



Stampa e Informazione

Corte di giustizia dell'Unione europea
COMUNICATO STAMPA n. 171/18
Lussemburgo, 13 novembre 2018

Sentenza nella causa C-310/17
Levola Hengelo BV / Smilde Foods BV

Il sapore di un alimento non può beneficiare della tutela del diritto d'autore

Infatti, il sapore di un alimento non può essere qualificato come «opera»

L'«Heksenkaas» è un formaggio spalmabile con panna ed erbe aromatiche, creato nel 2007 da un commerciante olandese di prodotti ortofrutticoli e prodotti freschi. I diritti di proprietà intellettuale su tale prodotto sono attualmente detenuti dalla Levola, una società di diritto olandese, alla quale tale commerciante li ha ceduti.

Dal 2014 la Smilde, società di diritto olandese, produce un alimento denominato «Witte Wievenkaas» per una catena di supermercati nei Paesi Bassi.

Considerando che la produzione e la vendita del «Witte Wievenkaas» violassero il suo diritto d'autore sul sapore dell'«Heksenkaas», la Levola ha chiesto ai giudici olandesi di ingiungere alla Smilde di porre fine, segnatamente, alla produzione e alla vendita di tale prodotto. La Levola sostiene, da un lato, che il sapore dell'«Heksenkaas» costituisce un'opera tutelata dal diritto d'autore e, dall'altro, che il sapore del «Witte Wievenkaas» costituisce una riproduzione di tale opera.

Chiamato a pronunciarsi in sede di appello su tale controversia, il Gerechtshof Arnhem-Leeuwarden (corte d'appello di Arnhem-Leeuwarden, Paesi Bassi) chiede alla Corte di giustizia se il sapore di un alimento possa beneficiare di tutela in forza della direttiva sul diritto d'autore¹.

Nella sua odierna sentenza, la Corte sottolinea che, per essere tutelato dal diritto d'autore a norma della direttiva, il sapore di un alimento deve poter essere qualificato come «opera» ai sensi della medesima direttiva. Tale qualificazione presuppone, anzitutto, che l'oggetto di cui trattasi costituisca una creazione intellettuale originale. Essa richiede, inoltre, un'«espressione» di tale creazione intellettuale originale.

Infatti, ai sensi dell'Accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio, adottato nell'ambito dell'Organizzazione mondiale del commercio (OMC) e al quale l'Unione ha aderito², e del Trattato dell'Organizzazione mondiale della proprietà intellettuale (OMPI) sul diritto d'autore³, del quale l'Unione è parte, sono le espressioni e non le idee, i procedimenti, i metodi di funzionamento o i concetti matematici in quanto tali a poter costituire oggetto di tutela in virtù del diritto d'autore.

Di conseguenza, **la nozione di «opera» di cui alla direttiva implica necessariamente un'espressione dell'oggetto della tutela ai sensi del diritto d'autore che lo renda identificabile con sufficiente precisione e obiettività.**

¹ Direttiva 2001/29/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, sull'armonizzazione di taluni aspetti del diritto d'autore e dei diritti connessi nella società dell'informazione (GU 2001, L 167, pag. 10).

² Accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio, che costituisce l'allegato 1 C all'accordo che istituisce l'OMC, firmato a Marrakech il 15 aprile 1994 e approvato con la decisione 94/800/CE del Consiglio, del 22 dicembre 1994, relativa alla conclusione a nome della Comunità europea, per le materie di sua competenza, degli accordi dei negoziati multilaterali dell'Uruguay Round (1986-1994) (GU 1994, L 336, pag. 1).

³ Trattato dell'OMPI adottato a Ginevra il 20 dicembre 1996, il quale è entrato in vigore il 6 marzo 2002. Tale Trattato è stato approvato in nome della Comunità europea con la decisione 2000/278/CE del Consiglio, del 16 marzo 2000 (GU 2000, L 89, pag. 6).

In tale contesto, la Corte rileva che **non vi è possibilità di procedere a un'identificazione precisa e obiettiva per quanto riguarda il sapore di un alimento**. Su tale punto, la Corte precisa che, a differenza, ad esempio, di un'opera letteraria, pittorica, cinematografica o musicale, che è un'espressione precisa e obiettiva, l'identificazione del sapore di un alimento si basa essenzialmente su sensazioni ed esperienze gustative soggettive e variabili. Infatti, queste ultime dipendono, in particolare, da fattori connessi alla persona che assapora il prodotto in esame, come la sua età, le sue preferenze alimentari e le sue abitudini di consumo, nonché l'ambiente o il contesto in cui tale prodotto viene assaggiato.

Inoltre, non è possibile, con i mezzi tecnici disponibili allo stato attuale dello sviluppo scientifico, procedere ad un'identificazione precisa e obiettiva del sapore di un alimento, che consenta di distinguerlo dal sapore di altri prodotti dello stesso tipo.

Ciò considerato, la Corte conclude dichiarando che **il sapore di un alimento non può essere qualificato come «opera» e, quindi, non può beneficiare della tutela del diritto d'autore ai sensi della direttiva**.

IMPORTANTE: Il rinvio pregiudiziale consente ai giudici degli Stati membri, nell'ambito di una controversia della quale sono investiti, di interpellare la Corte in merito all'interpretazione del diritto dell'Unione o alla validità di un atto dell'Unione. La Corte non risolve la controversia nazionale. Spetta al giudice nazionale risolvere la causa conformemente alla decisione della Corte. Tale decisione vincola egualmente gli altri giudici nazionali ai quali venga sottoposto un problema simile.

Documento non ufficiale ad uso degli organi d'informazione che non impegna la Corte di giustizia.

Il [testo integrale](#) della sentenza è pubblicato sul sito CURIA il giorno della pronuncia

Contatto stampa: Eleonora Montserrat Pappalettere 📞 (+352) 4303 8575