



Original Article

Research on Suitable Legal Framework to Protect Culinary and Recipes under the Intellectual Property Law

Amid Mohammadi¹

ABSTRACT

Today, culinary is considered as an intellectual creation and manifestation of derivative art. Taste, smell, and passion have always been a mixture of culinary art, and innovative dishes combined with innovation and creativity have a significant contribution to the emergence of restaurants and their income. It is obvious that the prosperity and continuity of such a business requires attention to cooking methods and recipes as intellectual property. The current paper tries to verify the different forms of intellectual property rights to support cuisine and recipes and introduce the appropriate legal regime that can provide proper and appropriate protection. In this regard, the manner of supporting is examined in the light of legal issues such as copyright, patent, trademark, trade dress and trade secrets. The achievement presented proves the effectiveness of trade secret rights and attention to confidentiality agreements in the field of cooking. This paper concludes that extending of intellectual property rights on cuisine and recipes, as well as the requirements of such support, are very different depending on the form of protection and sometimes lack the necessary efficiency.

KeyWords: Culinary, Recipe, Copyright, Patent, Trademark and Trade dress, Trade Secret

How to Cite: Mohammadi, Amid, "Research on Suitable Legal Framework to Protect Culinary and Recipes under the Intellectual Property Law", Legal Research, Vol. 27, No. 107, 2024, pp:237-254.

DOI: <https://doi.org/10.48308/jlr.2024.233155.2592>

Received: 17/09/2023-Accepted: 27/01/2024

1. Assistant Professor, Faculty of Humanities, Jahrom University, Jahrom, Iran
Corresponding Author Email: amid_mohammadi@jahromu.ac.ir



Copyright: © 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).



مقاله علمی- پژوهشی

جستاری بر نظام حمایتی مناسب از آشپزی و دستوریخت غذا در حقوق مالکیت فکری

عمید محمدی^۱

چکیده

امروزه آشپزی به‌عنوان یک آفریننده فکری و جلوه‌ای از هنر اشتقاقی تلقی می‌شود. همواره ذوق و قریحه و اشتیاق آمیزه‌ای از هنر آشپزی بوده است و غذاهای نوین با چاشنی ابتکار و خلاقیت سهمی بسزا در پیدایش رستوران‌ها و درآمدزایی آنها دارند. بدیهی است که رونق و استمرار چنین کسب و کاری مستلزم توجه به روش‌های آشپزی و دستورهای پخت به‌مثابه دارایی معنوی است. پژوهش پیش‌رو می‌کوشد تا مصادیق مختلف حقوق مالکیت فکری را جهت حمایت از آشپزی و دستورهای پخت غذا امکان‌سنجی کند و رژیم حقوقی مناسبی که بتواند حمایت بایسته و شایسته به عمل آورد معرفی کند. در این رهگذر نحوه حمایت در بستر تأسیسات حقوقی همچون کی‌رایت، حق اختراع، علامت تجاری، لباس تجاری و اسرار تجاری بررسی می‌شود. دستاورد ارائه‌شده در این نوشتار، کارآمدی حقوق اسرار تجاری و توجه به قراردادهای محرمانگی را در حوزه آشپزی گواهی می‌دهد. این مقاله نتیجه می‌گیرد که تسری نظام‌های حمایتی حقوق مالکیت فکری بر آشپزی و دستورهای آن و نیز الزامات چنین حفاظتی بسته به شکل حمایت بسیار متفاوت و بعضاً فاقد کارآمدی لازم است.

کلید واژگان: آشپزی، دستورالعمل، کی‌رایت، حق اختراع، علامت و لباس تجاری، سر تجاری.

استناد به این مقاله: محمدی، عمید، «جستاری بر نظام حمایتی مناسب از آشپزی و دستوریخت غذا در حقوق مالکیت فکری»، فصلنامه تحقیقات حقوقی، دوره ۲۷، شماره ۱۰۷، آبان ۱۴۰۳، صص: ۲۳۷-۲۵۴.

DOI: <https://doi.org/10.48308/jlr.2024.233155.2592>

تاریخ دریافت: ۱۴۰۲/۰۶/۲۶ - تاریخ پذیرش: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷

۱. استادیار، دانشکده علوم انسانی، دانشگاه جهرم، جهرم، ایران
ایمیل نویسنده مسئول: amid_mohammadi@jahromu.ac.ir



Copyright: © 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

مقدمه

ذهن خلاق انسان می‌تواند در هر زمینه پدیده‌ای زیبا بیافریند و اگر با طبع زیبادوستی عجین شود می‌تواند در برآوردن معمولی‌ترین نیاز روزمره، یعنی خوردن و آشامیدن، قابلیت ممتازی برجای گذارد. این ذوق تا آنجا پیش می‌رود که به جز تنوع در خوراک به فکر آراستگی و مزین کردن غذای خویش باشد و از این رهگذر هنر و صنعت آشپزی شکل می‌گیرد.^۱ بدین ترتیب، در سال‌های اخیر دنیای غذا شاهد ظهور سبک جدیدی از آشپزی، همراه با مهارت، دانش و البته فناوری بوده است. به باور بسیاری نیز آشپزی جلوه‌ای از هنر بیانی^۲ توصیف می‌شود، زیرا به آشپز اجازه می‌دهد تا احساسات و ارتباطات را در یک سالن غذا برانگیزاند.^۳ در این میان هستند اشخاصی که آشپزی را مانند کیمیاگری و بازتابی از توجه و تحقیق تلقی می‌کنند و مجری آن را هنرمند می‌شناسند، زیرا علی‌رغم اینکه منبعث از قوه تخیل است، آشپز آن را با هنر درمی‌آمیزد و بر مزه‌ها می‌افزاید.^۴

به‌هرروی، شگفتی‌های غذایی شاهکار سرآشپه‌هایی هستند که با فقدان امنیت در حیطه مالکیت فکری مواجه‌اند. دلیل عمده این است که چنین صنعتی ترکیبی از میراث و نوآوری است. میراث از این نظر که به اشتراک گذاشتن دستورالعمل‌ها در حوزه آشپزی امری رایج است و اصولاً بر مبنای یک مدل منبع باز^۵ عمل می‌کند. حتی آشپزهای فوق‌ستاره و چیره‌دست نیز مبدع اولیه یا نهایی هیچ غذایی نیستند و خود را وام‌دار هنر دست‌پخت سایرین می‌شمارند؛ تنها کاری که صورت می‌گیرد این است که غذای خود را با طعم و عطر یا ظاهری متفاوت عرضه می‌دارند. از طرف دیگر، سرآشپه‌های مشهور با ترکیبی از تکنیک‌های منحصر به فرد و نوآوری در منوها سبک غذایی خاصی خلق کرده‌اند که نه فقط با شخصیتشان آغشته شده است، بلکه به‌عنوان امضای کار^۶ خود آن را شناسانده‌اند. فکر، زمان و هزینه هنگفتی صرف انتخاب مواد تشکیل‌دهنده، توسعه فرایند تهیه غذا، چیدمان و برانگیختن حس جذابیت برای یک وعده غذایی می‌شود که سزاوار حمایت است. بنابراین، در این مجال سؤال اساسی این است که آیا می‌توان آشپزی و دستورهای پخت غذا را در پرتو مصادیق متعدد حقوق مالکیت فکری مورد حمایت قرار داد؟ در صورت پاسخ مثبت کدام قالب حقوقی می‌تواند حمایت مناسب‌تری را ارائه دهد؟ برای پاسخ به این پرسش‌ها تحقیق حاضر سعی دارد با روش توصیفی-تحلیلی و رویکرد کتابخانه‌ای به بررسی ابعاد مختلف مالکیت فکری در چارچوب آشپزی و لوازم آن بپردازد. گفتنی است در سال‌های اخیر برخی از نویسندگان به امکان‌سنجی حمایت از ابتکارات آشپزی در پرتو حق مؤلف اهتمام ورزیده‌اند.^۷ همچنین نگاه نویسندگان به سمت حمایت از آثار بویایی در قالب کپی‌رایت و علائم تجاری گسترش یافته است؛^۸ لیکن فرصت مطالعه امکان و نحوه گسترانیدن چتر حمایتی موضوعات مختلف مالکیت فکری در قلمرو آشپزی و در قالب مقاله مستقل تاکنون

۱. فرمند، رضوان، *هنر آشپزی*، تهران: نشر جاجرمی، ۱۳۸۹، ص ۸.

۲. Expressive Art

۳. Buccafusco, Ch. J. "On the Legal Consequences of Sauces: Should Thomas Keller's Recipes Be Perse Copyrightable?", *CARDOZO ARTS & ENT. L. J.*, Volume 24, 2007, P 1139.

۴. جعفرپور، فاطمه، *آشپزی و شیرینی‌پزی دلارام*، تهران: نشر کشف‌الغطا، ۱۳۸۸، ص ۱۳.

۵. Open source

۶. Signature dish

۷. قبولی درفشان، سید محمد هادی، «غذا با طعم حق مؤلف: امکان‌سنجی حقوق مالکیت ادبی و هنری از ابتکارات آشپزی (مطالعه تطبیقی در حقوق آمریکا و ایران)»، *فصلنامه حقوق خصوصی*، دوره ۱۸، شماره ۲، ۱۴۰۰.

۸. روحانی، حسین، محمود حکمت‌نیا و سید یونس نورانی مقدم، «امکان‌سنجی حمایت کپی‌رایت از آثار بویایی در نظام کامن‌لا و رومی ژرمنی: با نگاهی به حقوق ایران»، *فصلنامه حقوق اسلامی*، دوره ۱۷، شماره ۶۷، ۱۳۹۹؛ صالحی، جواد و احسان مؤمنی تدرجی، «علائم تجاری بویایی: جلوه‌ای نوین در حمایت حقوقی از علائم تجاری»، *فصلنامه حقوق خصوصی*، دوره ۱۲، شماره ۲، ۱۳۹۴.

