

A OBRA GASTRONÔMICA COMO OBJETO DE TUTELA DE DIREITOS PESSOAIS DO AUTOR¹

Ronilson Maia de Andrade²
Sebastião Marques Neto³

Resumo: O presente artigo se propôs a analisar a possibilidade da incidência dos direitos autorais às obras gastronômicas, com base no que foi extraído dos diálogos do fato paradigmático, que refletiu um aparente entendimento social de que se aplicariam ao caso, conceitos próprios dos direitos autorais. Desta forma, foram apresentadas algumas informações acerca do universo, relevância e realidade jurídica da gastronomia autoral em outros países e no Brasil; foram avaliados conceitos básicos de direito de propriedade intelectual mais adequados à situação; bem como esmiuçados precedentes judiciais que demonstram como tais fatos vem sendo tratados no judiciário; e, por fim, foram apresentadas conclusões sobre as possibilidades de aplicações normativas dos direitos autorais às obras gastronômicas em casos semelhantes.

Palavras-chave: Gastronomia; Direitos autorais; Plágio; Tutela jurisdicional; Cabimento.

Sumário: Introdução; 1 O caso da omissão da autoria da receita vitoriosa da quarta edição (2017) do *Reality Show Masterchef Brasil*; 2 Negócio Jurídico; 2.1 Concepção Voluntarista; 2.2 Concepção Objetivista; 2.3 Concepção Estruturalista; 3 Dimensões da Norma Jurídica; 3.1 Dimensão Política; 3.2 Dimensão Normativa; 3.3 Dimensão Sociológica; 4 Relevância Econômico-Social da Gastronomia; 5 A Gastronomia Como Ciência ou Arte; 6 A Norma de Propriedade Industrial; 7 A Norma De Direitos Autorais; 8 A autoria e o plágio; 9 Direitos pessoais do Autor; 10 Considerações Finais; Referências.

INTRODUÇÃO

Existe, no ambiente acadêmico e operacional do direito, uma tímida discussão acerca da incidência dos Direitos de Propriedade Intelectual na gastronomia, ainda que haja recorrência do assunto no foro, tangenciando ora pelos direitos de propriedade industrial, ora pelos direitos pessoais de autor, o tema parece não despertar paixões.

¹ O presente artigo reflete uma adaptação do trabalho de Conclusão de Curso promovido no Curso de Bacharelado em Direito no Centro Universitário Jorge Amado pelo, até então, graduando Ronilson Maia de Andrade, sob a orientação da Professora Doutora Fernanda Ivo Pires. O trabalho foi defendido em 12.12.2019.

² Graduado em Bacharelado em Direito, Pós-Graduando em Direito Digital pela Faculdade Baiana de Direito e Gestão. E-mail: roni_maia@hotmail.com.

³ Sebastião Marques Neto, Bacharel em Letras e Direito, Mestre em Família na Sociedade Contemporânea pela UCSAL. Professor universitário. Advogado. E-mail: sebastiaomarkesneto@gmail.com.

À medida em que a gastronomia ganha maior relevância social e notoriedade, impulsionada pelos diversos programas de *reality show* e demais obras audiovisuais, os contenciosos, neste campo de atuação, passam a chamar a atenção.

No final da quarta temporada do *Masterchef* Brasil, a vencedora do programa, ao não atribuir os devidos créditos à autora da sobremesa, motivou a manifestação desta em redes sociais, tendo tal fato um desfecho pacífico e conciliado.

Muito embora tal fato concreto tenha se conformado em fato jurídico sem assumir as vestes da judicialidade, se prestou, ao menos, a reacender a questão sobre o alcance protetivo do Direito de Propriedade Intelectual às obras gastronômicas.

Este trabalho tem o condão de se debruçar sobre o direito autoral, com um olhar mais voltado para seus aspectos pessoais, partindo do paradigma do *MasterChef* Brasil, para deslindar a relevância social e econômica da gastronomia e a possibilidade de sua inserção como atividade habilitada a receber tutela jurisdicional aos casos de cópias de pratos autorais de *Chefs* de cozinha.

Seria a gastronomia uma arte? Se a nossa resposta for sim, a criação gastronômica deveria estar protegida por lei. O ato de criar é um ato estético que envolve desde a sensibilidade à técnica; subjetividades e objetividades, num enlace artístico. Daí o porquê de, muitas vezes, o uso dos termos harmonização, escolha da bebida ideal para acompanhar o prato principal, tipos de talheres diferenciados e até mesmo tamanho de pratos e sua disposição na mesa.

Vale a pena, então, levantar questionamentos sobre a Lei 9.610/98, Lei de Direitos Autorais (LDA), (BRASIL, 1998) e a sua (des)proteção das obras culinárias/gastronômicas como obras artísticas.

Por fim, ataca de forma objetiva os tópicos mais importantes que puderam ser extraídos dos diálogos, avaliando a aplicabilidade técnico-jurídica desses conceitos à casos semelhantes, revelando assim os obstáculos, as possibilidades e a aplicabilidade da norma, sem, contudo, ter a pretensão de ter dado a última palavra sobre o assunto.

1 O CASO DA OMISSÃO DA AUTORIA DA RECEITA VITORIOSA DA QUARTA EDIÇÃO (2017) DO REALITY SHOW MASTERCHEF BRASIL

Ganharam páginas em uma revista sensacionalista os fatos a seguir narrados (CIVALLI, 2017). Em 22 de agosto de 2017, foi televisionado, ao vivo, o episódio final da quarta temporada do *MasterChef* Brasil, neste, a então Gerente Comercial catarinense, Michele Crispim, cozinheira amadora, chegou à grande final.

Durante a apresentação do seu prato foi possível visualizar com clareza a expressão estética e conceitual do empratamento, ela falou sobre os ingredientes que utilizou, sobre alguns métodos de cocção aplicados e sobre as suas impressões e satisfação com o que executou. Denominou-o de “*Tartar Tropical*” e sagrou-se vencedora.

Após a exibição da sobremesa, entretanto, a premiada *Chef* paulistana Bel Coelho, autora verdadeira do prato, foi à uma de suas redes sociais e se manifestou dizendo: “Michele copia ‘descaradamente’ e literalmente minha sobremesa na final do *MasterChef*”.

