

KULINARIA W POLSKIM PRAWIE WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ

Piotr Ślęzak

KULINARIA W POLSKIM PRAWIE WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ

Piotr Ślęzak

Zamów książkę w księgarni internetowej

proinfo.pl
księgarnia internetowa

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.

Szanujmy 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 wypsiarskiego	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

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 „nasylenie” 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. Światała-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.

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 wpieryw 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 wystarczą 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. Konsumenty, 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 przedśmiałka 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

W prezentowanej publikacji autor udowadnia, że szeroko rozumiane kulinaria mogą być i często są przedmiotem ochrony w prawie własności intelektualnej. Zgodnie z tezą zawartą w książce wytwory człowieka nazywane kulinariami można próbować rozpatrywać jako znaki towarowe, oznaczenia geograficzne, wynalazki, *know-how* czy wreszcie jako utwory.

W opracowaniu autor omawia w szczególności:

- oznaczenia jakościowe kulinariów;
- wynalazki kulinarne;
- znaki towarowe w obszarze kulinariów;
- możliwość ochrony kulinariów jako tajemnicy na podstawie ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i Kodeksu pracy.

Publikacja jest przeznaczona zarówno dla prawników praktyków: sędziów, adwokatów, radców prawnych, rzeczników patentowych, jak i pracowników naukowych, którzy zajmują się prawem własności intelektualnej, a także przedsiębiorców (w tym restauratorów, producentów wyrobów spożywczych), pracowników działów sprzedaży, marketingu i PR w branży wyrobów spożywczych, którzy chcą zrozumieć niełatwe zagadnienia z tej dziedziny prawa.

Piotr Ślęzak – profesor doktor habilitowany nauk prawnych, pracownik Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach; radca prawny. W latach 2008–2012 prodziekan ds. kształcenia i studenckich na Wydziale Radia i Telewizji im. Krzysztofa Kieślowskiego Uniwersytetu Śląskiego, obecnie pełnomocnik dziekana ds. jakości kształcenia; wykładowca na wydziale Radia i Telewizji UŚ. Od 2017 r. kierownik Centrum Badań nad Prawem Autorskim i Prawem Mediów na Wydziale Radia i Telewizji UŚ. Jest także arbitrem Sądu Polubownego ds. Domen Internetowych przy Polskiej Izbie Informatyki i Telekomunikacji. Stypendysta Instytutu Maxa Plancka w Monachium. Autor ponad 55 publikacji, głównie z zakresu prawa cywilnego, prawa własności intelektualnej i prawa mediów.

PUBLIKACJA POLECANA PRZEZ KATEDRĘ PRAWA WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ
WYDZIAŁU PRAWA I ADMINISTRACJI UNIWERSYTETU JAGIELLOŃSKIEGO



9788382862799 W01P01

ISSN 1897-4392
ISBN 978-83-8286-279-9



9 788382 862799

ZAMÓWIENIA:

INFOLINIA: 801 04 45 45

ZAMOWIENIA@WOLTERSKLUWER.PL

WWW.PROFINFO.PL

Kup e-book i czytaj
w aplikacji Smarteca



CENA 129 ZŁ (W TYM 5% VAT)



UNIWERSYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH