



RECEITAS CULINÁRIAS: UMA ABORDAGEM SOBRE A PROTEÇÃO INTELECTUAL NA GASTRONOMIA

Adriana Araújo Maués- adrianamaues@gmail.com

Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação ProfNIT - Ponto Focal Florianópolis/UFSC)

Rossana Alves de Oliveira Simão Gomes- rossanaoliveira.alves@gmail.com

Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação ProfNIT - Ponto Focal Florianópolis/UFSC)

Irineu Afonso Frey- irineu.inova@gmail.com

Coordenador do Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual, Transferência de Tecnologia para Inovação - ProfNIT - Ponto Focal Florianópolis/UFSC

Resumo- A popularização da gastronomia é um fenômeno que vem crescendo. Este fator gera questionamentos que se fazem pertinentes diante do direito de propriedade intelectual. Desta forma, a criação de receitas culinárias estaria contemplada pela proteção autoral? Utilizando a metodologia descritiva exploratória, por meio de pesquisa em artigos científicos, teses, dissertações, sítios institucionais, livros e decisões judiciais buscou-se fazer uma análise sobre o posicionamento judicial no Brasil e EUA quanto a possibilidade de proteção intelectual de receitas culinárias. O estudo tem como fundamento a legislação autoral dos dois países. Buscou-se como referência oito lides controversas sobre direitos autorais referentes às receitas culinárias, quatro brasileiras e quatro norte-americanas. Como resultado, constatou-se que tanto o Judiciário brasileiro como o dos EUA encontram dificuldades em definir o escopo da proteção de receitas pelo direito autoral, especialmente ao tentar diferenciar as receitas que caracterizam mera junção de ingredientes das receitas que poderiam ser consideradas verdadeiras obras gastronômicas, e portanto, passíveis de proteção autoral.

Palavras-chave- gastronomia, receitas culinárias, direito autoral, propriedade intelectual, decisões judiciais.

Abstract- The popularization of gastronomy is a phenomenon that has been growing. This factor raises questions that are pertinent to intellectual property law. In this way, would the creation of culinary recipes be covered by copyright law? Using the exploratory descriptive methodology, through research in scientific articles, theses, dissertations, institutional sites, books and judicial decisions, an attempt was made to analyze the judicial position in Brazil and USA regarding the possibility of intellectual protection of culinary recipes. The study is based on the copyright law of the two countries. As a reference, eight controversial litigation on copyright regarding culinary recipes, four Brazilians and four North Americans were searched. As a result, both, the Brazilian and US courts, find it difficult to define the scope of copyright protection, especially when trying to differentiate the recipes that characterize mere combination of ingredients from the recipes that could be considered true gastronomic works, and therefore, subject to copyright protection.

Keywords- gastronomy, culinary recipes, copyright, intellectual property, judicial decisions.

1. INTRODUÇÃO

A popularização da gastronomia é um fenômeno que vem crescendo. “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” (BENEMANN, 2015, p.03). Este fator vem sendo observado com o aumento da procura por cursos de culinária e o grande destaque que programas do gênero vêm recebendo na mídia. (OSHIMA, F. Y et al, 2017). Martinez (2017), afirma que a processo artístico da criatividade culinária possibilita a distinção entre a alta gastronomia e a cozinha do dia-a-dia. Goldman (2013), compara os autores de receitas aos poetas, e afirma a possibilidade de proteção pela lei de direito autoral. De fato, este é um primeiro questionamento que se demanda: a gastronomia pode ser considerada uma arte?

O conceito de arte, segundo Bruno Frey (2000) é abstrato e não pode ser apreendido diretamente mas é inegável o papel da gastronomia na indústria criativa. Criar algo exige esforço, demanda tempo e energia, e, quase sempre, dinheiro. Porém, principalmente, exige atividade mental (WIPO, 2004). Desta forma, o segundo questionamento se configura pertinente: se considerada como criação da atividade inventiva, a gastronomia, em especial a criação de receitas, estaria contemplada pela proteção autoral?

A questão é ainda bastante controversa e a legislação de direito autoral, tanto nacional, quanto americana, omissa quanto a sua aplicação para a proteção de receitas culinárias.

Neste sentido, o objetivo geral do presente estudo é analisar com base no posicionamento judicial de alguns julgados do Brasil e dos EUA, a possibilidade de proteção intelectual de receitas culinárias. Para tanto, aplicou-se o método qualitativo, com enfoque indutivo na análise das informações, por meio de pesquisa com utilização de fontes secundárias, tais como artigos científicos, teses, dissertações, sítios institucionais, livros e decisões judiciais.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A Convenção de Berna é tida como principal referência sobre direito autoral no mundo. O Brasil e EUA são signatários da convenção e, portanto, seguem algumas premissas básicas sobre o tema, tais como o Princípio da ausência de formalidade que prevê que a proteção da obra intelectual se inicia a partir de sua exteriorização e fixação em algum meio, independente de registro; reciprocidade de proteção em seus territórios; prazo mínimo de 50 anos após a morte do autor, dentre outros. (FONSECA, 2011)