No dia seguinte, após a polêmica instaurada, ainda completou a *Chef* :

Sinto-me honrada de ser copiada, mas é feio não dar o crédito. Feio pra ela! E na final, a sobremesa deveria ser uma criação. Na final, deveria ser uma criação e não cópia. E sim, é bem feio copiar sem mudar sequer um ingrediente e não dar o crédito.

Ao tomar conhecimento da desconcertante situação, Michele se posicionou da seguinte maneira:

Bom dia para quem ainda praticamente não dormiu, inebriada por tanta emoção! Mas eu preciso fazer justiça publicamente. Já que no programa não passou, quero dar o merecido crédito a uma *Chef* que sempre foi e será uma inspiração pra mim. A sobremesa do meu menu da final foi sim baseada na chef@belcoelho, a quem dedico parte da minha vitória!

Saindo em defesa da participante do *reality*, a jurada do programa e renomada *Chef* Argentina, Paola Carosella, se manifestou na sua rede social dizendo: “Tudo é plágio hoje em dia. É *MasterChef* amadores”. É óbvio que vão copiar! Tem *Chefs* estrelados copiando literalmente outros!”

Este *reality* tem como método a seleção de pessoas sem formação profissional na gastronomia, que ao longo do *talent show* executam técnicas mediante curtas orientações e treinamentos, ao mesmo tempo em que promovem seu auto aperfeiçoamento através do estudo de livros publicados por *Chefs* renomados.

Por fim, diante da repercussão e do posterior reconhecimento por Michele da autoria do prato, foi a *Chef* Bel Coelho, novamente, às suas redes sociais, porém, para se retratar por sua postura. Disse ela:

@crispimichele eu fui impulsiva e vaidosa e fiz um *post* desnecessário. Peço desculpas. Cheguei no clandestino e vi minha receita estampada na TV, aliás perfeitamente executada. Ao invés de me sentir feliz, me senti um pouco invadida. Talvez por não ter visto nenhum dos episódios desse *MasterChef* e nem saber quem eram os participantes. Autoria de receita, meu ego, programa de TV, nada disso importa. O que é realmente incrível é ter uma mulher talentosa disposta a enfrentar essa profissão tão árdua. Você arrasou na execução e na final. Parabéns e muito sucesso sempre! (COELHO, 2017, *online*)

Vale dizer que este episódio computou um recorde de audiência, atingindo no seu pico 8,1 pontos de IBOPE, ou seja, como se estima que cada ponto equivale a 70,5 mil domicílios assistindo àquele canal, é possível dizer que 571,05 mil equipamentos transmitiam esse programa para milhões de pessoas.

Muito embora tais fatos sociais não demonstrem, *prima facie*, sua relevância como objeto de estudo para a ciência do direito, se faz necessário expandir o olhar para que se possam vislumbrar os fatos jurídicos sobre eles e seus possíveis desdobramentos.

Inegáveis são os conteúdos que se extraem dos diálogos e que se amoldam à elementos próprios dos direitos de autor, quando se fala: “criação”; autoria de receita”; “me senti um pouco invadida”; “é feio não dar o crédito”; “cópia descaradamente”; “copiar sem mudar sequer um ingrediente”; “plágio”.

Portanto, é legítimo o interesse em adentrar a discussão com base nos fatos e discursos produzidos, envidando esforços para identificar se haveria ou não, a possibilidade de aplicação dos institutos jurídicos dos direitos de autor em ocorrências semelhantes com outros desfechos.

2 NEGÓCIO JURÍDICO

O conceito de negócio jurídico se reveste de fundamental importância para que se possa alcançar a compreensão acerca do papel na criação de efeitos jurídicos, nas limitações à vontade, bem como, na influência da causa sobre a validade ou a eficácia do negócio.

Nesse sentido, a doutrina se divide em alguns campos que se debruçam sobre a conceituação do negócio jurídico, os voluntaristas, os objetivistas e os estruturalistas (AZEVEDO, 2002).

2.1 CONCEPÇÃO VOLUNTARISTA

Os voluntaristas, presos à gênese do negócio, definem-no como ato inaugural, inicial de vontade, preponderando para tais atos a autonomia da vontade, a liberdade para a prática de atos jurídicos (AZEVEDO, 2002).

Para eles, o negócio jurídico corresponderia à manifestação da vontade destinada a produzir efeitos jurídicos; a atos de vontade que buscam a fins práticos tutelados pelo ordenamento jurídico; ou mesmo, à declaração de vontade (AZEVEDO, 2002).

Por esse prisma, é possível dizer que um *Chef*, quando coloca no seu cardápio um prato autoral, registrando inequivocamente por algum meio a obra resultante da sua elaboração

intelectual, imagina que sua criação deva estar protegida por alguma norma do ordenamento pátrio à quem ele possa recorrer, voluntariamente, para buscar amparo se necessário.

Considerando-se a obra intelectual como objeto de tutela jurisdicional, e uma obra gastronômica como tal, seria então possível deduzir, por essa ótica, que existe um negócio jurídico entre o criador e aquele que tem acesso à obra, que os vinculam voluntariamente nos limites do respeito aos direitos autorais.

Nesse sentido, um *Chef* divulga uma nova criação, coloca-a no seu cardápio, publica-a em livros e mídias eletrônicas. Esta disponibilização se presta ao acesso e à apreciação que não importa numa autorização tácita para a livre exploração comercial, nem para a utilização sem menção ao criador.

O negócio jurídico, neste caso, seria proveniente da relação voluntária que se forma entre o *Chef*, que favorece o acesso a sua obra culinária, e aquele que se põe diante dela. Respeitados os limites lícitos dessa relação não há que se falar em conflito, mas, uma vez desrespeitados, tal negócio teria sua validade extraída da análise das vontades contidas na relação estabelecida.

2.2 CONCEPÇÃO OBJETIVISTA

Os objetivistas, vinculados à ideia da função do negócio, o definem como um preceito (norma jurídica concreta) ligado ao momento final de um ato praticado, onde se estabelece um escalonamento hierárquico de normas jurídicas, extraindo assim, a validade do negócio da norma abstrata imediatamente superior (KELSEN, 1962 *apud* AZEVEDO, 2002).

Dessa forma, o que vale é o caráter juridicamente vinculante de seus efeitos, permitindo afirmar que o que prepondera para esta visão é o auto regramento da vontade. Aqui, a validade estaria associada ao resultado final da análise da existência de normas superiores, que subordinam normas inferiores, podendo extrair daí os seus efeitos jurídicos.

