



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
CURSO DE DIREITO

ANNE FELINTO RAMOS

**O PRATO VIRA TELA: AS IMPLICAÇÕES DE PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS
COMO ARTE PARA TER SUA ORIGINALIDADE PROTEGIDA PELO DIREITO
AUTORAL BRASILEIRO**

NATAL

2022

ANNE FELINTO RAMOS

O PRATO VIRA TELA: AS IMPLICAÇÕES DE PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS
COMO ARTE PARA TER SUA ORIGINALIDADE PROTEGIDA PELO DIREITO
AUTORAL BRASILEIRO

Monografia apresentada ao curso de graduação em Direito, da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Direito.

Orientadora: Prof(a) Lidianne Araújo Aleixo de Carvalho.

NATAL

2022

Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN
Sistema de Bibliotecas - SISBI
Catalogação de Publicação na Fonte. UFRN - Biblioteca Setorial do Centro Ciências Sociais Aplicadas - CCSA

Ramos, Anne Felinto.

O prato vira tela: as implicações de produções gastronômicas como arte para ter sua originalidade protegida pelo Direito Autoral Brasileiro / Anne Felinto Ramos. - 2022.
64f.: il.

Monografia (Graduação em Direito) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Departamento de Direito. Natal, RN, 2022.

Orientadora: Prof^a. Me. Lidianne Araújo Aleixo de Carvalho.

1. Direito Autoral - Monografia. 2. Propriedade Intelectual - Monografia. 3. Produção gastronômica - Monografia. 4. Arte - Monografia. 5. Culinária - Monografia. I. Carvalho, Lidianne Araújo Aleixo de. II. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. III. Título.

Elaborado por Eliane Leal Duarte - CRB-15/355

ANNE FELINTO RAMOS

O PRATO VIRA TELA: AS IMPLICAÇÕES DE PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS
COMO ARTE PARA TER SUA ORIGINALIDADE PROTEGIDA PELO DIREITO
AUTORAL BRASILEIRO

Monografia apresentada ao curso de graduação em
Direito, da Universidade Federal do Rio Grande do
Norte, como requisito parcial à obtenção do título de
Bacharel em Direito.

Aprovada em: 21 /07/2022

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Me.^a. Lidianne Araújo Aleixo de Carvalho

Orientadora

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

Prof.^a Dr.^a Karoline Lins Camara Marinho de Souza

Membro interno

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

Prof. Dr. Ângelo José Menezes Silvino

Membro externo

CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU

Dedico este trabalho aos meus pais e minha
irmã, com todo amor todo mundo.

AGRADECIMENTOS

"Nós escolhemos ser bons por causa dos nossos laços com outras pessoas, e nosso desejo inato de tratar elas com dignidade. Em resumo: não estamos sozinhos nessa". É com essa frase da série *The Good Place* que inicio meu singelo agradecimento às pessoas que fizeram essa jornada valer a pena, não importando todos os momentos de dúvida ou dificuldade que eu tive.

Primeiramente e principalmente, gostaria de agradecer meus pais Alberto e Edinilma, e minha irmã Clara, minha família, minha base, a fundação de tudo que eu sou. Obrigada por sempre acreditarem em mim, e investirem na minha educação (acadêmica e moral) para eu me tornar a pessoa que eu sou hoje. Sem vocês eu não seria nada, e tudo que eu tenho e irei construir, eu devo a vocês.

Em seguida eu gostaria de agradecer a todos os meus familiares, que sempre estiveram na torcida pela minha jornada de educação, em especial minha prima Mariana Felinto, que sempre me apoiou e acreditou em mim, sendo inspiração e cuidado em todos os momentos.

Às minhas amigas-irmãs Larissa Galvão e Maria Eduarda Onofre, sei que essa conquista é de vocês também, pois tudo na nossa vida é igualmente compartilhado em um laço de afeto, amor e sinceridade. Obrigada por sempre acreditarem em mim, me acompanharem por tantos anos na minha vida, sem nunca me fazer duvidar da certeza de uma amizade verdadeira. Tudo que vocês conquistarem, comemorarei como se fosse meu.

À Ana Beatriz Azevedo, por me acompanhar da escola à faculdade, serei eternamente grata à sua amizade e companheirismo, e pela sua fé em mim e na fé que você tem nos atos de bondade. Você é exemplo de amor e solidariedade.

Aos meus amigos do "Amém", que me acompanharam desde a escola, de quando éramos jovens incertos com o futuro, até virarmos adultos, cada um traçando seu caminho. Beatriz Cavalcanti, Bruno Fotin, Érika Nurmberger, Gabriel Nunes, Kauan Madruga, Letícia Gurgel, Miguel Dantas, Pedro Afonso, Rafaela Ribeiro (seu carinho e sua torcida nunca serão esquecidos) e Vinicius Soares, obrigada por apenas fortalecerem o que o tempo tende a atenuar.

Aos meus amigos Guilherme Medeiros e Iago Moreno, nunca serei capaz de retribuir a força e apoio que vocês me deram para realizar esse trabalho. Obrigada pelas chamadas de vídeo, desabafos, palavras de conforto, risadas e fé depositada em mim. Sempre estarei na torcida por vocês. À Lara Lemos e Luís Lucas, agradeço pela amizade e por constantemente renovarem minha fé que o Direito estará integrado de pessoas justas e que simbolizam o

verdadeiro conceito de humanidade. Às “Winxs”, Beatriz Loreto, Érica Azevedo e Paulina Nunes, pelos momentos de leveza compartilhados na universidade.

Às minhas amigas companheiras de graduação, Isabelle Morais e Isadora Sales, sem vocês esses anos não teriam sido os mesmos, muito menos os momentos de produção deste trabalho. Minha imensurável gratidão pela amizade, pelo apoio, pelas risadas e descontração. Vocês estarão pra sempre comigo.

Às “Associadas”, Amanda Diaz, Ana Cecília Duarte, Clarice Maia, Clarisse Moreira, Flavia Urbano, Mariana Marinho, Milena Claudino, Samuel Dantas, Seledon Farias, Thairone Paiva e Yasmin Pinheiro. Admiro cada um de vocês e agradeço pela companhia durante esses 5 anos. Anseio ver todos brilharem em um futuro próximo, o mundo jurídico é um lugar melhor com vocês.

Ao meu comitê da SOI, “CRPD”, gratidão por me permitir participar de um projeto com tamanha importância e que eu tenho tanto orgulho de integrar. Que nosso trabalho seja apenas um dos muitos para um mundo livre de capacitismo.

À psicóloga Sylvânia Amorim, você foi essencial nesse processo, obrigada pelo constante encorajamento.

Ao Prof. André Medrado, primeiramente gostaria de ressaltar a importância da sua pesquisa para a concretização deste trabalho, à consulta ao seu estudo foi fundamental. Ademais, agradeço por ter se disponibilizado a responder o apelo de uma estudante nervosa para fazer um Trabalho de Conclusão de Curso que achava ser impossível de realizar! Suas dicas e opiniões me ajudaram demais.

Por fim, meus mais sinceros agradecimentos à Professora Lidiane Aleixo, que além de uma grande educadora que tive a oportunidade de aprender durante minha formação, sempre se mostrou atenciosa, encorajadora e disponível a me orientar nessa jornada.

No mais, minha gratidão a todos que me direcionaram seu apoio e torcida, cada palavra conta!

Boa culinária não é para os fracos de coração. É para as mentes criativas! Corações fortes! As coisas podem até dar errado, mas não deve deixar ninguém definir seus limites a partir de sua origem. O único limite é sua alma.

Ratatouille

RESUMO

Com a crescente popularização e valorização da gastronomia, causada pela criação em massa de programas de entretenimento voltados à culinária, comidas que viram tendência, e *chefs* renomados apostando cada vez mais na criatividade e inovação em seus pratos, surge a indagação de se uma produção culinária autoral poderia ser considerada uma obra passível de proteção pelo Direito Autoral. Assim, este trabalho visa investigar essa possibilidade, bem como a verificação de um elemento de originalidade em produções gastronômicas, equiparando-as a obras artísticas e, enfim, a salvaguarda da propriedade intelectual dessas produções. Sendo assim, busca-se investigar os limites para a definição de uma produção gastronômica como obra original, em virtude da crescente valorização da gastronomia do Brasil, proporcionando segurança jurídica para *Chefs* cujo trabalho de vida muitas vezes reside na criação de uma receita ou método culinário específico. Assim, com um enfoque na Lei N° 9.610/98, debatemos a relevância social da proteção de propriedade intelectual pela Lei de Direitos Autorais, bem como, versamos sobre as teorias que procuram definir o conceito de arte e como isso se relaciona com a gastronomia. Ademais, buscamos brevemente explicitar como é dada a proteção à propriedade intelectual de produções gastronômicas pela lei de *copyright* nos Estados Unidos da América, para uma melhor percepção entendimento internacional sobre o tema. Para esta análise, utilizamos do método dedutivo, com consulta a legislação e revisão bibliográfica das doutrinas sobre a temática em análise. Por fim, considera-se a necessidade de salvaguarda pelo ordenamento jurídico pátrio das produções gastronômicas que apresentem os requisitos necessários para uma que uma obra seja protegida pelo Direito Autoral e, dessa forma, reconhecer e gratificar os profissionais da gastronomia por suas criações.

Palavras-chave: Direito Autoral; Propriedade Intelectual; Produção gastronômica; Arte; Culinária.

ABSTRACT

With the growing popularization of gastronomy and the appreciation of cuisine, caused by the mass creation of entertainment programs focused on cooking, foods that have become a trend, and renowned chefs increasingly betting on creativity and innovation in their dishes, the question arises of whether a authorial culinary production could be considered a work subject to copyright protection. Thus, this work aims to investigate this possibility, as well as to verify an element of originality in gastronomic productions, equating them with artistic works, and finally, the safeguarding of the intellectual property of these productions. Therefore, we seek to investigate the limits for the definition of a gastronomic production as an original work, due to the growing appreciation of Brazilian gastronomy, providing legal certainty for Chefs whose life's work often resides in the creation of a recipe or culinary method. specific. Thus, with a focus on Law N° 9.610/98, we debate the social relevance of the protection of intellectual property by the Copyright Law, as well as, we talk about the theories that seek to define the concept of art, and how this relates to the gastronomy. In addition, we briefly seek to explain how the protection of the intellectual property of gastronomic productions is given by the copyright law in the United States of America, for a better international understanding of the subject. For this analysis, we used the deductive method, consulting the legislation, and bibliographic review of doctrines on the subject under analysis. Finally, it is considered the need for safeguarding by the national legal system of gastronomic productions that present the necessary requirements for a work to be protected by Copyright, and in this way, recognize and gratify gastronomy professionals for their creations.

Keywords: Copyright; Intellectual property; Gastronomic production; Art; Cooking.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1.....	50
Figura 2.....	50
Figura 3.....	51
Figura 4 Bioma: Pantanal	55
Figura 5 Bioma: Caatinga.....	56
Figura 6:Bioma: Mata Atlântica.....	56

LISTA DE SIGLAS

ABPI	Associação Brasileira de Propriedade Intelectual
Abrasel	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
EUA	Estados Unidos da América
LDA	Lei de Direitos Autorais
REGGA	Registro de Receitas, Produtos e Serviços da Área de Gastronomia
WIPO	Organização Mundial da Propriedade Intelectual

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
2 COMIDA E HISTÓRIA: DA CAÇA NA FLORESTA À MESA DO RESTAURANTE	16
2.1 RESGATE HISTÓRICO DA ALIMENTAÇÃO AO REDOR DO MUNDO	16
2.2 CULINÁRIA BRASILEIRA: UMA CONSTRUÇÃO POR VÁRIAS MÃOS	22
3 ORIGENS DO DIREITO AUTORAL E SUA RELEVÂNCIA HISTÓRICA	26
3.1 DIREITO AUTORAL NO BRASIL	27
3.2 O MARCO DA LEI DE DIREITO AUTORAL DE 1998, Nº 9.610.....	29
3.3 PROPRIEDADE INDUSTRIAL	34
4 COZINHAR COMO ARTE: A GASTRONOMIA E SUA INTERSEÇÃO COM A EXPRESSÃO ARTÍSTICA.....	36
4.1 TEORIAS DA ARTE E COMO ELAS SE RELACIONAM COM A GASTRONOMIA	38
4.2 A ORIGINALIDADE NA PRODUÇÃO GASTRONÔMICA.....	42
5 CONGRUÊNCIAS E INCONGRUÊNCIAS DO TRATAMENTO JURÍDICO DADO ÀS PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS NOS EUA E BRASIL.....	45
5.1 PERSPECTIVA NORTE-AMERICANA	45
5.2 PERSPECTIVA BRASILEIRA	51
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	58
REFERÊNCIAS.....	61

1 INTRODUÇÃO

O ato de criar é inerentemente humano e para evoluirmos de animais irracionais que apenas seguem impulsos instintivos de sobrevivência para indivíduos que construíram sociedades e civilizações inteiras, tivemos que aprender a nos adaptar e criar: ferramentas, habitações, vestimentas, linguagem. Nesse sentido, o tecido social atravessou diversos caminhos para que a humanidade pudesse entender que a alimentação é sim o combustível da vida, porém o ato de comer pode significar muito mais do que a mera necessidade da sobrevivência, e não está apartado do exercício da criatividade para sua concretização.

Nesse contexto, desde a infância, autora deste trabalho tem um relação muito cara com a culinária, seja ao saborear seus doces favoritos, provar da comida de sua mãe, marcar lembranças baseadas no sabor da comida de sua avó, ou até mesmo se aventurar na cozinha desde muito nova. Ao adentrar no curso de Direito, sempre me questionei como poderia unir minha paixão pela gastronomia e uma alimentação de qualidade com o mundo jurídico, que muitas vezes, pode ser burocrático e ausente de arte.

Dessa forma, ruminando como juntar as duas áreas, me deparei com uma lacuna no Direito brasileiro ao se falar de produções gastronômicas e Direito Autoral, e como são escassas as formas de proteção intelectual de um cozinheiro, que em muitos momentos de sua carreira, une seu ofício à criatividade artística. Assim, criou-se a ideia para este Trabalho de Conclusão de Curso.

Como poeticamente afirma Brillat-Savarin “A gastronomia governa a vida inteira do homem; pois os choros do recém-nascido reclama o seio de sua ama-de-leite, e o moribundo recebe ainda com prazer a poção suprema que, infelizmente, não pode mais digerir”¹. Ao longo da história, o ser humano transformou sua relação com a comida, ritualizando momentos em volta de refeições e evoluindo o ato de cozinhar desde as sociedades mais primitivas, até os dias atuais, no complexo ramo do conhecimento gastronômico, cheio de técnicas e expressão cultural em cada lugar do mundo.

Nessa esteira, o Direito Autoral, na esfera jurídica brasileira, protege as criações de espírito, tais como os textos de obras literárias, artísticas ou científicas e as obras de desenho, pintura, gravura, escultura, litografia e arte cinética. Assim, a relevância do direito de autor externa-se por meio do seu aspecto fundamental para o estímulo e favorecimento da atividade

¹ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. Da Gastronomia. In: **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004. p. 55-61.

criadora dos indivíduos, possibilitando a difusão de ideias e facilitando o acesso do público às obras intelectuais.²

Contudo, não estão incluídas no rol de proteção da Lei de Direito Autoral N° 9.610/98 as produções gastronômicas, sejam receitas um tipo específico de empratamento ou criação culinária. Dessa maneira, o ordenamento jurídico brasileiro exclui da guarda de proteção às criações culinárias, como se estas não fossem criação do espírito.

Nessa vereda, há uma complexa relação entre a vida do espírito e o mundo da matéria, e os temas relacionados ao espírito raramente são particulares deste, pois contemplam o envolvimento deste com os desafios da existência, da sobrevivência, do estudo, da pesquisa e da ciência³. Sob essa perspectiva, a culinária e a alimentação se relacionam com cada um desses desafios pontuados, da sobrevivência humana de uma boa nutrição à ciência do que forma e transforma os alimentos em todas suas variações.

Dessa forma, assim como outras expressões artísticas, a gastronomia surge da necessidade do indivíduo de externar a subjetividade que existe em seu íntimo. Não nos parece justo reconhecer como forma de expressão humana a pintura, a música, a fotografia, as artes plásticas e excluir o saber culinário que pode manifestar-se de forma tão bela e complexa quanto esses modos de fazer arte mais tradicionais.

Como afirma Franca Filho e Carneiro, parafraseando Tobias Barreto, "o direito não é só uma coisa que se conhece, é também uma coisa que se sente"⁴. E qual outra expressão maior de sentimento, que não à gastronomia? Desfrutar um bom prato nos permite experienciar sensações de um gênero único, e não nos parece justo proteger a propriedade intelectual de várias obras da ordem do sensível, e não as produções gastronômicas.

Dessa forma, este trabalho visa investigar a possibilidade de verificação de um elemento de originalidade em produções gastronômicas, equiparando-as a obras artísticas e se essas podem ser protegidas pelo Direito Autoral pátrio, bem como a salvaguarda da propriedade intelectual dessas produções.

Sendo assim, busca-se investigar os limites para a definição de uma produção gastronômica como obra original, em virtude da crescente valorização da gastronomia do Brasil, proporcionando segurança jurídica para *Chefs* cujo trabalho de vida muitas vezes reside na criação de uma receita ou método culinário específico.

² AFONSO, Otávio. **Direito Autoral**: conceitos essenciais. Barueri: Manole, 2009.

³ BITTAR, Carlos Alberto. **Direito de Autor**. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2019. p. 30

⁴ FRANCA, Marcílio Toscano; CARNEIRO, Maria Francisca. OS SABORES DO DIREITO: uma conjectura livre sobre o paladar da juridicidade. **Direito.Unb**, Brasília, v. 1, n. 02, p. 87-108, dez. 2014. Semestral.

Para esta análise, utilizamos do método dedutivo, com consulta a legislação, e revisão bibliográfica das doutrinas sobre a temática em análise. Portanto, este trabalho foi dividido em quatro capítulos de desenvolvimento, que versam sobre direito autoral, arte e gastronomia.

Sob esse prisma, no capítulo dois será explorada uma retrospectiva da história alimentar do ser humano, desde as sociedades mais primitivas à atualidade, passando pelo refinamento das técnicas gastronômicas e variedade de culturas que se constroem em torno das tradições alimentares. Além disso, analisamos com um olhar mais estreito a trajetória da culinária brasileira, formada por diversos povos e resultando em uma gastronomia plural, porém única.