Em que pese os dois países serem signatários da Convenção, existem diferenças de tratamento quanto a proteção de propriedade intelectual em suas legislações nacionais. Nesse sentido, nos EUA aplica-se o *Copyright* (direito de cópia), onde a proteção tem como foco a obra em si, dando maior importância à exploração patrimonial das obras por intermédio do direito de reprodução. Já no Brasil, tem-se o Direito Autoral, que se mostra mais voltado ao autor, sua integridade criativa e prerrogativa de explorar sua obra com exclusividade, com enfoque ao direito moral. (PALERMO, 2003; ROHRMANN, 2001)

Essas diferenças estão ligadas a estrutura jurídica da qual os direitos autorais se originam. Nos EUA vigora o sistema *Common Law*, onde os precedentes judiciais exercem importância extrema. Enquanto no Brasil vigora *Civil Law*, onde em que pese haver reconhecimento da jurisprudência, ainda se prioriza o positivismo baseado na norma. Ao analisar os julgados percebe-se claramente essa diferença. (PALERMO, 2003)

No Brasil, a Constituição Federal- CF, em seu art. 5º, inciso XXVII, garante aos autores o direito exclusivo de utilização, publicação ou reprodução de suas criações. A Lei n. 9.610/1998, conhecida como Lei de Direitos Autorais, regula as relações relativas às obras intelectuais e as criações de espírito, estabelecendo quais criações são passíveis de proteção, bem como os direitos inerentes à essa proteção. (GHESTI e ARAÚJO, 2016)

O art. 7º da Lei n 9.610/1998 define o escopo de proteção e prevê que são consideradas “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”. Já o art. 8º elenca o que não pode ser protegido pela lei de direito autoral, tais como “as ideias, procedimentos normativos, sistemas, métodos, projetos ou conceitos matemáticos como tais”. Com fundamento nesse último dispositivo há decisões judiciais que tem se posicionado no sentido de afastar o gênio criativo das receitas culinárias considerando-as apenas simples método de escolha e utilização de ingredientes. Em sentido diverso, há decisões que, em que pese afastar o direito autoral no caso analisado em concreto, vislumbra a possibilidade de se estender a proteção às receitas, desde que atenda o requisito de originalidade e represente a expressão da criatividade e subjetividade do cozinheiro. (MEDRADO, 2016; VALENTE, 2017)

Dada a insegurança quanto a proteção autoral das receitas, diversos restaurantes têm utilizado o segredo de negócio com intuito de garantir o sigilo de seus pratos, mantendo confidenciais certos ingredientes ou processos

de elaboração. (MEDRADO, 2016). Nesse sentido, para que se caracterize como tal o restaurante/autor deverá mantê-la em acesso restrito, ou seja, fora do alcance dos concorrentes; a receita deverá ser dotada de valor econômico intrínseco e ser submetida a certo sigilo, possibilitando, assim, que o autor desfrute de exclusividade sobre sua obra gastronômica por tempo indeterminado ou até que seus concorrentes, por meio de pesquisas, consigam a reprodução da mesma. Como exemplo pode-se citar o caso da receita da Coca-Cola, a qual é mantida em sigilo há várias décadas (BARBOSA, 2003; MAGALHÃES, 2000).

Segundo Valente (2017), outra forma de proteção alternativa seria a tentativa de registro do nome ou da apresentação visual da receita como marca, instituto previsto na Lei de Propriedade Industrial- LPI (Lei n. 9.279/96). Para isso, tanto os nomes das receitas, como os empratamentos necessitam apresentar originalidade e possibilitar que os consumidores distingam e identifiquem determinado cozinheiro ou restaurante por intermédio do nome ou imagem. Porém, ressalta Valente (2017) que essa proteção se estenderia somente ao nome ou aspecto visual do prato, não alcançando a receita em si.

Discute-se, ainda, sobre a possibilidade de proteção por intermédio da “repressão à concorrência desleal”, também prevista na LPI, pela qual é possível alegar que eventuais concorrentes estão ferindo as normas concorrenciais ao reproduzir pratos que são fruto do investimento intelectual e criativo de determinado *chef* ou restaurante. Ou ainda alegar violação de *trade dress*, que refere-se ao conjunto de elementos visuais distintivos da obra (VALENTE, 2017; SATO; MIURA, 2017; PINHEIRO; PANZOLINI, 2018).

A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – Abrasel-SP, em 2014 lançou o Registro de Receitas, Produtos e Serviços da Área de Gastronomia- REGGA. Trata-se de um serviço que concede aos profissionais da área gastronômica o registro de suas obras no intuito de “agregar valor e garantir a exploração de sua obra e criações assemelhadas”(ABRASEL,2014). Entretanto, isso não confere oficialmente o direito autoral posto que estes, no Brasil, apenas são conferidos pela Biblioteca Nacional, no entanto, a Abrasel, por meio de códigos de ética, códigos de conduta e normas próprias procura dar alguma segurança àqueles profissionais. Ressalta-se que no site do REGGA, até julho de 2018, constam apenas 23 receitas registradas (ABRASEL, 2018).

Medrado (2016), em seu trabalho de dissertação “o direito adentra a cozinha: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias”, entrevistou 20 conceituados *chefs* gastronômicos de diferentes regiões do Brasil acerca da proteção de suas receitas culinárias e do compartilhamento do conhecimento aplicado à elas e obteve como resposta que por um lado, há profissionais que já tiveram criações culinárias copiadas e entendem a conduta do copista como antiética, devendo ser coibida por todos que fazem parte do meio gastronômico. A falta de criatividade e inovação daqueles que se utilizam de receitas alheias sem referendar os criadores seria uma das razões para tal conduta. Por outro lado, há quem defenda que o compartilhamento de informações na culinária deveria ser a regra e incentiva o uso de suas receitas por seus funcionários como forma de aprimorar seus próprios conhecimentos.