فراهم نشده است و این امر نویسنده را بر آن داشت تا خلأ موجود در ادبیات حقوقی کشورمان را برطرف کند. چالش اصلی عمدتاً بر بنیان دو انگاره استوار است. از یک طرف، آشپزی هنری ذاتاً زودگذر است و فرآورده آن در مدت ساعتی مصرف می‌شود و اثری از آن باقی نمی‌ماند، جز تشکر مصرف‌کنندگان!؛ و از طرف دیگر ایده اشتراک‌گذاری و میهمان‌نوازی همراه با ایجاد مالکیت انحصاری برای دستورالعمل‌ها و غذاها در تضاد است.^۱ بنا به مراتب معنونه، نوشتار حاضر تلاش می‌کند تا ضمن ارتباط میان آشپزی و مالکیت فکری، چگونگی اعمال اشکال مختلف حقوق مالکیت فکری مانند کپی‌رایت، حق اختراع، علامت و لباس تجاری و نهایتاً اسرار تجاری را مورد واکاوی قرار دهد و قالب حمایتی را، که بیشترین قابلیت تطبیق و هماهنگی با آشپزی و دستورهای غذایی دارد، معرفی کند.

۱. پیوند آشپزی با مالکیت فکری

پخت‌وپز و تهیه غذا تلاشی خلاقانه و بعضاً نوآورانه است. این موضوع محل تلاقی حقوق مالکیت فکری و شیوه‌های آشپزی است. بر این اساس، خلاقیت آشپزی شامل سه مرحله روشمند دستور پخت (فهرست اقلام غذایی)، آماده‌سازی (روش انجام پخت) و چیدمان غذا (جنبه زیبایی‌شناختی) است.^۲ در دنیای آشپزی در خصوص تأثیر مثبت یا منفی حمایت از مالکیت فکری بر صنایع غذایی اختلاف نظر جدی وجود دارد.^۳ به زعم برخی، آشپزی در فضای منفی^۴ مالکیت فکری واقع است؛ فضایی که هنر خلاقانه بدون محافظت رشد می‌کند.^۵ بدین ترتیب، برای اینکه سرآشپزها جایگاهی در این وادی داشته باشند، ناگزیر باید بر سیستم مبتنی بر معیارها، که نوع به خصوصی از کپی‌برداری را مجاز و اشکال فاحش کپی‌برداری را محدود می‌کند، بسنده کنند. در مقابل، گروهی نگاه مثبت داشته و بر این عقیده‌اند که از طریق سازوکار و مصادیق متفاوت حقوق مالکیت فکری می‌توان فرایند آشپزی، دستورالعمل‌ها و سایر خلاقیت‌های خرج‌شده را در مقابل سودجویی رقبا محافظت کرد.^۶ بدین ترتیب، برای یافتن جایگاه حمایت از آشپزی در حقوق مالکیت فکری باید آمیزه‌ای از عناصر نظیر دستور پخت غذا، روش انجام پخت غذا، خود غذا و سفره‌آرایی را مدنظر قرار داد. هرچند میان اجزای این فرایند ناهمگونی و چندگانگی وجود دارد، اما هر کدام شرط و مقتضای دیگری است. در نگاه عام دستورالعمل‌ها،^۸ فهرستی از اقلام مواد غذایی و رهنمون‌ها برای تهیه و آماده کردن غذا هستند که خود مشتمل بر نام غذا، مواد اولیه برای آماده‌سازی، تجهیزات لازم (در صورت نیاز)، مراحل مختلف تهیه و درنهایت نکات یا فوت‌وفن‌های مهم می‌شوند؛ به طوری که بدون آنها، بازآفرینی

1. Cunningham, E. "Protecting Cuisine Under the Rubric of Intellectual Property Law: Should the Law Play a Bigger Role in the Kitchen?", *J. HIGH TECH. L.*, Volume 9, Issue 1, 2009, P 21.

2. Shastri, A. and Udupudi, Sh. "Visual Art in Culinary Creations: Venturing into the Negative Spaces of Intellectual Property Rights", *International Journal of Modern Agriculture*, Volume 10, Issue 2, 2021, P 2555.

3. Hyland, M. G. "A Taste of the Current Protection Offered by Intellectual Property Law to Molecular Gastronomy", *Cybaris@AN INTELLECTUAL PROPERTY LAW REVIEW*, Volume 8, Issue 1, Article 7, 2007. P 162.

4. Negative Space

5. Dolen, S. "Chef's Canvas: Recognizing Rights as Artists under Copyright Law", *COLO. TECH. L.J.*, Volume 18, 2020, P 393.

6. Norms-based System

7. Ciani, J. "Intellectual property rights and the growing interest in legal protection for culinary creations", *World Food Trends and the Future of Food*, 2016, P 1.

8. Recipe, *DICTIONARY.COM*, <http://dictionary.reference.com/browse/recipe?s=t> (last visited Sept. 22, 2015).

ظرف غذا دشوار خواهد بود.^۱ بنابراین، میان دستور غذا و برون داد آن در قالب ظرف غذا سنخیت و رابطه علی و معلولی وجود دارد. با وجود این، قوانین نیز به صراحت از دستورالعمل‌ها به عنوان موضوع قابل حمایت یاد نمی‌کنند و دادگاه‌ها نیز به جز موارد خاص تمایل چندانی به حمایت از آنها نداشته و در صورت لزوم و برای احراز حقانیت صرفاً خود دستور غذا را مورد کنکاش قرار داده‌اند.

بنابراین، دنیای آشپزی در موقعیتی متعارض واقع است. از یک سو، آشپزها سعی می‌کنند بین دو دیدگاه متضاد آشپزی، یعنی هنر در برابر مهارت^۲، خلاقیت در قبال آموزش^۳ یا محرمانگی مقابل افشا^۴ آشتی برقرار کنند؛ زیرا اولاً دستورالعمل‌ها عبارات اختصاصی و متعلق به سرآشپزند و بنابراین باید به سرآشپز منتسب شوند یا کنترلی برای استفاده از آنها تمهید شود. ثانیاً، آشپزها برای توسعه مهارت‌های خود به شدت به دستورهای یکدیگر متکی‌اند که همین امر می‌تواند راه نوآوری‌های آینده را مسدود کند. از سوی دیگر، دیدگاه سنتی پخت‌وپز را ضرورتی عملی می‌داند و لذا اعتقادی به حمایت از آن ندارد.^۵ مکانیزمی که می‌تواند این تعارض را سامان بخشد، نگاه به آشپزی از دریچه انواع متفاوت حقوق مالکیت فکری است که هر یک به فراخور طبع حمایتی می‌توانند جنبه و بُعدی از آشپزی را مشمول شوند.

۲. نحوه حمایت از آشپزی و دستور پخت غذا در قالب حقوق مالکیت فکری

به طور کلی، مصادیق قابل تطبیق و حمایت احتمالی حقوق مالکیت فکری از آشپزی و دستورهای پخت غذا عبارت‌اند از کپی‌رایت، حق اختراع، علامت و لباس تجاری و نیز اسرار تجاری که در ادامه به بررسی آنها می‌پردازیم.

۲.۱. کپی‌رایت

نظام حقوقی کپی‌رایت عبارت است از مجموع حقوقی که به پدیدآورنده اثر اصیل ادبی و هنری اعطا می‌شود و عمدتاً به ساختار، چینش و نحوه تکون آن معطوف است. سئوالی که در بدایت امر طرح می‌شود این است که آیا می‌توان در حیطه حمایتی کپی‌رایت (و از جمله نظام حق مؤلف) برای آشپزی و دستورهای پخت غذا محملی متصور شد؟ به عبارت دیگر، آیا آشپزی و دستورهای پخت می‌توانند به عنوان ابزاری برای بیان و آفرینش هنری به کار روند؟ در پاسخ به پرسش مذکور باید یادآوری کنیم آشپزی حرفه‌ای است که همواره بر یک یا چند دستورالعمل قبلی مبتنی است و به عنوان یک اثر اقتباسی^۶ مدنظر است. همین امر اولاً دشواری تشخیص اصالت را در پهنه کپی‌رایت دوچندان کرده است. ثانیاً کپی‌رایت از ویژگی‌های عملکردی حمایت نمی‌کند و بنابراین دادگاه‌ها فاقد پارامترهای فنی در شناسایی طعم، عطر و مزه یک غذا هستند. بدین دلیل دعاوی مربوط به آشپزی در استناد به نهاد کپی‌رایت موفقیت چندانی کسب نکرده‌اند. این عوامل منشأ اختلاف نظر در توسعه دامنه کپی‌رایت به این حوزه شده است. باین حال، در بخش دستورهای غذا کپی‌رایت و حق مؤلف می‌تواند به نحوی مؤثر باشد و برای برنامه‌هایی که به صورت فیلم طرز تهیه غذا تهیه می‌شود حقوق مجاور مؤلف قابل طرح است.

1. Germain, C. M. "Don't Steal My Recipe! A Comparative Study of French and U.S. Law on the Protection of Culinary Recipes and Dishes Against Copying" *Working Papers*, 2019, P 8.

2. *Artistry v. Skillset*

3. *Creativity v. Instruction*

4. *Secrecy v. Openness*

5. Lawrence, Meredith G. "Edible Plagiarism: Reconsidering Recipe Copyright in the Digital Age", *VAND. J. ENT. and TECH. L.*, Volume 14, 2011, P 204.

