

# Vereisten octrooieerbaarheid: 1. Nieuwheid

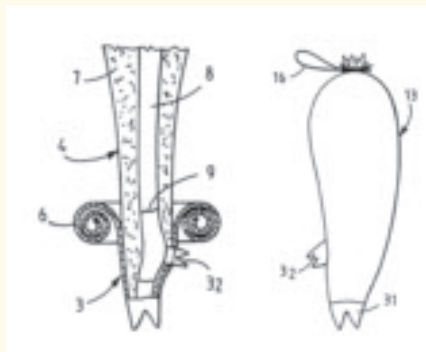
**Om een technische uitvinding door middel van een octrooi te kunnen monopoliseren, moet deze uitvinding inhoudelijk aan de volgende vereisten voldoen: de uitvinding moet nieuw zijn, de uitvinding moet inventief zijn en de uitvinding moet industrieel toepasbaar zijn.**

**M**aar wanneer is een uitvinding nieuw? Wettelijk wordt er gesteld dat een uitvinding als nieuw wordt beschouwd indien zij geen deel uitmaakt van de stand van de techniek. Hierbij wordt de stand van de techniek gevormd door al hetgeen voor de dag van de indiening van de octrooiaanvraag openbaar toegankelijk is gemaakt door een schriftelijke of mondelinge beschrijving, door toepassing of op enige andere wijze.

## Varkenspoot

Een voorbeeld uit de praktijk. Op 23 mei 1997 vroeg de Franse firma 'Société Boucherie de Farbourg' een Europees octrooi aan voor een merkwaardig product. In deze aanvraag ging het om een uitvinding betreffende een nieuw type worst, dat uit een poot van een varken wordt vervaardigd.

Om deze worst te maken, wordt van een geslacht varken een poot afgesneden, vervolgens wordt de huid van deze poot tot op de hoef afgestroopt, waarna het bot en het spierweefsel wordt verwijderd. De huid wordt vervolgens in zijn oorspronkelijke vorm teruggebracht, zodat een in een hoef toelopende, lege huidzak wordt verkregen. Deze huidzak wordt vervolgens met gekruid gehakt gevuld en aan de open bovenzijde dicht gebonden. Voilà, een nieuw type worst is ontstaan! Hoewel het wat cru moge klinken, het hergebruik van varkenspoten kan wel degelijk nuttig zijn.



Figuren uit octrooiaanvraag EP19970420076. Links openen varkenspoot, rechts dichtbinden met gehakt gevulde poot.

Een collega-octrooi-vooronderzoeker, ik werkte toen eveneens als octrooi-vooronderzoeker bij het Europees octrooibureau (EOB), moest destijds het oordeel over de nieuwheid van deze octrooiaanvraag vellen. Noch in de vakliteratuur, noch in de octrooi-literatuur kon er iets over deze uitvinding worden gevonden. Ter bevestiging vroeg hij mij of hij deze octrooiaanvraag kon honoreren en een octrooi kon verlenen.

Omdat wij door dit geniale idee waren gefascineerd, wilden wij dit recept wel eens proeven. Dus togen wij naar de chef-kok van de kantine van het EOB om te vragen of hij dit inventieve recept eens voor ons wilde klaarmaken. Gewapend met de octrooiaanvraag – deze aanvraag was destijds al gepubliceerd – trokken wij richting kantine. Onderweg stuitte wij op een Italiaanse collega die wij deze leuke uitvinding toch niet konden onthouden. Bij het zien van de figuren van deze octrooiaanvraag begon hij hartelijk te lachen.

Wat bleek? Dergelijke van varkenspoten gemaakte worsten behoren tot de traditionele Italiaanse gerechten die tijdens de oudejaarsnacht worden gegeten. De eerste vermelding van een recept voor dit gerecht, 'zampone', wat letterlijk vertaalt 'grote hoef' betekend, stamt uit 1511, bijna 500 jaar geleden! In die tijd moesten de inwoners uit Mirandola, een stad in Modena, kort voor het ontvluchten van hun stad voor de belegering door pauselijke troepen onder hoge tijdsdruk hun varkens slachten om zo tenminste een deel van hun vlees mee te kunnen nemen. Om het vlees te bewaren en te beschermen zijn destijds de huiden van de poten, inclusief hoeven als worstvellen gebruikt. Zo is zampone ontstaan.

Hoewel dit gerecht een lange traditie kent en dus publiek toegankelijk is gemaakt, waren er in de octrooiliteratuur geen relevante documenten te vinden. Doordat wij geen beschikking hadden over traditionele Italiaanse receptenboeken, hebben wij in eerste instantie geoordeeld dat deze uit-

vinding daadwerkelijk octrooieerbaar was.

Des te opmerkelijker is het in dit licht bezien, dat er in Nederland grote hiaten in de digitale gegevensbestanden van de octrooisystemen bestaan. Dit komt doordat in ons land het moderne octrooisysteem pas in 1910 is herboren, nadat er sinds 1869 éen- en veertig jaar lang een 'octrooieloos' tijdperk heerste. Hierdoor zijn oudere octrooiaanvragen, in de regel handgeschreven documenten die teruggaan tot 1584, als nuttige technische documentatie in de vergetelheid geraakt. Deze octrooi-publicaties zijn in de digitale systemen onzichtbaar en kunnen op dit moment door de octrooi-verlenende instanties niet worden geconsulteerd. Zowel voor gedegen nieuwheidsanalyses van octrooiaanvragen als voor het nationale cultuurhistorische besef is het echter wenselijk dat deze documenten alsnog worden gedigitaliseerd.

## Het recept

Uit pure nieuwsgierigheid heb ik onlangs, er is in Nederland niet eenvoudig aan te komen, via de website [www.ilmercato.nl](http://www.ilmercato.nl) een zampone weten te bemachtigen. De zampone wordt in een gesloten folie geleverd. Met gesloten folie en al moet hij in een ruime hoeveelheid water aan de kook worden gebracht en circa een half uur zachtjes koken. Hierna dient de zampone met gekookte linzen te worden geserveerd, waarbij het kookvocht uit de gesloten folie over de linzen dient te worden gegoten. Uit vers opgedane ervaring weet ik dat het kookvocht circa een kwart liter puur vloeibaar varkensvet bevat. Zampone is ronduit zware winterkost en heeft een sterke, indringende smaak.

Om optimaal van dit gerecht te genieten, kan ik aanbevelen om er, bij voorkeur in goed gezelschap, een aanmerkelijke hoeveelheid zware rode wijn bij te drinken. Een diepe, aangenaam langdurige roes is gegarandeerd.

Voor de betreffende octrooiaanvraag geldt: niet nieuw, niet octrooieerbaar en niet monopoliseerbaar. Proost!

Ir. Hendrik de Lange,  
Octrooigemachtigde  
Arnold + Siedsma Enschede