

## **Food with a taste of copyright: feasibility of protecting culinary creations through artistic and literary law (comparative study of American and Iranian Laws)**

**Sayyed Mohammad Hadi Ghabooli Dorafshan\***

*Assistant Professor, Shahid Motahari Faculty of Theology and Islamic Studies, Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, Iran*

(Received: January 10, 2022 ; Accepted: February 5, 2022)

### **Abstract**

Chefs attempt to present different foods with a variety of recipes and ingredients to their audience using all types of media. Creativity, in this sector, is to the extent that nowadays people talk about the cooking art. This has led the issue of protecting culinary creations including recipes and food plating through literary and artistic rights, to arise. In the U.S, the actions already brought to protect recipes and food presentations have failed, although courts have not, as a general rule, refused the possibility of these creations to be copyrighted. The results of this descriptive-analytical article show that recipes going beyond mere listing of a food ingredients and its preparation method which indicate the person's art, taste and talent are protectable provided that they are fixed in a tangible medium in the American law and expressed in Iranian law. However, since ideas are not protectable, third parties may not be prevented from cooking the food explained in recipes. The form of food and way of its presentation, where the above said conditions are met, would be protected too. Indeed, the requirement to be fixed in a stable tangible medium makes it difficult to protect some food presentations in U.S law.

### **Keywords**

Recipe, Food Presentation, literary and artistic law, originality, fixation in a tangible medium.

---

\* **Corresponding Author, Email:** [h.ghaboli@um.ac.ir](mailto:h.ghaboli@um.ac.ir)

## غذا با طعم حق مؤلف: امکان سنجی حمایت حقوق مالکیت ادبی و هنری از ابتکارات آشپزی (مطالعه تطبیقی در حقوق امریکا و ایران)

سید محمدهادی قبولی درافشان\*

استادیار، دانشکده الهیات و معارف اسلامی شهید مطهری، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

(تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۱۰/۲۰ - تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۱۱/۱۶)

### چکیده

آشپزها با استفاده از انواع رسانه‌ها تلاش می‌کنند غذاهای مختلف با طرزتهیه و مواد تشکیل‌دهنده متنوع را به مخاطبان ارائه دهند. ابتکار در این بخش به قدری است که امروزه از هنر آشپزی سخن به میان می‌آید. همین امر سبب شده است موضوع حمایت از ابتکارات غذایی، شامل دستوریخت و سفره‌آرایی، در قالب اعطای حقوق مالکیت ادبی و هنری به پدیدآورندگان آن‌ها مطرح شود. در امریکا، دعاوی اقامه‌شده برای حمایت از دستوریخت و شکل غذاها تا کنون با موفقیت همراه نبوده است؛ هرچند دادگاه‌ها امکان برخورداری این ابتکارات از کپی‌رایت را به طور کلی نفی نکرده‌اند. نتایج این تحقیق، که به شیوه توصیفی-تحلیلی نگاشته شده است، نشان می‌دهد دستوریخت‌های فراتر از بیان ساده ترکیبات و روش تهیه غذا، که بیانگر هنر و ذوق و قریحه فرد باشد، به شرط تثبیت در حامل فیزیکی در حقوق امریکا و تجسم خارجی یافتن در حقوق ایران، حمایت‌پذیرند. البته، به دلیل حمایت‌ناپذیری ایده، منع دیگران از تهیه غذای موضوع دستوریخت ممکن نیست. شکل و شیوه ارائه غذاها نیز در صورت تحقق شرایط یادشده از حمایت برخوردار می‌شود. البته، شرط تثبیت در حامل فیزیکی بادوام حمایت از برخی سفره‌آرایی‌ها را در حقوق امریکا با مشکل مواجه می‌کند.

### کلیدواژگان

اصالت، تثبیت در حامل فیزیکی، حقوق مالکیت ادبی و هنری، دستوریخت، سفره‌آرایی.