Quanto à atribuição de proteção autoral às coletâneas de receitas, desde que preenchidos os requisitos necessários, não há discussão, posto que se trata de uma organização e/ou seleção dessas receitas, com previsão expressa na Lei n. 9.279/96 (art. 7º, XIII). Porém, a atribuição do direito autoral às receitas culinárias de forma individual ainda é tema controverso e pouco discutido na literatura nacional (MEDRADO, 2016).

Nos Estados Unidos, os direitos relativos ao autor estão previstos no Copyright Act 1976, Título 17, § 102 (a) que prevê que:

§ 102 (a) A proteção autoral se aplica, de acordo com este título, a obras originais, fixadas em qualquer meio de expressão tangível, já hoje conhecido ou desenvolvido posteriormente, por meio do qual eles possam ser percebidos, reproduzidos ou comunicados, diretamente ou mediante o auxílio de uma máquina ou dispositivo. Obras autorais incluem as seguintes categorias: (1) obras literárias; (2) obras musicais, incluindo as palavras que a acompanhem; (3) obras dramáticas, incluindo a música que o acompanhe; (4) obras pantomímicas e coreográficas; (5) obras pictóricas, gráficas e de escultura; (6) filmes e outras obras audiovisuais; (7) gravações de som; e (8) obras arquitetônicas. (*tradução livre*)

Assim como no Brasil, as receitas culinárias não estão taxativamente previstas no rol do § 102 (a) do Copyright Act (1976). Por isso, busca-se alternativas informais para garantir o respeito à autoria por meio da assinatura de Termos de Confidencialidade e da adoção de um Código de Ética entre os membros da categoria. Muitos *chefs* utilizam Acordos de Confidencialidade para evitar a apropriação indevida (CUNNINGHAM, 2009). Este é o caso da *International Association of Culinary Professionals* - IACP, uma associação internacional formada por cozinheiros em 1978 e que tem a finalidade de dividir experiências, conhecimento especializado, aconselhamento e apoio à categoria (IACP, 2011).

Ademais, nos EUA, por ser um tema debatido há mais tempo, há uma corrente na literatura afirmando a possibilidade de proteção às criações culinárias, desde que ultrapassem a mera disposição de ingredientes. Neste sentido, argumenta Buccafusco (2007, p 1156):

Se os tribunais mudarem seu foco para pratos originais como “Ostras e Pérolas”, e se eles entendessem o relacionamento apropriado entre o prato (o trabalho de autoria), a receita (o meio de fixação) e a técnica de cozimento (o processo ou procedimento), a cozinha começaria a se parecer muito mais com outras matérias sujeita a direitos de autor. Para ser protegidos, no entanto, os pratos devem ser suficientemente expressivos e não meramente funcionais combinações de gostos.

Meredith G. Lawrence (2011) defendem que, não obstante a aplicação do requisito de originalidade em receitas culinárias seja, na prática, difícil de aplicar, a proteção das receitas por meio do direito autoral é necessária, alegando que a criação requer investimentos e portanto, uma forma de garantia desses direitos.

Entretanto há quem entenda que a proteção autoral não é possível e que tal medida acabaria prejudicando a criação de novas receitas, a concorrência entre chefs e restaurantes e o lucro dos profissionais da culinária. (CUNNINGHAM, 2009).

As formas de proteção alternativas e as decisões dos tribunais que serão analisadas servem de parâmetro acerca da interpretação adotada ao longo dos anos e demonstram a fragilidade e ineficiência das normas vigentes quanto a proteção autoral de receitas culinárias.

3. METODOLOGIA

O presente estudo se classifica metodologicamente como descritivo e exploratório. Utilizou-se o método qualitativo, com enfoque indutivo na análise das informações por meio de pesquisa com utilização de fontes secundárias, tais como artigos científicos, teses, dissertações, sítios institucionais, livros e decisões judiciais.

Os dados foram obtidos por meio de pesquisa em base de dados como Scielo, Scopus e Social Science Research Network-SSRN (2018), bem como dos sites institucionais dos Tribunais de Justiça brasileiros e das Cortes Norte Americanas. Utilizou-se oito decisões judiciais, quatro brasileiras e quatro norte-americanas. Os julgamentos brasileiros foram ajuizados nos anos de 2002, 2005, 2011 e 2014. As decisões norte-americanas foram ajuizadas nos anos de 1924, 1996, 1998 e 2001. Os julgados aqui analisados se destinam a oferecer um panorama exemplificativo do entendimento judicial dos países em estudo e não tem a pretensão de exaurir todas as possibilidades, presentes neste cenário.

A seleção da jurisprudência no judiciário brasileiro se deu por inserção no site de pesquisa especializado em jurisprudência Jusbrasil (www.jusbrasil.com.br) de combinações das palavras propriedade intelectual/receitas culinárias/ receitas gastronômicas/ direito autoral. A pesquisa teve como resultado treze itens, sendo que cinco deles versavam sobre os mesmos processos. Das oito jurisprudências restantes, foram selecionadas apenas as 4 que tratavam especificamente de direito autoral de receitas culinárias/gastronômicas. Os outros 4 resultados dispensados tratavam sobre Marca, livros e tributos.

