



Presse et Information

Cour de justice de l'Union européenne
COMMUNIQUÉ DE PRESSE n° 171/18

Luxembourg, le 13 novembre 2018

Arrêt dans l'affaire C-310/17
Levola Hengelo BV/Smilde Foods BV

La saveur d'un produit alimentaire ne peut pas bénéficier d'une protection par le droit d'auteur

En effet, la saveur d'un produit alimentaire ne peut être qualifiée d'« œuvre »

Le « Heksenkaas » est un fromage à tartiner à la crème fraîche et aux fines herbes qui a été créé en 2007 par un marchand de légumes et de produits frais néerlandais. Les droits de propriété intellectuelle sur ce produit sont actuellement détenus par Levola, une société de droit néerlandais, à laquelle ce marchand les a cédés.

Depuis 2014, Smilde, société de droit néerlandais, fabrique un produit dénommé « Witte Wievenkaas » pour une chaîne de supermarchés aux Pays-Bas.

Considérant que la production et la vente du « Witte Wievenkaas » portaient atteinte à son droit d'auteur sur la saveur du « Heksenkaas », Levola a demandé aux juridictions néerlandaises d'ordonner à Smilde de cesser notamment la production et la vente de ce produit. Levola affirme, d'une part, que la saveur du « Heksenkaas » constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur et, d'autre part, que la saveur du « Witte Wievenkaas » constitue une reproduction de cette œuvre.

Saisi en appel de ce litige, le Gerechtshof Arnhem-Leeuwarden (cour d'appel d'Arnhem-Leuvarde, Pays-Bas) demande à la Cour de justice si la saveur d'un produit alimentaire peut bénéficier d'une protection en vertu de la directive sur le droit d'auteur¹.

Dans son arrêt de ce jour, la Cour souligne que, pour être protégée par le droit d'auteur en vertu de la directive, la saveur d'un produit alimentaire doit pouvoir être qualifiée d'« œuvre » au sens de cette même directive. Cette qualification suppose, tout d'abord, que l'objet concerné soit une création intellectuelle originale. Elle exige, ensuite, une « expression » de cette création intellectuelle originale.

En effet, aux termes de l'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce, adopté dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et auquel l'Union a adhéré², et du traité de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (OMPI) sur le droit d'auteur³, auquel l'Union est partie, ce sont les expressions qui peuvent faire l'objet d'une protection au titre du droit d'auteur et non les idées, les procédures, les méthodes de fonctionnement ou les concepts mathématiques, en tant que tels.

¹ Directive 2001/29/CE du Parlement européen et du Conseil, du 22 mai 2001, sur l'harmonisation de certains aspects du droit d'auteur et des droits voisins dans la société de l'information (JO 2001, L 167, p. 10).

² Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce, figurant à l'annexe 1 C de l'accord instituant l'OMC, signé à Marrakech le 15 avril 1994 et approuvé par la décision 94/800/CE du Conseil, du 22 décembre 1994, relative à la conclusion au nom de la Communauté européenne, pour ce qui concerne les matières relevant de ses compétences, des accords des négociations multilatérales du cycle de l'Uruguay (1986-1994) (JO 1994, L 336, p. 1).

³ Traité de l'OMPI adopté à Genève le 20 décembre 1996, qui est entré en vigueur le 6 mars 2002. Ce traité a été approuvé au nom de la Communauté européenne par la décision 2000/278/CE du Conseil, du 16 mars 2000 (JO 2000, L 89, p. 6).

Par conséquent, **la notion d'« œuvre » visée par la directive implique nécessairement une expression de l'objet de la protection au titre du droit d'auteur qui le rende identifiable avec suffisamment de précision et d'objectivité.**

Dans ce contexte, la Cour constate que **la possibilité d'une identification précise et objective fait défaut en ce qui concerne la saveur d'un produit alimentaire.** Sur ce point, la Cour précise que, à la différence, par exemple, d'une œuvre littéraire, picturale, cinématographique ou musicale, qui est une expression précise et objective, l'identification de la saveur d'un produit alimentaire repose essentiellement sur des sensations et des expériences gustatives qui sont subjectives et variables. En effet, ces dernières dépendent, notamment, de facteurs liés à la personne qui goûte le produit concerné, tels que son âge, ses préférences alimentaires et ses habitudes de consommation, ainsi que de l'environnement ou du contexte dans lequel ce produit est goûté.

En outre, une identification précise et objective de la saveur d'un produit alimentaire, qui permette de la distinguer de la saveur d'autres produits de même nature, n'est pas possible par des moyens techniques en l'état actuel du développement scientifique.

Dans ces conditions, la Cour conclut que **la saveur d'un produit alimentaire ne peut être qualifiée d'« œuvre » et, partant, ne peut pas bénéficier d'une protection au titre du droit d'auteur en vertu de la directive.**

RAPPEL : Le renvoi préjudiciel permet aux juridictions des États membres, dans le cadre d'un litige dont elles sont saisies, d'interroger la Cour sur l'interprétation du droit de l'Union ou sur la validité d'un acte de l'Union. La Cour ne tranche pas le litige national. Il appartient à la juridiction nationale de résoudre l'affaire conformément à la décision de la Cour. Cette décision lie, de la même manière, les autres juridictions nationales qui seraient saisies d'un problème similaire.

Document non officiel à l'usage des médias, qui n'engage pas la Cour de justice.

Le [texte intégral](#) de l'arrêt est publié sur le site CURIA le jour du prononcé.

Contact presse : Antoine Briand ☎ (+352) 4303 3205.