвіл (ділову репутацію) та раціоналізаторську пропозицію.

Таким чином, кожен заклад харчування може визначити для себе способи охорони об'єктів ІВ, які будуть використані у його діяльності в залежності від мети їх використання та подальшої передачі прав задля отримання додаткових прибутків.

Література

1. Матеріали сайту Адвокатського об'єднання «ДОМІНУС». URL: <https://www.dominuslegal.com/mehanizm-zahistu-retsepturi-ta-tehnologiyi->

Створення, охорона, захист і комерціалізація об'єктів права інтелектуальної власності:
матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю,
присвяченої Міжнародному дню інтелектуальної власності.
(м. Київ, 26 квітня 2024 р.): ел. збірник. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024

vigotovlennya-strav-cherez-viznachennya-yih-statusu-yak-ob-yektiv-intelektualnoyi-
vlasnosti/ (дата звернення: 11.04.2024).

2. Закон України «Про авторське право і суміжні права» Відомості Верховної
Ради (ВВР), 2023, № 57, ст.166 / Матеріали Офіційного порталу Верховної Ради
України. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2811-20#Text> (дата звернення:
09.04.2024).

3. Кравців Я.В. Охорона продуктів харчування як об'єктів інтелектуальної
власності Часопис Київського університету права • 2016/1. С. 230-233.URL:
file:///D:/Users/Home/Desktop/Chkup_2016_1_53.pdf (дата
звернення:
19.04.2024).

4.Закон України «Про інвестиційну діяльність» (Відомості Верховної Ради
України (ВВР), 1991, № 47, ст.646).
URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12#Text> (дата
звернення:
23.03.2024).

5. Добровичинська Анастасія Як захистити ноу-хау/ Матеріали Всеукраїнського
професійного юридичного видання «Юридична газета» №19 (749).
URL:<https://yur-gazeta.com/dumka-eksperta/yak-zahistiti-nouhau.html> (дата
звернення: 18.04.2024).