Nesse contexto, ocorrido um fato motivador de uma lide, a validade do objeto em questão seria apreciada e extraída da existência de textos normativos autorizadores, submetidos à uma hierarquia (AZEVEDO, 2002).

Seria, por exemplo, o caso de se analisar as previsões normativas, que permitissem validamente o julgamento e as correspondentes sanções, aplicáveis numa situação de cópia de um prato de assinatura, em que a autoria da obra replicada não é mencionada em hipótese nenhuma.

2.3 CONCEPÇÃO ESTRUTURALISTA

Os estruturalistas entendem que o negócio jurídico pode ser concebido não só pela autonomia da vontade, mas também pelo auto regramento da vontade, extraindo-se dessas duas concepções a estrutura que o configura (AZEVEDO, 2002).

Neste campo, mais vale saber o que o negócio jurídico é, não mais a psique e a psicologia por trás dele, nem isoladamente o auto regramento, a sociedade e a sociologia. Aqui, o que mais importa é a declaração de vontade, o fato jurídico e a ciência do direito (AZEVEDO, 2002).

Dessa forma, define-se o negócio jurídico como categoria, podendo ele ser identificado como fato jurídico abstrato ou concreto. Neste caminho, o fato jurídico, também chamado de suporte fático, consiste em uma manifestação de vontade envolta em certas circunstâncias negociais, que fazem com que a percepção social desta a identifique como dirigida à produção de efeitos jurídicos (AZEVEDO, 2002).

Por essa perspectiva, o negócio jurídico não está atrelado àquilo que o agente quer, mas sim ao que o corpo social vê como sua vontade declarada. Observa-se, então, o negócio pela ótica social e jurídica. Ademais, é também entendido que ele se configura nas relações jurídicas que o ordenamento atribui, em correlação com os efeitos manifestados como queridos (AZEVEDO, 2002).

Ora definida uma relação existente que vincule uma pessoa qualquer a um *Chef* e sua obra, e entendido que esta relação é socialmente reconhecida como fruto de vontades declaradas tendentes à produção de efeitos jurídicos, estar-se-á a falar de negócio jurídico sob o ponto de vista estruturalista.

3 DIMENSÕES DA NORMA JURÍDICA

Diz o brocardo *ex facto oritur jus*, ou seja, se faz necessário que ocorram fatos em concreto para que os fatos jurídicos possam ser gestados pelas normas gerais e abstratas (REALE, 2001).

O conceito de norma jurídica, enquanto constituinte de um comportamento instituído pela comunidade jurídica, em razão do valor atribuído à certos fatos da vida, e tendo por finalidade a adaptação do homem à uma convivência social harmônica, leva à ideia de que o fenômeno jurídico se desenvolve em três dimensões da norma: política, normativa e sociológica (MELLO, 1988).

3.1 DIMENSÃO POLÍTICA

A dimensão política se evidencia em sua a dimensão axiológica do direito. São trazidos os valores fundamentais da juridicidade, juntamente com as tradições, costumes, consciência cívica e espírito do povo, para que a comunidade jurídica consubstancie e revele a norma (MELLO, 1988).

Por esse prisma, a atividade culinária, entendida, também, como arte culinária e gastronomia, está inegavelmente contida nas tradições, nos costumes, na consciência cívica e no espírito do povo, num espectro que ultrapassa fronteiras, se revestindo, em muitos casos, como elemento de identidade de um povo. Entretanto, ela pode ser encontrada nos valores fundamentais da juridicidade?

Em que pese, de pronto, não seja possível cravar posições acerca da normatividade jurídica e dos valores fundamentais da juridicidade aplicáveis à gastronomia sob a ótica dos direitos autorais, ao menos é possível se verificar a dimensão política na atuação da construção da normatividade acerca de alimentos, em razão de tradições, costumes e do espírito do povo.

Verbi gratia, é de se verificar na regulamentação do comércio das baianas de acarajé, uma trajetória de construção normativa absolutamente vinculada a valores culturais, costumeiros e históricos, profundamente influenciada por clamores sociais, institucionais e pelo espírito baiano dos agentes políticos locais.

Partindo do Decreto Presidencial 3.551/2000 (BRASIL, 2000), que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, em que o art. 1º, §1º, I, criou o Livro de Registro dos Saberes, cujas análises das propostas de registros ficam a cargo Ministério da Cultura através do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), chegou-se ao Processo de registro do Ofício das Baianas de Acarajé no Livro dos Saberes, de número 01450.008675/2004-01 (BRASIL, 2004), que submetido ao parecer nº R 002/2004, culminou no registro da atividade culinária das baianas, bem como do acarajé, como patrimônios culturais brasileiros.

Desse contexto, surgiu o Decreto Municipal de Salvador nº 26.804/2015, que regulamentou a localização e o funcionamento dos comércios das baianas, instituindo no seu art. 2º que: “A baiana e o baiano do acarajé têm como característica essencial e exclusiva a comercialização de acarajé, abará, cocada, queijada, bolinho de estudante, admitindo-se, de forma secundária, a venda de peixe e passarinha frita.” (SALVADOR, 2015, *online*).

Nesse sentido, um conflito acerca da produção e comercialização do acarajé exigiria do intérprete da norma uma compreensão dos aspectos políticos culturais, costumeiros e tradicionais desta atividade culinária para consubstanciar e revelar a norma.

É possível, portanto, verificar que os valores fundamentais da juridicidade alcançam atividades culinárias e gastronômicas, entretanto persiste a dúvida se esses mesmos valores podem alcançar as obras gastronômicas autorais, oferecendo um suporte fático capaz de tornar-se objeto da normatividade jurídica (MELLO, 1988).

3.2 DIMENSÃO NORMATIVA

A dimensão normativa se evidencia como dogma no seu aspecto lógico-abstrato, com capacidade para se impor sobre os suportes fáticos, porém, sem vinculação imediata e direta (MELLO, 1988).

Então, reconhecido um prato assinado por um *Chef* como obra e produto da sua intelectualidade, expressão da sua personalidade, haveria alguma norma em abstrato que pudesse albergar tal criação?

A LDA (BRASIL, 1998) prevê: quem é o autor de uma obra intelectual; o que é classificada como obra intelectual; o que não é; entre outras coisas. Entretanto, evidencia-se o império da dimensão normativa, sob as vestes da dicção do seu artigo 4º, que determina que os negócios jurídicos sobre os direitos autorais devem ser interpretados restritivamente, ou seja, em estrita submissão a literalidade do que prescreve a norma acerca do tema (BARROS, 2007).