Quanto à seleção de jurisprudência norte americana, essa se deu por intermédio de pesquisa realizada no site de precedentes Law Justia (<https://law.justia.com/>) com combinações dos termos intellectual property / culinary recipes / gastronomic recipes / copyright. Apareceram aproximadamente 60 resultados, porém nem todos relativos a precedentes. Diante disso, com base nos artigos encontrados na revisão bibliográfica que trazia algum leading case, selecionamos os 4 mais emblemáticos e específicos sobre o tema e voltamos ao site Law Justia para acesso ao inteiro teor das decisões.

4. RESULTADOS

4.1 ANÁLISE DOS JULGADOS NACIONAIS

Ao realizar a busca sobre lides, contendo controvérsias sobre direitos autorais referentes às receitas culinárias, nos tribunais nacionais verificou-se que o assunto é escasso. Diante disso, decidiu-se analisar quatro casos nos quais de fato houve análise do judiciário quanto a possibilidade de se proteger ou não a propriedade intelectual das receitas. Os julgados são dos estados do Paraná, São Paulo e Espírito Santo.

O primeiro processo analisado trata-se da disputa entre a Chef Sra. Angelys de Abreu Abilhoa (autora) e o Restaurante Solimões (réu). A ação que foi julgada na justiça paranaense teve início em 2002, com cautelar de busca e apreensão de cardápios. Em 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. A autora alegou que houve descumprimento do contrato, pois o restaurante continuou utilizando as receitas após o prazo estipulado e, portanto, violou os direitos da autora e cometeu crime de plágio e contrafação por alteração de algumas receitas. Em defesa, o restaurante alegou que havia alterado as receitas antes mesmo do prazo

estipulado, que o Manual produzido pela Chef era somente uma coletânea de receitas retiradas da internet e que as afirmações eram inverídicas.

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.

O segundo caso foi julgado em última instância pelo Tribunal de Justiça de São Paulo e trata-se de ação ajuizada em 2005 por Marisa Barbacena Mendes contra Nett Comercial Importadora e Exportadora Ltda e outros. A autora buscava reconhecimento de autoria referente a 15 receitas elaboradas, bem como referente às traduções e adaptações de receitas argentinas e, ainda, requereu condenação por uso de imagem indevida. O fundamento dos pedidos tinha como base o entendimento que a criação das receitas, traduções e adaptações realizadas seriam consideradas criação de espírito.

Como forma de defesa, além de questões processuais, as empresas alegaram que a Sra. Marisa não criou qualquer receita, sendo sua participação limitada à entrega de lista de ingredientes e modo geral de preparo, o que afastaria a criação artística, literária ou científica, não sendo possível ser protegida pela Lei de Direitos Autorais.

O Juiz de primeiro grau, com base nos artigos 7º e 8º, da Lei nº 9.610/98, julgou improcedente o pedido da autora fundamentando que receitas não estariam no rol de proteção contida na lei, e, ademais, por se tratarem de receitas que ainda passariam pelo crivo de uma equipe profissional, que poderiam inclusive alterá-las, a autoria exclusiva das receitas restaria refutada, posto que foram criadas em conjunto com a equipe que analisava as receitas. Afirmou, ainda, que também não haveria possibilidade de reconhecer a proteção como obra literária, pois as receitas foram organizadas por outros profissionais contratados. Quanto à utilização de sua imagem, julgou que não houve qualquer violação.

Em segunda instância, a sentença foi confirmada pela 5ª Câmara Cível acrescentando que as receitas culinárias representam apenas métodos de preparo de alimentos, mediante apresentação de lista comum de ingredientes, portanto sendo excluída sua proteção com base no art. 8º, I, da Lei nº 9.610/98.

Como se pode depreender da análise, os julgadores não conferiram às receitas a possibilidade de proteção autoral, considerando-as apenas métodos de preparo.

O terceiro processo foi ajuizado em 2011, no Espírito Santo e trata-se de ação proposta por Aloha Alimentos Ltda contra Swell Sucos e Saladas. Com fundamento em suposta violação de direitos autorais, a autora alega que 3 saladas foram copiadas do seu cardápio pela ré. A autora requereu indenização por danos morais e materiais.

Em primeira instância, o pedido de indenização por danos materiais foi afastado, porém foi acolhido o pedido de violação de direito autoral, pois na interpretação do juiz a elaboração de receitas gastronômicas envolve o gênio criativo humano e, portanto, é devida a proteção de propriedade intelectual. Diante da violação, condenou a Swell ao pagamento de indenização por danos morais, bem como determinou a retirada das 3 saladas de seu cardápio. Já em segunda instância, os Desembargadores, em que pese entenderem que as receitas culinárias podem ser consideradas obras gastronômicas e, portanto, são passíveis de proteção, afastou a caracterização de violação pela ré ao não considerar as referidas saladas como obras gastronômicas, pois tratava-se apenas de reunião de ingredientes comuns, não existindo qualquer processo de criação, devendo ser consideradas apenas um método de escolha e organização de ingredientes.

Nesse caso, ambos os tribunais, tanto de primeiro, como de segundo grau, entenderam ser passíveis de proteção intelectual as receitas culinárias. Porém, em análise mais aprofundada, os Desembargadores de segundo grau decidiram que as receitas das saladas, objeto em análise, não poderiam ser consideradas obras gastronômicas e, portanto, não poderiam ser protegidas.

O quarto e último caso analisado é talvez o mais emblemático noticiado no Brasil, pois trata de ação ajuizada em 2014, também na Justiça de São Paulo e teve como autor Freddie Restaurante e como réu o renomado Restaurante Paris 6.

O autor ingressou com a ação visando o reconhecimento da inexistência de relação jurídica quanto a reparação de danos morais, posto que o Paris 6 havia enviado notificação extrajudicial solicitando que se abstinhasse de utilizar a marca mista Grand Gâteau Paris 6, bem como parasse de comercializar a referida sobremesa contendo o

conjunto de imagens e a identidade visual desta, haja vista a referida marca estar devidamente registrada pelo INPI.

O Restaurante Paris 6, juntamente com a contestação, apresentou reconvenção, reforçando os termos da notificação extrajudicial e alegando que Freddie estava infringindo direito de Propriedade Intelectual, requerendo ainda que o Restaurante Freddie pagasse indenização pelos prejuízos causados e pelo enriquecimento ilícito decorrente da venda do produto.

O Juízo de primeiro grau julgou procedente a inexistência de relação jurídica entre as partes, porém improcedente o pedido de indenização. Quanto à reconvenção proposta pelo Restaurante Paris 6, julgou-a totalmente improcedente. Em segunda instância a sentença foi mantida, acrescentando-se que o objetivo do registro de marca mista pelo Restaurante Paris 6 era a proteção da “criação” da receita, porém a receita da sobremesa não preenche os requisitos para proteção por não se tratar de uma invenção, não sendo nova ou original, mas apenas mero desdobramento da receita francesa conhecida mundialmente. O Desembargador afirmou que o intuito do Restaurante Paris 6 seria comercializar exclusivamente a receita, ou seja, patentear o que não é patenteável, tratando-se de desvirtuação do sistema de proteção da propriedade intelectual.

Assim, os julgadores entenderam que a sobremesa não apresentava o critério de inovação. Isso nos leva a concluir que, caso a receita preenchesse tal requisito, poderia ser ventilada a possibilidade de proteção.

4.2 ANÁLISE DOS JULGADOS INTERNACIONAIS

Assim como no Brasil, nos EUA também são relativamente escassas as demandas judiciais com o tema em discussão. No entanto, foram também selecionadas quatro decisões da Corte Americana nas quais o tema foi efetivamente tratado.

O primeiro caso, *Fargo Mercantile Co. u. Brechet & Richter Co.*, foi julgado pelo Tribunal de Apelação dos EUA pela Oitava Corte em 1924. A questão versava sobre a proteção de direitos autorais de receitas contidas no rótulo de um produto de néctar de frutas. Estando no rótulo, incluídas as receitas, protegido pelo Escritório de Patentes dos Estados Unidos, criou-se amplo debate sobre se o rótulo estaria também protegido pela Lei de Direito Autoral de 1909 (*1909 Copyright Act*), lei vigente à época (GOLDMAN, M., 2013).

O Tribunal desconsiderou as demais informações contidas no rótulo, tais como: emblemas, nome do fabricante e propagandas e analisou a parte referente às receitas contidas no rótulo. Decidiu que se tratava de uma composição original da culinária, merecendo, portanto, a proteção do direito autoral não obstante o meio sobre o qual vinha impresso. Segundo o Juiz Booth “*se impresso em uma única folha, ou como um livreto, estas receitas poderiam, sem dúvida, ter direitos autorais, e não vemos razão pela qual essa proteção deve ser negada, simplesmente porque são impressos e usados como rótulos*”. (GOLDMAN, M., 2013)

Importante ressaltar que a lei vigente ao tempo do julgamento (*1909 Copyright Act, Sec. 4¹*) previa a extensão dos direitos autorais a todos os escritos do autor, ao passo que a previsão atual é de proteção às obras autorais originais, o que acaba por restringir mais o escopo de alcance da lei.

Outro emblemático caso foi julgado em 1996, desta vez pelo Tribunal de Apelação dos EUA pela Sétima Corte. Refere-se a *Publications International, Limited v. Meredith Corp. Meredith Corp²*. obteve registro autoral do livro de receitas “*Discover Dannon—50 Fabulous Recipes With Yogurt*”. O livro traz receitas utilizando o Dannon yogurt. O registro obtido é para “trabalho coletivo” ou “compilação” e alegou que o acusado, *Publications Internacional, Limited*, utilizou-se de doze publicações contidas no “Discover”, violando, portanto, seus direitos autorais (ENGHAGEN, L.K, 2011).

Num primeiro momento, o Tribunal Distrital deferiu a proteção dos direitos autorais da receita, no entanto, a *Publication Internacional* argumentou junto ao Tribunal de Apelação da Sétima Corte que os direitos autorais de Meredith se estendiam apenas ao trabalho como uma compilação, e não às receitas em sua forma individualizada.