6. Derivative work

به نظر می‌رسد باید میان مرحله قبل از پختن غذا (یعنی فرایند تهیه آن) و مرحله بعد از پخت (طراحی و چیدمان) آن تمایز قائل شد. در خصوص هنر سفره‌آرایی^۱ شرط وجود اصالت با اندک اغماض پذیرفته است؛ زیرا سبک چیدمان به روش ابتکاری مانند بازگذاشتن فضای بشقاب و استفاده از فرمول هندسه برای تقسیم ظرف غذا به روشی جذاب از حداقل اصالت برخوردار است.^۲ بعضی از پژوهشگران هنر سفره‌آرایی را به‌عنوان بیانی از تصور شخص از یک ظرف توصیف می‌کنند که می‌تواند به اندازه طعم و مزه غذا اهمیت داشته باشد.^۳ مع الوصف، اکثر محققان در خصوص حمایت از نفس دستورهای پخت غذا در پهنه کپی‌رایت چنین امکانی را روا نمی‌دانند.^۴ اساس استدلال این دسته این است که امکان حمایت از ابتکارات آشپزی در حقوق مالکیت ادبی و هنری به دلیل حمایت‌ناپذیری ایده‌ها و منع دیگران از تهیه غذای دستورپخت به آسانی میسر نیست، هرچند که شرط تثبیت در حامل فیزیکی و تجسم خارجی مهیا باشد.^۵ برخی نیز بر همین بیان خرده گرفته‌اند و بر فاسد شدن غذا و عدم پایداری و ثبوت آن اشاره دارند و کپی‌رایت را قالب مناسبی برای حمایت از آشپزی نمی‌دانند.^۶

گروه دیگری نیز هستند که معتقدند کارکرد اصلی دستورالعمل‌ها علاوه بر مستند کردن تکنیک‌های آشپزی و نشان دادن مهارت‌های یک آشپز، تکرارپذیری است تا بتوان غذا معینی را بازآفرینی کرد. بنابراین، بر این واقعیت پافشاری می‌کنند که دستورالعمل‌ها صرفاً اظهارات واقعی محض بوده و حمایت‌ناپذیرند.^۷ مطابق این رویکرد، توسعه دامنه کپی‌رایت به دستورالعمل‌ها و فرایند پخت غذا به دلیل عدم تثبیت در حامل فیزیکی منطقی نیست.^۸ این مهم در اظهارات دادگاه در یک دعوای معروف^۹ با این عبارت «دستور تهیه ترافل شکلاتی قابل حمایت از سوی کپی‌رایت نیست، زیرا صرفاً بیانگر حقیقت است و فاقد هرگونه محتوی ملموس و عینی است» منعکس شده است.^{۱۰}

ملوایل نیمر، از اندیشمندان بنام حقوق مالکیت فکری، نیز استثنای فرمول و دستورالعمل ساخت عطرها از حمایت کپی‌رایت را تأیید می‌کند. اگرچه او امکان حمایت از دستورالعمل‌های ساخت را نیز غیرممکن نمی‌داند. به عقیده وی: «فهرست مواد در دستورالعمل‌ها، فرمول‌ها، ترکیبات یا نسخه‌ها موضوع حمایت کپی‌رایت قرار نمی‌گیرند. باین حال، هنگامی که دستورالعمل یا فرمول با بیان ادبی قابل توجهی در قالب توضیح یا راهنمایی همراه است، یا زمانی که مجموعه‌ای از دستورالعمل‌ها مانند یک کتاب آشپزی موجود باشد، می‌توان مبنایی برای حمایت از کپی‌رایت در نظر گرفت. . . . با این فرض که شروط قانون کپی‌رایت تأمین شده باشد، حمایت کپی‌رایت می‌تواند به توصیفات، توضیحات یا

¹. Art of Plating

². Dolen, op.cit., P 408.

³. Monica, R. G and Merlin L. J. "A Young and Bright London Chef", *THE ART OF PLATING*, 2017: <http://theartofplating.com/editorial/merlin-labron-johnson-a-young-and-bright-london-chef> [<https://perma.cc/Q4CU-749E>] [herein-after Goya, Merlin Labron-Johnson]

⁴. Saunders, K. M. and Flugge, V. "Food for Thought: Intellectual Property Protection for Recipes and Food Designs", *DUKE LAW & TECHNOLOGY REVIEW*, NO 1, 2021, P 165.

⁵. قبولی درفشان، پیشین، صص ۴۸۵-۴۶۷.

⁶. Brown, H. "Having Your Cake and Eating it Too: Intellectual Property Protection for Cake Design", *The Journal of the Franklin Pierce Center for Intellectual Property*, *IDEA*, Volume 56, Issue 1, 2016, P 33.

⁷. Helen, Z. V., "The Making of the Modern American Recipe", *Smithonian.com*, 2017: available at: <https://www.smithsonianmag.com/history/making-modern-american-recipe-180964940>.

⁸. Nimmer, M. B. and David Nimmer, *NIMMER ON COPYRIGHT* § 8.02[B][2], 2010, P 21.

⁹. *Lambing v. Godiva Chocolatier*, 142 F.3d 434 (6th Cir. 1998).

^{۱۰}. در پاسخ به اشکال فوق گفته شده است که عدم اصالت در دستورالعمل پخت غذا را می‌توان همراه با تئوری ادغام ایده و بیان مرتفع کرد. بدیهی است کتاب آشپزی اصیل که متضمن دستورهای مکتوب است یا اجرای صحنه‌ای یا فیلم ضبط شده آشپزی می‌تواند به عنوان یک اثر ادبی و هنری از حق تألیف برخوردار باشد که البته موضوعی مجزا از مانحن‌فیه است.

تصاویر تعمیم یابد»^۱.

به باور نیمر، حمایت اعطایی به آن اندازه که به بیان لفظی دستورالعمل تعلق می‌گیرد، به خود دستورالعمل تعلق نمی‌گیرد. باوجوداین، حمایتی که یک سرآشپز به دنبال کسب آن است، روش بیان دستورالعمل نیست، بلکه حمایت از خود دستورالعمل است. بدین دلیل جی.آستین بروسارد اظهار می‌کند که این دعاوی بر این «فرض نادرست استوارند که دستورالعمل تهیه یک اثر به جای خود اثر، موضوع مناسب حمایت کپی‌رایت محسوب می‌شود». ایشان دشواری اصلی در حمایت از دستورالعمل‌های تهیه‌شده اثر را تثبیت آن می‌داند (مثلاً غذا موضوعی فاسد شدنی و بنابراین زودگذر است)، وی همچنین اظهار می‌کند که دلیل وجود دستورالعمل این است که اثر را به شکلی مناسب و پایدار از بیان تثبیت کند.^۲ برخی با این دیدگاه هم‌داستان‌اند، اما معتقدند که باید دستور غذا را به منزله یک اثر فکری و نه دانش چگونگی^۳ در نظر گرفت و بر حمایت‌پذیری آن تأکید داشت.^۴ در رویه قضای آمریکا دعوی باربور علیه هد^۵ شاهد این مدعاست. در این پرونده دادگاه بین فهرست محض ترکیبات به کار رفته و دستورهایی که حاوی بیان اصیل به شکل تفسیر یا عناصر هنری بود تمایز قائل شد.

پرونده «شرکت با مسئولیت محدود انتشارات بین‌المللی علیه شرکت مردیت»^۶ از معدود دعاوی است که به قابلیت تعمیم کپی‌رایت به عطر و طعم‌ها پرداخته است. در این قضیه شعبه هفتم دادگاه ایالتی آمریکا بر این باور بود که اگرچه خواهان از حمایت کپی‌رایت بر روی گردآوری دستورالعمل‌های مربوط به ماست دانون برخوردار شده بود، اما «حمایت کپی‌رایت از تألیف یک نویسنده کتاب آشپزی به دستورالعمل‌های آشپزی تعلق نمی‌گیرد، بلکه شامل روش و ترتیبی است که ارائه می‌شوند».^۷ قضیه مردیت نشان می‌دهد هنگامی که دستورالعمل‌های آشپزی بیان اصیل قابل حمایت محسوب می‌شوند، حمایت کمتری از بیان هنری سرآشپز یعنی خود اثر (غذا) به عمل می‌آید. این مطلب توسط نیمر چنین بیان شده است که «مسئله کپی‌رایت برای دستورالعمل آشپزی، دیگران را از درست کردن غذا بر اساس چنین دستورالعملی منع نمی‌کند، اگرچه بتواند کپی‌برداری تحت‌اللفظی دستورالعمل را منع نماید».^۸ حمایت، بیشتر بیان ادبی را شامل می‌شود تا خود دستورالعمل آشپزی. این موضوع در رابطه با عطر و رایحه نیز با لحاظ قرابت ذاتی این دو مقوله صادق است. بااین‌حال، با توجه به پیشرفت در درک مدرن از حس چشایی و بویایی و همچنین محبوبیت زیاد سرآشپزهای مشهور، برخی استدلال کرده‌اند که دلایل فوق قانع‌کننده نیستند و در عوض، حفاظت نظام کپی‌رایت باید تا سر حد رایحه‌ها و طعم‌ها گسترش یابد. به اعتقاد این افراد، فیزیکی نبودن طعم‌ها و مزه‌ها مانع از به رسمیت شناختن آنها در بستر کپی‌رایت نبوده و به اندازه اجزای زنده موسیقی یا کلماتی که روی شن نوشته شده، واقعی و اصیل هستند. به همین دلیل، نمود عینی بهترین سرآشپزهای جهان در طبخ غذا از آثار هنرمندان تجسمی، نویسندگان یا آهنگسازان دست‌کم نخواهند داشت.^۹ در این میان نیز بعضی با اذعان به اینکه اصولاً کپی‌رایت از محتوی حمایت نمی‌کند و مانع کپی‌برداری از آن نمی‌شود

1. Nimmer and Nimmer, op.cit.

2. Broussard, J. A. "An Intellectual Property Food Fight Why Copyright Law Should Embrace Culinary Innovation", *VAND. J. ENT. and TECH. L.*, Volume 10, 2008, P 715.

3. Know-How

4. Germain, op.cit., PP 13-14.

5. *Barbour v. Head*, 178 F. Supp. 2d 758 (S.D. Tex. 2001).

6. *Publications International, Ltd. v. Meredith Corp.* 88 F.3d 473 (7th Cir. 1996).

7. 88 F. 3d 473, 482 (7th Cir. 1996).

