

AL-INVEST Verde



DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

PROTECCIÓN DE LAS IGs CUANDO SE USAN COMO INGREDIENTES

MARIO POMARES | SAO PAULO | 29 NOVIEMBRE 2024



Uso de las IGs como ingredientes



Protección de las IGs

Art. 26 Reglamento 2024/1143. Protección de las IGs

- a) Uso comercial directo o indirecto – cuando el uso se aproveche, debilite, diluya o sea perjudicial para la reputación de la IG... también cuando los productos se utilicen como **ingredientes**

- b) Todo uso indebido, imitación o evocación... también cuando los productos se utilicen como **ingredientes**

Asunto C-393/16 Tribunal Justicia UE «Champagner Sorbet»

12% DOP “Champagne”



Asunto C-393/16 «Champagner Sorbet»

50. (...) tiene por objeto aprovecharse indebidamente de la reputación de esa DOP si dicho ingrediente no confiere a ese producto una característica esencial.

51. (...) la cantidad de dicho ingrediente en la composición del producto alimenticio constituye un criterio importante, pero no suficiente. Su apreciación depende de los productos de que se trate y debe ir acompañada de una apreciación cualitativa. (...) no se trata de localizar en dicho producto alimenticio las características esenciales del ingrediente protegido por la DOP, sino de que ese producto alimenticio tenga una característica esencial vinculada con dicho ingrediente. Tal característica es, a menudo, el aroma y el sabor que ese ingrediente aporta.

Art. 27 Reglamento 2024/1143 – Uso de IGs como ingrediente de productos transformados

Listado de ingredientes: ningún requisito

Uso en la denominación del producto transformado:

- a) Ningún otro producto comparable
- b) Cantidades suficientes para conferir características esenciales
- c) Se indique el porcentaje del ingrediente designado mediante la IG

Art. 27 Reglamento 2024/1143 – Uso de IGs como ingrediente de productos transformados

Uso en la denominación del producto transformado:

Bebidas alcohólicas – Art. 12 Reglamento 2019/787 Alusiones

- El alcohol añadido proceda exclusivamente de la bebida espirituosa a la que se hace referencia
- La proporción de cada ingrediente alcohólico se indique al menos una vez en el mismo campo visual que la alusión

Art. 27 Reglamento 2024/1143 – Uso de IGs como ingrediente de productos transformados

Uso en la denominación del producto transformado:

Productos envasados:

- Notificación previa a la agrupación de productores reconocida
- Información que demuestre que se cumplen las condiciones
- Acuse de recibo en 4 meses
- Información no vinculante sobre el uso de la IG
- ❖ Posibilidad de celebrar un **acuerdo contractual** con la agrupación de productores reconocida sobre los aspectos técnicos y visuales específicos

Papel de las agrupaciones de productores

Funciones

- Elaborar el pliego de condiciones, solicitar el registro y modificaciones
- Ejercitar acciones legales en defensa de los derechos de PI
- Acordar compromisos de sostenibilidad
- Promoción
- Asesoramiento y formación de los productores

Agrupación de productores reconocida

- Más del 50% de los productores o más del 50% del volumen o facturación de la producción
- La única competente para:
 - Ejercitar las funciones en representación de todos los productores
 - Recibir solicitudes de productores que usen la IG como ingrediente**
 - Solicitar normas obligatorias para la regulación de los volúmenes de producción

Productos envasados



Uso de IG como ingrediente de productos transformados



añadidos, con edulcorantes.

INGREDIENTES

Azúcar, harina de trigo, aceites y grasas vegetales (palma), leche entera en polvo, café (0,8%), gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), leche desnatada en polvo, emulgente (lecitina (girasol)), sal, antioxidante (extracto rico en tocoferoles, palmitato de ascorbilo).

ALÉRGENOS

Uso de IG como ingrediente de productos transformados



PIZZA 4 QUESOS: Harina de trigo y centeno, queso Gouda (7%), queso Cheddar rojo (7%), queso Mozzarella (5%), queso Manchego (incluido en la salsa),

...

SALSA AL QUESO MANCHEGO: Leche desnatada, Agua, Nata, Almidón, Queso Manchego (2,5%), Mantequilla, Leche en polvo,...

- ✗ Ningún otro ingrediente comparable
- ✗ Cantidad suficiente con el fin de conferir una característica esencial al producto alimenticio
- ✓ Indicar el porcentaje en la denominación de venta o en la lista de ingredientes

Bebidas baja graduación/sin alcohol



Alusiones a sabores que imitan las IGs



Conclusiones

- ❖ Interés comercial en el uso de las IGs en la denominación o en la publicidad del producto transformado
- ❖ Se requiere que la IG otorgue una característica esencial al producto transformado – análisis subjetivo que puede dar lugar a litigios
- ❖ Papel de las agrupaciones de productores (Consejos Reguladores) – seguridad jurídica y posibilidad de uso del logo de la IG