3.3 DIMENSÃO SOCIOLÓGICA

Aqui, entende-se que além da existência de uma norma em abstrato, os fatos precisam se subordinar a ela, quando isso não ocorre demonstra-se que: ou a realidade social é diferente das normas prescritas e então, elas não representam com fidelidade os valores de um grupo, ou o aparelhamento encarregado de realizar o direito é insatisfatório (MELLO, 1988).

Desse modo, as falas extraídas da polêmica gerada na final da quarta edição do *MasterChef* Brasil, expressam uma compreensão social de que a criação gastronômica é uma obra, cujo autor é o *Chef*, que tendo a sua produção sido copiada e desrespeitada mediante a ausência de menção da autoria, bem como, havendo repercussões emocionais e psicológicas no âmbito da subjetividade da criadora da obra, ensejam a hipótese de configuração de plágio.

Entretanto, os fatos não se subordinam automaticamente às normas de direitos autorais brasileira. Para isso, é necessário que se verifique se há de fato enquadramento do *Chef* no conceito de autor como pessoa natural criadora de obra literária, artística ou científica, conforme o art. 11 da LDA (BRASIL, 1998). Assim como, é necessário saber se uma receita autoral pode ser enquadrada nas hipóteses de obra intelectual, do art. 7º, ou nas hipóteses de exclusão do mesmo diploma.

4 RELEVÂNCIA ECONÔMICO-SOCIAL DA GASTRONOMIA

O mundo segue em constante transformação e com ele, o universo de todas as instituições e meios sociais de regulação dos comportamentos. Por essa razão, permanece atual a expressão que diz que “*o direito é o último comboio no vagão das transformações sociais*” (KANT DE LIMA; BAPTISTA, 2014, p. 14).

O Direito caminha conforme as necessidades e tensões sociais, em busca da pacificação social. Neste sentido, devendo tutelar as questões que são identificadas como relevantes para a sociedade. Sanções morais se afiguram como as primeiras manifestações da cristalização de valores socialmente eleitos como dignos de proteção e, a reboque, surgem as normas erigidas no âmbito do Direito.

Conforme dados apresentados na Revista Brasileira de Administração (RBA), em novembro de dois mil e dezoito, o mercado da gastronomia no Brasil teve um faturamento de 166 bilhões de reais com previsão de fechamento para 2018 de 180 bilhões, estimava-se que esse valor corresponderia a cerca de 2,7% do PIB nacional (RBA, 2018).

Ainda segundo a RBA, a gastronomia brasileira ganhou o mundo, com reconhecimento internacional manifestado na publicação mais importante do mundo neste ramo: a *The World's 50 Best Restaurants 2018*, organizada pela *William Reed Business Media*, (RBA, 2018) que elegeu o restaurante do *Chef* paulistano Alex Atala, um dos melhores do mundo em 2018. Além disso, neste mesmo ano, 18 restaurantes do eixo Rio-São Paulo foram premiados com “estrelas Michelin”, posicionando definitivamente o Brasil no *hall* das melhores culinárias do planeta (RBA, 2018).

De acordo com uma das únicas obras no mundo que trata especificamente dos direitos autorais aplicados à gastronomia, na Espanha, em 2014, computou-se o valor de 7,6% do total do seu PIB nacional atribuído à essa atividade, valor aproximado de cem bilhões de euros.⁴

⁴ “Desde una perspectiva económica, la contribución de la gastronomía a la generación del PIB nacional ha representado en estos últimos años hasta un 7,6% del total, cifra muy significativa que destaca su importancia en el desarrollo económico del país, incluso en tiempos de crisis económica. El sector de Alimentación y Bebidas cerró el año 2014 con unas ventas con un valor cercano a los cien mil millones de euros anuales, más del doble de la cifra registrada por la industria manufacturera, lo que representa el 3% del PIB de España y más del 22% del PIB industrial, convirtiendo el sector en el primero de la economía española y el quinto de Europa.” (GUILLÉN, 2017, p. 23).

Os *Chefs* espanhóis também foram responsáveis pela inserção do seu país entre as melhores culinárias mundiais e sob as bandeiras da criatividade, inovação e excelência, se posicionaram entre algumas das pessoas mais influentes do mundo.⁵

Com resultados econômicos tão expressivos e um progressivo crescimento da valoração social dessa atividade, é natural que aumentem a ocorrência de conflitos, com isso, o aparato estatal deve estar preparado para promover soluções adequadas à cada caso.

5 A GASTRONOMIA COMO CIÊNCIA OU ARTE

A gastronomia, há muito tempo, se apresenta como uma atividade mundialmente apreciada. Os ingredientes peculiares de cada localidade, seus métodos, seu instrumental, sua forma de apresentação, os impactos sensoriais pelo olfato, visão e gustação surpreendem e encantam como tantas outras formas de expressões.

Obras gastronômicas têm a capacidade de tocar os seus interlocutores, aromas, sabores, texturas, cortes, apresentações criativas e plásticas, mobilizam as emoções e, em muitos casos, lembranças, expressam e captam subjetividades que evidenciam se tratar de verdadeiras obras do espírito dos seus autores.

A gastronomia flertou com as ciências naturais, tendo produzido obras culinárias que em alguns casos alcançam o verdadeiro “Estado da Arte” (BONA, 2007). Na década de 90, a curiosidade dos cientistas *Nicholas Kurti* e *Hervé This*, permitiu o desenvolvimento de uma nova forma de se ver o alimento nos seus aspectos químico-físicos (PELLERANO, 2013).

Desta curiosidade surgiu a gastronomia molecular, influenciando diversos *Chefs* pelo mundo, que abraçando suas propostas interpretaram premiadas obras gastronômicas, com o uso de técnicas apropriadas das ciências, estas que promoveram uma polêmica reestruturação do modo como se cozinha, evidenciando novas possibilidades culinárias.

A atividade culinária atinge, para Fabiano Dalla Bona (2007), o *status* de arte contemporânea efêmera, com plasticidade e estética exigindo todos os sentidos para a sua apreciação. Portanto, manifestação inegável do espírito humano, capaz de expressar a subjetividade do *chef* tanto quanto uma música de Beethoven ou uma pintura de Monet.