O Tribunal de Apelação alterou o entendimento, sob o argumento de que os elementos da compilação devem conter pelo menos os mínimos requisitos da proteção exigida para o direito autoral, caso contrário, não seriam passíveis de proteção por tratar-se de mera lista de ingredientes e instruções a respeito de como combiná-los, além de não conterem elaboração expressiva sobre os componentes funcionais que pudessem culminar na elaboração de uma receita original, estando portanto desprotegidas pelo direito autoral. Ressalta-se que o Tribunal de Apelação menciona que o fato de rever a liminar não determina o seu posicionamento sobre ser ou não possível a proteção da receita, apenas analisa o caso em tela e decide no sentido das receitas não preencherem os requisitos mínimos de expressão criativa. Vê-se que diferente do entendimento do Tribunal de Apelação da

¹ “SEC. 4. That the works for which copyright may be secured under this Act shall include all the writings of an author.” <https://www.copyright.gov/history/1909act.pdf> acessado em julho 2018.

² <https://law.justia.com/cases/federal/appellate-courts/F3/88/473/486900/> > acesso em julho 2018

Oitava Corte, no qual o foco era o formato válido para se entender a proteção, aqui a proteção é tratada sob ponto de vista de compilações e de receitas individuais.

O caso *Lambing v. Godiva Chocolatier*, ocorrido em 1998, retratado por Kaufman (2008, p.5), refere-se à disputa processual entre *Plaintiff Lambing* e *Godiva Chocolatier, Inc.* Esta última teria infringido direitos autorais sobre a receita de uma trufa conhecida como “*David’s Trinidad*”. O Tribunal de Apelação da Sexta Corte decidiu que receitas estão excluídas da proteção de direitos autorais de acordo com o parágrafo 102 (b).

Em última análise, tem-se o caso *D. Barbour v. Head. Plaintiff Barbour*³, iniciado em 2001, e que obteve registro autoral do livro culinário “*Cowboy Chow*”. Alguns anos depois da concessão deste registro, a *Defendant Head* e a *Defendant Penfield* copiaram quase na íntegra as receitas contidas no livro, publicando-as, respectivamente, numa revista na internet e num livro de receitas. Estes últimos alegaram que as receitas contidas no “*Cowboy Chow*” tratavam-se de meros processos e procedimentos, não abarcados pela proteção do parágrafo 102 (b) da lei de direitos autorais americana.

No entanto, o Registro de Direitos Autorais, em Carta escrita e juntada ao processo esclareceu que, em que pese a listagem de ingredientes em receitas, fórmulas, componentes ou orientações não serem objetos de proteção, quando a receita ou fórmula for acompanhada de expressão literária substancial na forma de explicações ou direções, ou quando há uma combinação de receitas, como num livro de receitas, pode haver base para proteção autoral (GOLDMAN, 2013).

A questão em debate, era se nessa compilação ou trabalho literário as receitas poderiam individualmente ser consideradas suficientemente expressivas para saírem do enquadramento do parágrafo 102 (b). Apesar do interesse dos réus em retirar a questão do referido parágrafo, o Tribunal de Apelação da Quinta Corte entendeu que algumas receitas continham informações além de listagem de ingredientes e forma de fazê-lo, pois possuíam informações suficientemente expressivas e, portanto, protegidas pelo direito autoral. (CIANI, J. 2015)

Interessante observar que no caso em tela, o próprio Tribunal da Quinta Corte mencionou o caso de *Publications International, Limited v. Meredith Corp. Meredith Corp.*, deixando claro que, diferente do julgamento realizado pela Sétima Corte, as receitas de D. Barbour tinham um diferencial que possibilitava a proteção.

Como se pode observar, tanto o Judiciário brasileiro como o dos EUA encontram dificuldades em definir o escopo da proteção de receitas pelo direito autoral, especialmente ao tentar diferenciar as receitas que caracterizam mera junção de ingredientes das receitas que poderiam ser consideradas verdadeiras obras gastronômicas, e portanto, passíveis de proteção autoral.

5. CONCLUSÃO

É inegável o papel que a gastronomia exerce na sociedade. Rotineiramente pessoas sentam em volta de mesas com intuito de apreciar os mais variados sabores constantes na culinária mundial. Os programas que figuram a comida no papel principal crescem e ganham audiência de milhares de pessoas, seja como forma de entretenimento ou com o objetivo de aprender receitas novas e mais elaboradas.

Diante disso, a ausência de previsão legal expressa quanto à proteção intelectual de receitas culinárias pelos ordenamentos jurídicos dos EUA e do Brasil acaba por trazer insegurança jurídica aos *chefs* e restaurantes que desejam impedir concorrentes de utilizar, sem autorização, suas criações gastronômicas.

De forma geral, a doutrina tem defendido que a subjetividade da norma possibilitaria uma interpretação favorável à proteção das obras gastronômicas, desde que preenchidos os requisitos mínimos de criatividade, inventividade e inovação na criação.

Por outro lado, os Tribunais ainda não formaram entendimento pacífico sobre a possibilidade de aplicação dos direitos autorais às obras gastronômicas. Diante disso, àqueles que desejam ver suas criações protegidas tentam, de forma paliativa, a proteção por meios alternativos que nem sempre cumprem com o objetivo almejado.

