SÉRGIO LUIZ DE ALMEIDA RIBEIRO

DIREITO À MESA
FUNDAMENTOS DO DIREITO GASTRONÔMICO

LUALRI EDITORA

2026

LUALRI EDITORA ME
SERGIO LUIZ DE ALMEIDA RIBEIRO
Diretor Responsável
Telefone: 11-960779605
E-mail: sergio@lualri.adv.br

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS. Proibida a reprodução total ou parcial, por qualquer meio ou processo, especialmente por sistemas gráficos, microfílmicos, fotográficos, reprográficos, fonográficos, videográficos. Vedada a memorização e/ou a recuperação total ou parcial, bem como a inclusão de qualquer parte desta obra em qualquer sistema de processamento de dados. Essas proibições aplicam-se também às características gráficas da obra e a sua editoração. A violação dos direitos autorais é punível como crime (art. 184 e parágrafos do Código Penal) com pena de prisão e multa, busca e apreensão e indenizações diversas (arts. 101 a 110 da Lei nº 9.610, de 19.02.1998, Lei dos Direitos Autorais).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Ribeiro, Sérgio Luiz de Almeida
Direito à mesa: fundamentos do direito gastronômico / Sérgio Luiz de Almeida Ribeiro. -- São Paulo : Lualri Editora, 2026.

ISBN 978-65-87136-10-3

1. Direito à alimentação - Brasil 2. Gastronomia - História 3. Segurança Alimentar e Nutricional, SAN - Brasil I. Título.

26-378160.0 CDD-637.181

Índices para catálogo sistemático:

1. Direito à alimentação : Segurança alimentar : Agricultura e tecnologia 637.181

Aline Graziele Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

ISBN: 978-65-87136-10-3

9 786587 136103

Este livro é dedicado à memória das minhas tias Izabel e Maria, da queria amiga Tereza Calixto e da minha orientadora de mestrado, a professora Thereza Arruda Alvim.

NOTA DO AUTOR

Esta obra possui natureza fundacional cujo propósito é inaugurar, no Brasil, o debate em torno do Direito Gastronômico, aqui denominado como Direito à Mesa.

Não se pretendeu oferecer uma sistematização definitiva ou uma teoria geral acabada das relações jurídicas que envolvem a alimentação humana e a criação gastronômica. Este ensaio é, ao mesmo tempo, modesto e ambicioso. Modesto porque não pretende esgotar o tema, ambicioso porque busca demonstrar que institutos jurídicos hoje dispersos no ordenamento brasileiro podem ser compreendidos sob uma unidade metodológica própria, além de provocar uma releitura da tutela autoral da criação gastronômica diante das transformações introduzidas pela economia digital, marcada pelo compartilhamento de bens, conhecimentos e experiências.

Este livro não pretende encerrar o debate sobre o Direito Gastronômico. Ao contrário, pretende iniciá-lo. Direito à Mesa nasce como uma proposta de oferecer um referencial brasileiro para um campo que, embora já presente na realidade social, cultural e normativa, ainda não recebeu tratamento dogmático sistemático.

Se este ensaio conseguir despertar novas pesquisas, fomentar o diálogo acadêmico multidisciplinar e estimular a construção de uma dogmática própria para o Direito Gastronômico, seu principal objetivo estará cumprido.

Registro meu agradecimento aos professores Walter Piva Rodrigues e Eduardo Arruda Alvim pelo constante incentivo acadêmico, pela generosidade intelectual, pelo carinho que sempre demonstraram ao longo da minha trajetória e, sobretudo, pela confiança depositada neste projeto.

Sérgio Luiz de Almeida Ribeiro

PREFÁCIO

Sérgio L. de Almeida Ribeiro tornou-se Mestre pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, em 2013, sob a orientação da saudosa Processualista Professora Thereza Celina Diniz de Arruda Alvim, defendendo a dissertação sobre "Habeas Data tutela jurisdicional da privacidade. Aspectos Processuais", tendo em seguida frequentado vários Congressos e Universidades de diferentes países, inclusive, frequentando as disciplinas que eu apresentei no Curso de Pós-graduação da USP.

Ultimamente, tem-se especializado na Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação e nessa condição acaba de submeter o seu livro "Direito à Mesa – Fundamentos do Direito Gastronômico" à minha leitura, honrando-me na condição de autor do Prefácio.

À primeira vista, o Acadêmico Sérgio Almeida Ribeiro parte da assertiva de que "Direito Gastronômico não precisa ser inventado, ele precisa ser sistematizado".