⁵ “*Los chefs españoles han catapultado al país como la cuna mundial de la creatividad e innovación gastronómica. Considerados algunos de ellos entre las personas más influyentes del mundo, y localizándose sus restaurantes entre los mejor valorados del planeta, el hecho mismo de que las creaciones e innovaciones culinarias se asocien con su nombre, o el de su restaurante, ya crea un patrimonio cultural. Creatividad, innovación y excelencia son los estandartes que el arte culinario protege, hoy más que nunca, ante la realidad de una economía de mercado competitiva, pero también con el objeto de avivar el interés de una sociedad que ha descubierto el aspecto creativo y lúdico de la gastronomía.*” (GUILLÉN, 2017, p. 23).

Santiago Robert Guillén (2017), fazendo breve digressão no tempo, observa que a atividade criativa na cozinha remonta a preconceitos que associavam essa prática a mera atividade doméstica de domínio feminino, menosprezando-a e denegando qualquer reconhecimento público que a comparasse à atividade criativa dos homens.⁶

Personalidades famosas na Europa do século XIX⁷ foram responsáveis pela apresentação da visão da atividade gastronômica como uma das belas artes, sujeita à intelectualidade e comparável a qualquer outra expressão criativa ou artística⁸. Nesse contexto, Marié Antoine Carême (1928 *apud* GUILLÉN, 2017) usa o termo Arte Culinária.

Verificou-se, assim, que a gastronomia autoral se aproximou do estado da arte, tendo sido, de fato, incluída na França, no rol das belas artes, no século XX (GUILLÉN, 2017), o que por si só, já permite a ampliação da visão sobre este aspecto artístico da gastronomia criativa no Brasil, para que se discuta e viabilize uma modernização da interpretação da norma autoralista, vislumbrando a possibilidade da sua abertura, para, ao menos, garantir a tutela dos direitos morais do autor de obras gastronômicas autorais e originais.

Em que pese possa ser feita essa identificação da gastronomia socialmente vista em algumas partes do mundo como uma expressão artística. No Brasil, são apenas sete as artes superiores reconhecidas como Belas Artes: arquitetura, escultura, pintura, música, literatura, dança e cinema.

6 A NORMA DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL

A Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988) prevê os direitos de propriedade intelectuais no seu art. 5º, incisos XXVII, XXVIII e XXIX, que se configuram como direitos e garantias fundamentais no rol das cláusulas pétreas (MORAES, 2010).

⁶ “La creatividad en el arte de cocinar ha arrastrado historicamente el lastre de una denostable ideología que menospreciaba cualquier reconocimiento público de lo que se consideraba que era una “ocupación propia de las mujeres”, restringida a la realidad cotidiana del ámbito de lo doméstico, no equiparable a los trabajos creativos de los “hombres”, ni podía juzgarse objeto de una preocupación moral.” (GUILLÉN, 2017, p. 24).

⁷ “Depuis vingt-cinq ans que je pratique mon état avec quelque distinction, j’ai toujours eu à cœur de faire honorer l’art culinaire, en l’honorant moi-même par mes travaux. Les ouvrages que j’ai publiés en sont une preuve certaine. Je pensé donc avoir acquis le droit de réfuter ces auteurs ridicules que écrivent sur la science de la gastronomie, pour la dégrader et l’avilir” (CARÊME, 1828 *apud* GUILLÉN, 2017, p. 24).

⁸ “Fueron célebres personalidades como Marie-Antoine Carême, que defendió el Arte culinario como una de las Bellas Artes, o Auguste Escoffier, que evidenció que la creatividad que podía darse en un “plato” podía llegar a ser comparable a la de cualquier otra disciplina creativa o artística, con quienes la creatividad culinaria fue objeto de una cierta valoración intelectual” (CARÊME, 1828 *apud* GUILLÉN, 2017, p. 24).

O Direito da Propriedade Intelectual é gênero do qual estão abrangidos: os registros de patentes de invenção e de modelo de utilidade, o registro de marca, a repressão à concorrência desleal, o direito autoral e conexos, entre outros.

A Lei 9.279/96 (BRASIL, 1996) dispõe sobre a Propriedade Industrial, seus artigos 8º e 9º estabelecem como tuteladas por essas normas: as invenções, atendidos os requisitos de novidade, atividade inventiva e aplicação industrial; e os modelos de utilidade, 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.

O seu art. 10 exclui do rol de modelos de utilidade as descobertas; teorias científicas; métodos matemáticos; concepções puramente abstratas; esquemas; planos; princípios ou métodos comerciais, contábeis, financeiros, educativos, publicitários, de sorteio e fiscalização; as obras literárias, arquitetônicas, artísticas, científicas ou qualquer criação estética; programas de computador em si; apresentação de informações; e regras de jogo (BRASIL, 1996).

À primeira vista, com base nos requisitos de novidade e atividade inventiva, seria possível se ponderar sobre a obra gastronômica como um invento, entretanto tais criações acabam encontrando impedimentos no seu enquadramento pelo critério de exclusão, do artigo 11, que posiciona a gastronomia no “estado da técnica”.

Um caso paradigmático (BRASIL, 2016) no Brasil, foi o que envolveu o *Bistrô Paulista Paris 6* e o Restaurante *Freddie*, em que o primeiro intentou promover uma exclusividade ao suposto uso de visual e utensílios de apresentação de duas de suas sobremesas, mediante a alegação de que já tinha sido deferido o pedido de registro de marcas no INPI.

A contenda versava sobre a forma de apresentar o *petit gâteau*. Com isso, pedia-se que o restaurante *Freddie* se abstinhasse de vender o seu *Freddie gâteau* com apresentação semelhante à do *Bistrô Paulista*.

Tal pedido não prosperou, pois foi considerado que o prato em questão não poderia ser enquadrado como invenção ou modelo de utilidade, pois decorria do estado da técnica, consistindo em ligeira variação de fórmula já sabida. Bem como carecia de originalidade, sendo receita de domínio público.

Em que pese não ter havido neste caso a satisfação das tutelas pretendidas, ao menos, foi possível se extrair do voto do relator a ideia de que a originalidade da obra gastronômica seria um elemento, significativamente, apto a autorizar a tutela de proteção dos direitos intelectuais.

Com relação ao registro de marcas, a proteção por meio do registro do nome e da apresentação visual é bem comum em alimentos que podem ter o registro das indicações geográficas com selos de procedência; produtos que podem ser rotulados e produzidos em escala industrial; comidas congeladas; alimentos hermeticamente embalados, bebidas diversas, todos submetidos à algum método de conservação, com prazo de validade estipulado e atrelados à uma logomarca e a uma embalagem que estabelecem as suas notas distintivas.