Dando continuidade, o capítulo três irá abordar o Direito Autoral de forma mais detalhada, trazendo conceitos que o definem, assim como uma perspectiva histórica, da sua origem até a contemporaneidade. Ademais, iremos dar enfoque na Lei nº 9.610/88, o diploma legal que consolida a legislação sobre os direitos autorais no Brasil, investigando como esta lei categoriza as obras autorais originais. Outrossim, será feita uma breve análise da Lei nº 9279/96, a Lei de Propriedade Industrial, para observarmos que existe mais de uma forma de proteção para as criações da mente humana.

Nesse sentido, no capítulo quatro do desenvolvimento deste trabalho iremos adentrar na relação de arte com a gastronomia e se esta pode ser compreendida no mundo daquela. Não obstante, iremos deliberar sobre o conceito de arte e o que pode ser definido como uma obra artística, bem como se uma produção gastronômica poderia apresentar contornos de originalidade o suficiente para ser considerada uma obra de arte, e um(a) *chef*, um autor e, portanto, receber amparo do Direito Autoral.

Por fim, no quinto e último capítulo de desenvolvimento, tendo em vista a escassez de julgados e jurisprudências sobre o tema no ordenamento jurídico brasileiro, apresentamos um pouco da perspectiva dos Estados Unidos da América sobre o tratamento dado no país quanto às lides envolvendo produções gastronômicas e a proteção da propriedade intelectual destas. Ainda, buscamos demonstrar, através do estudo de caso do Prof. André Medrado, do menu “biomas brasileiros” idealizado e executado pela chef Bel Coelho, como produções gastronômicas podem sair do senso comum de “reprodução de receitas já existentes” para se solidificarem em um patamar de criação intelectual.

2 COMIDA E HISTÓRIA: DA CAÇA NA FLORESTA À MESA DO RESTAURANTE

A relação do ser humano com o ato de comer e com alimento passou por diversas transformações ao longo da história - desde a pré-história, com alimentação desenvolvida através da caça e coleta, à descoberta do fogo até a contemporaneidade, que se tornou complexa malha de técnicas e culturas envolvidas no fazer culinário. De modo que, o comer passou a ser muito mais que apenas uma necessidade biológica, o ato passou a envolver todos os 5 sentidos, sendo uma experiência sensorial, fisiológica e social.

2.1 RESGATE HISTÓRICO DA ALIMENTAÇÃO AO REDOR DO MUNDO

Durante milhões de anos a alimentação do humano pré-histórico constituiu no consumo de frutas, folhas e grãos, provenientes da coleta, e de carne, adquirida através da caça ativa, mesmo que por vezes ele roubasse a presa de outros predadores, sendo um “ladrão de carcaças”. Dessa forma, esses indivíduos tinham como base uma dieta onívora, devorando insumos em seu estado natural (*crus*), o que tornava o processamento e digestão dos alimentos fastidiosos. Ademais, o ato de comer era focado unicamente nos aspectos da sobrevivência e da necessidade da alimentação.⁵

Nessa perspectiva, como afirma André Medrado, podemos entender a culinária como todo tipo de processamento que vise à transformação de alimentos crus em cozidos. Portanto, o domínio do fogo pelos nossos ancestrais é tida como a marca de seu início, bem como a da entrada na era da fisiologia e desenvolvimento social humano.⁶

A origem do fogo é uma narrativa presente em diversos mitos de povos originários e de culturas da antiguidade, sendo recorrente na trama central o desafio à ordem divina e a apropriação do fogo pelos mortais, representando a importância deste elemento para a sobrevivência humana. Como exemplos temos o mito grego, no qual Prometeu é quem rouba o fogo dos deuses, além de várias lendas indígenas sul-americanas, conforme pontifica Betty Mindlin⁷:

Para os Suruí, Paiterei, também a onça, Mekô, era o dono do fogo. O Criador, Palop, literalmente Nosso Pai, pede ao passarinho Orobab, preto, com cauda comprida, que vá roubar o fogo para a humanidade, que passa frio e não tem como

⁵ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 22

⁶ MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha**: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias. 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016. p. 25.

⁷ MINDLIN, B. **O fogo e as chamas dos mitos**. Estudos Avançados, [S. l.], v. 16, n. 44, p. 149-169, 2002. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/eav/article/view/9853>. Acesso em: 27 jun. 2022. p. 152

cozinhar. Para que Orobab não seja devorado de imediato, Palop passa uma substância amarga no corpo do pássaro. Orobab vai, conversa com Mekô, distrai a onça, senta-se bem perto do fogo, ignorando os avisos da onça para que não queime o rabo, e chamosca suas penas, voando em fuga. Ao chegar perto dos homens, senta-se na árvore de urucum, em uma outra árvore cujo nome em português não está identificado, e por último no pau-brasil. Os Paiterei costumavam fazer fogo friccionando galhos de quaisquer dessas três árvores. Assim é que os Paiterei conseguiram o fogo, segundo contam na história do fogo.

Destarte, Diez-Garcia e Castro explicam que a introdução do fogo no cotidiano dos primeiros homínídeos⁸

(...) aumentou a disponibilidade de energia, facilitou a mastigação de sementes e de outros vegetais ricos em fibras, assim como de carnes, cheias de músculos e tecido conectivo, aumentou seu tempo de conservação, permitiu proteção contra infecções e diminuiu a toxicidade de certos vegetais.

Ao passarem a cozinhar, os seres humanos pré-históricos desenvolveram várias habilidades, destacam-se: a habilidade de criar ferramentas que poderiam ser utilizadas como instrumentos culinários; a descoberta de formas de conservação dos alimentos; a domesticação de animais e desenvolvimento de técnicas de técnicas de agricultura; a produção de excedentes alimentares.⁹

Ante ao exposto, é válido evidenciar que estudiosos acreditam que o comportamento alimentar humano se diferencia do animal não apenas pelo ato de cozinhar, mas sim como fatores como a comensalidade e a função social das refeições.¹⁰

Nesse seguimento, a comensalidade é uma prática singular do *Homo sapiens sapiens*. No início do terceiro milênio, a cocção dos alimentos favoreceu as interações sociais, fortalecendo amizade entre os iguais, integrou ritos religiosos, reforçou as relações entre senhor e vassalos e mesmo os acordos comerciais entre mercadores eram selados em contextos que envolviam refeições.¹¹

Dessa maneira, a comensalidade ganha relevância por destacar o aspecto social da alimentação, que se transforma num mero ato de necessidade para um momento com valor simbólico agregado, aproximando indivíduos de uma mesma comunidade, que possuem seus próprios ritos, valores e cultura.

⁸ DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91-98, 2011. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=63015361009>. Acesso em: 28 jun. 2022.

⁹ MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha**: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias. 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016. p. 27 e 28

¹⁰ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.p. 27

¹¹ MOREIRA, Sueli Aparecida. **Alimentação e comensalidade**: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura*, v. 62, p. 23-26, 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a09v62n4.pdf>. Acesso em: : 27 jun. 2022 p. 23

Nessa esteira, na Idade Antiga, as primeiras civilizações foram surgindo e com elas foram aprimorando-se as técnicas agrícolas e pecuárias, à medida que a relação do ser humano com a natureza afastava-se de um modelo de harmonia e coexistência, e passava a ser, sobretudo, de dominação.

Foi nessa época, entre o segundo e o milênio na Suméria ou em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, que vários escritos constataam a existência de banquetes com rituais delimitados.¹²

Os rituais supracitados, citados em textos antigos, possuíam funções religiosas, sendo banquetes realizados para Deuses ou então festins apenas para pessoas da alta sociedade, como príncipes e reis. Dessa forma, foram os mesopotâmicos (juntamente com os egípcios) os primeiros a registrar por escrito suas receitas.¹³

Nesse contexto, os egípcios, gregos e romanos foram expoentes na profissionalização do fazer culinário. Em Roma, os banquetes eram repletos de iguarias e pratos complexos, como pequenos esquilos mergulhados em mel e polvilhados em sementes de papoula e javalis recheados com tordos vivos, que para a sua execução era necessário o trabalho de mentes criativas e instruídas, surgindo assim na cidade uma categoria profissional especializada antes não existente, os cozinheiros.¹⁴

Isto posto, foi no primeiro século de Roma que surgiram cursos profissionalizantes de culinária, sendo uma forma do conhecimento alimentar ser transmitido de maneira formal para os interessados em se especializar nas técnicas. Outrossim, o principal livro romano de cozinha, e um dos pioneiros sobre o assunto que se tem o conhecimento, é o *De re coquinaria*, datado do final do século XV. O livro é composto por uma coleção de receitas da culinária romana sendo a sua autoria desconhecida. As Cidades de Veneza e Milão foram o berço das primeiras edições impressas.¹⁵

À vista disso, afirma o Professor André Medrado¹⁶:

Eis o encontro entre o fazer culinário como um ofício, personificado na figura de seu artífice – o cozinheiro profissional –, e o fazer culinário como arte, ou seja, uma atividade marcada pela sofisticação de suas criações e pelo refinamento do

¹² FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.p 27

¹³ PINTO, Gabriela Marina Pinheiro. **Propriedade Intelectual e a Alta Cozinha**. 2019. 245 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Gestão de Indústrias Criativas, Universidade do Porto, Porto, 2019. p. 21

¹⁴ MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha**: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias. 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016. p. 33.

¹⁵ SANTOS, Daianna Marques dos. **História da Gastronomia Mundial**. Indaial: Uniasselvi, 2018. 203 p. p. 9

¹⁶ MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha**: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias. 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016. p. 34

gosto. Nos séculos seguintes verificamos a ocorrência de movimentos diversos – aprimoramentos, pesquisas e descobertas – com seus respectivos avanços e retrocessos.

Portanto, vemos que o apreço pela boa gastronomia, a valorização da criatividade em receitas e a necessidade dominar técnicas de preparo de alimentos, surgiu muito antes da formalização de cozinhas profissionais e da existência de chefes renomados, sendo antiga a relação do ser humano com o alimento para além do consumo essencial à sobrevivência.

Mesmo com o avançar das civilizações na Alta Idade Média, a culinária sofreu uma queda na sofisticação que ostentava na Antiguidade Clássica. A sociedade era caracterizada pelo território rural, em contraponto ao espaço urbano da época romana, e com esse ambiente ruralizado, houve o aumento no consumo de produtos de origem animal, como o porco e o boi para a alimentação, e o carneiro/ovelha para a produção de leite e lã. Ademais, passou a existir uma variedade maior de cereais para suprir as necessidades alimentares, além do trigo, como a cevada, a espelta, o milho miúdo e o sorgo.¹⁷

Como afirma Gabriela Pinto, “É na baixa Idade Média que, de certo modo, a necessidade de privilégios ao nível “culinário” pode ser uma reminiscência similar de um possível direito de autor na culinária”.¹⁸

Nesse contexto, existiam dois ofícios indispensáveis à cidade medieval, os forneiros, que assavam os pães que lhes eram entregues em forma de massa e administravam a entrada e saída do forno, e os padeiros, muitas vezes confundidos com os forneiros, porém possuíam como função amassar e moldar a massa para vender. A confusão deve-se ao fato de que, muitas vezes, o forneiro também vendia o pão, o que fez com que os padeiros reagissem rapidamente à concorrência.¹⁹

Dessa maneira, foi entre os anos de 1150 e 1200, em muitas cidades do domínio real francês, que os padeiros demandaram a intervenção do soberano, que lhes garantiu a exclusividade perante o pagamento de uma taxa anual e a aceitação de uma supervisão por parte de seus oficiais, obtendo também, tempos depois, a autorização para construir seus próprios fornos.²⁰

Ainda durante esse período, com a ascensão da Igreja Católica e do Cristianismo, os mosteiros (centro de contemplação dos monges) possuíam um papel importante no

¹⁷ PINTO, Gabriela Marina Pinheiro. **Propriedade Intelectual e a Alta Cozinha**. 2019. 245 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Gestão de Indústrias Criativas, Universidade do Porto, Porto, 2019. p. 24

¹⁸ Ibid

¹⁹ DESPORTES, Françoise. Os ofícios da alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 24. p. 322-332. p. 323

²⁰ Ibid

desenvolvimento do saber culinário. Além do simbolismo religioso, eles forneciam alimentos à população, ao ampliarem a jardinagem, explorarem minas de sal, praticarem a pecuária, aperfeiçoarem a conservação de alimentos e nas feiras comercializarem suas mercadorias, como carnes salgadas e especiarias e ainda um sistema de hospitalidade, dando abrigo para viajantes e peregrinos.²¹

Conforme explica a Prof.^a Daianna Marques dos Santos:²²

Ainda durante a Idade Média, mesmo período que compreendia uma sociedade estamental, composta por senhores feudais e servos no qual a Igreja era prestigiosíssima, foram os monges que, com a sabedoria herdada dos romanos, cultivaram uva, maçã e malte para o vinho, a cidra e a cerveja, concomitantemente. As tradições gastronômicas dos mosteiros tratavam-se também dos conhecimentos básicos da cozinha romana repassada aos monges.

Com a conquista dos oceanos no século XV, na Era das Navegações e de invenções como a bússola, a pólvora, e a prensa tipográfica, a humanidade transicionava da Idade Média para a Idade Moderna, o que resultou em mudanças em todas as esferas das sociedades existentes naquela época, e com os hábitos alimentares e a gastronomia não foi diferente.

Com a travessia do Atlântico pelas frotas de embarcações europeias e um crescente avanço no domínio das rotas de navegação, a exploração dos continentes Americano e Africano propiciou um intercâmbio de alimentos e receitas por todo o Globo. Ingredientes como a batata, o cacau, a mandioca, o milho e diversos temperos e ervas foram extraídos das Américas e levados para a Europa, muitos desses itens passaram a integrar o cardápio dos europeus.²³

Pode-se atribuir grandes mudanças na cozinha moderna à Catarina de Médici, italiana, que se casou com Henrique II da França, no século XVI, e ao se mudar para o país do francês levou com ela uma comitiva com pasteleiros franceses e chefs de cozinha italianos, considerados os melhores do mundo, que impactaram a culinária francesa, deixando frutos até os dias atuais²⁴.

Como afirma Leal:²⁵

Ter um cozinheiro italiano passou a ser moda entre os nobres franceses. Eles serviram, pela primeira vez, crepes de fígado, queijo parmesão ralado, alcachofras, trufas, várias massas, carne de vitela e de veado. Nas sobremesas apareceram biscoitos de amêndoas, pudins de ovos, sorvetes, melões, compotas, geleias e doces de frutas. Adotou-se a moda dos aperitivos gelados. A chegada de Catarina de Médici marcou o início da mais complexa e refinada cozinha do mundo: a cozinha francesa

²¹ FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 4. ed. São Paulo: Senac, 2006. p. 65

²² SANTOS, Daianna Marques dos. **História da Gastronomia Mundial**. Indaial: Uniasselvi, 2018. 203 p. p. 13

²³ Ibid

²⁴ LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998. p.41

²⁵ Ibid

Nesse sentido, é de notório saber o prestígio e fama que a culinária francesa tem ao redor do mundo, dessa maneira, podemos dizer que a França é o berço do modelo de restaurante “moderno”, no final do século XVIII.²⁶

Contudo, esse tipo de comércio alimentar teve sua origem bem antes desse período, remontando à Idade Antiga, quando os mercados e feiras obrigavam os camponeses e os artesãos a abandonar o seu domicílio durante alguns dias e, portanto, a alimentarem-se durante esse tempo nas estalagens e pousadas nos caminhos principais, tanto no Império Romano como na China.²⁷

Nesse sentido, por toda a Ásia, principalmente na China, como afirma Jean-Robert Pitte, “as cozinhas de rua se impõem como o principal comércio de venda de refeições”, em todas as épocas da história. Esses estabelecimentos de rua exercem uma função social essencial, ao unir diversas pessoas de contextos sociais diferentes, para se alimentar e socializar entre si e com o cozinheiro.²⁸

Dando continuidade, foi por volta de 1765, na França, que um homem conhecido como Boulanger abriu uma boutique nas proximidades do Louvre, onde vendia “*restaurats*” ou “caldos restauradores” (daí a origem do nome restaurante), que consistia em caldos ricos à base de carne de aves e boi, diversas raízes, cebolas, ervas e, segundo as receitas, especiarias, açúcar-cande, pão torrado ou cevada, manteiga, próprios para a renovar as forças debilitadas.²⁹

Além dos caldos, Boulanger também vendia outros pratos, refeições com ovos e pés de carneiro ao molho branco, especialmente. Esses outros pratos o puseram em conflito com a *Corporation des Traiteurs* (fornecedores de alimentos cozidos), pois acabavam com o monopólio dessa corporação, o que fez com que, posteriormente, movessem um processo judicial contra Boulanger exigindo o fechamento de seu restaurante.

Assim, em decisão controversa, o juiz do Parlamento de Paris decidiu em favor de Boulanger, acarretando no fim dos privilégios corporativos, “possibilitando aos cozinheiros colocarem à prova sua competência sem terem de enfrentar limitações de cunho monopolista ou corporativista”.³⁰

²⁶ PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 41. p. 572-580. p. 573

²⁷ PINTO, Gabriela Marina Pinheiro. **Propriedade Intelectual e a Alta Cozinha**. 2019. 245 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Gestão de Indústrias Criativas, Universidade do Porto, Porto, 2019. p. 30

²⁸ PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 41. p. 572-580. p. 572

²⁹ Ibid

³⁰ MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha**: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias. 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016. p. 36.

Com o espírito da mudança dos negócios culinários, Antoine Beauvilliers³¹

antigo empregado das cozinhas do príncipe Condé e do conde de Provence (futuro Luís XVIII), Beauvilliers abriu, em 1782, na Rue de Richelieu, próximo ao Palais Royal, em Paris, o restaurante La Grande Taverne de Londres, presumivelmente um dos primeiros a investir pesadamente no refinamento do serviço e dos pratos oferecidos àqueles capazes de pagar por tais prazeres, entre os quais muitos aristocratas.

Ao avançarmos para a Idade Contemporânea, percebe-se que o desenvolvimento da tecnologia no início do século XX, impactou grandiosamente os meios de transporte e de telecomunicações, possibilitando a maximização da troca de culturas, técnicas e ingredientes de e por todo o Globo, resultando, assim, na cozinha internacional.