8. Nimmer and Nimmer, op.cit, PP 208-209.

9. Calleja, L. "Why Copyright Law Lacks Taste and Scents", *J. INTELL. PROP. L.*, Volume 21, Issue 1, 2013, P 13.

مقرر داشته‌اند «حمایت از دستورالعمل ساخت روایح آنچه را که هدف آفریننده اثر است، یعنی جلب حمایت قانونی از خود اثر، تأمین نمی‌کند».^۱

۲.۲. حق اختراع

اختراع اعم از فرایند یا فراورده است که برای اولین بار ارائه می‌شود. هر ابداعی به‌منظور حایز وصف اختراع شدن باید هم‌زمان واجد سه وصف ماهوی جدید بودن (تازگی)، غیربدیهی (داشتن گام ابتکاری) و دارای کاربرد صنعتی باشد.^۲ به‌علاوه، از نظر شکلی متقاضی باید آن را افشا کند. در زمینه آشپزی و دستورهای پخت، برخی از محققان بر فقدان ابتکار در طرز تهیه غذا قائل‌اند،^۳ در مقابل، بعضی دیگر معتقدند به‌دلیل دشواری احراز استانداردهای فوق، اختراعات کاربردی (کوچک)^۴ بیشترین قابلیت تطبیق با آنها را دارند.^۵ با این حال، امروزه علم آشپزی خلاق موسوم به آشپزی مولکولی^۶ که مسیر تکامل خود را می‌پیماید و فرایندهای فیزیکی و شیمیایی هنگام پخت‌وپز را مورد مطالعه قرار می‌دهد، موفق شده با استفاده از دی‌اکسید کربن، نیتروژن مایع، هیدروکلئیدها، آنزیم‌ها، انجماد و سایر مواد عجیب و غریب، ظاهر، عطر و طعم غذا را تغییر دهد و روند نوینی را ایجاد کند. بدیهی است که چنین فرایندها و نتایجی با توجه به دانش فنی از طریق خود حق اختراع قابل محافظت خواهند بود.^۷ در این میان می‌توان از غذاهایی چون ژلاتین داغ، بستنی خرچنگ، ماهی شکلاتی، گوشت و حتی خاویار مصنوعی نام برد.

بر این بنیان، چگونگی پخت‌وپز و فرایند طبخ غذا براساس دستورالعمل‌ها مشتمل بر اسراری است که سرمایه معنوی سرآشپزها و رستوران‌های شاخص را تشکیل می‌دهد و به‌شدت محافظت می‌شوند. این اسرار همیشه عنصر اصلی آشپزی‌اند. روشن است که این رمز و راز در زمره آثار قابل حمایت کپی‌رایت واقع نیست و قابلیت حمایت از آن طریق را ندارند. لذا فقط حق اختراع و اسرار تجاری ممکن است دستورهای غذا را حمایت کند.

به‌هرحال، دستور غذا برای حمایت در بستر حق اختراع باید جدید باشد؛ به این معنا که نشان‌دهنده ترکیبی از مواد اولیه ناشناخته یا تغییرات در یک دستورپخت شناخته‌شده باشد.^۸ از این‌رو در یک دعوا^۹ که خواهان حق اختراع را برای دستورالعمل و فرایند تهیه کوکی با خمیر دولایه (حاوی بافت بیرونی ترد با مغز جویدنی) ثبت کرده بود، دادگاه پس از بررسی عناصر اختراع مورد ادعا اعلام کرد که دستورالعمل و فرایند طبق دستورهای قبلی بوده و در نشریه چاپی پیش‌بینی شده است، لذا اختراع ثبت‌شده را نامعتبر شناخت. همچنین، دستور غذا نباید برای شخصی که در هنر آشپزی ماهر است بدیهی باشد؛ اگر دستور غذا واضح و مبرهن باشد، قابل ثبت نخواهد بود. یک اختراع غذایی

^۱ روحانی، حکمت‌نیا و نورانی مقدم، پیشین، صص ۱۶۴-۱۶۳.

^۲ مستند به مواد ۱۰۲ و ۱۰۳ از بخش ۱۰۱ قانون حق اختراع امریکا و نیز ماده ۲ قانون ثبت اختراعات، طرح‌های صنعتی و علائم تجاری مصوب ۱۳۸۶ ایران.

^۳ Cunningham, op.cit., P 33.

^۴ Utility patents

^۵ Joshua Ganz, D. Comment, "Intellectual Property Protection for Food: Balancing Competing Policy Objectives", *U. LA VERNE L. REV.*, Volume 40, 2019, P 132.

^۶ Molecular Gastronomy

^۷ Hyland, op.cit., P 164.

^۸ Arons, M. P. "A Chef's Guide to Patent Protections Available for Cooking Techniques and Recipes in the Era of Postmodern Cuisine and Molecular Gastronomy", *J. Bus. & Tech. L.*, Volume 10, Issue 1, 2015, P 141.

^۹ Proctor & Gamble Co. v. Nabisco Brands, 711 F. Supp. 759 (D. Del. 1989).

زمانی غیربدیهی است که آشپز عادی و دارای مهارت معمولی و آشنا به فناوری موجود به راحتی آن را تصور نکرده باشند. در صورتی که ترکیب، آماده سازی یا تغییرات مواد شناخته شده منجر به نتایج یا طعم‌های مورد انتظار شود، احتمالاً محصول برای فردی که مهارت‌های معمولی در هنر آشپزی دارد، بدیهی تلقی می‌شود.^۱ بنابراین به صرف ابداع یک کیک شکلاتی جدید با ظاهری متفاوت امتیاز ثبت اختراع تعلق نمی‌گیرد، آفرینش آشپزی باید کاربردی جدید در عرصه صنعت غذایی ایجاد کند یا فرمولی جدید برای تهیه یک ماده غذایی کاملاً منحصر به فرد معرفی کند؛ به نحوی که سر پخت غذا صرفاً ایده نظری نباشد، بلکه از حوزه ذهن و اندیشه خارج شده و قابلیت استفاده در صنعت آشپزی و برای مقاصد تجاری را داشته باشد.

مع‌ذک، اثبات الزامات و شروط فوق در رابطه با خلاقیت‌های آشپزی فردی بسیار دشوار و به یک مسئله‌ای چالش‌برانگیز در ابتکارات ناشی از آشپزی مبدل شده است. همان‌طور که گفته شد، فرایند آشپزی بر یک سیستم متن باز متکی است. حتی مبتکرترین سرآشپه‌ها ادعان دارند که ایده‌های خود را از دیگران الهام می‌گیرند. برای همین نه فقط دادگاه‌ها تمایلی به شناسایی این نوع از پتنت‌ها ندارند، بلکه ادارات ثبت اختراع به ندرت حاضر به اعطای پروانه ثبت اختراع شده‌اند.^۲ وانگهی، منتقدان نظام حمایتی حق اختراع را قالب مناسبی برای حمایت از آشپزی نمی‌شناسند. از جمله استدلال‌های مخالفان این است که فرایند ثبت اختراع بسیار گران و پرهزینه است و به تخصص حقوقی نیاز دارد. به علاوه گفته شده سرآشپه‌هایی که می‌خواهند دستورالعمل‌های خود را از رقابت مخفی نگه دارند، از سیستم ثبت اختراع بهره‌ای نخواهند برد؛ زیرا برخلاف اسرار تجاری، محتوای اختراعات اطلاعات محرمانه نیست.^۳ دستورالعمل یا تکنیک پخت‌وپز پس از تشکیل پرونده در معرض دید عموم قرار می‌گیرد و کپی برداری از آن برای هر کسی میسر است.^۴ نهایت این که مدت دوره حمایتی حق اختراع محدود است و پس از ۲۰ سال حق انحصاری پایان می‌پذیرد و وارد قلمرو مالکیت عمومی می‌شود، به نحوی که استفاده همگان از آن بدون هیچ مانعی امکان‌پذیر خواهد بود.

مع‌الوصف، برخی از موافقان و حامیان ترجیح داده‌اند که برای ابتکارات آشپزی خود در نظام حق اختراع جایگاهی ترسیم کنند. هومارو کانتو،^۵ از پیشگامان جنبش گسترش حقوق مالکیت فکری، بر ابتکارات مرتبط با آشپزی معتقد است که انتقادات مخالفان عصر نوین آشپزی مولکولی و پست مدرن را نادیده می‌گیرد؛ جایی که باید از ایجاد انگیزه در آشپه‌ها برای ادامه کشف آفرینش‌های آشپزی حمایت شود. به نظر ایشان، گرچه فرایند ثبت اختراع گران و پرهزینه است و امکان افشا در صورت مناقشه قرارگرفتن تقاضانامه در آینده وجود دارد، چنین عواملی نباید سرآشپه‌ها را از محافظت از هنر دست پختشان منصرف کند. مضاف بر اینکه مزایای صدور پروانه ثبت اختراع برای شرکت‌های مرتبط با مواد غذایی بسیار بیشتر از هزینه‌های آن است. با این حال، برخی فرایندها نظیر آشپزی در خلأ^۶ و آشپزی در دمای پایین^۷ یا فرایند تهیه

^۱. Ibid, P 145.

^۲. Zarin, B. "Knead to Know: Cracking Recipes and Trade Secret Law", *ELON L. REV.*, Volume 8, 2016, PP 189-90.

^۳. Victória Rocha, M. "The Mondrian Cake: may Intellectual Property protect signature food?", *REVISTA ELECTRÓNICA DE DIREITO – JUNHO*, Volume 19, Issue 2, 2019, P 180.

^۴. توضیح اینکه مطابق بخش (۱۱۱) قانون حق اختراع آمریکا و ماده (۶) قانون ۸۶ ایران، راه‌حل فنی اختراع باید افشا شود. این افشا اطلاعات باید به نحوی باشد که یک فرد متخصص در آن زمینه با توسل به اطلاعات ارائه شده بتواند اختراع مزبور را بازسازی کند که منجر به پیشرفت فناوری شود. حال آنکه افشای عمومی دستورالعمل پخت غذا به معنای مرگ هنر آشپزی است و هیچ سرآشپزی حاضر نیست تا محور ابتکار خود را فاش کند.