Desta forma, o desafio de se albergar sob este guarda-chuva, a gastronomia autoral se impossibilita na medida em que sua produção se dá no fluxo da sua procura, com ingredientes frescos, ficando sua apresentação submetida apenas a um conceito, a uma estética de composição da receita no prato.

A repressão à concorrência desleal não traz um rol preciso de condutas. Uma, porém, se presta aos fins deste estudo, a denominada *trade dress*, originária do direito americano e interpretada pelo direito brasileiro à luz do art. 209 da Lei de Propriedade Industrial (BRASIL, 1996).

Essa modalidade corresponde a uma apropriação indevida do conjunto de traços distintivos (SILVEIRA, 2014) que permitem a sua associação com um produto, serviço ou estabelecimento (MORO, 2017) (cenário arquitetônico) existentes no mercado, devido a sua roupagem idêntica, induzindo a clientela a erro e desviando-a.

Neste caso, poder-se-ia pensar em alegar a reprodução desleal por um concorrente de uma obra, que confundindo a clientela, provocaria uma diminuição do público trazendo prejuízos ao *Chef* ou ao restaurante. Esse argumento foi intentado também no caso do *Bistrô* Paulista Paris 6 e Restaurante *Freddie*, sem prosperar, devido entre outros, à distância entre os restaurantes, não havendo assim, como se caracterizar o desvio de clientela.

7 A NORMA DE DIREITOS AUTORAIS

No século XV, com a invenção da Imprensa por Gutemberg, inicia-se uma vertiginosa mudança no modo de produção literária, os livros passaram da escala artesanal para a industrial (MORAES, 2008).

Com a mudança de perfil, esta atividade passa a ter relevância econômica e, com isso, gesta-se uma nova classe de profissionais, são os editores, que auferem os lucros da impressão e venda das obras de autores que eles patrocinavam.

A chegada dessa nova tecnologia trouxe eficiência e problemas. Aumentaram muito os casos de plágio e a contrafação, o que acabou por mobilizar a sociedade e os editores a

pressionar o status quo (MORAES, 2008) para que o estado promovesse proteção aos empreendimentos dessa categoria de empresários.

Tal momento histórico foi relevante para criar as condições para uma positivação dos Direitos Autorais, o chamado Ato da Rainha Ana da Inglaterra (*Statute of Anne*), em 1710, pode ser identificado como o inaugurador das normas nesse ramo (MORAES, 2008).

No Brasil, a LDA, no seu art. 7º (BRASIL, 1998), elenca um rol exemplificativo das obras intelectuais protegidas como criações do espírito, segundo esta norma tais obras podem ser expressas por qualquer meio ou fixadas em qualquer suporte, tangível ou intangível, conhecido ou que se invente no futuro (AFONSO, 2009).

Para a incidência da proteção autoral, asseveram as diversas correntes autoralistas, que são necessários os elementos: criação do espírito, forma sensível e a originalidade, sendo este último o que mais se aproxima de um consenso (AFONSO, 2009).

Um verdadeiro *leading case* brasileiro permite um vislumbre da aplicabilidade da interpretação da originalidade num caso em que o juízo a quo deu parcial provimento acerca de violação de direitos autorais na gastronomia e, posteriormente, o Tribunal, em sede de apelação, reformou a sentença. Para o TJ-ES, embora o rol do artigo 7º, da LDA (BRASIL, 1998), não incluía a gastronomia, os argumentos arrolados defendem a tese de autoralidade intelectual e artística na criação dos pratos em questão:

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 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 materializa-se 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. (BRASIL, 2017).

Vencida a análise da atual visão negativa do poder judiciário sobre a obra gastronômica como intelectual, cumpre-se identificar com precisão que tipo de pessoa se classifica como autor de uma obra intelectual, posto que tal produção se vincula a ele, afinal, é expressão do seu espírito, da sua personalidade (BRASIL, 2017).

8 A AUTORIA E O PLÁGIO

De acordo com a norma insculpida no art. 11 da LDA (BRASIL, 1998), o autor é a pessoa física, criadora de obra literária, artística ou científica, cabendo-se enquadrá-lo precisamente numa dessas hipóteses para ser legitimado a requerer a devida tutela jurisdicional.

A atividade do *Chef* criativo de cozinha costuma relacionar o autor à sua obra, que, não raro, é tratada, na sua expressão estética e conceitual, como uma obra de arte, tendo como fundamento a ideia de que um prato primeiro se “come com os olhos”, para só então apreciá-lo no sentido gustativo.

As manifestações nas redes sociais provenientes do caso paradigma deste estudo, identificam uma pretensa tutela jurisdicional amparada numa normatividade do direito autoral. Entretanto o rol do art. 11, quando enquadra o autor como pessoa física criadora de obra artística, exclui o *Chef de cozinha*, na medida em que, como dito anteriormente, a arte culinária, no Brasil não é reconhecida como arte e muito precariamente, como obra do intelecto humano.

O plágio ocorre quando alguém se apropria de todos os elementos de uma obra, ou de parte deles, fazendo-se passar pelo autor, auferindo lucros e atentando contra os seus direitos. Este é o ilícito mais gravoso que pode ocorrer nos direitos de propriedade intelectual, ele supera sobremaneira a reprodução não autorizada devido ao fato de envolver questões éticas e interesses econômicos diversos (BRASIL, 2017).

9 DIREITOS PESSOAIS DO AUTOR

Os direitos autorais têm duas dimensões distintas, patrimonialista e morais (pessoais). Ambas com institutos próprios previstos no mesmo diploma legal. Os direitos morais (pessoais) do autor estão previstos no capítulo II, do título III, da Lei 9.610/1998, nos artigos de 24 a 27

(BRASIL, 1998) e são extremamente escassos, se limitando apenas a tratar da paternidade e da integridade da obra.

No Brasil, se oferece e busca proteção muito mais para as questões que versam sobre os direitos de exploração, reprodução e distribuição das obras intelectuais, do que para a defesa da dignidade da pessoa do autor.

Essa realidade encontra suas bases no fato de historicamente terem se originado estes direitos de iniciativas muito mais dos produtores do que dos próprios autores das suas obras, muito em função dos interesses, do poderio econômico e da sua capacidade de movimentação e articulação entre os poderes constituídos.