Nessa intelecção, as consequências das duas grandes guerras que o mundo protagonizou ao longo do século XX repercutiram em todos os campos da existência humana. Após a Primeira Guerra, já era possível observar que os países com maior influência da Europa estavam perdendo seu poder para o domínio norte-americano, o que ocasionou na expansão global das refeições rápidas ou *fast foods* (como sanduíches, pizzas, refrigerantes, sorvetes etc.), acarretando uma mudança nos hábitos alimentares que perduram até os dias atuais.

Concomitantemente ao sobredito, na França, surgiu o movimento conhecido como *nouvelle cuisine*, trazendo uma cozinha mais natural e objetivando realçar os sabores sem a alteração na forma em que tal alimento é oferecido pela natureza. Ou seja, se dá uma nova visão na forma em que se trata a natureza. O alimento, portanto, deve complementar o trabalho da natureza e não o anular.

Diante dessa evolução, faz-se pertinente analisar as influências e a trajetória que a gastronomia percorreu no território brasileiro, configurando uma amálgama de culturas e povos, resultando na pluralidade que observamos hoje, bem como a crescente popularidade e status que a culinária refinada atingiu na atualidade.

2.2 CULINÁRIA BRASILEIRA: UMA CONSTRUÇÃO POR VÁRIAS MÃOS

É bastante complexo referir-se à culinária nacional como “cozinha brasileira”, unificando um intrincado processo de construção, com influência de inúmeras culturas ao longo dos séculos, e tão diferente entre as regiões do país. Dessa maneira, é importante dissertar sobre as raízes da alimentação brasileira, e a ingerência de vários povos sobre ela, sem suprimir a diversidade que existe na nossa terra.

³¹ PINTO, Gabriela Marina Pinheiro. **Propriedade Intelectual e a Alta Cozinha**. 2019. 245 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Gestão de Indústrias Criativas, Universidade do Porto, Porto, 2019. p. 32

Conforme ora ressaltado, os povos originários do Brasil não são elementos de um mesmo grupo que possuem os mesmos hábitos, regras e cultura. Estabelecidos no país bem antes das caravelas portuguesas atracarem no litoral em 1500, os indígenas, possuíam e ainda possuem diversos ritos, hábitos e línguas particulares entre si, mesmo que alguns costumes fossem compartilhados entre várias tribos.³²

À vista disso, algumas tribos do leste brasileiro, como os Aweikoma, Botocudo, Patashó e Bororo não dominavam a agricultura e se alimentavam apenas de frutas e vegetais colhidos nas florestas, bem como da caça de peixes e animais terrestres.

Além disso, a caça de animais não possuía a mesma importância nas diferentes tribos brasileiras, sendo em algumas delas a principal fonte de nutrição alimentar dos indivíduos, e para outras apenas uma atividade complementar à pesca. Outras tribos, como os Apinayé e Camacan possuíam uma agricultura eficaz e dentre os principais itens cultivados estavam a mandioca, o milho e inúmeras ervas medicinais.³³

É válido mencionar a importância alimentar que a macaxeira (mandioca ou aipim, dependendo da região brasileira que se encontre), teve na alimentação indígena nativo-americana, e bem como ainda tem no cotidiano de todos os brasileiros. De todos os alimentos encontrados na natureza, para a Tribo Tupi-Guarani, a mandioca era o mais importante deles, da sua manipulação podem sair diversos preparos, como a farinha, o tucupi, a tapioca, o beiju e muitos outros.

Vemos que este tubérculo fez bastante sucesso entre os Portugueses recém-chegados na terra tupiniquim na época das Grandes Navegações, e repercute até os dias de hoje na alimentação do brasileiro.³⁴

Nessa vereda, quando os portugueses ancoraram no litoral brasileiro e começaram a colonizar a recém conhecida terra, eles não se adaptaram facilmente à alimentação nativa. Por essa razão, passaram a investir fortemente na importação de produtos e artigos da Europa, o que

³²MELO FILHO, Antônio Vieira de; BARROS, Camila Marques dos Santos; OLIVEIRA, Hênio Delfino Ferreira de; BIZERRA, Lincoln Vicente Araújo dos Santos; LEMOS, Ramon Ribeira. **Os Pilares Da Gastronomia Brasileira**. 2015. 152 f. TCC (Graduação) - Curso de Tecnologia em Gastronomia, Fapes, - Uniceub, Brasília, 2015. p. 36

³³LOWIE, R. H. **Eastern Brazil**: an introduction. In: INSTITUTION, S. Handbook of south american indians. Washington : Unites States Government Printing Office, v. I, 1946. Cap. 3, p. 381-397.

³⁴MELO FILHO, Antônio Vieira de; BARROS, Camila Marques dos Santos; OLIVEIRA, Hênio Delfino Ferreira de; BIZERRA, Lincoln Vicente Araújo dos Santos; LEMOS, Ramon Ribeira. **Os Pilares Da Gastronomia Brasileira**. 2015. 152 f. TCC (Graduação) - Curso de Tecnologia em Gastronomia, Fapes, - Uniceub, Brasília, 2015.

resultou em vários alimentos estrangeiros na terra do pau-brasil, como alface, couve, cebola, cravo-da-índia, e animais de criação como porco, vaca e galinha.³⁵

Contudo, com o tempo os itens estrangeiros foram substituídos pelos produtos nativos, tendo em vista a impossibilidade de cultivo ou por serem enormemente dispendiosos. Portanto, os portugueses passaram a consumir e introduzir no seu cotidiano alimentos como a mandioca, a goiabada, cocada e a fazer alterações em receitas tradicionais europeias com esses alimentos.

Já no início do século XIX, com a chegada de D. João VI em 1808, foi criada no Brasil a Real Junta do Comércio, Agricultura, Fábricas e Navegações, que incentivava o cultivo de plantas frutíferas de interesse econômico.

Nota-se, também, que a residência da Família Real portuguesa no país impulsionou transformações nos costumes da até então colônia, ao abrir as fronteiras para imigrantes estrangeiros, que traziam consigo culturas variadas, como a francesa, assim, refletindo nos gostos e no cardápio dos habitantes da época.

Em outra perspectiva, é impossível falar sobre as raízes da culinária brasileira sem abordar a influência que os povos africanos tiveram no nosso paladar. Como afirma Carlos Alberto Dória: “É preciso notar que a culinária moderna de qualquer povo submetido às várias formas de dominação logo se divide em duas ementas: a popular e das elites.”³⁶

Ora, os pratos que historicamente são associados à cultura afro-brasileira foram, por muito tempo, vistos pela elite brasileira com menos valor de sofisticação, e como comida “popular”, diferente das produções gastronômicas tidas como “refinadas”, usualmente relacionadas à gastronomia francesa ou europeia como um todo.

Os povos africanos, que foram traficados para serem usados de mão de obra escravizada no cultivo da cana-de-açúcar e, posteriormente, no ciclo do ouro e plantações de café, vieram de todas as partes da África, pertencendo a diferentes tribos, culturas, com línguas e costumes variados.

Dessa forma, ao passo que não havia muito espaço para o desenvolvimento da culinária nem a expressão cultural dessas pessoas enquanto eles estavam em situação de escravidão, as tradições africanas encontraram um jeito de se propagar pelas gerações de afro-brasileiros e, ainda, se unir-se aos já existentes costumes indígenas e influências portuguesas.

³⁵ MARÓSTICA, Luciana Teixeira. **Comida reconfortante**: a tríade de elementos usados na sua construção: memória, comunicação e cultura. 2014. 84 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Semiótica, PUC-Sp, São Paulo, 2014. p. 27

³⁶DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Fosforo, 2021. 264 p. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=uI9DEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=hist%C3%B3ria+da+culin%C3%A1ria+brasileira&ots=jtU0_505ss&sig=JZtibsN9FGwXmMZh8RTkxQKjZqg#v=onepage&q&f=false. Acesso em: 27 jun. 2022.

Como afirma Nil Castro Silva, a contribuição culinária dos africanos foi valiosa, ao introduzir novos ingredientes, como o azeite de dendê e a pimenta malagueta, e novas técnicas de preparação, fundindo as tradições deles com a portuguesa e a indígena e criando pratos como a farofa, a feijoada e o vatapá.³⁷

Outrossim, para além do tripé nativo-americano, africano e português, os costumes alimentares do Brasil também foram influenciados pela imigração de habitantes de outros países europeus, principalmente italianos e germânicos. A manutenção das colônias era um trabalho difícil e custoso, e para sobreviver, era necessário que essas sociedades coloniais exportassem para o mercado internacional suprindo o mercado europeu, o que demandava cada vez mais mão-de-obra.

Dessa forma, foi no ano de 1808 que a imigração dos primeiros não-portugueses à terra do pau-brasil foi impulsionada. Esses estrangeiros vieram ao país, durante a regência de D. João V, atraídos pelos salários, que em geral tendiam a ser mais altos que os europeus, e pela possibilidade de obter terra e suas próprias fazendas, sendo uma oportunidade para várias pessoas de recomeçar sua vida nas Américas.

Outrossim, podemos perceber que a culinária e os hábitos alimentares do brasileiro advém de diversos povos e culturas diferentes, unindo ingredientes nativos e estrangeiros, sendo uma gastronomia que transcende o gosto refinado e elitizado, e com características muito diferentes entre si nas 5 regiões do país, devido às suas influências e histórias heterogêneas.

Por a culinária brasileira ser o resultado de várias influências culturais diferentes, com séculos de história, e características tão particulares de cada região, muitos podem achar que não há mais espaço para a inovação e originalidade na gastronomia brasileira. Contudo, esse é um ramo que cresce cada vez mais no país, e a popularidade e exigência dos consumidores instiga os *chefs a serem* criativos e inovadores.

Profissionais como a *chef* Helena Rizzo, *chef* Bel Coelho, *chef* Alex Atala e *chef* Thiago Castanho são exemplos de como na culinária ainda há espaço para se expandir e ser original, valorizando ingredientes nativos, utilizando de métodos inovadores e criando pratos autorais.

³⁷ SILVA, Nil Castro da. Culinária e Alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade. **Latin American Research Review**, v. 49, n. 3, p. 3-22, 2014. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/4367019>. Acesso em: : 27 jun. 2022 p. 23

3 ORIGENS DO DIREITO AUTORAL E SUA RELEVÂNCIA HISTÓRICA

Os Direitos Autorais podem ser caracterizados pelo poder que o criador de uma obra, seja um autor, tradutor, pesquisador ou artista, tem de controlar o uso que se faz de sua produção.³⁸

A Associação Brasileira de Propriedade Intelectual (ABPI), utilizando-se da definição da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (WIPO na sigla em inglês) descreve como propriedade intelectual³⁹:

a soma dos direitos relativos às obras literárias, artísticas e científicas, às interpretações dos artistas intérpretes e às execuções dos artistas executantes, aos fonogramas e às emissões de radiodifusão, às invenções em todos os domínios da atividade humana, às descobertas científicas, aos desenhos e modelos industriais, às marcas industriais, comerciais e de serviço, bem como às firmas comerciais e denominações comerciais, à proteção contra a concorrência desleal e todos os outros direitos inerentes à atividade intelectual nos domínios industrial, científico, literário e artístico.

Nessa intelecção, podemos categorizar à propriedade intelectual como um guarda-chuva que abarca nele três segmentos: i) direito autoral – direito de autor, direitos conexos e programas de computador; ii) propriedade industrial – desenho industrial, indicação geográfica, marca e patente; iii) proteção *sui generis* – cultivar, topografia e conhecimento tradicional.⁴⁰

Nessa vereda, a importância e pleito dos Direitos Autorais remonta à Grécia Antiga, onde a criação intelectual incorporava a órbita de interesse do seu autor, sendo o foco o reconhecimento público da invenção dos discursos e escritos e o resultante crescimento de fama e prestígio intelectual, e não o plano econômico da reivindicação. A relevância dos direitos autorais transcorreu diversas civilizações e culturas, contudo, como afirma o autor José Carlos Costa Netto,⁴¹ foi na primeira metade do século XIX, seguindo os moldes consagrados pela Revolução Francesa, que o direito do autor obteve seu reconhecimento consolidado, perpassando do aspecto patrimonialista (direito de propriedade), para o direito da personalidade do criador intelectual (direito moral).

Assim, foi celebrada a Convenção de Berna, em 1886 na Suíça, que objetivava definir parâmetros básicos a serem conferidos aos autores de obras literárias, artísticas e científicas.

³⁸ DUARTE, Eliane Cordeiro de Vasconcellos Garcia; PEREIRA, Edmeire Cristina. **Direito Autoral**: perguntas e respostas. Curitiba: Agência de Inovação da UFPR, 2009. 164 p.

³⁹ WEBADMIN. **O que é Propriedade Intelectual?** Disponível em: <https://abpi.org.br/blog/o-que-e-propriedade-intelectual/>. Acesso em: 20 jun. 2022.

⁴⁰ PANZOLINI, Carolina; DEMARTINI, Silvana. **Manual de Direitos Autorais**. Brasília: Tribunal de Contas da União, 2020. p. 17

⁴¹ NETTO, José Carlos Costa. **Direito Autoral no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2019. p. 96, p. 111.

Mesmo sofrendo inúmeras alterações ao longo dos anos, sendo a primeira em 1896 e a última em 1979, ela continua a servir de base para a elaboração de diversos diplomas legais, em múltiplos países, incluindo o Brasil.⁴²

Dessa maneira, com a estruturação e regulamentação do campo das criações autorais ao longo dos anos, pode-se dividir esse ramo em dois sistemas: o *copyright* (sistema anglo-americano) e o *droit d'auteur* ou direito do autor (sistema francês ou continental). No primeiro, o sistema é construído em volta do direito de reprodução de cópias, já no segundo há a preocupação com outros fatores, incluindo a criatividade contida na obra a ser copiada e os direitos morais de seu autor.⁴³

Em suma, observa-se que o direito autoral e a propriedade intelectual estão presentes em união com as criações do espírito humano há bastante tempo. Isto posto, o direito do autor justifica-se muito além do reclame econômico a que se presta, ele possui também uma função social a cumprir, a do direito ao acesso ao conhecimento e de buscar um equilíbrio dos interesses individuais do autor com os interesses da coletividade.⁴⁴

3.1 DIREITO AUTORAL NO BRASIL

Destarte, iremos adentrar um pouco na história do Direito Autoral no Brasil, onde prevalece o sistema continental de direito do autor, que possui caráter subjetivo, direcionado à proteção do autor e consolidado na exclusividade que se lhe confere, o que lhe permite participar nos variados modos de aplicação econômica da obra. Podemos listar como corolários desse sistema: “o alcance limitado das convenções celebradas pelo autor para a exploração da obra e o da interpretação estrita dessas convenções, em defesa dos interesses do criador. A proteção é conferida independentemente de registro da obra ou outra formalidade.”⁴⁵

Nessa intelecção, podemos pontuar a primeira aparição da matéria no país no ano de 1827, devido à Lei Imperial que instituiu os dois primeiros cursos de Direito brasileiros, em São Paulo e em Olinda, estabelecendo em seu artigo 7, por dez anos o privilégio exclusivo aos lentes (professores) sobre o compêndio de suas lições.⁴⁶

⁴² PARANAGUÁ, Pedro; BRANCO, Sérgio. **Direitos Autorais**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2009. 144 p. (FGV Jurídica). p. 17

⁴³ Ibid. p. 20 e 21.

⁴⁴ MARTINS, Bruno Cruz de Pinho. **Direito Autoral e Obra Intelectual**: como a lei pode limitar a criatividade. 2012. 78 f. TCC - Curso de Direito, Uniceub, Brasília, 2012. p. 43

⁴⁵ BITTAR, Carlos Alberto. **Direito de Autor**. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2019. p. 42

⁴⁶ PIZZOL, Ricardo dal. EVOLUÇÃO HISTÓRICA DOS DIREITOS AUTORAIS NO BRASIL: do privilégio conferido pela lei de 11/08/1827, que criou os cursos jurídicos, à lei n. 9.610/98. **Revista da Faculdade de Direito, Universidade de São Paulo**, São Paulo, v. 113, p. 309-330, 21 dez. 2018. Anual. p. 314 e 315.

Dando continuidade, em 1830, o Código Criminal do Império estatui em seu art. 261 que a conduta de “imprimir, gravar, litografar ou introduzir quaisquer escritos ou estampas, que tiverem sido feitos, compostos ou traduzidos por cidadãos brasileiros, enquanto estes viverem, e dez anos depois de sua morte se deixarem herdeiros”, servindo como punição a quem transgredisse tal preceito jurídico uma severa multa e a perda de e todos os exemplares para o autor ou tradutor, ou seus herdeiros, ou, na falta deles, do seu valor e outro tanto.⁴⁷

Continuando nesta linha do tempo, em agosto de 1898, seguindo os fundamentos da Constituição de 1891, foi implementada a Lei n. 496, ou “Lei Medeiros e Albuquerque” (homenageando o seu relator), sendo a primeira legislação nacional de caráter civil dedicada ao tratamento ordenado dos direitos de autor, definindo o Direito Autoral sobre as obras literárias, científicas e artísticas.⁴⁸

A Lei supracitada, no entanto, foi revogada pelo Código Civil de 1916, orientando-se pelos tratados e convenções internacionais relevantes à matéria endossados pelo Brasil. O Código Civil em questão consagrou um capítulo especial para o tema, dos artigos 649 a 673, tratando da propriedade literária, científica e artística, assegurando os direitos do autor. Ademais, também encontramos em nosso Código Penal (1940) um capítulo destinado aos crimes contra a propriedade intelectual, em seus artigos 184 e 186.⁴⁹

Enfim, no ano de 1973, foi editada a Lei 5.988, sendo um marco na proteção autoral nacional pois consolidou toda a legislação sobre Direitos Autorais do país em um único diploma, de maneira sistemática e harmônica.