^۵. Homaro Cantu

^۶. Vacuum cooking

^۷. Low temperature cooking

مارمالاد میوه،^۱ ماست پنیر خامه‌ای،^۲ روش خشک کردن سوسیس^۳ و شیوه تهیه کیک اسفنجی با استفاده از مایکروویو^۴ و ده‌ها نمونه دیگر از جمله ابتکارات موفق‌اند که در قالب حق اختراع به ثبت رسیده‌اند.^۵ در عرصه صنعت جهانی می‌توان اختراعی را که در سال ۱۹۹۷ در ژاپن ثبت شد، مثال زد. این اختراع تحت عنوان «ماهی بدون استخوان» به این شکل تهیه می‌شد که با وارد کردن گرما و فشار به ماهی، استخوان‌ها در بافت گوشت به شکلی حل می‌شد که قابل خوردن بود. پس این اختراع مشتریان را از جدا کردن استخوان از گوشت بی‌نیاز و کاربردی جدید را عرضه کرده بود. همچنین است در کشور خودمان سابقه ثبت اختراع فرمول غذایی برای بیماری‌های خاصی مانند سلیاک وجود دارد که محصول غذایی متناسب با بیماری این افراد تهیه می‌کند.^۶

۲.۳. علامت و لباس تجاری

۲.۳.۱. علامت تجاری

علائم تجاری شامل هرگونه تصویر، نقش، نماد، ویژگی‌های سه‌بعدی مانند شکل و بسته‌بندی کالاها یا نشانه‌های غیرقابل مشاهده مانند صدا یا رایحه و عطر می‌باشند که کارکرد اصلی و اولیه آنها تمایزبخشی میان منبع کالاها و خدمات است. درخصوص آشپزی، علائم تجاری امکان ارتباط دادن نام و تصویر پرس غذای معین به سرآشپز و ایجاد حق انحصاری بهره‌برداری از امتیازات و مزایای آن را مهیا می‌کنند و بر این اساس شخص ثالث نمی‌تواند غذای متضمن چنین ابتکار و خلاقیتی را تحت عنوان همان نام تولید و ارائه کند.^۷ بدیهی است که علائم تجاری نمی‌توانند توصیفی یا متشکل از شکل محصول باشند، اما می‌توانند نام سرآشپز و خالق غذا را به خود بگیرند. برای نمونه می‌توان غذاهای بهیادماندنی را مثال زد که با نام آشپزهای بین‌المللی و قهار چون گوردن رمزی^۸ یا جوئل روبوشون^۹ پیوند خورده و تجربه این غذاهای خوشمزه و آن هم در انتظار صف‌های طولانی از واجبات سفر برای مشتریان محسوب می‌شود. همچنین می‌توان از تصویر خوراکی‌هایی یاد کرد که به‌عنوان علامت چشایی ثبت شده است. برای مثال، یک شرکت امریکایی تولید بستنی در سال ۱۹۹۰ موفق شد تا ترکیب پنج‌مزه‌ای از بستنی همراه با ترسیم ویژگی‌های خاص آن را به‌عنوان علامت تجاری به ثبت برساند.^{۱۰}

باین‌حال، درمورد حمایت از عطر و طعم غذا در حوزه علامت تجاری اختلاف نظر وجود دارد. عطر و طعم ابزار بسیار مفیدی برای مصرف‌کنندگان در ارتباط با ظرف غذا در نظر گرفته می‌شود. گروهی از نویسندگان قابلیت تحقق هر دو جنبه مثبت علائم تجاری، یعنی تمایزبخشی، و جنبه منفی آن را، که مشتمل بر عناصر گمراه‌کنندگی، نوعی، توصیفی بودن و کارکردی بودن است، درمورد طعم و عطر غذا به رسمیت شناخته‌اند.^{۱۱} در مقابل، بعضی از صاحب‌نظران بر این

^۱. Fruit Ganache: U.S. Patent No. 5,958,503 (filed Feb. 21, 1997) (Issd Sept. 28, 1999).

^۲. U.S. Patent No. 7,258,886 (filed Mar. 18, 2005) (Issd Aug. 21, 2007).

^۳. U.S. Patent No. 2,211,490 (Issd 1940).

^۴. S. Patent No. 6,410,074B1 (filed Oct. 4, 2000).

^۵. Saunders, K.M. & Flugge, V., Ibid, p 171.

^۶. حسینی، ملیحه، «ثبت اختراع مواد غذایی چه مراحل دارد؟»، دسترسی آنلاین: <https://vindad.com/blog/ثبت-اختراع-مواد-غذایی>.

^۷. Germain, op.cit., P 21.

^۸. Gordon Ramsay

^۹. Joël Robuchon

^{۱۰}. شاکری، زهرا و سهیلا نورعلی، *نظام حقوقی علائم تجاری نوین*، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۴۰۱، ص ۱۹۷.

^{۱۱}. صالحی و مؤمنی تدرجی، پیشین، ص ۳۲۶.

باورند که احاطهٔ عطر و طعم غذا به حقوق علائم تجاری دشوار خواهد بود، زیرا قطع نظر از دشواری ثبت این نوع از علائم، طعم و عطر به اندازهٔ کافی متمایز نیستند که بتوانند واجد شرایط حمایت از علائم تجاری باشند. توضیح اینکه با استفاده از اصل عملکرد^۱، طعم و عطر غذا را نمی‌توان به‌عنوان یک علامت تجاری محافظت کرد، حتی اگر برخی از مصرف‌کنندگان معتقد باشند که این ویژگی‌ها منبع جدایی‌ناپذیری برای شناسایی مالک علامت تجاری است.^۲ برای مثال، در یک دعوا که شرکت خوانده از طعم پرتقال در یک قرص دارویی ضدافسردگی استفاده کرده بود، دادگاه استدلال کرد که طعم مزبور روی محصول برای غلبه بر طعم تلخ دارو بوده و از این‌رو ماهیت کاربردی دارد. بنابراین، تقاضانامهٔ ثبت علامت تجاری برای حفاظت از طعم در این مورد، به‌دلیل اعمال اصل عملکرد مردود اعلام شد.^۳ در پروندهٔ جنجالی دیگری^۴، رستوران‌های زنجیره‌ای معروف ایتالیایی ادعا کردند که خوانده با کپی کردن طعم‌ها و عطرها در دستورالعمل‌ها و چیدمان، حقوق مالکیت فکری را نقض کرده است. باین‌حال، دادگاه یادآوری کرد که در این پرونده، خواهان نتوانسته عملکرد ثانویهٔ عناصر اصلی این غذا، شامل ماکارانی خاص (زیتی)، بادمجان و مرغ، را شناسایی کند و در نتیجه دعوا وی را مسموع ندانست. از این‌رو، از تصمیمات فوق و اعمال اصل عملکرد، می‌توان فهمید که طعم‌ها با توجه به اقلام غذایی نمی‌توانند تحت مفهوم علائم تجاری غیرمعارف محافظت شوند.^۵

به نظر می‌رسد که در خصوص آشپزی ادراک بصری و چشایی غلبه دارد و رایحه و عطر برخلاف صنایع دیگر مانند عطرسازی اهمیت اندک دارد. به‌علاوه، حتی اگر فرض کنیم که همان آشپز غذا را براساس دستور واحدی فراوری کند، داشتن طعم و مزهٔ یکسان و ثابت به‌طور دائمی دور از انتظار خواهد بود. بنابراین، ادراک مصرف‌کننده متفاوت است و ذائقه نه امری عینی است و نه پایدار. ضمن اینکه تأکید بر طعم یا رایحه توسط مصرف‌کنندگان به‌عنوان یک ویژگی ذاتی جنبهٔ عملکردی خواهد داشت و از طریق علامت تجاری قابل محافظت نخواهد بود، مگر اینکه در این حین معنای ثانویه بیابد. همچنین، حمایت قانونی از دستورهای پخت و نیز ثبت رایحه و طعم غذا کار چندان ساده‌ای نبوده و عملاً غیرممکن است.^۶ این عوامل چالش‌های پیش‌روی حمایت از آشپزی در پرتو حقوق علامت تجاری هستند. مضاف بر اینها، علامتی که از حیث ادراک و فهم مصرف‌کننده به جنس (نوع) و خود کالا یا خدمتی اشاره دارد که صرفاً یک معنا داشته و مبین جنس کالا است، تمایزبخش و قابل حمایت نخواهد بود.^۷ برای مثال، کلمهٔ «قیمه» در اذهان مصرف‌کننده دلالتی بر منشأ کنسرو غذای آماده ندارد، بلکه منحصراً نام یک غذا بوده است و به لحاظ ماهوی یک جنس عام‌زده و ژنریک تلقی می‌شود. در حقوق ایران پروندهٔ «اکبرجوجه» از این حیث درخور تأمل است.^۸

1. Functionality principle

2. Cunningham, op.cit., P 32.

3. In re N. v Organon (2006) 79 U.S.P.Q.2d 1639, 1648.

4. NY Pizzeria, Inc. v Syal (2014) U.S. Dist. LEXIS 143433.

5. Ghose, A. and Aamir, A. S. M. "Protection of Cuisine under Intellectual Property Law: A Global Perspective", *Journal of Intellectual Property Rights*, Volume 27, 2022, P 173.

6. Segal, S., "Keeping It in the Kitchen: An Analysis of Intellectual Property Protection through Trade Secrets in the Restaurant Industry", *Cardozo Law Review*, 2016, P 1543.

۷. سیدین، علی و مهدی کارچانی، «علامت تجاری عام؛ احراز فقدان و زوال تمایزبخشی در پرتو پرونده اکبرجوجه»، *مجله حقوقی دادگستری*، دوره ۸۴، شماره ۱۱۱، ۱۳۹۹، ص ۲۴۴.

۸. «... [اکبرجوجه] در عمل به عنوان یک جنس عام شناخته می‌شود و در واقع نام یک محصول خاص با نوع طبخ خاص است و در اذهان عمومی تعریف‌کنندهٔ یک غذای خاص و اسم جنس تلقی می‌شود و این خود نشان می‌دهد که قدرت تمیزدهندگی به‌عنوان یک علامت تجاری ندارد و منطبق است با بند ۲ ب ماده ۶ خامس کنوانسیون پاریس حمایت مالکیت صنعتی که با الحاق ایران به اتحادیه عمومی بین‌المللی معروف به پاریس برای حمایت مالکیت صنعتی، تجاری و کشاورزی در سال ۱۳۳۷، در حکم قانون داخلی مشمول ماده ۹ قانون مدنی خواهد بود...» (دادنامه شماره ۹۴۰۹۹۷۰۲۲۱۰۰۰۵۵۴ مورخ ۱۳۹۴/۵/۲۱ صادره از شعبه دهم دادگاه تجدیدنظر استان تهران).