A tendência ao sigilo das receitas pode acarretar impedimento na transferência de tecnologia e *know-how*, posto que normalmente a receita e o modo de preparo ficam restritos ao criador, o que para determinado restaurante pode ser desejável, porém, para indústria alimentícia não é interessante, considerando que se forma uma certa reserva de profissionais técnicos.

A questão ainda permanece em aberto, tanto no Brasil como nos EUA, necessitando de análises mais aprofundadas a respeito do assunto, bem como alteração da legislação a fim de acomodar o tema às normas vigentes.

³ <https://law.justia.com/cases/federal/district-courts/FSupp2/178/758/2509787/> > acesso em 26 de julho 2018

REFERÊNCIAS

- ABRASEL. **Abrasel-SP – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes lança INPI gastronômico REGGA - Registro de Receitas, Produtos e Serviços da Área de Gastronomia garante o direito autoral dos profissionais do setor.** São Paulo, 6 de agosto de 2014. Disponível em: <http://www.sp.abrasel.com.br/noticias/1769-abrasel-sp-associacao-brasileira-de-bares-e-restaurantes-lanca-inpi-gastronomico-regga-registro-de-receitas-produtos-e-servicos-da-area-de-gastronomia-garante-o-direito-autoral-dos-profissionais-do-setor> >. Acesso em: 30 jul. 2018.
- ABRASEL. **REGGA - Registro de Receitas, Produtos e Serviços da Área de Gastronomia.** São Paulo. Disponível em: <http://www.sp.abrasel.com.br/regga> > Acesso em: 30 jul. 2018
- BARBOSA, D. B. **Uma introdução à propriedade intelectual.** Rio de Janeiro: Lumen Júris; 2003.
- BENEMANN, N. W.. **Estética e experiência do gosto:** contribuições para o debate sobre paladar, gastronomia e arte”. 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/view/5937>>. Acesso em 26 jul. 2018.
- BRASIL. **Lei No. 9610 de 14 de fevereiro de 1998.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9610.htm> Acesso em jul 2018.
- BRASIL. **Lei No. 9279 de 14 de maio de 1996.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm .> Acesso em jul 2018.
- BRASIL. Tribunal de Justiça do Paraná. Apelação Cível No. 703.043-1, da 5ª Vara Cível do Foro Central da Comarca de Metropolitana de Curitiba- PR APELANTE (1): ANGELYS DE ABREU ABILHOA APELADA (1): RESTAURANTE SOLIMÕES LTDA E OUTROS^{SEP}APELANTE (2): RESTAURANTE SOLIMÕES LTDA E OUTROS^{SEP}APELADA (2): ANGELYS DE ABREU ABILHOA. Curitiba, abril de 2013. Disponível em: https://projudi.tjpr.jus.br/projudi_consulta/ > acesso em 27 de jul 2018.
- BRASIL. Tribunal de Justiça de São Paulo. Apelação no 0211474-05.2005.8.26.0100, da Comarca de São Paulo, em que é apelante MARISABARCENA MENDES sendo apelados NETT COMERCIAL IMPORTADORA EEXPORTADORA LTDA e LUA DO BRASIL EDITORA COMERCIALIMPORTADORA E EXPORTADORA LTDA. São Paulo, 2012. Disponível em: <https://esaj.tjsp.jus.br/cpopg/show.do?processo.codigo=2SZX5UN2Q0000&processo.foro=100&conversationId=&dadosConsulta.localPesquisa.cdLocal=-1&cbPesquisa=NMPARTE&dadosConsulta.tipoNuProcesso=UNIFICADO&dadosConsulta.valorConsulta=MARISA+BARCENA+MENDES+&chNmCompleto=true&uuidCaptcha=&paginaConsulta=1> > acesso julho 2018.
- BRASIL. Tribunal de Justiça do Espírito Santo. Apelação Cível: 00153824620118080035. Apelante: Swell Sucos e Saladas. Apelado: Aloha Alimentos LTDA ME. Relator Jorge Henrique Valle Santos. Vitória, 18 de julho de 2017. Disponível em: <https://tj-es.jusbrasil.com.br/jurisprudencia/482792876/apelacao-apl-153824620118080035> >. Acesso em julho 2018.
- BRASIL. Tribunal de Justiça de São Paulo. Apelação no 1114716-29.2014.8.26.0100, da Comarca de São Paulo, em que é apelante/apelado A1 COMÉRCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA., são apelados/apelantes GELATERIA E FORNERIA ME-LTDA. (FREDDIE RESTAURANTE), CASEM MAZLOUM e NADIR MAZLOUM. São Paulo, 2016. Disponível em: <https://tj-sp.jusbrasil.com.br/jurisprudencia/387628151/apelacao-apl-11147162920148260100-sp-1114716-2920148260100/inteiro-teor-387628166>
- BUCCAFUSCO, C. On the Legal Consequences of Sauces: Should Thomas Keller's Recipes Be Per Se Copyrightable? (September 12, 2006). Chicago-Kent Intellectual Property, Science & Technology Research Paper No. 09-017; Cardozo Arts & Entertainment Law Journal, Vol. 24, No. 1121, 2007. Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=923712> >Acesso em jul 2018.
- CUNNINGHAM, E.. **Protecting Cuisine Under the Rubric of Intellectual Property Law:** Should the Law Play a Bigger Role in the Kitchen?, 9 J. HIGH TECH. L. 21, 49–50 (2009).
- ENGHAGEN, L.K, 2011. Copyright infringement and medieval apple pie: protecting recipes using copyright law. **Electronic journal of hospitality legal, safety and security research.** Vol. V, 19 pages, 2011. Disponível em: https://hospitalitylawyer.com/wp-content/uploads/VolumeV_Article3.pdf Acesso em 27 de jul 2018.
- EUA. **Copyright Act de 1976.** Disponível em: <https://www.copyright.gov/title17/> > Acesso em: 26 jul. 2018.
- FONSECA, Y. I.. O reconhecimento histórico dos direitos do autor e sua proteção internacional. In: **Âmbito Jurídico**, Rio Grande, XIV, n. 93, out 2011. Disponível em: http://www.ambitojuridico.com.br/site/index.php?n_link=revista_artigos_leitura&artigo_id=10579>. Acesso em jul 2018
- FREY, Bruno. **La economía del arte.** Barcelona: La Caixa, 2000. 225 p.
- GHESTI, G.F, ARAÚJO, L.P. **Direito Autoral.** Universidade De Brasília. Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico- CDT/UnB [Recurso eletrônico on-line] Organização: Grace Ferreira Ghesti. Brasília, 2016. Disponível em: <http://cdt.unb.br/pdf/programaseprojetos/nupitec/Direito%20Autoral-SITE.pdf> > acesso em julho 2018.