Nessa perspectiva, é de fundamental importância abordar que na Constituição Federal de 1988 houve a ampliação da proteção aos direitos autorais, estendendo-a às obras coletivas e aos direitos conexos, ainda, ao nível de garantia fundamental, o direito dos criadores e intérpretes de fiscalizar o aproveitamento econômico das obras que criarem ou de que participarem⁵⁰, como estabelece em seu art. 5º, XXVII e XXVIII, a) e b):

XXVII - aos autores pertence o direito exclusivo de utilização, publicação ou reprodução de suas obras, transmissível aos herdeiros pelo tempo que a lei fixar;

XXVIII - são assegurados, nos termos da lei:

⁴⁷ NETTO, José Carlos Costa. **Direito Autoral no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2019. p. 121

⁴⁸ BITTAR, Carlos Alberto. **Direito de Autor**. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2019. p. 46

⁴⁹ LEITE, Luciana Wolf; PAIXÃO, Joyce Mara Ávila. A Polêmica dos Direitos Autorais em face do acesso a Educação e a Cultura. **Revista do Caap**, Belo Horizonte, v. , n. 1, p. 91-120. 2012. Disponível em: <https://revistadoacaap.direito.ufmg.br/index.php/revista/article/view/255/254>. Acesso em: 28 jun. 2022. p.93

⁵⁰ PIZZOL, Ricardo dal. EVOLUÇÃO HISTÓRICA DOS DIREITOS AUTORAIS NO BRASIL: do privilégio conferido pela lei de 11/08/1827, que criou os cursos jurídicos, à lei n. 9.610/98. **Revista da Faculdade de Direito, Universidade de São Paulo**, São Paulo, v. 113, p. 309-330, 21 dez. 2018. Anual. p. 325

a) a proteção às participações individuais em obras coletivas e à reprodução da imagem e voz humanas, inclusive nas atividades desportivas;

b) o direito de fiscalização do aproveitamento econômico das obras que criarem ou de que participarem aos criadores, aos intérpretes e às respectivas representações sindicais e associativas;

Em vista disso, pode-se depreender que o Direito Autoral no Brasil passou por transformações e pela seara de outros campos do Direito, como o Penal e Civil, até se estabelecer como um instituto próprio e fundamentado, como veremos a seguir. Ademais, a proteção constitucional do direito do autor é fundamental para o seu reconhecimento e garantia no nosso sistema jurídico.

3.2 O MARCO DA LEI DE DIREITO AUTORAL DE 1998, Nº 9.610

Nessa perspectiva, foi então em 19 de fevereiro de 1998 que a Lei 9.610 foi sancionada, alterando, atualizando e consolidando a legislação sobre direitos autorais, estando em vigor até o presente momento. Nesse sentido, a Lei em comento revogou, em seu Art. 115, a anterior Lei de Direitos Autorais nº 5.988, bem como outros dispositivos.

Dentre as principais inovações do novo diploma, em relação à Lei n. 5.988/73, podemos citar: o estabelecimento dos programas de computador entre as obras intelectuais protegidas, presente no art. 7º, XII; e o acréscimo de um novo direito moral, qual seja o de ter acesso a exemplar único e raro da obra, quando em poder de outrem, para o fim de, por meio de processo fotográfico ou assemelhado, preservar sua memória, conforme previsto no art. 24, VII.⁵¹

Outrossim, no rol de mudanças da Lei. nº 9.610, nota-se que os direitos patrimoniais do autor se preservam agora por 70 anos, contados de 1º de janeiro do ano subsequente ao do seu falecimento (como afirma o art. 41), enquanto a lei anterior estabelecia o prazo de 60 anos contados da mesma forma (ou a vitaliciedade, quando os herdeiros fossem os filhos, os pais ou o cônjuge do autor).

A Lei 9.610, em seu art. 7º, elenca o rol de obras protegidas pelo Direito Autoral, sendo válido frisar que esse arrolamento é exemplificativo, tanto que é utilizada a expressão “tais como” em seu *caput*⁵²:

⁵¹ PIZZOL, Ricardo dal. EVOLUÇÃO HISTÓRICA DOS DIREITOS AUTORAIS NO BRASIL: do privilégio conferido pela lei de 11/08/1827, que criou os cursos jurídicos, à lei n. 9.610/98. **Revista da Faculdade de Direito, Universidade de São Paulo**, São Paulo, v. 113, p. 309-330, 21 dez. 2018. Anual. p. 326

⁵² BRASIL. Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998. Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, 19 de fevereiro de 1998.

Art. 7º São obras intelectuais protegidas as criações do espírito, expressas por qualquer meio ou fixadas em qualquer suporte, tangível ou intangível, conhecido ou que se invente no futuro, tais como:

I - os textos de obras literárias, artísticas ou científicas;

II - as conferências, alocações, sermões e outras obras da mesma natureza;

III - as obras dramáticas e dramático-musicais;

IV - as obras coreográficas e pantomímicas, cuja execução cênica se fixe por escrito ou por outra qualquer forma;

V - as composições musicais, tenham ou não letra;

VI - as obras audiovisuais, sonorizadas ou não, inclusive as cinematográficas;

VII - as obras fotográficas e as produzidas por qualquer processo análogo ao da fotografia;

VIII - as obras de desenho, pintura, gravura, escultura, litografia e arte cinética;

IX - as ilustrações, cartas geográficas e outras obras da mesma natureza;

X - os projetos, esboços e obras plásticas concernentes à geografia, engenharia, topografia, arquitetura, paisagismo, cenografia e ciência;

XI - as adaptações, traduções e outras transformações de obras originais, apresentadas como criação intelectual nova;

XII - os programas de computador;

XIII - as coletâneas ou compilações, antologias, enciclopédias, dicionários, bases de dados e outras obras, que, por sua seleção, organização ou disposição de seu conteúdo, constituam uma criação intelectual.

Dentro desse contexto, pode-se inferir que apenas o ser humano é capaz de elaborar intelectualmente uma obra, que deriva da sua criatividade e possui traços de originalidade. Além disso, é crucial a exteriorização da obra e sua fixação em qualquer suporte, tangível ou intangível, para a sua proteção pelo Direito Autoral, cabendo destacar que esse ramo do Direito não protege o suporte em si, como no exemplo de um livro.⁵³

Nessa seara, a Lei de Direitos Autorais (LDA)⁵⁴, também estabelece as obras que *não* são protegidas por ela, pois como afirma Carlos Alberto Bittar, “nem todo produto de intelecto interessa ao campo desse Direito ou nem toda produção intelectual – apartadas já as obras “utilitárias”⁵⁵ ou “industriais” – ingressa em seu esquema lógico”, vejamos:

Art. 8º Não são objeto de proteção como direitos autorais de que trata esta Lei:

⁵³ PANZOLINI, Carolina; DEMARTINI, Silvana. **Manual de Direitos Autorais**. Brasília: Tribunal de Contas da União, 2020. p. 32

⁵⁴ BITTAR, Carlos Alberto. **Direito de Autor**. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2019. p. 54

⁵⁵ Carlos Bittar explica que as obras utilitárias são voltadas à satisfação de interesses materiais do homem na vida diária., servindo a objetivos práticos, como de uso econômico, ou doméstico, de bens finais resultantes da criação, como móveis, automóveis, máquinas, aparatos, obras de desenho industrial e outros.

I - as idéias, procedimentos normativos, sistemas, métodos, projetos ou conceitos matemáticos como tais;

II - os esquemas, planos ou regras para realizar atos mentais, jogos ou negócios;

III - os formulários em branco para serem preenchidos por qualquer tipo de informação, científica ou não, e suas instruções;

IV - os textos de tratados ou convenções, leis, decretos, regulamentos, decisões judiciais e demais atos oficiais;

V - as informações de uso comum tais como calendários, agendas, cadastros ou legendas;

VI - os nomes e títulos isolados;

VII - o aproveitamento industrial ou comercial das idéias contidas nas obras.

Ao discorrer sobre Direitos Autorais, é impossível não falar sobre a figura do autor, que na LDA está pormenorizada no Título II “Das Obras Intelectuais”, capítulo II, “Da Autoria das Obras Intelectuais”, nos artigos 11 ao 17. Dessa maneira, o autor é a pessoa física criadora de obra literária, artística ou científica, podendo usar para sua identificação seu nome civil, completo ou abreviado até por suas iniciais, de pseudônimo ou qualquer outro sinal convencional.

Assim sendo, faz-se mister a diferenciação entre autoria e titularidade dos direitos autorais. Como já mencionado, apenas a pessoa natural (física) pode ser autora, tendo em vista que apenas o ser humano é capaz da criação de espírito, contudo, mesmo que apenas uma pessoa natural possa ser autora, ela pode transferir a titularidade de seus direitos para qualquer terceiro, sendo essa pessoa natural ou jurídica.⁵⁶

Ainda, em seu art. 14, a Lei n° 9.610⁵⁷, afirma que:

é titular de direitos de autor quem adapta, traduz, arranja ou orquestra obra caída no domínio público, não podendo opor-se a outra adaptação, arranjo, orquestração ou tradução, salvo se for cópia da sua.

Por conseguinte, é no Título III “Dos Direitos do Autor”, no Capítulo II da LDA⁵⁸, dos artigos 24 à 27, que são regulamentados os Direitos morais do autor sobre sua obra:

Art. 24. São direitos morais do autor:

I - o de reivindicar, a qualquer tempo, a autoria da obra;

⁵⁶ PEREIRA, Guilherme Nunes. **Direito Autoral: Legitimidade e o alcance da lei de direitos autorais.** 2018. 57 f. TCC (Graduação) - Curso de Direito, Faculdade de São Paulo- Fasp, São Paulo, 2018. p. 18.

⁵⁷ BRASIL. Lei n° 9.610, de 19 de fevereiro de 1998. Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, 19 de fevereiro de 1998.

⁵⁸ Ibid.

II - o de ter seu nome, pseudônimo ou sinal convencional indicado ou anunciado, como sendo o do autor, na utilização de sua obra;

III - o de conservar a obra inédita;

IV - o de assegurar a integridade da obra, opondo-se a quaisquer modificações ou à prática de atos que, de qualquer forma, possam prejudicá-la ou atingi-lo, como autor, em sua reputação ou honra;

V - o de modificar a obra, antes ou depois de utilizada;

VI - o de retirar de circulação a obra ou de suspender qualquer forma de utilização já autorizada, quando a circulação ou utilização implicarem afronta à sua reputação e imagem;

VII - o de ter acesso a exemplar único e raro da obra, quando se encontre legitimamente em poder de outrem, para o fim de, por meio de processo fotográfico ou assemelhado, ou audiovisual, preservar sua memória, de forma que cause o menor inconveniente possível a seu detentor, que, em todo caso, será indenizado de qualquer dano ou prejuízo que lhe seja causado.

§ 1º Por morte do autor, transmitem-se a seus sucessores os direitos a que se referem os incisos I a IV.

§ 2º Compete ao Estado a defesa da integridade e autoria da obra caída em domínio público.

§ 3º Nos casos dos incisos V e VI, ressalvam-se as prévias indenizações a terceiros, quando couberem.

Dentro desse contexto, pode-se afirmar que os direitos morais estão intimamente ligados ao autor, sendo uma extensão da sua personalidade e relacionados com todas as etapas da criação da obra. Dessa forma, doutrinariamente tais direitos podem ser divididos em três categorias, como elenca Branco e Paranaguá⁵⁹: i) indicação da autoria, na qual o autor terá sempre o direito de vinculação do seu nome à obra; ii) circulação da obra, pois o autor pode manter a obra inédita quanto retirar a obra de circulação; iii) alteração da obra, pois concerne ao autor modificar sua obra sempre que desejar ou proibir qualquer modificação a ela.

Ainda nesse tema, no artigo 27 da Lei nº 9.610, é determinado que os direitos morais do autor são inalienáveis e irrenunciáveis. Assim, podemos entender que o “direito moral, pessoal ou intelectual é direito da personalidade e como tal goza dos seguintes atributos: oponibilidade erga omnes, indisponibilidade, incomunicabilidade, impenhorabilidade e imprescritibilidade.”⁶⁰

Em contrapartida aos Direitos morais, os Direitos Patrimoniais, regulamentados no artigo 28 ao 45 da LDA, permitem ao autor das obras intelectuais a utilização econômica, de

⁵⁹ PARANAGUÁ, Pedro; BRANCO, Sérgio. **Direitos Autorais**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2009. 144 p. (FGV Jurídica). p 48 e 49.

⁶⁰ SANTOS, Manuella Silva dos. **Direito Autoral na era Digital: impactos, controvérsias e possíveis soluções**. 2008. 229 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Puc-Sp, São Paulo, 2008. p 182

maneira exclusiva, advinda da exploração das diversas modalidades de suas criações, como previsto pelo art. 28⁶¹: “Cabe ao autor o direito exclusivo de utilizar, fruir e dispor da obra literária, artística ou científica”.

Nesse segmento, o art. 31 da referida Lei estabelece que as diversas modalidades de utilização de obras intelectuais são independentes entre si, e a autorização concedida pelo autor, ou pelo produtor, respectivamente, não se estende a quaisquer das demais, ou seja, que para cada uso distinto de uma mesma obra, faz-se preciso uma autorização prévia e expressa do autor ou titular dos direitos patrimoniais, o que viabiliza um maior proveito econômico da criação.⁶²

Desse modo, os direitos patrimoniais podem ser caracterizados como transmissíveis, temporais, disponíveis, prescritíveis e são equiparados aos bens móveis por determinação legal.⁶³ Em conformidade com o art. 41 da LDA, os direitos patrimoniais do autor perduram por 70 anos contados de 1º de janeiro do ano subsequente ao de seu falecimento, obedecida a ordem sucessória da lei civil. Quando finalizado tal prazo, a obra passa a pertencer ao domínio público, bem como as obras de autores falecidos e, as de autor desconhecido, ressalvada a proteção legal aos conhecimentos étnicos e tradicionais (art. 45, I e II).

É importante elucidar que há duas formas de domínio público, um criado por lei, como já descrito no parágrafo anterior e outro criado pela sociedade. Quando uma obra cai em domínio público, qualquer um pode utilizá-la da forma que lhe convier, ainda que explorando economicamente, sem que seja preciso pedir a autorização de terceiros. Contudo, isso não quer dizer que a obra original possa ser usada com irresponsabilidade, de qualquer forma; a Lei de Direitos Autorais determina que o Estado tem o dever de defender a integridade e a autoria da obra caída em domínio público.⁶⁴

Nesse ponto, é fundamental reiterar um os requisitos para que uma obra seja protegida pelos direitos autorais, que são esses: i) pertencer ao domínio das letras, das artes ou das ciências; ii) originalidade; iii) exteriorização, por qualquer meio; iv) achar-se a obra no período de proteção fixado pela lei (a vida do autor, mais 70 anos contados a partir de sua morte).

⁶¹ BRASIL. Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998. Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, 19 de fevereiro de 1998.

⁶² RIOS, Ricardo Alexandre Viegas de Los. **História do Direito Autoral**. 2011. 67 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gestão de Projetos, Instituto A Vez do Mestre, Universidade Cândido Mendes, Rio de Janeiro, 2011. p. 23

⁶³ SANTOS, Manuella Silva dos. **Direito Autoral na era Digital: impactos, controvérsias e possíveis soluções**. 2008. 229 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Puc-Sp, São Paulo, 2008. p. 182

⁶⁴ PARANAGUÁ, Pedro; BRANCO, Sérgio. **Direitos Autorais**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2009. 144 p. (FGV Jurídica). p. 60.

Dessa forma, como afirma o autor Carlos Alberto Bittar, para haver a originalidade em uma obra, esta deve ser incorporada de elementos que a individualizam, não confundindo-se com outra que já existia. Assim, essa obra deve se diferenciar, intrínseca e extrinsecamente de outras já materializadas, contudo, isso não significa dizer que a criação deve ser completamente inédita, eis que “inexorável é, de um ou outro modo, o aproveitamento, até inconsciente, do acervo cultural comum”, sendo suficiente a existência de contornos próprios, quanto à expressão e à composição, para que a forma literária, artística ou científica seja resguardada pelo Direito Autoral.⁶⁵

3.3 PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Ainda que o presente trabalho objetive discorrer sobre os Direitos Autorais e seu vínculo com a Gastronomia, faz-se pertinente abordar sobre os Direitos de Propriedade Industrial, para observarmos que existe mais de uma forma de proteção para as criações da mente humana.

Como exposto no Manual de Propriedade Intelectual⁶⁶:

Os direitos de propriedade industrial são aqueles que dizem respeito também às criações da mente humana, mas as que dão origem às invenções e às marcas, as quais têm caráter exclusivamente econômico e que possuem como essência a sua aplicabilidade em escala industrial. Os direitos de propriedade industrial visam proteger os produtos ou serviços que estão diretamente relacionados com as invenções ou marcas, além de garantir ao seu titular a possibilidade de explorá-las economicamente ou de impedir que terceiros o façam sem a sua autorização.

No Brasil, os direitos industriais estão consolidados na Lei nº 9279 de 1996 que segue em consonância com a orientação internacional sobre a matéria. Dessa maneira, no referido diploma legal, fica estabelecido que é patenteável a invenção que atenda aos requisitos de novidade, atividade inventiva e aplicação industrial, bem como, que é patenteável como modelo de utilidade o objeto de uso prático, ou parte deste, suscetível de aplicação industrial que apresente nova forma ou disposição, envolvendo ato inventivo, que resulte em melhoria funcional no seu uso ou em sua fabricação (art. 8 e 9)

Assim, como disposto no art. 10 da Lei de Propriedade Industrial⁶⁷, existe um rol de obras que não são consideradas invenção nem modelo de utilidade, não sendo patenteáveis:

Art. 10. Não se considera invenção nem modelo de utilidade:

⁶⁵ BITTAR, Carlos Alberto. **Direito de Autor**. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2019. p. 57

⁶⁶ ALMEIDA, Diego Perez; MONDE, Isabela Guimarães del; PINHEIRO, Patricia Peck. **Manual de Propriedade Intelectual**. Ipiranga: Unesp, 2012. p. 11

⁶⁷ BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União. Brasília, 14 de maio de 1996.

- I - descobertas, teorias científicas e métodos matemáticos;
- II - concepções puramente abstratas;
- III - esquemas, planos, princípios ou métodos comerciais, contábeis, financeiros, educativos, publicitários, de sorteio e de fiscalização;
- IV - as obras literárias, arquitetônicas, artísticas e científicas ou qualquer criação estética;
- V - programas de computador em si;
- VI - apresentação de informações;
- VII - regras de jogo;
- VIII - técnicas e métodos operatórios ou cirúrgicos, bem como métodos terapêuticos ou de diagnóstico, para aplicação no corpo humano ou animal; e
- IX - o todo ou parte de seres vivos naturais e materiais biológicos encontrados na natureza, ou ainda que dela isolados, inclusive o genoma ou germoplasma de qualquer ser vivo natural e os processos biológicos naturais.