Passa a definir os "três pilares" que amparam essa sistematização, a saber: [a] uma "constatação empírica" indicando a pluralidade de ordens normativas que o abrangem – a Constituição Federal, os Tratados Internacionais de Direitos Humanos, o Regulamento 178/2002, normas privadas do nutricionismo, os registros do IPHAN e da UNESCO, a Lei de Direitos Autorais, normas sociais das comunidades gastronômicas que precisam ser integradas sob o título do "fenômeno gastronômico"; [b] o "método" que serve como único modelo analítico [transconstitucionalismo] "capaz de descrever com precisão a estrutura normativa em que o "Direito à Mesa" já opera e, por último, [c] "autonomia do campo", afirmando que o Direito Gastronômico não substitui o "Food Law", o Direito do Consumidor, o Direito Autoral ou o Direito Cultural. O Direito sobre o qual discorra "os articula".

Sérgio Almeia Ribeiro ressalta que os juízes brasileiros precisam adotar a hermenêutica correta para a "releitura" do art. 7º da Lei 9610/98 e para isso vale o "diálogo transconstitucional" com a jurisprudência europeia reproduzida no livro.

Mais adiante, o autor deste desafiador livro espera que os Tribunais sintam que há "fontes auxiliares de interpretação" que já oferecem ao julgador brasileiro ferramentas necessárias para uma tutela adequada da criação gastronômica "entre elas o diálogo transconstitucional com cortes europeias".

Lança, também, um convite à "comunidade acadêmica" no sentido de que possa aprofundar-se no tema porquanto este livro detém, sem exclusividade, os conhecimentos básicos.

Há apelo aos profissionais ["chefs, cozinheiros, confeiteiros, sommeliers, pesquisadores culinários e todos os que integram a cadeia criativa gastronômica"] para entenderem que "este livro não foi escrito sobre vocês, mas para vocês".

Ouso dizer que vale a pena ler o livro, concordando com seu autor, o acadêmico Sérgio Almeida Ribeiro, que a "gastronomia é, ao mesmo tempo, necessidade e prazer, tradição e inovação, patrimônio coletivo e criação individual, mercadoria e expressão artística".

Walter Piva Rodrigues

Professor Doutor do Departamento de Direito Processual no regime sênior da Faculdade de Direito da USP; Desembargador pelo quinto constitucional aposentado do Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo; Advogado em São Paulo.

SUMÁRIO

Direito à Mesa: Fundamentos do Direito Gastronômico

NOTA DO AUTOR **7**

PREFÁCIO **9**

SUMÁRIO **11**

INTRODUÇÃO 17

APERITIVO – DA GASTRONOMIA AO INTERESSE JURÍDICO

CAPÍTULO 1 – A Relevância Sociológica da Gastronomia 23

1.1. Rituais da mesa 23

1.1.1. Banquetes 23

1.1.2. O reinado de Luís XIV 25

1.2. Revolução Francesa 26

1.3. Gastronomia como identidade nacional 29

CAPÍTULO 2 – Comida, Poder, Religião e Civilização 33

2.1. A alimentação além de uma necessidade fisiológica 33

2.2. Droit de ban 36

2.3. A comida como status de um modelo social 37

2.4. Os santos padroeiros gastronômicos 39

2.4.1. História de Santa Blandina e São Lourenço 40

2.4.2. O milagre da aveia e a história dos santos padroeiros dos chefs 41

2.4.3. A profissão de fé 43

2.4.4. Epílogo dos santos padroeiros 44

2.5. A Sacralização 46

CAPÍTULO 3 – Gastronomia como Fato Cultural 49

3.1. As veredas culturais da gastronomia e suas repercussões no Direito ... 49

3.2. A concepção de um patrimônio alimentar, suas vertentes e a preocupação jurídica de preservar aspectos culturais imaterial 51

CAPÍTULO 4 – O Despertar Jurídico da Gastronomia.....55

PRATO DE ENTRADA – O Direito à Mesa como Direito Fundamental

CAPÍTULO 5 – O Direito Humano à Alimentação 59
5.1. As primeiras ideias jurídicas para uma alimentação adequada.....59