۲.۳.۲. لباس تجاری

تأسیس حقوقی لباس تجاری^۱ به مثابه جلوه‌ نوینی از علامت تجاری و مکانیزمی برای محافظت از ظاهر کلی کالا یا بسته‌بندی محصول است. مراد از بسته‌بندی نیز لفاف، جعبه، یا ظرفی است که کالا درون آن قرار می‌گیرد. گرچه مفهوم لباس تجاری به‌طور سنتی فقط به عناصر قابل‌شناسایی ظاهر بیرونی یک محصول محدود می‌شود، دامنه آن با تفسیر قضایی موسع مشتمل بر همه عواملی است که ساخت یک تصویر بصری جذاب را تسهیل می‌کند و قابلیت فروش محصول را افزایش می‌دهد. البته محاکم آمریکا بین محافظت از طراحی و بسته‌بندی محصول به‌عنوان لباس تجاری تمایز قائل می‌شوند. طراحی محصول برای این است که محصول را مفیدتر یا از نظر زیبایی‌شناسی ظاهر را جذاب‌تر نشان دهد، لیکن بسته‌بندی محصول معرف لباس تجاری آن است و عمدتاً نقش شناسایی منبع محصول را ایفا می‌کند. بنابراین، لباس تجاری و طرح صنعتی با وجود نزدیکی، دو مقوله منفک بوده و درعین حال امکان حمایت از موضوع واحد تحت شمول هر دو قالب حقوقی میسر است.^۲

برای کسب حمایت از آشپزی در بستر لباس تجاری، باید سه عامل تمایزبخشی از طریق کسب معنای ثانوی، غیرکاربردی بودن و کپی‌کردن که به گمراهی منجر می‌شود ثابت شود.^۳ بدیهی است که نهاد لباس تجاری ابزاری مناسب برای چیدمان و سفره‌آرایی محسوب می‌شود و امکان حمایت برای دستوره‌های پخت و به‌ویژه غذاهایی که فاقد جنبه بصری هستند و شکل آن‌ها هوس‌انگیز نیست در دسترس نیست.

باوجوداین، تمایزبخش بودن لباس تجاری به معنای متفاوت بودن از رویه تجاری موجود است؛ به‌طوری که اساساً مشابه لباس تجاری رایج نباشد. از این‌رو، وقتی درخواست ثبت بسته‌بندی شکلات به شکل خرگوش رد می‌شود، دادگاه استدلال می‌کند که این شکلات قابل حمایت نیست؛ زیرا بین این شکلات و رویه تجاری تولید شکلات، تفاوت خاصی وجود ندارد.^۴ برعکس، شعبه پنجم دادگاه تجدیدنظر آمریکا در پرونده رستوران‌های زنجیره‌ای تاکو کابانا^۵ مقرر کرد فضای سالن غذاخوری رستوران، از جمله چیدمان فیزیکی، تزئینات، رنگ‌ها و منوی آن در حکم بسته‌بندی محصول است که ذاتاً لباس تجاری متمایز بوده و نیازی به اثبات معنای ثانویه ندارد.^۶

کاربردی بودن یکی دیگر از محدودیت‌های محافظت در قالب لباس تجاری برای بسته‌بندی و طرح محصول است. درخصوص شرط غیرعملکردی بودن لباس تجاری، دادگاه عالی آمریکا اذعان می‌کند که ویژگی کالا زمانی عملکردی است که برای استفاده یا هدف کالا ضروری باشد یا بر قیمت یا کیفیت کالا تأثیر بگذارد. در زمینه محصولات غذایی، غیرکاربردی بودن یک طرح یا بسته‌بندی خاص برای محافظت به‌عنوان لباس تجاری موردنیاز است. برای مثال، در یک دعوا،^۷ رویه قضایی آمریکا به این نتیجه رسید، طراحی محصول برای شکل سیب‌زمینی سرخ‌کرده کاربردی بود؛ زیرا این پیکربندی منجر به بازدهی عالی، هزینه پایین‌تر، پوشش بهتر بشقاب تزئینی، طعم بهبودیافته، سرویس‌رسانی سریع‌تر و ماندگاری

^۱. Trade dress

^۲. شاکری، زهرا و سهیلا نورعلی، «نهاد لباس تجاری؛ نگاهی دوباره به نظام علائم تجاری»، *فصلنامه حقوق تطبیقی*، دوره ۵، شماره ۲، ۱۳۹۷، ص ۱۱۶.

^۳. George, K. M. "Trade Dress Law in the Commercial Kitchen: Exploring the Application of the Lanham Act to Food Plating in the Culinary Industry", *NUJS L. Rev.*, Volume 10, 2017, P 622.

^۴. Holah, M. "Shapes of Things: The Protection of Three-Dimensional Trade marks in the EU", *INTA Bulletin*, Volume 69, Issue 1, 2014, P 69.

^۵. In *Taco Cabana Int'l, Inc. v. Two Pesos, Inc.*: 505 U.S. 763 (1992).

^۶. Cunnigham, op.cit.

^۷. *Universal Frozen Foods, Co. v. Lamb-Weston, Inc.* 697 F. Supp. 389 (D. Or. 1987).

بهتر گرما شد.^۱ در مقابل، در دعوی نقض طرح نوعی کلوچه به شکل بالشت، دادگاه معتقد است که طرح کلوچه موجب کیفیت بهتر و قیمت کمتر شده است؛ در نتیجه، این طرح عملکردی است و استحقاق حمایت از طریق لباس تجاری را ندارد.^۲ با این اوصاف، از جمله طرح‌های غذایی که به شکل لباس تجاری در امریکا ثبت شده‌اند، می‌توان به شیرینی میلانی مزرعه پپریج،^۳ شکلات تخته‌ای هرشی^۴ و هات‌داگ خاص با برش متقاطع^۵ اشاره کرد.

۲.۴. اسرار تجاری

سرّ تجاری یا اطلاعات افشاننده متشکل از فرمول، فرایند، طرح، رویه، ابزار، الگو یا مجموع اطلاعات حفظ‌شده و دارای ارزش اقتصادی است که در یک کسب و کار برای به دست آوردن مزیتی در قبال رقبا مورد استفاده قرار می‌گیرد. به دلیل طبیعت منحصر به فرد اسرار تجاری، فوت‌وفن و دستورالعمل‌های آشپزی بیشترین انطباق را با آنها دارند؛ زیرا از یک سو، دستورهای آشپزی رازهای ارزشمندی‌اند که موتور محرکه رستوران‌ها و شرکت‌های غذایی بوده و جلب مشتریان وفادار و روزافزون مرهون همین تکنیک است که اعتبار و تمایز چشمگیر ایجاد می‌کند و از سوی دیگر، خلاقیت، اصالت و حتی نو بودن در کسب حمایت از آنها مطرح نیست و اتخاذ تدابیر حفاظتی متعارف برای محرمانه نگه‌داشتنشان کفایت می‌کند. در قلمرو آشپزی اسرار تجاری شامل اطلاعات فنی، دستورهای طبخ، فرمول‌های شیمیایی، گردآوری داده‌ها، برنامه‌های کامپیوتری، دستگاه‌ها، روش‌ها و سیستم‌ها، تکنیک‌ها، فرایندها و فهرست مشتریان یا عرضه‌کنندگان واقعی یا بالقوه است.

برخلاف سایر اشکال حقوق مالکیت فکری که تاکنون مورد بحث و بررسی قرار گرفته‌اند، فرایند یا رویه درست کردن غذا اگر به صورت مخفیانه حفظ شود و توسط دیگران در صنعت به راحتی قابل تشخیص نباشد، می‌تواند یک راز تجاری باشد.^۶ به علاوه، محدودیت‌های حاکم بر حق اختراع و کپی‌رایت مانند حمایت موقت یا پرداخت اقساط سالیانه از الزامات کسب حمایت در این قالب حقوقی نیست و حفاظت از اسرار تجاری نه فقط مستلزم ثبت یا فرایند آزمودن نیست بلکه تا هنگامی که اطلاعات بر عموم مردم نهان و ناشناخته بماند برای مدت نامحدود استمرار می‌یابد. برای مثال می‌توان از فرمول تهیه نوشابه کوکاکولا یاد کرد که بیش از یک قرن و به‌عنوان یکی از محبوب‌ترین اسرار نگهداری شده در جهان به شمار می‌آید. به‌هرحال، تنش مشهود بین آشپزی به عنوان یک عمل ابتکاری^۷ و نیز به عنوان یک عمل تقلیدی،^۸ طرح موضوع را برای ورود مکانیزم اسرار تجاری در دستورهای آشپزی گشوده است.^۹ البته چنین حمایتی تابع قواعد حاکم بر نظام اسرار تجاری است؛ ولی چگونگی تطبیق این قواعد با دستورهای آشپزی اهمیت دارد. برای حمایت قانونی از اطلاعات نهانی دستورهای آشپزی توسط نظام اسرار تجاری، تحقق عناصر سه‌گانه آن، یعنی محرمانه بودن اطلاعات، برخورداری این اطلاعات از ارزش اقتصادی و مراقبت معقول ضرورت می‌یابد.^{۱۰}

1. Telfer, E. *Food for Thought: Philosophy and Food*, Routledge, 1996, p 179.

2. Palladino, V. "Trade Dress Functionality After Traffic the Lower Courts Again", *International Trademark Association*, Volume 93, Issue 6, 2003, P 1223.