Nesse sentido, Manuella Silva dos Santos, explica que o direito industrial surgiu formalmente antes do direito autoral, pois o primeiro sistema convencional de patentes foi criado em 1474 em Veneza, Itália, e conferia ao criador de um novo invento direitos sobre o prazo de dez anos, contanto que pudesse ser utilizado.⁶⁸

Portanto, conclui-se que uma das principais diferenças entre o Direito do Autor e o da Propriedade Industrial é a importância do registro. Para o primeiro, o registro não constitui, apenas presume a autoria, tendo em vista que para o direito autoral a criação de uma obra nasce a partir de sua exteriorização. Já para o direito industrial, o registro da obra é imprescindível e deve seguir a legislação e procedimento administrativos próprios.⁶⁹

Ademais, outro aspecto importante para diferenciar o Direito Autoral e a Propriedade Industrial diz respeito ao ineditismo, pois para este, a obra ser inédita é fundamental para que o produto ou obra seja protegido juridicamente. Contudo, para o direito autoral não é imperioso que a obra intelectual aborde um tema inédito, sendo necessário apenas a demonstração de originalidade e criatividade, incluindo os pré-requisitos estabelecidos no art. 8 da LDA.

⁶⁸ SANTOS, Manuella Silva dos. **Direito Autoral na era Digital**: impactos, controvérsias e possíveis soluções. 2008. 229 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Puc-Sp, São Paulo, 2008. p. 4

⁶⁹ NETTO, José Carlos Costa. **Direito Autoral no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2019. p. 55.

4 COZINHAR COMO ARTE: A GASTRONOMIA E SUA INTERSEÇÃO COM A EXPRESSÃO ARTÍSTICA.

Há muitas divergências sobre como podemos classificar a gastronomia, variando entre ser considerada uma forma de arte, de artesanato ou de ciência prática. Fato é que as criações culinárias e suas adaptações estão presentes desde os primórdios da sociedade humana, perpassando de cultura em cultura, sofisticando-se e ganhando cada vez mais reconhecimento com o avançar do desenvolvimento humano e suas tecnologias.

Como poeticamente afirma Brillat-Savarin, “a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. Assim, segundo o autor, a gastronomia relaciona-se à várias esferas do conhecimento, como a história natural, ao classificar os elementos alimentares; a física, ao examinar os componentes e suas qualidades; a química, ao analisar e decompor essas substâncias; e à culinária, pelo manejo dos ingredientes, os tornando agradáveis ao gosto.⁷⁰

De acordo com Medeiros⁷¹, em uma definição mais prática a gastronomia

É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia. Os cinco sentidos são solicitados em sua completude durante o consumo gastronômico. A gastronomia existe porque, além da necessidade de se alimentar, o homem é um animal estético e, sobretudo, um ser social vivendo em comunidade

Nesse sentido, pode-se dizer que uma receita culinária é uma combinação metodológica de ingredientes, ao passo que existe uma maneira própria de cozinhar cada componente, para atingir-se um prato satisfatório a todos os sentidos do corpo humano, isto é, seja esteticamente agradável aos olhos, e tenha sabor, aroma e textura que possam atrair o seu degustador.

Contudo, criar uma produção gastronômica é muito mais do que a junção de ingredientes. O ato de construir uma nova receita envolve, na maioria dos casos, o estudo de técnicas de culinária, o conhecimento sobre os ingredientes que serão utilizados, diversos testes para se chegar no resultado desejado, a preocupação com o empratamento e estética do produto final, e não obstante, como aquele prato pode contar uma história, seja sobre a trajetória pessoal do autor, de uma cultura ou das origens dos próprios componentes usados.⁷²

Consoante afirma Carlos Roberto Santos, a cozinha é um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história, sendo fundamental que suas produções sejam classificadas

⁷⁰ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. Da Gastronomia. In: **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004. p. 55-61

⁷¹ MEDEIROS, S. A. **Introdução à gastronomia**. Pernambuco: Secretaria de Educação e Esporte, 2014. p. 5

⁷² SANTOS, Maria Ionete da Silva. **LEITURA E ESCRITA COM O GÊNERO RECEITA CULINÁRIA**. 2019.

como patrimônio gustativo da sociedade. Isto posto, é a tríade “memória, tradição e identidade”, que possibilita que a alimentação seja característica de um grupo, mantendo-se contínua por meio das tradições e na memória coletiva.⁷³

Ao falar-se de criações gastronômicas ao longo da história, é muito difícil atribuir a invenção de um prato ou técnica à uma ou outra pessoa, tendo em vista que a maioria do que consumimos atualmente deriva de séculos ou até mesmo milênios de modificação e reinvenção, remontado à um passado que o registro em escrito de receitas era muito escasso.

Existem debates emblemáticos, por exemplo, de quem seria o responsável pela invenção do que hoje conhecemos como macarrão, existindo versões por toda história, atribuindo a invenção aos árabes ou chineses, enquanto os italianos reclamam à autoria do prato.⁷⁴

Nessa perspectiva, nas últimas décadas o ramo culinário vem crescendo, se modernizando e se popularizando ao redor de todo o globo, o que acarreta, dentre muitas coisas, em diversos chefes lutando pelo seu reconhecimento nesse campo. Na era em que vivemos da cozinha pós-moderna, técnicas como a gastronomia molecular, ascendem as discussões para a necessidade da reavaliação das regras para a proteção de métodos gastronômicos únicos.⁷⁵

Nesse contexto, *reality shows*, documentários sobre culinária, canais de entretenimentos voltados para comida, o crescimento de *food trucks* e comidas que viram “moda”, além da exaltação de chefes de cozinha ao patamar de celebridades, contribuem para discussões envolvendo a gastronomia na contemporaneidade serem cada vez mais frequentes.

Assim, são feitos questionamentos como: onde essa área de conhecimento se encaixa, se pode ser considerada arte, bem como a necessidade de uma proteção jurídica devida. Dessa maneira, Benemann declara: “De certa forma, a gastronomia desempenha hoje o papel que o cinema desempenhou em outras épocas, servindo como centro do debate para ajudar a redefinir as fronteiras do que compreendemos como arte”⁷⁶. Destarte, quando se propõe a investigar a proteção das produções gastronômicas pelas lentes do direito autoral, defronta-se com a problemática da caracterização do objeto a ser tutelado⁷⁷.

⁷³ SANTOS, C. R. A. dos. **A comida como lugar de história**: as dimensões do gosto. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR. p. 111 e 112

⁷⁴ BOLLA, Carla. **Não importa quem criou o macarrão**: ele é de todos. 2022. Disponível em: <https://forbes.com.br/colunas/2022/01/carla-bolla-nao-importa-quem-criou-o-macarrao-ele-e-de-todos/>. Acesso em: 28 jun. 2022.

⁷⁵ ARONS, Morgan P. A Chef’s Guide to Patent Protections Available for Cooking Techniques and Recipes in the Era of Postmodern Cuisine and Molecular Gastronomy. **Journal Of Business & Technology Law**. [S.I.], p. 137-156. 2015.

⁷⁶ BENEMANN, Nicole Weber. Estética e experiência do gosto: contribuições para o debate sobre paladar, gastronomia e arte. Tessituras, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 331-338, jul./dez. 2015. p. 333

⁷⁷ MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha**: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias. 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016. p. 40

Consoante o exposto, é fundamental ter um entendimento, ainda que breve, sobre o que pode definir uma obra de arte e se uma produção gastronômica poderia se enquadrar nessa categoria, ao apresentar os devidos requisitos. Assim, os (as) *chefs* que se esforçam em um processo criativo, técnico e original para criar receitas e pratos inovadores, poderiam ver suas criações protegidas juridicamente, tendo seu esforço, digno de um artista, reconhecido.

4.1 TEORIAS DA ARTE E COMO ELAS SE RELACIONAM COM A GASTRONOMIA

É uma tarefa árdua definir o que é arte, e este trabalho não objetiva chegar em nenhuma resposta definitiva quanto essa questão, porém existem teorias e conceitos que podem nos ajudar a entender a conexão das artes com a gastronomia, e se esta pode ser compreendida no mundo daquela.

Como fundamenta Santos⁷⁸:

O momento da criação culinária parece assumir um caráter de criação artística, mesmo que o cozinheiro não se dê conta. Daí talvez a coerência da expressão arte culinária, função esta que pode ser desempenhada por qualquer pessoa que detenha mínimos conhecimentos sobre as técnicas culinárias, com a assertiva de que todos podem cozinhar.

Entretanto, há quem defenda que a culinária estaria mais próxima da definição de artesanato do que de arte, por arte estar relacionada à expressão (podendo ser intelectualmente protegida), e o artesanato estar ligado à utilidade. Como explica Gabriela Pinto, "pode dizer-se grosseiramente que o artista é aquele que concebe a "ideia" mesmo que não seja ele a materializá-la. Enquanto a pessoa que elabora fisicamente a obra é o artesão".⁷⁹

Nessa esteira, Medrado, em seus estudos, faz uma comparação interessante sobre essa questão⁸⁰:

No que se refere estritamente ao fazer culinário, poderíamos compará-lo com a atividade de criação original na arquitetura, reconhecendo que o arquiteto que concebe uma edificação, mesmo tendo que dominar as técnicas inerentes à sua atividade, poderá ser conspirado um artista, enquanto os pedreiros que colocam a construção em pé serão mais adequadamente qualificados como artesãos.

Quanto a essa comparação, André Medrado elucida no que refere ao problema da utilidade, quando falamos de arquitetura, no momento em que alguém mora no interior de uma

⁷⁸ SANTOS, C. R. A. dos. **A comida como lugar de história**: as dimensões do gosto. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

⁷⁹ PINTO, Gabriela Marina Pinheiro. **Propriedade Intelectual e a Alta Cozinha**. 2019. 245 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Gestão de Indústrias Criativas, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, 2019. p. 46

⁸⁰ MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha**: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias. 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016. p. 42

criação arquitetônica, não justifica-se a sua exclusão do rol das belas artes, pois a criatividade não se exerce como algo necessariamente oposto à técnica.⁸¹ Ora, não é porque um prato serve a um fim utilitário (alimentar), que esta seja sua única função e ele esteja apartado de características presentes em obras artísticas, como a estética do empratamento e o despertar de emoções ao entrar em contato com a obra.

Quando se questiona o que é arte, a pergunta pode se referir a duas coisas: (1) ao interesse em identificar as coisas que são arte, distinguindo-as das que não o são, estando em causa os critérios que possibilitem decidir a que objetos a alcunha “arte” se aplica de maneira certa; ou (2) em descobrir se a arte constitui e o que faz dela, uma categoria geral e uma de coisas, buscando desvendar a própria natureza da arte.⁸²

Foi querendo esclarecer alguns desses questionamentos que em 1956, Morris Weitz escreveu “*The role of theory in aesthetics*”, exercendo grande influência no debate sobre estética e filosofia da arte durante o restante do século XX. Assim, Weitz crítica a busca da natureza da arte por meio de uma definição, pois em sua perspectiva, não existem condições básicas e satisfatórias que algo deva satisfazer para que seja arte, não sendo relevante a busca por uma descrição que expresse a natureza da arte, mas sim o seu conceito.⁸³

Nesse sentido, alguns estudiosos criticam a abordagem cética de Weitz, tanto à tese negativa de que é impossível uma definição verdadeira, quanto à tese positiva de que procurar semelhanças de família permite identificar corretamente obras de arte. Como rebate Aires Almeida, “o conceito de arte pode não ser aberto, no sentido de Weitz, e mesmo assim não excluir da sua extensão obras inovadoras e até imprevisíveis”. Ademais, outra objeção feita é a de que não há propriedades comuns a todas as obras de arte, pois essas características podem não ser perceptualmente detectáveis.⁸⁴

Ademais, foi na década de 1960 que personalidades como Arthur Danto e George Dickie surgiram para contrapor a ideia de Weitz, sobre a indefinibilidade da arte, afirmando que é sim possível fornecer uma definição num sentido amplo a respeito do que é a arte, com a teoria institucionalista. Outrossim, Dickie defende que uma obra de arte pode ser classificada como

⁸¹ Ibid.

⁸² ALMEIDA, Aires. Definição de Arte. In: BRANQUINHO, João; SANTOS, Ricardo. **COMPÊNDIO EM LINHA DE PROBLEMAS DE FILOSOFIA ANALÍTICA**. Campo Grande: Centro de Filosofia da Universidade de Lisboa, 2014. p. 2-34.

⁸³ MOROKAWA, R. L. **Definir ou Não Definir Arte**: objeções à tese da impossibilidade da definição de arte e perspectivas teóricas após Morris Weitz. *ARS* (São Paulo), [S. l.], v. 16, n. 34, p. 95-113, 2018. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ars/article/view/131879>. Acesso em: 28 jun. 2022.

⁸⁴ ALMEIDA, Aires. Definição de Arte. In: BRANQUINHO, João; SANTOS, Ricardo. **COMPÊNDIO EM LINHA DE PROBLEMAS DE FILOSOFIA ANALÍTICA**. Campo Grande: Centro de Filosofia da Universidade de Lisboa, 2014. p. 2-34.

tal se: i) for um artefato; e se ii) alguém age sobre ele em nome de uma certa instituição (o mundo da arte), propondo-o como candidato a apreciação. Ou seja, uma coisa pode ser uma obra de arte contanto que alguém a proponha como candidata para apreciação de acordo com o procedimento descrito.⁸⁵

Ainda nesta teoria, para Arthur Dano, o universo artístico é uma realidade histórica e cultural e não apenas uma comunidade institucional ou sociológica. Portanto, nesse universo o que a obra de arte significa é defendido através de princípios teóricos que definem consensos em torno dos critérios/valores/regras/ que o regem. Assim, conforme Dano, para ser tida como obra de arte, esta tem que ter conteúdo e tem que projetar um ponto de vista.⁸⁶

Na tentativa de recuperar o debate fomentado por Weitz, Berys Gaut no início do século XXI, criou a abordagem da arte “como um conceito de agrupamento”. A proposta dele é de que a concepção de arte possui um conjunto de propriedades indispensáveis, que são instanciadas pelos objetos que fazem parte da extensão do seu conceito. Destarte, o autor defende que somente é possível oferecer uma caracterização da arte, segundo fatores e características que as obras de arte possuem para serem consideradas tal. Veja:⁸⁷

Gaut propõe que a posse das propriedades pelo objeto – propriedades que fazem que ele faça parte dos objetos da classe que o conceito delimita – seja chamada de “critério”. Ele apresenta, então, uma lista de critérios que podem ser usados no julgamento de algo ser ou não arte: (1) possuir propriedades estéticas positivas; (2) expressar emoção; (3) ser intelectualmente desafiador; (4) ser formalmente complexo e coerente; (5) ter a capacidade de transmitir significados complexos; (6) exibir um ponto de vista individual; (7) ser um exercício de imaginação criativa (ser original); (8) ser artefato ou performance que é um produto de um alto grau de habilidades; (9) pertencer a uma forma artística estabelecida (música, pintura, filme, etc.); e (10) ser o produto de uma intenção de fazer uma obra de arte.

Dando continuidade, há também a teoria estético-psicológica da arte, que propõe que a obra tem que se relacionar com quem interage com ela, produzindo, nesse contexto, uma experiência particular, que outras coisas não produzem, bem como tornar possível classificar as experiências do espectador, situando a obra de arte em uma posição sacralizada. Entretanto, o impasse das teorias que definem a arte por meio da experiência estética é que essa é uma

⁸⁵ Ibid

⁸⁶ PINTO, Gabriela Marina Pinheiro. **Propriedade Intelectual e a Alta Cozinha**. 2019. 245 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Gestão de Indústrias Criativas, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, 2019. p. 46

⁸⁷ MOROKAWA, R. L. **Definir ou Não Definir Arte**: objeções à tese da impossibilidade da definição de arte e perspectivas teóricas após Morris Weitz. *ARS* (São Paulo), [S. l.], v. 16, n. 34, p. 95 - 113, 2018. DOI: 10.11606/issn.2178-0447.ars.2018.131879. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ars/article/view/131879>. Acesso em: 28 jun. 2022.

experiência da ordem do sensível, que não pode ser descrita, podendo ser inviável para fundamentar um conceito como o de “arte”.⁸⁸

Analisando as teorias supracitadas, que são apenas algumas das várias hipóteses para uma pergunta tão difícil de ser respondida, observamos que, se de fato a culinária for considerada uma arte, a teoria estético-psicológica é a que melhor ajusta-se, pois as experiências gastronômicas são capazes de proporcionar sensações que nenhuma outra nos produz.⁸⁹

Com certos pratos, podemos ter diferentes sabores (doce, amargo, ácido, salgado, picante etc), podemos ter diferentes texturas e aromas, ter uma apresentação diferenciada que chame a atenção e conte uma história, assim como harmonizar bebidas com alimentos para se ter uma sensação diferente de tudo.

O autor Brillat-Savarin argumenta favoravelmente à reconhecimento da experiência alimentar como uma estética gustativa. Desse modo, ele divide em três momentos o que batiza de “ingestão apreciativa da comida”, como nos mostra André Medrado⁹⁰:

- a) a sensação direta, produzida a partir das operações imediatas dos órgãos da boca, enquanto o objeto de apreciação ainda está na parte dianteira da língua;
- b) a sensação completa, formada pela primeira percepção somada à impressão que surge quando a comida deixa a posição inicial, passando ao fundo da boca e atacando todo o órgão com seu gosto e aroma; e
- c) por fim, a sensação reflexiva, ou a opinião que o espírito forma a partir da impressão que lhe foi transmitida pela boca.

Ainda nesta reflexão, existem críticos da possibilidade do reconhecimento da criação culinária como arte devido a facilidade da sua reprodução ilimitada. Seriam todos os pratos reproduzidos de uma receita a obra de arte, ou apenas o conceito abstrato da receita seria considerado tal? Sobre essa problemática, Telfer faz uma analogia entre a culinárias e formas de arte como a xilogravura ou a litografia, nas quais a essência do processo é permitir que o artista produza quantas cópias quiser de uma peça de arte. Portanto, já que podemos chamar cada reprodução (gravuras) de um desses processos de obra de arte, por comparação, podemos considerar o mesmo para as produções culinárias, mesmo que reproduzidas em grandes proporções.⁹¹

⁸⁸ PINTO, Gabriela Marina Pinheiro. **Propriedade Intelectual e a Alta Cozinha**. 2019. 245 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Gestão de Indústrias Criativas, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, 2019. p. 49

⁸⁹ Ibid

⁹⁰ MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha**: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias. 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016. p. 43.