CAPÍTULO 6 – Para Entender o Food Law.....65
6.1. Das fraudes econômicas mediante adulteração de alimentos nos EUA e as primeiras regulamentações alimentares 65
6.2. O fortalecimento contemporâneo do Food Law 67
6.2.1. O General Food Regulations 2004 68
6.2.2. O Regulamento (CE) 178/2002.....69
6.2.2.1. O caso Cassis de Dijon.....71
6.2.2.2. Transformação jurídica e regulatória na Europa com a crise da Bovine Spongiform Encephalopathy – BSE.....73
6.2.2.3. O que é o Regulamento (CE) 178/2002 74
6.2.3. Notas conclusivas 77

CAPÍTULO 7 – Segurança Alimentar e Função Social da Alimentação ..79
7.1. As dimensões da alimentação adequada.....80
7.2. O que é Direito a uma alimentação saudável.....82
7.3. Noção de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) 84
7.4. A função social da alimentação adequada.....87
7.5. O Direito Fundamental da Alimentação Adequada no Brasil 91

CAPÍTULO 8 – Direito à Mesa como Realidade Jurídica Brasileira 93
8.1. A gastronomia hospitalar como expressão do Direito à Mesa no campo da saúde 93
8.2. Alimentação adequada e terapia nutricional 97
8.2.1. A negativa de cobertura pelos planos de saúde..... 98
8.2.2. O papel do Estado no fornecimento de terapia nutricional na visão do Judiciário 100
8.3. O objeto estranho no alimento 103

CAPÍTULO 9 – Consumismo e Nutricionismo: a Tormentosa Questão do Saber Comer 107
Introdução 107
9.1. A era moderna e o dilema do saber alimentar-se 108
9.2. Nota conclusiva do capítulo 111

CAPÍTULO 10 – O Patrimônio Gastronômico 113
10.1. Necessidade de tutelar o patrimônio alimentar..... 113
10.2. Consequências internas e externas do reconhecimento do Repas Gastronomique des Français pela Unesco..... 113
10.3. Do patrimônio gastronômico e suas ramificações 115
10.3.1. Instrumentos jurídicos de proteção do patrimônio gastronômico 117
10.4. Os patrimônios gastronômicos brasileiros registrados no IPHAN... 119
10.4.1. Ofício das Baianas do Acarajé 119
10.4.2. O Queijo Artesanal Mineiro 120
10.4.3. A Cajuína Piauiense 121
10.4.4. Tradições doceiras da região de Pelotas e Antiga Pelotas 122
10.5. Nota conclusiva do capítulo 123

PRATOS PRINCIPAIS

CAPÍTULO 11 – O Transconstitucionalismo e sua Repercussão 127
11.1. Considerações iniciais 127
11.2. As conexões globais e o surgimento da concepção transconstitucional 128
11.3. Relação do Transconstitucionalismo com os Direitos Humanos 130
11.4. As principais correntes transconstitucionais 131
11.4.1. O modelo transconstitucional de Marcelo Neves 132
11.5. O transconstitucionalismo como fio condutor do Direito à Mesa 134
11.5.1. Como método de leitura das lacunas 134
11.5.2. Como fundamento da autonomia do campo 134
11.5.3. Como proteção da criação gastronômica individual 135
11.5.4. Como fundamento da soberania alimentar transnacional 135
11.6. Notas conclusivas 136

CAPÍTULO 12 – Da Propriedade Intelectual Gastronômica 139
12.1. Das primeiras considerações 139
12.2. A relação da gastronomia com a propriedade intelectual 142
12.3. Consideração final 142

CAPÍTULO 13 – Do Direito Autoral Gastronômico 145
13.1. Dilema da proteção autoral gustativa e das receitas: o predomínio das normas 145
13.2. Caminhos para os tribunais brasileiros compreenderem melhor a criação 147
CAPÍTULO 14 – A Questão da Originalidade 155
14.1. A originalidade da receita 155
14.1.1. A questão dos requisitos de identificação e originalidade para tutela autoral gustativa 157
14.2. As receitas como objeto de tutela autoral 157
14.3. A criação gustativa e proteção das obras do sabor 159
14.3.1. As qualidades do gosto 159
14.3.2. Medição das características alimentares pelo aparelho sensorial . 161
14.3.3. A tutela jurídica gustativa pelo aroma ou pelo olfato 163
14.4. O caso Levola Hengelo 164
14.5. Fatores que contribuem para um entendimento favorável a tutela autoral gustativa 164
CONSIDERAÇÕES FINAIS 169
BIBLIOGRAFIA 173

INTRODUÇÃO

O presente trabalho sustenta que o gosto é fenômeno cultural e que determinadas categorias clássicas do Direito, notadamente o Direito Autoral, precisam ser funcionalmente interpretados

Ao longo deste livro será demonstrado que a gastronomia transcende a simples técnica de preparar e consumir alimentos. Mais do que isso, ela se apresenta como expressão do espírito do tempo, por meio da qual se tornam perceptíveis transformações culturais, sociais, econômicas, negociais e políticas.