Direitos morais (pessoais) são normas jurídicas impositivas dotadas de coercibilidade, e com sanção institucionalizada, dessa forma, como leciona Rodrigo Moraes (2008), não hão que ser confundidas com normas morais, pois, são destituídas de espontaneidade.

Bittar (1994) se afilia à corrente que defende serem eles direitos da personalidade, embora não inatos, pois nascem com a criação intelectual e não com o nascimento do indivíduo. Uma vez nascidos, têm caráter de essencialidade e, por isso mesmo, se conformam em verdadeiro direito da personalidade (MORAES, 2008).

São inalienáveis, irrenunciáveis, indisponíveis, impenhoráveis, oponíveis *erga omnes* (CUPIS, *apud* MORAES, 2008). Características poderosas, que revelam a inequívoca proteção da dignidade da pessoa do autor, dessa forma, se faz necessário uma mudança de paradigma, para que as normas morais de direitos do autor, realmente alcancem a sua finalidade mais nobre, pela interpretação à luz do art. 1º, inciso III da Constituição Federal (BRASIL, 1988), que versa justamente sobre a dignidade da pessoa humana, combinado com o art. 5º, XXVII (BRASIL, 1988), que versa sobre os direitos exclusivos dos autores.

O direito moral à paternidade está previsto nos incisos I e II do art. 24 da Lei de Direitos Autorais (LDA) (BRASIL, 1998).⁹ O primeiro inciso, representa uma reação à uma violação, que autoriza o autor a reivindicar a autoria falsamente atribuída a outra pessoa, é a hipótese do combate ao plágio e corresponde à uma obrigação de não fazer.

O segundo inciso autoriza o criador a reivindicar a menção de sua autoria, na utilização omissa. É a hipótese do combate à contrafação e corresponde a uma obrigação de fazer.

Não existem critérios objetivos na norma autoral para caracterizar o plágio, a sua verificação é feita caso a caso.

⁹ “Art. 24. São direitos morais do autor: I - o de reivindicar, a qualquer tempo, a autoria da obra; [...] II - o de ter seu nome, pseudônimo ou sinal convencional indicado ou anunciado, como sendo o do autor, na utilização de sua obra” (BRASIL, 1998, *online*).

Na análise em tela, as obras gastronômicas como objetos de apreciação pelo poder judiciário, precisariam ser avaliadas caso a caso por outros prismas, ultrapassando-se os critérios e interpretações postos, sendo alcançados por uma visão constitucionalista que as albergassem.

Reconhecido o seu estado da arte, tais pretensões carregariam um enorme potencial para prosperar, ao menos, no campo da proteção da dignidade dos seus autores.

10 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Partindo do paradigma do fato ocorrido na quarta edição do programa *MasterChef* Brasil, analisou-se a possibilidade de conformação dos fatos às normas, delineando-se, desta forma, o suporte fático para o alcance de uma tutela jurisdicional.

Os diálogos em redes sociais se utilizavam de termos e conceitos que são próprios do ramo dos Direitos de Autor que acabaram orientando a investigação. Nesse contexto, fez-se necessário percorrer alguns conceitos básicos para lastrear a análise, chegando-se assim a possíveis conclusões.

A princípio, o estudo de caso se voltou para as concepções do negócio jurídico, onde foi possível se verificar a aplicabilidade desses conceitos aos casos de desrespeito às normas de direitos autorais, desde que demonstrado o que foi expresso na manifestação lícita de vontade, bem como, se há o enquadramento do fato à norma.

Em seguida, diante das dimensões políticas, normativas e sociológicas das normas, foi possível se concluir que seria perfeitamente possível a aplicação normativa dos direitos autorais aos fatos objetos de análise, desde que pelas iniciativas políticas, coordenadas para o amparo dos valores sociais mais caros da sociedade brasileira, fosse concebida e instituída uma normatividade, que atendesse e respeitasse a visão social acerca do plágio de obras gastronômicas inéditas e autorais.

Verificou-se que não é possível se encontrar literalmente, em nenhuma linha das normas autorais brasileiras, nada que assegure inequivocamente o alcance destas aos fatos e valores sociais que associaram tais normas à gastronomia, então, conclui-se que, sob a ótica da dimensão sociológica, a realidade social é diferente das normas prescritas; estas não representam com fidelidade os valores da sociedade brasileira e até internacional, bem como o poder judiciário brasileiro realiza insatisfatoriamente o direito nesse campo.

Da observação da gastronomia, no âmbito internacional, foi possível se chegar ao entendimento de que, muito embora a atividade do *Chef* de cozinha venha ganhando maior

expressividade no campo internacional e seja responsável por contribuir produtivamente para PIBs nacionais com faturamentos na casa de bilhões, o aparato estatal permanece fincado na ideia de que essa modalidade de gastronomia não se equipara à arte contemporânea, mas apenas a uma mera atividade doméstica, e que, como tal, não pode ser tutelado pelas normas autorais.

Após a análise à luz do art. 11 da Lei 9.610/98 (BRASIL, 1998), não foi possível se enquadrar o *Chef* de cozinha como “Autor”, pois só são considerados taxativamente aqueles que criam obra literária, artística ou científica.

Muito embora o rol de obras intelectuais elencadas no art. 7º da LDA (BRASIL, 1998) seja exemplificativo, a análise do alcance normativo não atinge a obra gastronômica uma vez que esbarra no seu enquadramento no estado da técnica, na mera listagem de ingredientes desprovida de originalidade e na ilegitimidade da autoria. A reboque, não é possível se atribuir a ocorrência de plágio, em obras que não sejam reconhecidas como obras do intelecto humano e que não se possa atribuir a autoria pela LDA (BRASIL, 1998).

No mesmo caminho, não pode se enquadrar como arte, visto que o Brasil só reconhece um rol taxativo de sete modalidades de artes superiores não se incluindo a gastronomia. Da mesma forma, não há como enquadrá-la como ciência, considerando para tanto sua distinção de finalidades.

Impende afirmar que os direitos autorais teriam grande potencial para promover a proteção das obras gastronômicas no âmbito moral (pessoal) do autor de obra gastronômica, bastando, para tanto, a subordinação de tais normas – numa visão estruturalista – ao art. 1º, inciso III e ao art. 5º, XXVII, da Constituição Federal (BRASIL, 1988), para instrumentalizar a operacionalização da verdadeira repersonalização afirmada por Rodrigo Moraes (2008), sob a luz da dignidade da pessoa do autor.