⁹¹ TELFER, Elizabeth. **Food as Art**. In. *Arguing about Art: Contemporary Philosophical Debates*, 2.^a ed. Routledge, 2002. p. 17

Perante o elucidado, não é possível falar sobre arte, sem falar do artista, ou de uma obra sem o seu autor. Na discussão em tela, o autor em questão seria o(a) *chef* que cria uma receita e a põe em prática. Nesse sentido, explica Eliane Yachouh Abrão, ao versar sobre o conceito de autor, que “autor é aquele que une, na linguagem moderna, inspiração (idéia), a boa dose de transpiração (trabalho) no esforço físico e mental de produzir a base corpórea de sua criação intelectual. Sem obra não há autoria intelectual protegida.”⁹²

À vista disso, ora, como um(a) *chef* têm uma concepção original para uma produção gastronômica, cria seu conceito por meio de seus conhecimentos técnicos e teóricos, e ainda a executa em um meio tangível, sendo a materialidade os ingredientes e o conjunto final do prato, inferimos que o(a) cozinheiro(a) profissional poderia ser considerado autor.

Para ajudar na construção desse conhecimento, veremos, no tópico a seguir, o que o ordenamento jurídico brasileiro atualmente requer para que uma obra seja considerada original, de modo a poder ser protegida pelo direito autoral.

4.2 A ORIGINALIDADE NA PRODUÇÃO GASTRONÔMICA

O Direito Autoral protege expressamente em sua legislação (art. 7º, *caput*, Lei Nº 9.610/98) as criações do espírito, sendo uma característica intrinsecamente humana o ato de criar. Dessa maneira, a importância do direito do autor está relacionada de forma inseparável com a relevância da própria criação intelectual.⁹³

Sob essa perspectiva, a criatividade pode ser descrita como a condição de gerar ou conceber, manifestando-se de várias formas, como na estruturação e formulações de ideias e concepções, pré-existentes ou não, podendo trazer novos horizontes e resultados na solução de problemas. Ademais, a criatividade pode possibilitar a percepção de valores estéticos inovadores, despertando, assim, novas maneiras de se entender antigos padrões e valores.⁹⁴

Consoante referido no segundo capítulo deste trabalho, para que uma obra receba proteção do Direito Autoral, esta deve ser amparada pelo requisito da originalidade. Isto posto, a originalidade de uma obra permite diferenciá-la de reproduções ordinárias, demonstrando a sua relevância para a sociedade e justificando sua proteção autoral.

Além disso, a originalidade está ligada à individualidade da obra, e não deve ser confundida com novidade, pois essa condição exige somente que a criação tenha características

⁹² ABRÃO, Eliane Y. **Direitos de autor e direitos conexos**. São Paulo: Editora do Brasil, 2002, p. 71.

⁹³ CHAVES, Antônio. **Criador da obra intelectual**. São Paulo: Ltr, 1995, p. 29.

⁹⁴ MARTINS, Bruno Cruz de Pinho. **Direito Autoral e Obra Intelectual**: como a lei pode limitar a criatividade. 2012. 78 f. TCC - Curso de Direito, Uniceub, Brasília, 2012. p. 57.

singulares, suficientes para que seja possível distingui-la de qualquer outra criação do mesmo gênero, de outro autor.

Dentro desta temática, quando abordamos a proteção autoral de produções gastronômicas, é válido ressaltar que os livros que contêm receitas culinárias possuem o devido amparo legal do Direito do Autor, por se tratar de obras literárias. Contudo, pontua-se que somente o teor do livro em si está sendo protegido e não as descrições de suas receitas, portanto, elas podem ser objeto de comercialização por quaisquer pessoas ou restaurantes.⁹⁵

Nesse sentido, alguns dos argumentos utilizados pelos que são contra a classificação de receitas culinárias como obras intelectuais, é que essas seriam apenas uma lista de ingredientes ordenados, configurando uma repetição de algum outro prato tradicional já existente. Contudo, essa vertente argumentativa não considera que mesmo que uma suposta receita se utilize de inspiração um prato que já é popularmente difundido, houve ali um trabalho por parte do autor de criar um produto criativo, contendo contornos próprios daquele *chef*, afinal, conforme ora exposto, a originalidade não é sinônimo de ineditismo.⁹⁶

Para fundamentar este pensamento, é pertinente trazer o raciocínio de Henri Desbois sobre o caráter subjetivo da originalidade, aludido por Bittar⁹⁷:

Há dois pintores, que sem estarem combinados e sem apoio mútuo, fixam, um depois do outro, sobre suas telas, a mesma paisagem, dentro da mesma perspectiva e sob a mesma claridade. A segunda dessas paisagens não é nova no sentido objetivo da palavra, já que, por hipótese, a primeira teve por tema a mesma paisagem. Mas a ausência de novidade não coloca obstáculo à constatação da originalidade: os dois pintores, efetivamente, desenvolveram uma atividade criativa, tanto um como outro, tratando, independentemente, o mesmo tema. Pouco importa que, se eles pertencem à mesma escola (estilo), que suas respectivas telas apresentem semelhanças entre si. Ambas se constituirão obras absolutamente originais.

Por essas razões, é evidente que um(a) *chef* pode criar uma receita, ou um prato com identidade própria, traços únicos e contornos de originalidade, visto que para a confecção de uma produção gastronômica, exige um processo criativo capaz de externar a identidade conceitual e visual de ingredientes culinários.

Nesse segmento, ao serem acusados de superestimarem a estética visual de seus pratos e não darem o devido valor aos métodos tradicionais, alguns *chefs* como Ferran Adriá (El Bulli), Heston Blumentha (Fat Duck), Thomas Keller (French Laundry e Per Se) se uniram ao

⁹⁵ CORREA, Vitor Lemos Horta. **Receitas culinárias e o Direito Autoral**: a possível proteção jurídica de receitas culinárias pelo ramo do direito autoral.2020. Disponível em: <https://jus.com.br/artigos/87031/receitas-culinarias-e-o-direito-autoral>. Acesso em: 28 jun. 2022.

⁹⁶ Ibid

⁹⁷ BITTAR, Carlos Alberto. **Direito de Autor**. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2019. p. 42

jornalista do jornal *The Observer*, Harold McGee e redigiram a “Declaração sobre a Nova Culinária”.⁹⁸

Na Declaração, esses *chefs* vocalizam que acreditam que tanto hoje quanto no futuro, o compromisso com a excelência exige abertura a todos os recursos que possam ajudar a dar prazer e significado às pessoas por meio da alimentação. Antes, a área da gastronomia era limitada por fatores como disponibilidade restrita de ingredientes e formas de transformá-los, a compreensão diminuta dos processos de cozimento e as definições e expectativas incorporadas à tradição local.⁹⁹

Por fim, declaram que o ato de comer envolve todos os sentidos, bem como a mente. “Preparar e servir comida poderia, portanto, ser a mais complexa e abrangente das artes performáticas”. Destarte, para explorar o potencial completo da comida e da culinária, esses profissionais da gastronomia afirmam que colaboram com cientistas, de químicos de alimentos a psicólogos, com artesãos e artistas, arquitetos, designers e engenheiros industriais. Eles não buscam a novidade por si própria, e sim abraçam a inovação sempre que esta puder contribuir de forma real para a culinária.¹⁰⁰

Sob esse prisma, é notório que a arte é um conceito plurissignificante, constituindo-se de várias formas e significados. E, ao longo da história, a gastronomia foi responsável por encontrar interseções em seu fazer com várias das expressões tidas como artísticas. De modo que, um(a) *Chef* ao criar um novo prato, pode sim encontrar inspiração em obras já existentes, contudo, isso não exclui seu esforço criativo para confeccioná-lo, imprimindo traços únicos de originalidade e provocando sensações em quem o desfrute, tal qual uma verdadeira obra de arte.

⁹⁸ KLOSS, Renata. **Guerra De Comida**: apontamentos sobre a necessidade de proteção intelectual do autor na gastronomia. 2011. 46 f. TCC (Doutorado) - Curso de Direito, Ciências Jurídicas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011.

⁹⁹ ADRIA, Ferran *et al.* **Statement on the 'new cookery'**. 2006. Disponível em: <https://www.theguardian.com/uk/2006/dec/10/foodanddrink.obsfoodmonthly>. Acesso em: 28 jun. 2022.

¹⁰⁰ Ibid.

5 CONGRUÊNCIAS E INCONGRUÊNCIAS DO TRATAMENTO JURÍDICO DADO ÀS PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS NOS EUA E BRASIL

O Brasil ainda possui uma quantidade escassa de casos envolvendo a propriedade intelectual de produções gastronômicas que são levadas ao judiciário, ademais nosso ordenamento jurídico pátrio não considera receitas ou produções gastronômicas como criações passíveis de proteção pelo direito autoral. Portanto, mostra-se pertinente explorar a tendência sobre o tema num âmbito internacional, neste caso, como os Estados Unidos da América (EUA) tratam sobre a matéria da proteção intelectual das produções culinárias.

5.1 PERSPECTIVA NORTE-AMERICANA

Nesse sentido, no ano de 1976 é aprovado nos EUA o *Copyright Act*, lei que versa sobre a proteção das obras autorais originais, sendo elas obras literárias, musicais, dramáticas, coreográficas, pictóricas, gráficas, esculturas, audiovisuais e arquitetônicas. Contudo, esse diploma legal não resguarda receitas culinárias e produções gastronômicas, ao excluir expressamente qualquer ideia, procedimento, processo, sistema, método de operação, conceito, princípio ou descoberta, sejam elas em qualquer forma em que são descritas, explicadas, ilustradas ou incorporadas em tais obras.¹⁰¹

Destarte, para ser protegido pelo *Copyright Act*, a obra deve cumprir três requisitos, sendo eles: i) existir como um trabalho de autoria (não apenas como uma ideia ou procedimento); ii) precisa existir em um meio tangível; e iii) precisa exibir algum grau de originalidade. Assim, a lei americana considera receitas culinárias como “mera lista de ingredientes ou fórmula”, não merecendo proteção jurídica.¹⁰²

Nessa intelecção, outro entrave que os(as) *chefs* encontram ao se depararem com a lei de *copyright* norte-americana, diz respeito a separação que estes fazem de “artigos utilitários” e de “arte aplicada”. Um artigo utilitário, é um artigo que detém uma função utilitária intrínseca a ele que não serve apenas para retratar sua aparência ou conter informação. Já uma obra de arte

¹⁰¹ BROUSSARD, J. Austin. An Intellectual Property Food Fight: why copyright law should embrace culinary innovation. *Vanderbilt Journal Of Entertainment & Technology Law*, [S.L.], v. 10, n. 3, p. 691-728, spring 2008. p. 703-704

¹⁰² Ibid

aplicada é uma peça de arte que performa uma dupla função, pois tanto expressa esteticismo como funciona como um objeto utilitário utilizado para algum propósito.¹⁰³

Sob esse ponto de vista, Smith explica que, como *chefs* criam pratos para servir, primeiramente, um fim utilitário (o de alimentar) esses pratos poderiam ser classificados tanto como arte aplicada quanto artigo utilitário. Nesse contexto, o *Copyright Act* estende sua proteção às artes aplicadas somente se essas incorporarem características pictóricas, gráficas ou esculturais que possam ser identificadas. Dessa maneira, para um *chef* requerer a incidência do *copyright* na apresentação do seu prato, ele teria que provar que sua criação pode ser identificada separadamente, e é capaz de existir de forma independente, para além dos aspectos utilitários do seu design culinário.¹⁰⁴

Consoante afirma Cunningham, a Lei de *copyright* americana tem como objetivo promover o progresso das Artes úteis, através da proteção, por tempo limitado, do direito exclusivo dos autores deterem seus escritos e descobertas. Isto posto, muitos acham que o propósito do *copyright* é proteger os detentores dos direitos autorais de pessoas que querem roubar seu trabalho e seus consequentes frutos. Porém, mesmo que a Suprema Corte norte-americana reconheça que um dos resultados da lei de *copyright* seja assegurar o retorno justo pelo trabalho de criação do autor, o real objetivo de tal regulamento é “estimular a criatividade artística para o bem-estar coletivo”.¹⁰⁵

Nessa vereda, alguns estudiosos da matéria consideram que a comida existe em um “espaço negativo” da propriedade intelectual, ou seja, em um espaço no qual a lei de *copyright* não incidiria.¹⁰⁶ Portanto, as criações culinárias encontram-se em um paradoxo que se estabelece em razão de que mesmo sem a proteção jurídica formal, seus criadores, os *chefs*, continuam a criar e inovar em sua área. Dois elementos poderiam justificar essa situação, primeiro a chamada “obsolescência induzida”, que se caracteriza pela oferta constante de novidades, e a “ancoragem”, que seria um espécie de marcação do que está em evidência, em termos de consumo, em um dado momento.¹⁰⁷

¹⁰³ SMITH, Cathay Y. N. **Food Art: Protecting Food Presentation Under U.S.** Intellectual Property Law. Denver Legal Research Paper Series n.º 64, 2014. Disponível em <http://ssrn.com/abstract=2463786>. Acesso em 28 de jun. de 2022. p. 9

¹⁰⁴ Ibid

¹⁰⁵ CUNNINGHAM, Emily. **Protecting cuisine under the rubric of intellectual property law: should the law play a bigger role in the kitchen?** In: Journal of High Technology Law, n.º 21, 2009.

¹⁰⁶ BROUSSARD, J. Austin. An Intellectual Property Food Fight: why copyright law should embrace culinary innovation. **Vanderbilt Journal Of Entertainment & Technology Law**, [S.I.], v. 10, n. 3, p. 691-728, spring 2008. p. 703

¹⁰⁷ MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias.** 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016. p. 68

Dessa maneira, há uma discussão de que a proteção estendida para as criações culinárias teria um efeito contrário ao do visado. O custo financeiro e de tempo, juntamente com o medo das possíveis repercussões legais com a infração das leis de proteção autoral, iriam dissuadir, e não incentivar, os profissionais a criar novas receitas e pratos, conseqüentemente, minando a inovação e originalidade no campo gastronômico.¹⁰⁸

Ainda não existe uma resposta fixa para esta problemática, se de fato, a incidência das leis de proteção intelectual, sejam de *copyright* ou de direito autoral, acarretaria na supressão da inovação no ramo das criações culinárias ou seria um impulso ainda maior para essa nova era das novidades gastronômicas em que vivemos. Entretanto, não é errôneo afirmar que os *chefs* carecem da incidência da lei em seu trabalho, e esses profissionais merecem ter suas criações protegidas juridicamente, similarmente aos autores de outras obras artísticas, musicais ou literárias.

Um dos métodos que os profissionais da culinária se apoiam para proteger suas criações é o segredo comercial. Um “*trade secret*” pode ser definido como uma informação (fórmula, padrão, compilação, dispositivo de programa, método, técnica ou processo) que:

(i) deriva valor econômico independente, real ou potencial, de não ser geralmente conhecido, e não sendo facilmente determinável por meios adequados por outras pessoas que podem obter valor econômico de sua divulgação ou uso e (ii) é objeto dos esforços que são razoáveis sob as circunstâncias para manter seu segredo.¹⁰⁹

Contudo, para uma receita ser considerada um segredo comercial esta deve possuir valor econômico, acesso restrito e ser relativamente sigilosa. Ademais, as informações de conhecimento geral na indústria, assim como o custo e o esforço necessários para a obtenção de tais informações a partir das fontes disponíveis, serão considerados no que diz respeito à restrição de acesso.¹¹⁰

Várias empresas culinárias usam o *trade secret* como forma de proteção de suas receitas e fórmulas. O molho especial para o sanduíche *Big Mac* do *Mcdonald's*, a receita da mundialmente conhecida Coca Cola e a receita do frango frito do *KFC* são exemplos famosos de concepções culinárias que são mantidas em segredo comercial.

Uma forma legal para a proteção dos *trade secrets* são os NDAs (*non-disclosure agreements*), ou acordos de confidencialidade, uma forma de proteção legal reconhecida pela

¹⁰⁸ BONADIO, Enrico; WEISSENBERGER, Natalie. Food Presentations and Recipes: is there a space for copyright and other intellectual property rights?. In: BORGHINI, Andrea; ENGISCH, Patrick. **A Philosophy of Recipes: making, tasting, valuing**. Bloomsbury: [S.I.], 2021. p. 22.

¹⁰⁹ CUNNINGHAM, Emily. **Protecting cuisine under the rubric of intellectual property law**: should the law play a bigger role in the kitchen? In: Journal of High Technology Law, n.º 21, 2009. p 35.

¹¹⁰ Ibid

Associação Internacional de Profissionais Culinários. Nesses contratos, os restaurantes e *chefs* devem explicitar de forma clara as responsabilidades de um funcionário após a sua saída do negócio, particularmente no que diz respeito ao uso, pelo funcionário, de informações sigilosas.¹¹¹

Porém, é válido se atentar para o fato de que um acordo de confidencialidade não protege criações contra descobertas através de engenharia reversa. Nesse caso, a engenharia reversa seria a reprodução do produto feita por meio de uma investigação detalhada da sua composição, e caso alguém conseguisse reproduzir uma receita por meio desse estudo minucioso, seria completamente legal e consoante com a lei de *trade secret*.¹¹²

Nesse sentido, outro instituto que visa a proteção da propriedade intelectual presente na regulamentação norte-americana é o *trade dress* (geralmente referido no Brasil como conjunto-imagem)¹¹³. Assim, de acordo com o *Laham Trademark Act* o *trade dress* se constitui em um "símbolo" ou "dispositivo", que tradicionalmente é aplicado à aparência geral de rótulos ou embalagens que um produtor usa em seu produto. Todavia, atualmente essa definição se expande para incluir a combinação de quaisquer elementos em qual um produto ou serviço se apresenta, criando uma imagem para o consumidor.¹¹⁴

Dessa forma, o *trade dress* pode incluir características como o tamanho, forma, cor, textura e design de um artigo, porém esse instituto não protege um produto subjacente ou substância de um produto, apenas a forma como esse bem ou serviço é apresentado aos consumidores.¹¹⁵ Portanto, o principal objetivo do *trade dress* é impedir que os consumidores sejam induzidos ao erro, ao adquirir o produto de uma marca, achando que este pertencente a outra, devido às semelhanças em sua apresentação.¹¹⁶

¹¹¹ BONADIO, Enrico; WEISSEBERGER, Natalie. Food Presentations and Recipes: is there a space for copyright and other intellectual property rights?. In: BORGHINI, Andrea; ENGISCH, Patrick. **A Philosophy of Recipes: making, tasting, valuing**. Bloomsbury: [S.I.], 2021. p. 22. p 17

¹¹² ARONS, Morgan P. A Chef's Guide to Patent Protections Available for Cooking Techniques and Recipes in the Era of Postmodern Cuisine and Molecular Gastronomy. **Journal Of Business & Technology Law**. [S.I.], p. 137-156. 2015. p. 154

¹¹³ MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias**. 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016. p. 92

¹¹⁴ CUNNINGHAM, Emily. **Protecting cuisine under the rubric of intellectual property law: should the law play a bigger role in the kitchen?** In: Journal of High Technology Law, n.º 21, 2009. p 29

¹¹⁵ Ibid

¹¹⁶ BONADIO, Enrico; WEISSEBERGER, Natalie. Food Presentations and Recipes: is there a space for copyright and other intellectual property rights?. In: BORGHINI, Andrea; ENGISCH, Patrick. **A Philosophy of Recipes: making, tasting, valuing**. Bloomsbury: [S.I.], 2021. p. 22. p 18 e 19.