Nesse sentido, a gastronomia pode ser compreendida como uma linguagem histórica e socialmente situada, presente em diferentes épocas da história mundial, com especial destaque para a tradição francesa, que serve como ponto de referência deste ensaio.

Diante dessa complexidade, o direito não pode permanecer alheio a esse universo. Todavia, a inserção do Direito no campo gastronômico exige uma abordagem que ultrapasse seus limites tradicionais, demandando uma análise multidisciplinar que dialogue com áreas como Nutrição, Economia, História das Artes e Sociologia, além de exigir a compreensão das dinâmicas próprias do ambiente criativo.

O modelo brasileiro de Direito Gastronômico desenvolvido nesse trabalho, simbolicamente denominado como Direito à Mesa, englobará questões de direito público (alimentação adequada, segurança alimentar etc.), como também questões de direito privado (proteção autoral da criação culinária/gastronômica). Para tanto, os modelos comparativos serão o *Food Law* (campo jurídico relacionado ao universo alimentar e econômico nos sistemas anglo-saxônicos), justamente por regular a cadeia alimentar, desde a produção até o consumo, mediante um diálogo multidisciplinar.

O alimento, como expressão humana, vai além de ser um produto, como é o tratamento que lhe é dado no modelo anglo-saxônico, ou seja, não é meramente instrumento, mas expressão da própria experiência humana.

Por outro lado, no âmbito do direito privado, pontos da gastronomia relacionados com a cultura, identidade, criação e dignidade, terá como fonte de inspiração central, o tratamento jurídico dado pela França, aqui denominado como *Loi Gastronomique*, sem prejuízo de análise do tratamento jurídico dado por outros países europeus.

Isso porque, na esfera de Direito Público, a dimensão cultural – tal como é no modelo *food law* - é secundária e a proteção autoral é periférica. Já no Direito Privado, no âmbito do *Loi Gastronomique,* a dimensão cultural é fundante e a tutela autoral central.

No âmbito desse ensaio, a parte que se relaciona com o Direito Público há predominância regulatória em torno da dignidade da pessoa humana, alimentação adequada, segurança e soberania alimentar; ao passo que, no que tange ao Direito Privado, a predominância é cultural/autoral (originalidade, criação gustativa, tutela autoral, propriedade intelectual).

O que se pretende nesse trabalho é demonstrar que o direito gastronômico brasileiro não é uma variante do *Food Law*, tampouco do *Loi Gastronomique,* mas que em alguns aspectos bebe de suas fontes.

O Direito à Mesa (Direito Gastronômico) brasileiro é uma construção própria, híbrida, funcional e transdisciplinar, que dialoga com modelos estrangeiros sem se confundir com eles.

FIGURA 1 – DELIMITAÇÃO CONCEITUAL DO DIREITO À MESA



Outrossim, o Direito à Mesa também se aproxima daquilo que a doutrina norte-americana compreende como articulação funcional de disciplinas jurídicas aplicadas à realidade econômica da gastronomia (*business-focused combination of legal disciplines)*.

Essa incursão jurídica no universo da gastronomia comparada, revela que no ordenamento jurídico brasileiro existem lacunas normativas – sejam elas legislativas, e jurisprudenciais – especialmente no que se refere a produção, circulação e criação gastronômica – bem como insuficiência doutrinária acerca do tema. Soma-se a isso a necessidade de se firmar a compreensão de que o Direito à Mesa, como direito fundamental, reconhecido na Declaração Universal dos Direitos Humanos e com o advento da globalização, ganhou contornos transnacionais.

O livro tem como proposta mostrar que o modelo de Direito Gastronômico brasileiro é fulcrado em alguns institutos jurídicos existentes no ordenamento e inspirado na *Loi Gastronomique* francesa, como também no *Food Law,* que por outras palavras significa dizer que o Direito à Mesa utiliza institutos existentes, mas exige releitura funcional.

