

## 淺析餐飲行業的知識產權保護

當今，有些酒店隆重推出“特色經營，專利菜肴”的招牌，並在顯眼的位置標註專利號。這一新穎的經營方式吸引著四面八方的食客，“專利菜”常常成為市民聚餐宴請的首選。那麼，專利菜等不等於特色菜？特色菜能否申請專利“專利菜”真的就是別具特色嗎？對某些菜品，比如能工業化生產的成品菜等，其配方及制作、工藝已程序化，在生產中並不依賴任何隨機的因素，因而可以申請專利，並能獲得授權。飯店中燒制的一般菜肴，主要依靠廚師個人的烹飪技巧等隨機因素，因而難以獲得專利授權。也就是說，“專利菜”應該是可以使用現代化的加工設備，標準化加工的菜肴，而“特色菜”依靠的是專業廚師的烹飪技巧。

首先，一個創新菜品的研發，肯定有其專利性特點的，主要看專利律師如何去挖掘與用文字去表現它的專利性，以期獲得專利權。對於撰寫餐飲專利申請文件者的最基本要求是：必須同時具備縝密的理工科學思維、嚴謹的法律思維、良好的抽象思維及文字表達能力。一項新菜品的研發上市前，管理者應當對其進行知識產權保護策略抉擇與評估，凡必須以菜品的原料、烹制工藝進行文化宣傳的內容，就應當以專利形式保護；如果是對味覺產生影響的菜品佐、調料配方，就宜以技術秘密形式保護。

其次，烹飪配方的專利授權可能性相當大，特別是當兩種以上烹飪原料相配合時，只要這種配合具備專利的新穎性和創造性，實用性中的可再現性審查標準也較低；至於新穎性，在申請專利前，專利律師自行進行新穎性檢索，或委托專業的情報檢索機構分析後，就能基本判斷出是否具備新穎性。如果有新穎性，就可以考慮進行專利申請，如果沒有，則只能以技術秘密形式保護；創造性問題，主要依賴於文件撰寫者挖掘與表現該技術的有益效果，主觀因素較大。所以，烹飪配方專利的授權可能性是相當大的，主要受專利申請文件的撰寫質量影響。

再者，關於烹飪工藝能否申請專利問題，近年來，餐飲業之間的侵權糾紛層出不窮。目前我國的法律對餐飲行業的烹飪工藝保護方面並沒有一個明確的規定。因

為菜譜並不具有很強的實用性，廚師按照同樣的烹飪方法做出的菜味道也不一樣。所以烹飪工藝申請專利保護的難度較大。因此，烹飪工藝最好采用商業秘密或技術方法來保護；在權衡利弊後，覺得烹飪工藝還是有必要申請專利，就要委托文件撰寫水平較高的專利代理人撰寫文件，最好是專利律師能全程參與。如果，在烹飪工藝中發明了一種除菜譜之外的技術，申請專利後獲得授權的機率是很大的。例如，發明了一種前所未有的熱源物質烹飪食物，只要具備專利的三性，其實用性中的再現性就不會是獲得專利授權的障礙了，那麼獲得專利授權是沒有問題的。再者，如果烹飪方法中需要用到特制的器具，完全可以對使用到的器具申請專利。

最後，對餐飲原料的生產方法與原料進行專利與商標保護也是餐飲業知識產權保護的重要途徑之一，並且這種形式申請知識產權保護的難度較菜品申請專利授權的難度低得多。例如，現在已有人發明一種這樣的方法飼養肉雞，這種肉雞最大的特點在於其飼養過程中添餵了某種中成藥，利用藥代動力學原理使這種專利方法所飼養的雞具備了這種中成藥的藥用效果，尤其有利於食療婦科疾患。如果授權某家餐飲企業獨家壟斷這種專利雞的制作與銷售，就會對這家餐飲企業的品牌效應產生良好的增值效果，即可做出本企業獨具特色的招牌菜。

綜上所述，餐飲企業申請菜品專利技術，不但可使產品的加工技術得到有效保護，而且可使市場得到有效保護，從而有效地保護了企業品牌和未來發展的空間。至於授權的可能性，與申請方法有很大關係。因此，餐飲企業在創新菜品或新菜上市前，有必要進行知識產權的風險評估與分析。

江炳滔律師事務所

2018年01月15日