Tradução nossa: (1) plating as product packaging, deeming food as a product and the unique plating as its packaging (though this may give rise to issues when the Electronic copy available at: <https://ssrn.com/abstract=3809702> plating itself is edible); (2) plating as 'tertium quid' meaning that the plating of the food would form part of a separate category, similar to restaurant décor, as it forms part of the restaurant

Como um todo, para obter proteção do *trade dress* a marca ou produto deve cumprir alguns requisitos, como: ser usado comercialmente, não ser puramente funcional, precisa ser distinguível, e os consumidores devem conseguir reconhecer e associar a marca com algum bem ou serviço característico.

Outrossim, Bonadio e Weissenberger, utilizam-se da tipificação de Straus, para descrever que uma produção culinária poderia cair em uma de três categorias do *trade dress*.¹¹⁷

(1) empratamento como a embalagem do produto, julgando a comida como produto e o empratamento singular como a embalagem (contudo isso poderia dar margem para problemas, pois o empratamento em si é comestível); (2) empratamento como *'tertium quid'*, ou seja, que o empratamento da comida seria parte de uma categoria separada, similar à decoração de um restaurante, ao fazer parte da experiência do restaurante mas não é o produto principal, ou, estritamente falando, sua embalagem; (3) pratos exclusivos como marca de serviço.

O termo *trade dress* teria sido cunhado no ano de 1992, nos EUA, em sede do julgamento feito pela Suprema Corte norte-americana do caso “*Two Pesos vs Taco Cabana*”. Na lide em questão, a rede de fast-food *Taco Cabana*, inaugurada em 1978, processou a *Two Pesos*, que abriu em 1985, e que, segundo a *Taco Cabana*, adotou uma temática muito similar ao seu *trade dress* mexicano.¹¹⁸

Nessa intelecção, em 1987 a *Taco Cabana* processou a *Two Pesos* no Tribunal Distrital dos Estados Unidos pelo Distrito Sul do Texas, por infringir a marca comercial sob o *Lanham Act*, e pelo roubo de segredos comerciais ao amparo da *common law* do Texas. Devido o *trade dress* da *Two pesos* não ter adquirido um significado secundário no mercado do texas, e ter criado uma confusão com os clientes quanto o à origem ou associação dos bens ou serviços do restaurante, o tribunal decidiu que a empresa tinha infringido o perfil da *Taco Cabana* de forma intencional, violando, portanto, seus direitos de propriedade intelectual.¹¹⁹

Outro caso de grande repercussão no mundo jurídico norte-americano, foi o caso do *Pearl Oyster Bar*, de Nova York, em *Greenwich Village*, da *chef* Rebecca Charles, que processou seu ex *sous chef*, Ed McFarland, que abriu o restaurante *Ed's Lobster Bar*, também em Nova York, no bairro de SoHo. A controvérsia se deu após, Rebecca acusar Ed, que foi seu *sous chef* durante seis anos no *Pearl*, de copiar o menu, receitas, apresentações de pratos,

experience but is not the main product nor, strictly speaking, its packaging; or, (3) signature dishes as service marks

¹¹⁷ BONADIO, Enrico; WEISSENBERGER, Natalie. Food Presentations and Recipes: is there a space for copyright and other intellectual property rights?. In: BORGHINI, Andrea; ENGISCH, Patrick. **A Philosophy of Recipes**: making, tasting, valuing. Bloomsbury: [S.I], 2021. p. 22.

¹¹⁸ PINTO, Gabriela Marina Pinheiro. **Propriedade Intelectual e a Alta Cozinha**. 2019. 245 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Gestão de Indústrias Criativas, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, 2019. p. 69-70.

¹¹⁹ Ibid.

decorações, e toda a aparência do seu restaurante, sendo o que ela acreditou uma apropriação indevida da propriedade intelectual dela e do *Pearl*.¹²⁰

O que mais incomodou Rebecca, diz respeito à cópia da sua Salada *Caesar*, feita com *croutons* de *muffin* inglês e molho de ovos *coddled*, e que segundo ela era um prato autoral do *Pearl*. Isto posto, Rebecca findou propondo uma ação contra Ed, uma das primeiras de seu tipo, a qual foi encerrada em abril de 2008 por meio de um acordo judicial cujos termos não foram divulgados.

Por fim, mais um caso controverso ocorreu em 2006, quando, no fórum online de restaurantes “*eGullet*”, Robin Wickens, *chef* do Interlude em Melbourne, Austrália, foi acusado de copiar pratos de renomados *chefs* norte-americanos como Wylie Dufresne (WD-50), Jose Andres (Minibar), e Grant Achatz (Alinea). Contudo, o que causou mais espanto não foi a reprodução das receitas em si, mas do empratamento quase idêntico dos alimentos, como nos mostra Cathay Y. N. Smith, comparando os pratos de Wickens (à esquerda) e os pratos originais (à direita):¹²¹

Figura 1 -



Fonte: Cathay Y. N. Smith, 2014

Figura 2 -

¹²⁰ CUNNINGHAM, Emily. **Protecting cuisine under the rubric of intellectual property law: should the law play a bigger role in the kitchen?** In: Journal of High Technology Law, n.º 21, 2009. p 23

¹²¹ SMITH, Cathay Y. N. **Food Art: Protecting Food Presentation Under U.S. Intellectual Property Law.** Denver Legal Research Paper Series n.º 64, 2014. Disponível em <http://ssrn.com/abstract=2463786>. Acesso em 28 de jun. de 2022. p 1



Fonte: Cathay Y. N. Smith, 2014

Figura 3 -



Fonte: Cathay Y. N. Smith, 2014

Dessa forma, percebe-se que no aporte jurídico norte americano há mais formas de proteção da propriedade intelectual de produções gastronômicas, mesmo não sendo uma matéria pacificada em todos os casos e ainda com diversos entraves, a discussão da necessidade de proteger a criação dos *chefs* profissionais ocorre já há vários anos, e se faz necessária perpetuá-la pelo resto do mundo.

5.2 PERSPECTIVA BRASILEIRA

Ao analisar julgados ou procurar por jurisprudências referentes as lides com direitos autorais e receitas ou produções culinárias, percebe-se que há uma escassez no mundo jurídico brasileiro quanto ao assunto. Contudo, alguns exemplos demonstram a tendência de entendimento dos tribunais em relação ao tema.

Um dos casos trata-se de ação que foi julgada na justiça paranaense e teve início em 2002, com cautelar de busca e apreensão de cardápios. O processo ocorreu entre a *Chef* Angelys de Abreu Abilhoa (autora) e o Restaurante Solimões (réu), e no ano de 2003 houve ajuizamento

de nova ação cominatória de obrigação de não fazer, que versava sobre a alegação de violação de direitos autorais de menu e Manual de Receitas.¹²²

A *chef* Angelys relatou que houve descumprimento do contrato entre ela e o restaurante, pois este continuou utilizando as receitas após o prazo acordado, violando os direitos da autora, cometendo, portanto, o crime de plágio e contrafação por alteração de algumas receitas. Já o Restaurante Solimões contestou argumentando que havia alterado as receitas antes mesmo do prazo estabelecido, e que o Manual produzido por Angelys era apenas uma coletânea de receitas retiradas da internet e que as afirmações dela não procediam.

Dessa forma, relata Maués, Gomes e Frey:¹²³

Em primeiro grau foi julgado improcedente a existência de violação de direito autoral, decisão essa confirmada em segundo grau, pela 5ª Câmara Cível de Curitiba. Ao analisar o apelo, os desembargadores entenderam que a proteção da Lei Autoral (Lei 9610/98) não alcança as ideias, métodos, conceitos, projetos, processos ou sistemas, mas tão somente o resultado material desses, ou seja, a expressão fixada em base corpórea, concreta e palpável. Afirmaram também que a autora não conseguiu comprovar que o conteúdo do Manual de receitas elaborado por ela eram, de fato, de sua autoria e que o mero registro na Biblioteca Nacional não serviria de prova, posto que este órgão tem a finalidade apenas de declarar o direito do autor e não o de analisar o conteúdo do que foi registrado. Diante disso, afastou a violação de direitos autorais haja vista a incapacidade das provas produzidas comprovarem a autoria das receitas, posto que essas também foram facilmente encontradas em revistas e sites da internet.

Portanto, vemos que o entendimento desta ação versa sobre a ideia de que as receitas culinárias estão no campo dos “métodos, conceitos, projetos, processos ou sistemas”, não abarcando a tutela dos direitos autorais.

Outro caso que serve para a análise do tema em tela envolve a ação proposta pela empresa *Aloha Alimentos LTDA ME* contra a lanchonete *Swell Sucos e Saladas*, ajuizada em 2011, no Espírito Santo. Assim, a autora fundamenta a suposta violação de direitos autorais, alegando que 3 saladas foram copiadas do seu cardápio pela ré e requereu a indenização por danos morais e materiais. vejamos:

EMENTA APELAÇÃO CÍVEL. INOCORRÊNCIA DE VIOLAÇÃO DE DIREITOS AUTORAIS. AUSÊNCIA DE CARÁTER CRIATIVO DAS RECEITAS GASTRONÔMICAS QUESTIONADAS. APLICAÇÃO DE MÉTODO DE ESCOLHA E ORGANIZAÇÃO DE INGREDIENTES COMUNS. 1. A Autora propôs ação ordinária a fim de obter tutela jurídica, alegando violação dos seus direitos autorais, tendo em vista que a Ré, supostamente, teria copiado 3 (três) saladas do seu cardápio, quais sejam, Salada de Tilápia, Rosbife ao Pesto e Salmão. 2. A sentença proferida pelo Juízo a quo foi de parcial procedência, a fim

¹²² MAUÉS, Adriana Araújo; GOMES, Rossana Alves de Oliveira Simão; FREY, Irineu Afonso. RECEITAS CULINÁRIAS: uma abordagem sobre a proteção intelectual na gastronomia. In: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TECHNOLOGICAL INNOVATION, 9., 2018, Aracaju. **Proceeding**. Aracaju: Simtec, 2018. v. 9, p. 959-967

¹²³ Ibid

de condenar a Ré-Apelante ao pagamento de indenização a título de danos morais, além de determinar a retirada das 3 (três) saladas do cardápio da Ré, proibindo, para tanto, que estas fossem comercializadas em seu estabelecimento. 3. A referida pretensão não merece prosperar, pois as saladas controvertidas não podem ser consideradas obras gastronômicas intelectuais, passíveis da tutela dos direitos do autor. 4. **Compreende-se que uma obra intelectual gastronômica é assim conceituada por representar a exteriorização da criatividade, captável através dos sentidos. Portanto, quando a ideia toma a sua forma, ou seja, quando se materializa numa receita ou prato, tem-se uma verdadeira obra gastronômica.** 5. **Convém observar que para que prato ou uma receita culinária sejam conceituados como obra gastronômica, devem conseguir exprimir as vontades e subjetividades do seu autor, revelando-se legítimas formas de expressão cultural e humana, assim como é a pintura, fotografia, obra dramática, audiovisual, dentre outras expressões artísticas.** 6. As saladas postas em questão representam a união de ingredientes comumente utilizados em diversas outras receitas deste gênero que podem, inclusive, ser encontradas em receitas de internet e livros. Representam, portanto, um método de escolha e organização de ingredientes comuns, não podendo ser consideradas produtos de uma expressão artística autêntica. 7. Frente à ausência do caráter criativo das receitas questionadas compreende-se que o direito autoral, regulamentado pela Lei nº 9.610/1998, não pode prestar-se a protegê-las, pois não se revelam verdadeiras criações de espírito. 8. Recurso conhecido e provido. ACÓRDÃO Vistos, relatados e discutidos estes autos, acordam os Desembargadores da Primeira Câmara Cível, por unanimidade, CONHECER e DAR provimento ao apelo, nos termos do voto do Relator. Vitória/ES, de de 2017. PRESIDENTE RELATOR.¹²⁴

(TJ/ES - APL 00153824620118080035, Relator: Jorge Henrique Valle dos Santos, Data de Julgamento: 18/07/2017, Primeira Câmara Cível, Data de Publicação: 24/7/2017) (grifo nosso)

Nesse sentido, trata-se de um recurso de apelação interposto pela lanchonete Swell Sucos e Saladas condenada ao pagamento de indenização por danos morais, no valor de R\$ 10.000,00 (dez mil reais) além de ser obrigada a retirar 03 (três) saladas do seu menu, uma vez que tais pratos supostamente teriam sido confeccionados pela *Aloha Alimentos LTDA ME*.

O juízo *a quo* decidiu no sentido de que era caso de violação ao direito do autor, admitindo que as produções culinárias em questão eram dotadas de originalidade e se distinguia como uma criação do espírito, sendo passível da proteção do direito autoral. Porém, na segunda instância foi reformada a sentença, ao entender o magistrado a inexistência de violação ao direito autoral, acolhendo os argumentos apresentados pela lanchonete.

Contudo, o que foi argumentado é que as receitas de salada não exprimiam originalidade, pois, como evidenciado na ementa supracitada, é compreendido que em uma produção culinária pode sim estar presente a exteriorização da criatividade, formando-se uma verdadeira obra gastronômica.

¹²⁴ CORREA, Vitor Lemos Horta. **Receitas culinárias e o Direito Autoral**: a possível proteção jurídica de receitas culinárias pelo ramo do direito autoral.2020. Disponível em: <https://jus.com.br/artigos/87031/receitas-culinarias-e-o-direito-autoral>. Acesso em: 28 jun. 2022.

Ademais, o relator discorre sobre como para um prato ou uma receita culinária sejam categorizados como obra gastronômica, esses devem conseguir manifestar as vontades e subjetividades do autor, mostrando-se formas de expressão, bem como outras formas de arte como a pintura, fotografia, obra dramática e audiovisual.

Nessa esteira, é pertinente relatar que a Seção de São Paulo da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel-SP), no ano de 2014 criou o Registro de Receitas, Produtos e Serviços da Área de Gastronomia (REGGA). Dessa forma, o REGGA tem o intuito de garantir os direitos dos profissionais do setor de alimentação, quanto ao mérito pela criação de pratos.

Conforme extraí-se do site da Abrasel-SP¹²⁵:

A criação do REGGA foi motivado pelo fato de não existir um local onde os profissionais de alimentação pudessem registrar suas criações. O INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) não aceita registrar esse tipo de invenção. A Anvisa se dedica mais a remédios e similares. A Biblioteca Nacional, à obras artísticas e entre estas não reconhece a gastronomia. A Lei do Direito Autoral, por sua vez, só protege criações artísticas, literárias e científicas.

Portanto, tal serviço demonstra um esforço da própria comunidade de profissionais do setor de alimentação de ter suas criações e receitas registradas e protegidas de alguma forma, tendo em vista que não há o amparo formal e jurídico da Lei de Direitos Autorais. Infelizmente, o REGGA não confere oficialmente o direito autoral visto que este, no Brasil, apenas são conferidos pela Biblioteca Nacional, e esta foi apenas uma forma que a Abrasel, através de códigos de ética, códigos de conduta e normas próprias encontrou de dar alguma segurança aos profissionais culinários.¹²⁶

Além disso, é válido exemplificar a possibilidade de um prato ou receita culinária constituir uma verdadeira obra de arte, que conta uma história, tem sua construção pensada e reflete em seu empratamento muito além dos conhecimentos técnicos de seu criador.

O Prof. André Medrado em seu estudo de caso do menu “biomas brasileiros” da *chef* Bel Coelho demonstra como produções culinárias não devem ter seu teor de criatividade e originalidade subestimadas ou diminuídas. O estudo de caso foca no menu que a renomada *chef* criou no ano de 2016, e visava evidenciar os produtos nativos dos vários ecossistemas do Brasil.

Assim, Bel Coelho construiu um menu de onze etapas, que passa por seis biomas brasileiros e três zonas de transição (áreas que combinam aspectos de mais de uma região do

¹²⁵ REGGA. Disponível em: <https://sp.abrasel.com.br/regga/>. Acesso em: 30 jun. 2022.

¹²⁶ MAUÉS, Adriana Araújo; GOMES, Rossana Alves de Oliveira Simão; FREY, Irineu Afonso. RECEITAS CULINÁRIAS: uma abordagem sobre a proteção intelectual na gastronomia. In: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TECHNOLOGICAL INNOVATION, 9., 2018, Aracaju. **Proceeding**. Aracaju: Simtec, 2018. v. 9, p. 959-967.

país), contemplando: Mata de Cocais, Pampa, Mata Atlântica, Zonas Litorâneas, Amazônia, Pantanal, Cerrado, Mata de Araucária e Caatinga.