IACP Code of Ethics, **INT'L ASS'N CULINARY PROF.** (2011), Disponível em: <https://www.iacp.com/> > Acesso em: 29 de jul. de 2018.

KAUFMAN, C. K. **Recipes and Dishes: What Should Be Copyrightable?** Published in Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 2009. Disponível em : https://www.academia.edu/1149243/Recipes_and_Dishes_What_Should_Be_Copyrightable. Acesso em 27 de jul de 2018.

LAWRENCE, M. G. **Edible Plagiarism: Reconsidering Recipe Copyright in the Digital Age.** 2011. Disponível em: <http://www.jetlaw.org/journal-archives/volume-14/volume-14-issue-1/edible-plagiarism-reconsidering-recipe-copyright-in-the-digital-age/> >. Acesso em julho 2018.

MAGALHÃES, K. B. Proteção Legal aos Segredos de Negócios. **Revista da EMERJ**, v. 3, n12, pg. 75-80. Rio de Janeiro, 2000.

MARTINEZ, R. C. M. . **Creatividad Gastronómica: “La creatividad es fácil, lo difícil es tener la idea - Ferrán Adrià y otros ejemplos creativos”.** 2013. Disponível em: https://ddd.uab.cat/pub/ruta/ruta_a2013m12n5/ruta_a2013m12n5a5.pdf Acesso em jul 2018.

MEDRADO, André Rivail. **O direito adentra a cozinha: estudo sobre a proteção autoral de criações culinárias.** São Paulo, 2016. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/17245/Andr%C3%A9%20Rivail%20Medrado%20-%20MESTRADO%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 27 jul. 2018.

OSHIMA, F. Y et al. **Todo mundo quer ser chef.** Disponível em: <https://epoca.globo.com/vida/vida-util/gastronomia-e-estilo/noticia/2014/11/todo-mundo-quer-ser-bchefb.html> > Acesso em: 26 jul. 2018.

PALERMO, F. K. O.. Elementos de comparação entre copyright e direito do autor. **Revista Jus Navigandi**, ISSN 1518-4862, Teresina, ano 8, n. 62, 1 fev. 2003. Disponível em: <https://jus.com.br/artigos/3757> > Acesso em: 27 jul. 2018.

PINHEIRO, A. P. PANZOLINI, C. D. **Direito Autoral e gastronomia.** Protegendo receitas. Periódico on line. 2018. Disponível em: <http://www.migalhas.com.br/PI/99,MI280810,51045-Direito+Autoral+e+gastronomia+protegendo+receitas> . acesso em jul. 2018.

ROHRMANN, C. A.. A proteção dos direitos autorais nos estados unidos em face da digitalização: o caso Napster. **Revista da Faculdade de Direito Milton Campos**, Volume 8, pag. 133-150, 2001. Disponível em: <http://egov.ufsc.br/portal/conteudo/prote%C3%A7%C3%A3o-dos-direitos-autorais-nos-estados-unidos-em-face-da-digitaliza%C3%A7%C3%A3o-o-caso-napster> . Acesso jul 2018.

SATO, L. MIURA, A. **O lado gourmet da propriedade intelectual: A proteção das criações gastronômicas.** Periódico *online*. 2017. Disponível em: <https://www.jota.info/opiniao-e-analise/artigos/o-lado-gourmet-da-propriedade-intelectual-26032017> . Acesso em jul. 2018.

VALENTE, L. G.. Não há regras claras sobre proteção de receitas gastronômicas no Brasil. **Revista Consultor Jurídico.** 2017. Disponível em: <https://www.conjur.com.br/2017-set-07/luiz-valente-possivel-protoger-receitas-gastronomicas-brasil> , acesso em jul 2018.

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION – WIPO. **WIPO Intellectual Property Handbook.** 2. Ed. Geneva: Wipo Publication, 2004. 488 p. Disponível em: http://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/intproperty/489/wipo_pub_489.pdf. Acesso em: 26 jul. 2018.