Por fim, o estudo de caso conclui que, como no paradigma, nas hipóteses de ocorrências de cópias desautorizadas e sem menção à autoria, mesmo em obras gastronômicas originais, premiadas e reconhecidas publicamente como criações de um *Chef*, não há a possibilidade de haver tutela jurisdicional no âmbito dos direitos morais (pessoais) e sequer, patrimoniais do autor. Segundo a atual lógica dogmática, abstrata e literal aplicada, sendo muito provável caso uma eventual ação ou recurso passe pelo filtro da admissibilidade, haver entendimento pelo “mero dissabor ou aborrecimento”, negando incidência da lei autoral.

REFERÊNCIAS

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

AZEVEDO, Antônio Junqueira de. **Negócio Jurídico: Existência, Validade e Eficácia**. 4. ed. São Paulo: Saraiva Jur, 2002.

BARROS, Carla Eugênia Caldas. **Manual de Direito da Propriedade Intelectual**. 1. ed. Aracaju: Evocati, 2007.

BITTAR, Carlos Alberto. **Direito de Autor**. 2. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1994.

BONA, Fabiano Dalla. Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine. **Revista X**, [S.l.], v. 2, n. 0.2007, dez. 2007. ISSN 1980-0614. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/revistax/article/view/11776>>. Acesso em: 25 abr. 2019. doi:<http://dx.doi.org/10.5380/rvx.v2i0.2007.11776>.

BRASIL. **Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%203.551%2C%20DE%204,Imaterial%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAs. Acesso em: 20 set. 2019.

BRASIL. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à Propriedade Industrial. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 20 set. 19.

BRASIL. **Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998**. Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9610.htm. Acesso em: 29 set. 2019.

BRASIL. Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das baianas de acarajé**. Brasília: 2004. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/bcrE/pages/folProcessoRegistroE.jsf>. Acesso em: 20 set. 2019.

BRASIL. Tribunal de Justiça de São Paulo. **Apelação nº 1114716-29.2014.8.26.0100**. Apelante: A1 COMÉRCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA. Apelada: GELATERIA E FORNERIA ME-LTDA. Relator: Des. Francisco Loureiro. São Paulo, 21 de Setembro de 2016.

BRASIL. Tribunal de Justiça do Espírito Santo. **Apelação nº 0015382-46.2011.8.08.0035**. Apelante: Swell Sucos e Saladas. Apelada: Aloha Alimentos Ltda. Relator: Des. Jorge Henrique Valle dos Santos. Espírito Santo, 18 jul. 2017. Disponível em: https://sistemas.tjes.jus.br/ediario/index.php?option=com_ediario&view=contents&layout=fulltext&data=20170724&idorgao=842&catid=25. Acesso em: 28 mar. 2019.

CIVALI, Luigi, **Vencedora do MasterChef é acusada de plágio** – entenda a polêmica. Site o fuxico. 23 de Agosto de 2017. Disponível em: <<https://www.ofuxico.com.br/noticias-sobre-famosos/vencedora-do-masterchef-e-acusada-de-plagio-entenda-a-polemica/2017/08/23-301310.html>>. Acesso em: 28 mar. 2019

COELHO, Bel. EU FUI impulsiva e vaidosa... [comentário]. 23 ago. 2017. Instagram: @crispimichele. Disponível em: <https://www.instagram.com/crispimichele/?hl=pt-br>.

FOOD MAGAZINE. **Conheça o REGGA – Registro de Receitas, Produtos e Serviços**. São Paulo, 15 de ago. de 2014. Disponível em: <[https://foodmagazine.com.br/noticia-food-service/conheca-o-regga-\[registro-de-receitas-produtos-e-servicos\]](https://foodmagazine.com.br/noticia-food-service/conheca-o-regga-[registro-de-receitas-produtos-e-servicos])>. Acesso em: 28 mar. 2019.

GUILLÉN, Santiago Robert. **Alta cocyna y derecho de autor**. 1. ed. Madrid, Reus, 2017. (Colección de Propiedad Intelectual).

KANT DE LIMA, Roberto; BAPTISTA, Bárbara Gomes Lupetti. Como a Antropologia pode contribuir para a pesquisa jurídica? Um desafio metodológico. **Anuário Antropológico**, p. 9-37, 2014. Disponível em: http://www.dan.unb.br/images/pdf/anuario_antropologico/Separatas%202013_I/Como%20a%20Antropologia%20pode%20contribuir%20para%20a%20pesquisa%20juridica.pdf. Acesso em: 25 abr. 2019.

MELLO, Marcos Bernardes de. **Teoria do fato jurídico**. 3. ed., São Paulo: Saraiva. 1988.

MORAES, Alexandre de. **Direito Constitucional**. 26. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MORAES, Rodrigo. **Os Direitos Morais do Autor**: Repersonalizando o Direito Autoral. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2008.

MORO, Maitê Cecilia Fabbri. A proteção dos sinais distintivos como promoção da ética e da sustentabilidade em um mercado de livre concorrência. **Pensar: Revista de ciências jurídicas**, Fortaleza, v. 22, n. 1, p. 335-352, jan./abr. 2017.

PELLERANO, Joana. Gastronomia Molecular: Desconstruindo Vinte Anos de Uma Tendência. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 293-300, abr./jun., 2013. Disponível em: <http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1821>. Acesso em: 25 abr. 2019.

REALE, Miguel. **Lições preliminares de direito**. 25. ed. São Paulo: Saraiva. 2001.

RBA. Revista Brasileira de Administração. Administração e gastronomia: receita de sucesso. **Revista Brasileira de Administração**, Brasília, 19 nov. 2018. Disponível em: <https://revistarba.org.br/administracao-e-gastronomia-receita-de-sucesso/>. Acesso em: 28 mar. 2019.

SALVADOR. **Decreto n. 26.804, de 01 de dez. de 2015**. Localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos do acarajé e do mingá em logradouros públicos. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/2015/2680/26804/decreto-n-26804-2015-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-do-comercio-informal-exercido-pelas-baianas-e-baianos-do-acaraje-e-do-mingau-em-logradouros-publicos-e-da-outras-providencias> > Acesso em: 20 set. 19.

SILVEIRA, Newton. **Propriedade Intelectual:** propriedade industrial, direito de autor, software, cultivares, nome empresarial, abuso de patentes. 5. ed. São Paulo: Manole. 2014.