O cardápio em mais detalhes, vejamos:

Zona de transição: Mata de Cocais - Beiju de tapioca com óleo de babaçu

Bioma: Pampa - Croquete de mandioca em crosta de mate com ragu de cordeiro, queijo de ovelha e geléia de butiá

Bioma: Mata Atlântica - Ostra com raspadinha de uvaia e vinagreira

Zona de Transição: Zonas Litorâneas - Manjuba frita com tapioca e ponzu de caju

Bioma: Mata Atlântica - Picles de pupunha, creme de pupunha, gelatina de cambuci e azeite de taioba

Bioma: Amazônia - Cappelletti de pirarucu, feijão manteiguinha, farofa de ovinha com piracuí e consommê de tucupi com jambu

Bioma: Pantanal - Pintado grelhado com caapeba salteada, farofa de jatobá e purê de banana da terra

Bioma: Cerrado - Arroz de pequi com galinha d'Angola, farofa de baru e orapronóbis

Zona de Transição: Mata de Araucária - Papada de porco em baixa temperatura no fubá com pesto de pinhão e coulis de pitanga

Bioma: Mata Atlântica - Café Coado da Fazenda Ambiental Fortaleza acompanhado de queijo Mimo da Serra do Mar, doce de jaracatiá e coulis de grumixama

Bioma: Caatinga - Doce de cabeça de frade com sorvete de queijo de cabra, coulis de umbu, gelatina de mel de jandaíra, caramelo de sementes de coentro e licuri

Bioma: Amazônia - Creme de cumaru com farofa de cacau, castanha do Pará e fava de aridã com sorbet de cupuaçu e saúva¹²⁷

Figura 4 - Bioma: Pantanal - Pintado grelhado com caapeba salteada, farofa de jatobá e purê de banana da terra.

¹²⁷ MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha**: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias. 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016. p. 85 e 86



Fonte: André Medrado (2016)

Figura 5 - Bioma: Caatinga - Doce de cabeça de frade com sorvete de queijo de cabra, coulis de umbu, gelatina de mel de jandaíra, caramelo de sementes de coentro e licuri.



Fonte: André Medrado (2016)

Figura 6 - Bioma: Mata Atlântica - Picles de pupunha, creme de pupunha, gelatina de cambuci e azeite de taioba



Fonte: André Medrado (2016)

Portanto, ao se deparar com os pratos que compõem o menu da *Chef* Bel Coelho, e atestar que eles são revestidos de originalidade, criatividade, expressão, estética e técnica, constituindo verdadeiras obras de arte, e negar que esses pratos são criações do espírito humano, é negar à eles, e qualquer outra produção gastronômica que cumpra os requisitos, uma merecida guarida da Lei de Direito Autoral.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação rege um papel fundamental na vida do ser humano, e com o desenvolvimento das civilizações, o ato de comer evoluiu de apenas uma mera necessidade de nutrir o corpo para uma experiência que pode dar prazer, envolvendo todos os sentidos, e sendo capaz de carregar em seu cerne diversas culturas.

Dessa maneira, a gastronomia, categoria que engloba o fazer culinário, pode imprimir em sua matéria prima noções como criatividade, história, inovação, originalidade, técnica, ciência e sensações, tal qual obras consideradas artísticas, como a pintura, escultura, música e obras audiovisuais. Contudo, as produções culinárias não são protegidas pelo Direito Autoral no Brasil, deixando os *chefs*, que muitas vezes estudam e se dedicam por anos para expressar em seus trabalhos uma experiência única ao degustador, à mercê das cópias e da concorrência desleal.

O Direito Autoral mostra sua relevância na história da humanidade há milênios, e sua importância vai além do fator econômico que vincula à obra ao autor. Nesse contexto, o Direito do Autor possui uma função social, ao passo que se relaciona com o direito de acesso ao conhecimento e a busca pelo equilíbrio dos interesses individuais do autor com os interesses da coletividade.

No Brasil, o direito de autor passou primeiro por outras áreas do Direito até conquistar seu próprio espaço. Assim, o principal diploma legal no ordenamento jurídico brasileiro no que diz respeito aos Direitos Autorais é a Lei nº 9.610/98, e segundo tal Lei, para uma obra ser considerada passível de proteção esta deve cumprir alguns requisitos como: i) pertencer ao domínio das letras, das artes ou das ciências; ii) conter algum traço de originalidade; iii) exteriorização, por qualquer meio; iv) achar-se a obra no período de proteção fixado pela lei.

Ademais, no Brasil existe outra forma de proteção das criações da mente humana, consolidada pela Lei nº 9279 de 1996, que regula os Direitos de Propriedade Intelectual, porém, essa Lei trata das criações que dão origem às invenções e às marcas, com caráter exclusivamente econômico e que possuem como fundamento a sua aplicabilidade em escala industrial.

Nesse sentido, o desenvolvimento da gastronomia e das técnicas culinárias ao redor do mundo foi um processo lento, que se iniciou com o domínio do fogo, possibilitando o aperfeiçoamento da agricultura e pecuária, e foi por meio da alimentação como um conceito coletivo que diversas culturas conseguiram se expandir e solidificar seus costumes que perduram até a contemporaneidade.

Não obstante, ainda não há um consenso quanto à categoria de conhecimento que a gastronomia se encaixa, podendo ser percebida como uma ciência técnica, uma arte ou limitada ao artesanato, por muitos acreditarem que a culinária seja uma mera reprodução, um trabalho unicamente manual e não criativo.

Contudo, reconhecendo que encontrar uma definição exclusiva para o que é “arte” é uma árdua tarefa, podemos conferir algumas teorias que se propõem a responder essa questão. Assim, ao considerarmos que para ser classificado como arte à obra teria que causar alguma experiência particular, que outras coisas não produzem, ao seu expectador, entendemos que a gastronomia se encaixaria nessa classificação, tendo em vista que somente as experiências culinárias conseguem provocar sensações que nada mais consegue.

Ademais, uma produção culinária pode ser confeccionada com diversos ingredientes, preparado de formas diferentes, com o objetivo de atribuir estética além de sabor ao prato, possibilitando que seu degustado coma “primeiro com os olhos”, sendo possível a realização de verdadeiras obras de arte na cozinha.

Nessa intelecção, faz-se pertinente analisar o tema num âmbito internacional, neste caso, como os Estados Unidos da América tratam sobre a matéria da proteção intelectual das produções culinárias. Assim, o ordenamento jurídico norte americano segue o modelo de *copyright* para a proteção de obras autorais, que foca no direito de reprodução de cópias.

Nessa vereda, mesmo não possuindo uma legislação específica para a proteção da propriedade intelectual de produções gastronômicas, os EUA possuem institutos como o *trade dress* e o *trade secret*, que possibilitam uma maior segurança para os *chefs* quanto a guarida de suas criações.

Outrossim, mesmo sendo enxuta a quantidade de julgados ou jurisprudências referentes as lides com direitos autorais e receitas ou produções culinárias, podemos perceber em alguns casos concretos a tendência dos julgadores de entenderem que há sim a uma obra intelectual gastronômica pode ser assim concebida conceituada por representar a exteriorização da criatividade, captável através dos sentidos.

Dessa forma, ao analisarmos os requisitos exigidos pela legislação nacional, as teorias que nos ajudam a entender o que pode ser definido como arte, o que caracteriza o autor de uma obra, bem como observarmos produções culinárias bem elaboradas, com conceitos únicos, achamos justa a salvaguarda legal da propriedade intelectual de profissionais da culinária.

Portanto, se um *chef* têm uma concepção original para uma produção gastronômica, cria seu conceito por meio de seus conhecimentos técnicos e teóricos, e ainda a executa em um meio

tangível, sendo a materialidade os ingredientes e o conjunto final do prato, inferimos que o(a) cozinheiro(a) profissional poderia ser considerado autor, e deveria ter sua obra e consequentemente, sua propriedade intelectual, protegidas pela Lei de Direito Autoral.

REFERÊNCIAS

ABRÃO, Eliane Y. **Direitos de autor e direitos conexos**. São Paulo: Editora do Brasil, 2002, p. 71.

ADRIA, Ferran *et al.* **Statement on the 'new cookery'**. 2006. Disponível em: <https://www.theguardian.com/uk/2006/dec/10/foodanddrink.obsfoodmonthly>. Acesso em: 28 jun. 2022.

AFONSO, Otávio. **Direito Autoral**: conceitos essenciais. Barueri: Manole, 2009.

ALMEIDA, Aires. Definição de Arte. In: BRANQUINHO, João; SANTOS, Ricardo. **COMPÊNDIO EM LINHA DE PROBLEMAS DE FILOSOFIA ANALÍTICA**. Campo Grande: Centro de Filosofia da Universidade de Lisboa, 2014. p. 2-34.

ALMEIDA, Diego Perez; MONDE, Isabela Guimarães del; PINHEIRO, Patricia Peck. **Manual de Propriedade Intelectual**. Ipiranga: Unesp, 2012

ARONS, Morgan P. A Chef 's Guide to Patent Protections Available for Cooking Techniques and Recipes in the Era of Postmodern Cuisine and Molecular Gastronomy. **Journal Of Business & Technology Law**. [S.I.], p. 137-156. 2015.

BENEMANN, Nicole Weber. Estética e experiência do gosto: contribuições para o debate sobre paladar, gastronomia e arte. *Tessituras, Pelotas*, v. 3, n. 2, p. 331-338, jul./dez. 2015

BITTAR, Carlos Alberto. **Direito de Autor**. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2019.

BOLLA, Carla. **Não importa quem criou o macarrão**: ele é de todos. 2022. Disponível em: <https://forbes.com.br/colunas/2022/01/carla-bolla-nao-importa-quem-criou-o-macarrao-ele-e-de-todos/>. Acesso em: 28 jun. 2022

BONADIO, Enrico; WEISSENBERGER, Natalie. Food Presentations and Recipes: is there a space for copyright and other intellectual property rights?. In: BORGHINI, Andrea; ENGISCH, Patrick. **A Philosophy of Recipes**: making, tasting, valuing. Bloomsbury: [S.I.], 2021. p. 22.

BRASIL. **Constituição** (1988). **Constituição** da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado **Federal**: Centro Gráfico, 1988.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. *Diário Oficial da União*. Brasília, 14 de maio de 1996.

BRASIL. Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998. Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. Brasília, 19 de fevereiro de 1998.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. Da Gastronomia. In: **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004. p. 55-61

BROUSSARD, J. Austin. An Intellectual Property Food Fight: why copyright law should embrace culinary innovation. **Vanderbilt Journal Of Entertainment & Technology Law**, [S.I.], v. 10, n. 3, p. 691-728, spring 2008.

CHAVES, Antônio. **Criador da obra intelectual**. São Paulo: Ltr, 1995, p. 29.

CORREA, Vitor Lemos Horta. **Receitas culinárias e o Direito Autoral**: a possível proteção jurídica de receitas culinárias pelo ramo do direito autoral.2020. Disponível em: <https://jus.com.br/artigos/87031/receitas-culinarias-e-o-direito-autoral>. Acesso em: 28 jun. 2022.

CUNNINGHAM, Emily. **Protecting cuisine under the rubric of intellectual property law**: should the law play a bigger role in the kitchen? In: *Journal of High Technology Law*, n.º 21, 2009.

DESPORTES, Françoise. Os ofícios da alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 24. p. 322-332.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91-98, 2011. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=63015361009>. Acesso em: 28 jun. 2022.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Fosforo, 2021. 264 p. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=uI9DEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=hist%C3%B3ria+da+culin%C3%A1ria+brasileira&ots=jtU0_505ss&sig=JZtibsN9FGwXmMZh8RTkxQKjZqg#v=onepage&q&f=false. Acesso em: 27 jun. 2022.

DUARTE, Eliane Cordeiro de Vasconcellos Garcia; PEREIRA, Edmeire Cristina. **Direito Autoral**: perguntas e respostas. Curitiba: Agência de Inovação da UFPR, 2009. 164 p.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCA, Marcílio Toscano; CARNEIRO, Maria Francisca. OS SABORES DO DIREITO: uma conjectura livre sobre o paladar da juridicidade. **Direito.Unb**, Brasília, v. 1, n. 02, p. 87-108, dez. 2014. Semestral.

FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4. ed. São Paulo: Senac, 2006

KLOSS, Renata. **Guerra De Comida**: apontamentos sobre a necessidade de proteção intelectual do autor na gastronomia. 2011. 46 f. TCC (Doutorado) - Curso de Direito, Ciências Jurídicas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998. p.41

LEITE, Luciana Wolf; PAIXÃO, Joyce Mara Ávila. A Polêmica dos Direitos Autorais em face do acesso à Educação e a Cultura. **Revista do Caap**, Belo Horizonte, n. 1, p. 91-120. 2012. Disponível em: <https://revistadoacaap.direito.ufmg.br/index.php/revista/article/view/255/254>. Acesso em: 28 jun. 2022.

LOWIE, R. H. Eastern Brazil: an introduction. In: INSTITUTION, S. Handbook of south american indians. Washington : Unites States Government Printing Office, v. I, 1946. Cap. 3, p. 381-397.

MARÓSTICA, Luciana Teixeira. **Comida reconfortante**: a tríada de elementos usados na sua construção: memória, comunicação e cultura. 2014. 84 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Semiótica, Puc-Sp, São Paulo, 2014.

MAUÉS, Adriana Araújo; GOMES, Rossana Alves de Oliveira Simão; FREY, Irineu Afonso. RECEITAS CULINÁRIAS: uma abordagem sobre a proteção intelectual na gastronomia. In: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ONTECHNOLOGICAL INNOVATION, 9., 2018, Aracaju. **Proceeding**. Aracaju: Simtec, 2018. v. 9, p. 959-967.

MARTINS, Bruno Cruz de Pinho. **Direito Autoral e Obra Intelectual**: Como a lei pode limitar a criatividade. 2012. 78 f. TCC (Doutorado) - Curso de Direito, Uniceub, Brasília, 2012.

MEDEIROS, S. A. **Introdução à gastronomia**. Pernambuco: Secretaria de Educação e Esporte, 2014.

MEDRADO, André Rivail. **O Direito adentra a cozinha**: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias. 2016. 274 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2016.

MELO FILHO, Antônio Vieira de; BARROS, Camila Marques dos Santos; OLIVEIRA, Hênio Delfino Ferreira de; BIZERRA, Lincoln Vicente Araújo dos Santos; LEMOS, Ramon Ribeira. **Os Pilares Da Gastronomia Brasileira**. 2015. 152 f. TCC (Graduação) - Curso de Tecnologia em Gastronomia, Faces, - Uniceub, Brasília, 2015.

MINDLIN, B. O fogo e as chamas dos mitos . Estudos Avançados, [S. l.], v. 16, n. 44, p. 149-169, 2002. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/eav/article/view/9853>. Acesso em: 27 jun. 2022.

MOREIRA, Sueli Aparecida. **Alimentação e comensalidade**: aspectos históricos e antropológicos. Ciência e Cultura, v. 62, p. 23-26, 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a09v62n4.pdf>. Acesso em: : 27 jun. 2022

MOROKAWA, R. L. **Definir ou Não Definir Arte**: objeções à tese da impossibilidade da definição de arte e perspectivas teóricas após Morris Weitz. ARS (São Paulo), [S. l.], v. 16, n. 34, p. 95 - 113, 2018. DOI: 10.11606/issn.2178-0447.ars.2018.131879. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ars/article/view/131879>. Acesso em: 28 jun. 2022.

NETTO, José Carlos Costa. **Direito Autoral no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2019.

PANZOLINI, Carolina; DEMARTINI, Silvana. **Manual de Direitos Autorais**. Brasília: Tribunal de Contas da União, 2020.

PARANAGUÁ, Pedro; BRANCO, Sérgio. **Direitos Autorais**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2009. 144 p. (FGV Jurídica).

PEREIRA, Guilherme Nunes. **Direito Autoral: Legitimidade e o alcance da lei de direitos autorais**. 2018. 57 f. TCC (Graduação) - Curso de Direito, Faculdade de São Paulo- Fasp, São Paulo, 2018.

PINTO, Gabriela Marina Pinheiro. **Propriedade Intelectual e a Alta Cozinha**. 2019. 245 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Gestão de Indústrias Criativas, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, 2019.

PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 41. p. 572-580.

PIZZOL, Ricardo dal. EVOLUÇÃO HISTÓRICA DOS DIREITOS AUTORAIS NO BRASIL: do privilégio conferido pela lei de 11/08/1827, que criou os cursos jurídicos, à lei n. 9.610/98. **Revista da Faculdade de Direito, Universidade de São Paulo**, São Paulo, v. 113, p. 309-330, 21 dez. 2018. Anual.

REGGA. Disponível em: <https://sp.abrasel.com.br/regga/>. Acesso em: 30 jun. 2022.

RIOS, Ricardo Alexandre Viegas de Los. **História do Direito Autoral**. 2011. 67 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gestão de Projetos, Instituto A Vez do Mestre, Universidade Candido Mendes, Rio de Janeiro, 2011.

SANTOS, C. R. A. dos. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

SANTOS, Daianna Marques dos. **História da Gastronomia Mundial**. Indaial: Uniasselvi, 2018.

SANTOS, Manuella Silva dos. **Direito Autoral na era Digital: impactos, controvérsias e possíveis soluções**. 2008. 229 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito, Puc-Sp, São Paulo, 2008.

SANTOS, Maria Ionete da Silva. **LEITURA E ESCRITA COM O GÊNERO RECEITA CULINÁRIA**. 2019. 78 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura Plena em Educação do Campo, Unifesspa, Marabá, 2019. Disponível em: http://repositorio.unifesspa.edu.br/bitstream/123456789/1427/1/TCC_Leitura%20e%20escrita%20com%20o%20g%20c%20a%20n%20e%20r%20e%20c%20e%20i%20t%20a%20c%20u%20l%20i%20n%20a%20r%20i%20a.pdf. Acesso em: 30 jun. 2022.

SILVA, Nil Castro da. Culinária e Alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade. **Latin American Research Review**, v. 49, n. 3, p. 3-22, 2014.

SMITH, Cathay Y. N. **Food Art: Protecting Food Presentation Under U.S. Intellectual Property Law**. Denver Legal Research Paper Series n.º 64, 2014. Disponível em <http://ssrn.com/abstract=2463786>. Acesso em 28 de jun. de 2022.

TELFER, Elizabeth. **Food as Art**. In. *Arguing about Art: Contemporary Philosophical Debates*, 2.^a ed. Routledge, 2002.

WEBADMIN. **O que é Propriedade Intelectual?** Disponível em: <https://abpi.org.br/blog/o-que-e-propriedade-intelectual/>. Acesso em: 20 jun. 2022.