3. Pepperidge Farm's Milano Cookies: Registration No. 3, 852, 499.

4. Hershey's chocolate bar: Registration No. 4,322,502.

5. J. Dawgs for hotdogs with crisscross cuts: Registration No. 4,078,826.

6. Zarin, B., *Ibid*, p 184.

7. Act of creativity

8. Act of mimicry

9. Buccafusco, Ch.J., *Ibid*, p 1152.

10. Ghose and Amir, *op.cit.*, P 176.

به گفته برخی، راهکار اسرار تجاری برای حفاظت از دستورهای پخت غذا با ایراداتی مواجه است. هنگامی که فرایند طبخ غذا نمایش داده می‌شود و بین مصرف‌کنندگان توزیع می‌شود، دستور و چیدمان آن دیگر مخفی نیست. طبق این رویکرد، فرایند آماده‌سازی غذا، که در فضای مجازی و یا از طریق کارآموزی آموزش داده می‌شود، به‌سہولت در دسترس همگان است. بر همین اساس، سرآشپز نمی‌تواند مطمئن باشد که واقعاً یک سر تجاری قابل‌محافظت دارد.^۱ در نتیجه تمهید اقدامات مراقبتی و احتیاطی که رویه متعارف برای حفظ محرمانگی است، دشوار خواهد بود.^۲ مضافاً، رویه قضایی امریکا در بیشتر موارد روش‌ها و مفاهیم اولیه پخت‌وپز و تهیه غذا را فاقد ارزش اقتصادی و از قبل شناخته‌شده دانسته که به‌راحتی قابل کشف هستند. برای نمونه، در دعوی بافتس بر علیه کلینک^۳ دادگاه معتقد بود که خواهان نمی‌تواند برای دستورالعمل‌های تهیه‌شده در بوفه، مانند ترکیب مرغ کبابی، ماکارانی و پنیر ادعای حفاظت از طریق اسرار تجاری کند، زیرا آنها از غذاهای اصیل امریکایی هستند و در رستوران‌های سراسر کشور سرو می‌شوند. همچنین، در دعوی مشابه دیگری^۴ که خواهان ادعا می‌کرد دستور پخت مخفی یک راز تجاری است و به دنبال محافظت از همان دستور پخت از طریق یک فرایند جدید بود، دادگاه به این نتیجه رسید که دستورهای آشپزی واجد شرایط اسرار تجاری نیستند؛ زیرا مهم‌ترین ویژگی یک سر تجاری تازگی نیست، بلکه محرمانه بودن است. باین‌حال، شعبه دوم دادگاه تجدیدنظر ایالات متحده اعلام کرده است: «یک سر تجاری می‌تواند در ترکیبی از ویژگی‌ها و اجزایی وجود داشته باشد که هر یک به خودی خود در قلمرو مالکیت عمومی قرار دارد، اما فرایند یکپارچه، طراحی و عملیات که در ترکیبی منحصربه‌فرد، مزیت رقابتی را به همراه دارد یک راز قابل‌محافظت است». بنابراین، حتی در صورتی که بخش قابل‌توجهی از دستور پخت یا تکنیک آشکار و در حوزه عمومی باشد، این امر لزوماً مانع از دریافت حفاظت اسرار تجاری از کل تکنیک جدید نمی‌شود.^۵ در مقابل، در دعوی شرکت پگی لوتان علیه هوگان،^۶ دادگاه احراز کرد که دستور پخت کوکی‌های شکلاتی و مغزدار دارای ارزش اقتصادی است، زیرا کوکی‌های مزبور سوای محرمانه بودن شیوه پخت، دارای طعم اصیل و متمایز، و از ارزش تجاری برخوردار است.

مشکل دیگر در مورد تکیه بر اسرار تجاری در دنیای آشپزی این است که برخلاف حق اختراع که انحصار قانونی بوده و به‌طور رسمی توسط دولت صادر می‌شود، هیچ راهی برای درخواست به رسمیت شناختن یا تأیید یک اسرار تجاری وجود ندارد و هیچ نهاد یا ارگان دولتی وجود ندارد که چنین شناسایی یا گواهی‌ای را صادر کند. از این‌رو تلاش برای حفظ محرمانگی چالش جدی برای حمایت از دستورالعمل‌ها در بستر اسرار تجاری باقی می‌ماند.^۷ به‌علاوه مالک سر تجاری نمی‌تواند خود را در برابر دیگرانی که به‌طور مستقل همان دستورها یا مشابه آنها را تهیه می‌کنند، ابراز کند. دعوی جبران خسارت باید براساس شواهدی مبنی بر سوءاستفاده واقعی یا تهدیدشده از اسرار تجاری باشد. وانگهی مسئولیت نقض اسرار تجاری صرفاً شامل کسانی است که آن را از طریق غیرقانونی به‌دست آورده باشند. این امر مستلزم سرقت اسرار است و برای مثال مهندسی معکوس را دربر نمی‌گیرد؛ البته حسن تمسک به اسرار تجاری در مورد دستورهای غذا

1. Straus, N. "Trade Dress Protection for Cuisine: Monetizing Creativity in a Low-IP Industry", *UCLA L. REV.*, Volume 60, 2012, P 192.

2. Arons, op.cit., PP 153-4.

3. *Buffets, Inc. v. Klinke*, 73 F.3d 965 (9th Cir. 1996).

4. *Li v Shuman* (2016) WL 7217855.

5. Arons, op.cit., P 154.

6. *Peggy Lawton Kitchens, Inc. v. Hogan*, 466 N.E.2d 138 (Mass. Ct. App. 1984).

7. Klein, M. "Endangered Species and Trade Secrets", *ABA NATURAL RES. and ENV'T*, Volume 28, 2014, P 56.

این است که نمی‌توان از طریق مهندسی معکوس^۱ محرمانگی شیوه‌های پخت‌وپز و ترکیب مواد مصرفی را دقیقاً کشف کرد. به‌عنوان مثال، اگر کسی بتواند ترکیب کوکاکولا را بررسی و دستورالعمل مشابهی تولید کند، این امر کاملاً قانونی و قابل قبول خواهد بود. بنابراین، آشپزی که می‌خواهد ابتکار خویش را در برابر مهندسی معکوس محافظت کند، در صورتی که دستور پخت یا روش آشپزی به‌اندازه کافی بدیع و غیرمشخص داشته باشد، باید آن را در حیطه حق اختراع محافظت کند.^۲

به‌هرروی، برای حفظ موفقیت‌آمیز دستور غذا به‌عنوان یک راز تجاری ضروری است که مالک اقدامات معقولی برای حفظ محرمانگی آن انجام دهد. در اینجا، محرمانگی مطلق شرط نیست و معقول بودن اقدامات انجام‌شده برای حفظ رازداری به شرایط خاص، از جمله ماهیت محصول یا خدمت، وضعیت هنر یا صنعت و سطح خطر افشا بستگی دارد.^۳ در این راستا، بخش قابل توجهی از اسرار آشپزی را می‌توان به وسیله قواعد حفظ محرمانگی یا حقوق قراردادهای مدیریت یا حمایت کرد. چنین اقداماتی می‌تواند به نحو مؤثری موجب حق انحصاری دائمی برای اطلاعات محرمانه باشد. به‌دلیل همین امر مرسوم است که سرآشپزها برای حفظ محرمانه بودن دستورهای آشپزی به سازوکارهایی مانند قرارداد محرمانگی^۴ و تکلیف امانت‌داری^۵ روی می‌آورند.^۶ توضیح اینکه یک سرآشپز می‌تواند از نظر قانونی به‌عنوان شرط استخدام از کارکنان بخواهد که قرارداد کاری امضا کنند که آنها را ملزم می‌کند اسرار تجاری مربوط به دستور غذا را فاش نکنند.^۷ قراردادهای عدم افشا از نظر قانونی برای هر دو طرف الزام‌آور است. نه فقط کارمندان، بلکه بازدیدکنندگان آشپزخانه نیز اغلب مجبور به امضای قرارداد می‌شوند. تجربه برندهای معروفی چون شرکت مک‌دونالد و مرغ سوخاری کنتاکی (کی.اف.سی) که به‌دلیل ضرورت دانش و اطلاعات فنی را در اختیار تمام کارکنان خود قرار داده و از آنها تعهد به رعایت محرمانگی اخذ کرده است، شایان توجه است.

نتیجه‌گیری

رویکرد حمایتی مالکیت فکری در حیطه آشپزی مفهومی نامأنوس نیست. هر یک از مصادیق مالکیت فکری دارای طبع حمایتی متنوع‌اند و بر یک بُعد از آشپزی و فقط جنبه خاصی از آن نظر دارند. حق مؤلف حامی پدیدآورنده (آشپز) است و از حامل متبلور و عینیت‌یافته مادی مانند عکس و طراحی غذا و کتاب‌های آشپزی که متجلی ایده‌اند حمایت می‌کند. حق اختراع آشپزی را به‌مثابه فرایند و فرمول تولید محصول شناسایی کرده و در صورتی که شروط سه‌گانه جدید بودن، گام ابتکاری و کاربرد صنعتی موجود باشد، حمایت به عمل می‌آورد. علائم تجاری از تمایزپذیری نام و برند آشپز و رستوران محافظت می‌کنند. لباس تجاری بر ظرف و بسته‌بندی و چیدمان غذا تأکید دارد. نظام اسرار تجاری نیز آشپزی و دستورالعمل پخت غذا را در صورتی که دارای ارزش اقتصادی باشند و مخفیانه محافظت شوند مورد توجه قرار می‌دهد. به‌هرروی، اسرار آشپزی اساساً دانش و اطلاعات ثبت‌نشده است و به‌دلیل ویژگی تکثیرپذیری همواره در معرض دسترسی

1. Reverse Engineering

2. Saunders, K. M. and Golden, N. "Skill or Secret? — The Line Between Trade Secrets and Employee General Skill and Knowledge", *N.Y.U. J. L. and BUS.*, Volume 15, 2018, P 78.

3. *Ibid*, P 73.

4. Nondisclosure Agreements

5. Fiduciary Duties

6. Cunningham, *op.cit.*, P. 49.

7. Fauchart, Emmanuelle and Hippel, E. V. "Norms-Based Intellectual Property Systems: The Case of French Chefs" MIT Sloan Sch. of Mgmt., *Working Paper No. 4576-06, rev.*, 2007, P 9.

و دست‌برد هستند. نظامات بررسی شده هرکدام در مواجهه با سبک آشپزی و رمز و رازهای آن کاستی‌ها و نارسایی‌هایی دارند و به‌تنهایی تکافوی حمایت جامع از آنها را ندارند. در این راستا، تعهد به رعایت رازداری به‌عنوان یکی از شروط مهم قراردادهای محرمانگی می‌تواند گره‌گشا باشد. قواعد خودتنظیمی تهیه‌شده توسط اتحادیه‌ها و انجمن‌های صنفی این گروه ممکن است راهکار مطلوبی برای تأمین منافع اشخاص ذی‌نفع باشد و برای جبران خلأهای تئوری حمایت حقوقی از آشپزی و دست‌پخت غذا مطمح نظر قرار گیرند.