Importante destacar que o glamour frequentemente associado à culinária não deve ser confundido com ostentação ou exclusão social. Ao contrário, a gastronomia constitui um meio de preservação das raízes culturais de um povo e uma forma de expressão de sua dignidade. Mais do que uma manifestação artística, o ato de alimentar-se revela uma dimensão jurídica essencial, na medida em que se relaciona diretamente com a condição humana.

Nesse contexto, o Direito à Mesa ultrapassa os limites do prazer sensorial, projetando-se como elemento estruturante de direitos fundamentais e de organização social.

Por fim, diante das considerações acima, este livro se propõe a analisar o direito gastronômico sob a perspectiva transnacional, seja no âmbito da alimentação adequada, como também no que se refere à proteção autoral, notadamente, no universo das receitas gustativas, cuja complexidade evidencia a ausência de um regime jurídico interno unificado capaz de tutelar adequadamente as formas de criação e apresentação culinária.

O livro é dividido em três partes, assim denominadas:

- Aperitivo;
- Prato de Entrada; e
- Prato Principal.

Na primeira, aperitivo, a França surge como um laboratório histórico por ser o país que melhor expressa o fato de o alimento não ser apenas subsistência e sim uma estética, um elemento de identidade nacional, uma linguagem cultural, como também, a distinção social.

Portanto, o aperitivo prepara o leitor para a ideia de que a comida não é apenas nutrição, como também indica as razões pelas quais a gastronomia, como fato social, deve ser objeto do Direito.

O prato de entrada ingressa no campo do que o Direito deve proteger e por que o acesso à mesa integra a dignidade humana? Nessa parte do trabalho, analisa o direito à mesa como direito fundamental por analisar: a) direito humano à alimentação adequada; b) FAO; c) a Declaração Universal; d) PIDESC; e) segurança alimentar; f) soberania alimentar; g) dimensões biológica, material e econômica da alimentação; e, h) o dever estatal de garantir condições alimentares dignas.

O prato principal, revela que a gastronomia não é apenas objeto regulatório por existir uma dimensão criativa e intelectual do comer.

E, considerando que o Direito clássico talvez seja insuficiente perante o comportamento alimentar contemporâneo, surge a necessidade de releitura funcional de algumas categorias jurídicas.

Nessa parte do trabalho será abordado diretamente o Direito gastronômico, propriedade intelectual, originalidade, receitas, criação gustativa, proteção autoral, transconstitucionalismo e a tutela jurídica do gosto.

Em suma: o aperitivo refere a questão da importância do comer; a entrada, o comer como direito; e, o prato principal as razões da criação gastronômica merecer tutela jurídica.

A arquitetura deste ensaio obedece a uma lógica progressiva que não é apenas temática, mas também metodológica. O Aperitivo legitima culturalmente o campo, demonstrando que a gastronomia sempre produziu normatividade antes de ser objeto de direito posto. A Entrada demonstra que o Direito à Mesa já existe como realidade jurídica fragmentada no ordenamento pátrio, mapeando sua dimensão publicista a partir de institutos, normas e jurisprudências já vigentes. Por sua vez, o prato Principal é o campo onde se define, se caracteriza e se opera metodologicamente. É nele que o transconstitucionalismo, como instrumento de diálogo entre ordens normativas distintas, será plenamente aplicado e a dimensão privada da criação gastronômica – sua tutela autoral, sua originalidade e sua proteção intelectual – receberá tratamento sistemático.

O leitor que percorrer este livro percorre, portanto, o mesmo itinerário do próprio Direito Gastronômico (aqui denominado à Mesa): da legitimidade cultural à realidade normativa fragmentada, e desta à proposta de sistematização autônoma.

A pesquisa será realizada a partir de uma observação global do sistema jurídico nacional e dos modelos normativos transconstitucionais, que promoverão diálogos normativos com juízes exteriores, como também com os organismos não estatais. Temas gastronômicos como alimentação adequada e tutela autoral da criação

gastronômica demandam soluções que transcendem as fronteiras brasileiras.

Pelo método indutivo, far-se-á um levantamento das principais posições doutrinárias, nacionais, de direito comparado e organizações não estatais acerca do tema, bem como o tratamento que a jurisprudência – sobretudo no âmbito de direito comparado (em especial na França) –, além do posicionamento de entidades como a Unesco tem dado à tutela autoral das obras gustativas e das receitas com base na expressão cultural.

Sem grandes pretensões, o presente trabalho procura inaugurar o debate no sentido de afastar a gastronomia como temática decorativa para transformá-la em categoria jurídica estruturante.