منابع

کتاب

۱. جعفرپور، فاطمه، *آشپزی و شیرینی‌پزی دلارآم*، تهران: شر کشف‌الغطا، ۱۳۸۸.
۲. شاکری، زهرا و سهیلا نورعلی، *نظام حقوقی علائم تجاری نوین*، تهران: انتشارات دانشگاه تهران، ۱۴۰۱.
۳. فرمند، رضوان، *هنر آشپزی*، تهران: نشر جاجرمی، ۱۳۸۹.

مقاله

۴. روحانی، حسین، محمود حکمت‌نیا و سید یونس نورانی مقدم، «امکان‌سنجی حمایت کی‌رایت از آثار بویایی در نظام کامن‌لا و رومی ژرمنی: با نگاهی به حقوق ایران»، *فصلنامه حقوق اسلامی*، دوره ۱۷، شماره ۶۷، ۱۳۹۹.
۵. سیدین، علی و مهدی کارچانی، «علامت تجاری عام؛ احراز فقدان و زوال تمایزبخشی در پرتو پرونده اکبرجوجه»، *مجله حقوقی دادگستری*، دوره ۸۴، شماره ۱۱۱، ۱۳۹۹.
۶. شاکری، زهرا و سهیلا نورعلی، «نهاد لباس تجاری؛ نگاهی دوباره به نظام علائم تجاری»، *فصلنامه حقوق تطبیقی*، دوره ۵، شماره ۲، ۱۳۹۷.
۷. صالحی، جواد و احسان مؤمنی تدرجی، «علائم تجاری بویایی: جلوه‌ای نوین در حمایت حقوقی از علائم تجاری»، *فصلنامه حقوق خصوصی*، دوره ۱۲، شماره ۲، ۱۳۹۴.
۸. قبولی درفشان، سید محمد هادی، «غذا با طعم حق مؤلف: امکان‌سنجی حقوق مالکیت ادبی و هنری از ابتکارات آشپزی (مطالعه تطبیقی در حقوق آمریکا و ایران)»، *فصلنامه حقوق خصوصی*، دوره ۱۸، شماره ۲، ۱۴۰۰.

منبع اینترنتی

۹. حسینی، ملیحه، «ثبت اختراع مواد غذایی چه مراحل دارد؟»، قابل دسترسی در: <https://vindad.com/blog/ثبت-اختراع-مواد-غذایی/>

References

Books

1. Farmand, Rezvan, *Cooking Art*, Tehran: Jajermi Publishing First Edition, 2010. (in Persian)
2. Jafar-Pour, Fatemeh, *Delaram Culinary and Cooking*, Tehran: Kashf-al-Ghata, First Edition, 2009. (in Persian)
3. Nimmer, M. B. and David Nimmer, *NIMMER ON COPYRIGHT § 8.02[B][2]*, 2010.
4. Shakeri, Zahra and Soheila Noor-Ali, *The Legal System of Modern Trademarks*, Tehran: Tehran University Press, 2022. (in Persian)
5. Telfer, E. *Food for Thought: Philosophy and Food*, Routledge, 1996.

Articles

6. Arons, M. P. "A Chef's Guide to Patent Protections Available for Cooking Techniques and Recipes in the Era of Postmodern Cuisine and Molecular Gastronomy", *J. Bus. & Tech. L.*, Volume 10, Issue 1, 2015.
7. Broussard, J. A. "An Intellectual Property Food Fight Why Copyright Law Should Embrace Culinary Innovation", *VAND. J. ENT. and TECH. L.*, Volume 10, 2008.
8. Brown, H. "Having Your Cake and Eating it Too: Intellectual Property Protection for Cake Design", *The Journal of the Franklin Pierce Center for Intellectual Property, IDEA*, Volume 56, Issue 1, 2016.
9. Buccafusco, Ch. J. "On the Legal Consequences of Sauces: Should Thomas Keller's Recipes Be Perse Copyrightable?", *CARDOZO ARTS & ENT. L. J.*, Volume 24, 2007.
10. Calleja, L. "Why Copyright Law Lacks Taste and Scents", *J. INTELL. PROP. L.*, Volume 21, Issue 1, 2013.
11. Ciani, J. "Intellectual property rights and the growing interest in legal protection for culinary creations", *World Food Trends and the Future of Food*, 2016.
12. Cunningham, E. "Protecting Cuisine Under the Rubric of Intellectual Property Law: Should the Law Play a Bigger Role in the Kitchen?", *J. HIGH TECH. L.*, Volume 9, Issue 1, 2009.
13. Dolen, S. "Chef's Canvas: Recognizing Rights as Artists under Copyright Law", *COLO. TECH. L.J.*, Volume 18, 2020.
14. Fauchart, Emmanuelle and Hippel, E. V. "Norms-Based Intellectual Property Systems: The Case of French Chefs" *MIT Sloan Sch. of Mgmt., Working Paper No. 4576-06*, rev, 2007.
15. George, K. M. "Trade Dress Law in the Commercial Kitchen: Exploring the Application of the Lanham Act to Food Plating in the Culinary Industry", *NUJS L. Rev.*, Volume 10, 2017.
16. Germain, C. M. "Don't Steal My Recipe! A Comparative Study of French and U.S. Law on the Protection of Culinary Recipes and Dishes Against Copying" *Working Papers*, 2019.
17. Ghabouli Dorfeshan, Sayyed Mohammad Hadi, "Food with a Taste of Copyright: Feasibility of Protecting Culinary Creations through Artistic and Literary Law (comparative study of American and Iranian Laws)", *Private Law Quarterly*, Volume 18, Issue 2, 2021. (in Persian)
18. Ghose, A. and Aamir, A. S. M. "Protection of Cuisine under Intellectual Property Law: A Global Perspective", *Journal of Intellectual Property Rights*, Volume 27, 2022.
19. Holah, M. "Shapes of Things: The Protection of Three-Dimensional Trade marks in the EU", *INTA Bulletin*, Volume 69, Issue 1, 2014.
20. Hyland, M. G. "A Taste of the Current Protection Offered by Intellectual Property Law to Molecular Gastronomy", *Cybaris® AN INTELLECTUAL PROPERTY LAW REVIEW*, Volume 8, Issue 1, Article 7, 2007.
21. Joshua Ganz, D. Comment, "Intellectual Property Protection for Food: Balancing Competing Policy Objectives", *U. LA VERNE L. REV.*, Volume 40, 2019.
22. Klein, M. "Endangered Species and Trade Secrets", *ABA NATURAL RES. and ENV'T*, Volume 28, 2014.
23. Lawrence, Meredith G. "Edible Plagiarism: Reconsidering Recipe Copyright in the Digital Age", *VAND. J. ENT. and TECH. L.*, Volume 14, 2011.
24. Palladino, V. "Trade Dress Functionality After Traffic the Lower Courts Again", *International Trademark Association*, Volume 93, Issue 6, 2003.
25. Rouhani, Hossein, Mahmoud Hekmat-Nia and Sayyed Younes Nourani Moghadam, "Possibility of copyright protection of olfactory works in common law, civil law and Iranian Legal system", *Islamic Law Quarterly*, Volume 17, Issue 67, 2021. (in Persian)
26. Salehi, Javad and Ehsan Mo'meni Tazarji, "Smell Trademarks; New Sign of significant protectable trademarks in legal system", *Private Law Quarterly*, Volume 12, Issue 2, 2016. (in Persian)

27. Saunders, K. M. and Flugge, V. "Food for Thought: Intellectual Property Protection for Recipes and Food Designs", *DUKE LAW & TECHNOLOGY REVIEW*, NO 1, 2021.
28. Saunders, K. M. and Golden, N. "Skill or Secret? — The Line Between Trade Secrets and Employee General Skill and Knowledge", *N.Y.U. J. L. and BUS.*, Volume 15, 2018.
29. Segal, S. "Keeping It in the Kitchen: An Analysis of Intellectual Property Protection through Trade Secrets in the Restaurant Industry", *Cardozo Law Review*, 2016.
30. Seyyedini, Ali and Mehdi Karchani, "Generic Trademark: Lack & Loss of Distinctiveness in Light of "Akbarjoojeh" Case", *The Judiciary Law Journal*, Volume 84, Issue 111, 2020. (in Persian)
31. Shakeri, Zahra and Soheila Noor-Ali, "The Trade Dress Institution: Looking Again to Trademark System", *Journal of Comparative Law*, Volume 5, Issue 2, 2018. (in Persian)
32. Shastri, A. and Udupudi, Sh. "Visual Art in Culinary Creations: Venturing into the Negative Spaces of Intellectual Property Rights", *International Journal of Modern Agriculture*, Volume 10, Issue 2, 2021.
33. Straus, N. "Trade Dress Protection for Cuisine: Monetizing Creativity in a Low-IP Industry", *UCLA L. REV.*, Volume 60, 2012.
34. Victória Rocha, M. "The Mondrian Cake: may Intellectual Property protect signature food?", *REVISTA ELECTRÓNICA DE DIREITO – JUNHO*, Volume 19, Issue 2. 2019.
35. Zarin, B. "Knead to Know: Cracking Recipes and Trade Secret Law", *ELON L. REV.*, Volume 8, 2016.

Internet Sources

36. Helen, Z. V. (2017). "The Making of the Modern American Recipe", *Smithsonian.com*, Available at: <https://www.smithsonianmag.com/history/making-modern-american-recipe-180964940>.
37. Hosseini, Maliheh, "What are the stages of patenting food?", Available at: <https://vindad.com/blog/stages-patenting-food/> (in Persian)
38. Monica, R. G and Merlin L. J. (2007). "A Young and Bright London Chef", *THE ART OF PLATING*, Available at: <http://theartofplating.com/editorial/merlin-labron-johnson-a-young-and-bright-london-chef> [<https://perma.cc/Q4CU-749E>] [herein-after Goya, Merlin Labron-Johnson].
39. Recipe, *DICTIONARY.COM*, <http://dictionary.reference.com/browse/recipe?s=t> (last visited Sept. 22, 2015).