## مقدمه

امروزه پخت غذا و تهیه خوراکی‌های متنوع به یکی از سرگرمی‌ها و هنرهای جدید تبدیل شده است. کتاب‌های آشپزی توسط آشپزهای حرفه‌ای و افراد علاقه‌مند منتشر می‌شود. آشپزها در فضای مجازی هم فعالیت قابل توجه و بازدیدکنندگان زیادی دارند. در عرصه شبکه‌های اجتماعی، عکاسی غذاها فودستاگرام<sup>۱</sup> یا فودپورن<sup>۲</sup> نامیده می‌شود (Marcellini 2019: 3). سرآشپزها می‌کشند دستورپخت‌ها<sup>۳</sup> را به گونه جذابی ارائه دهند. گاهی برای نوشتن یا طراحی طرزتهیه وقت زیادی را صرف می‌کنند و از خلاقیت خود بهره می‌گیرند. گاه نتیجه تلاش‌های سرآشپز یک متن مختص او است. آشپزها معمولاً در طراحی ظاهر غذاها و نحوه ارائه آن‌ها (سفره‌آرایی)<sup>۴</sup> نیز از خود ابتکار نشان می‌دهند؛ مثلاً میوه را به شکل خاصی درمی‌آورند، غذا یا سالاد را با تزئینی بی‌بدیل در ظرف می‌گذارند، لقمک (فینگر فود)<sup>۵</sup> تهیه می‌کنند، یا عناصر سفره یا میز غذا را به شکلی منحصر به فرد می‌چینند.

پرسش مهم درباره آفرینش‌های آشپزی<sup>۶</sup> این است که حمایت از آن‌ها مطابق حقوق مالکیت ادبی و هنری ممکن است یا خیر؟ طبق بخش (a) ۱۰۲ قانون کپی‌رایت ۱۹۷۶ آمریکا (قانون ۱۹۷۶) شرایط حمایت اثر عبارت‌اند از اصالت و تثبیت در یک حامل فیزیکی. در ادامه، مصادیق آثار قابل حمایت بیان شده‌اند که در آن ابتکارات غذایی دیده نمی‌شود. با توجه به نظر کنگره مبنی بر تمثیلی بودن فهرست یادشده، عدم ذکر دستورپخت یا ظاهر غذاها به معنی منع حمایت از آن‌ها نیست. در عین حال، این موارد نباید مشمول محدودیت‌های بخش (b) ۱۰۲ باشد (Goldman 157: 2013). در حقوق ایران، شرایط حمایت و انواع آثار قابل حمایت در مواد ۱ و ۲ قانون حمایت از حقوق مؤلفان، مصنفان، و هنرمندان ۴۸ (قانون ۴۸) بیان شده است. بر اساس نتایج برخی تحقیقات، در فرانسه بین آشپزهایی که غذاهای گران‌قیمت طبخ می‌کنند یک نظام

1. Foodstagram
2. Food Porn

۳. در این مقاله، دستورپخت و طرزتهیه در یک معنی به کار می‌روند.

4. food presentation, food plating, placement
5. Finger Food
6. culinary creations

خودتنظیمی مالکیت فکری وجود دارد (Fauchart & Von Hippel 2008: 187). با توجه به تغییرات صنعت غذا و ظهور فناوری‌های جدید، مانند روبات‌های آشپز و چاپگرهای سه‌بعدی، احتمال می‌رود آشپزهای آماتور هم ابزار کپی کردن روش‌های آشپزی را به دست آورند. بنابراین، مشکل بتوان گفت چنین نظامی بتواند کارآیی‌اش را در این قلمرو جدید آشپزی حفظ کند (Fabris 2019: 2-3). با عنایت به اصل تفکیک ایده از بیان، حق مؤلف به بیان تعلق می‌گیرد (بختیاروند و فرهادخانی ۱۳۹۸: ۱۶۹). زیرا «صرف حمایت از ایده مسیر خلاقیت و آفرینش‌های فکری دیگر هنرمندان را مسدود می‌سازد» (زاهدی و همکاران ۱۳۹۲: ۲۰۹). پس، حتی در صورت حمایت از طرزتهیه، امکان منع دیگران از تهیه غذا وجود ندارد. با عنایت به مطالب یادشده، در این نوشتار به ترتیب حمایت‌پذیری طرزتهیه و سفره‌آرایی را در حقوق امریکا و حقوق ایران بررسی می‌کنیم.

### حمایت‌پذیری دستورپخت<sup>۱</sup>

دستورپخت مجموعه‌ای از دستورالعمل‌هاست که نحوه پخت و ترکیبات یک چیز را بیان می‌کند.<sup>۲</sup> در این قسمت، امکان برخورداری دستورپخت از حق مؤلف را در حقوق امریکا و ایران بررسی می‌کنیم.

#### حقوق امریکا

به باور نیمر، حقوقدان معروف امریکایی، ممکن است در خارج از قلمرو کپی‌رایت دستورپخت اثر ارزشمندی محسوب شود؛ اما از دیدگاه قانون مفاد آن آشکارا از ملاحظات کاربردی ناشی می‌شود و فاقد اصالت است. طبق بخش (b) ۱۰۲ قانون ۱۹۷۶، کپی‌رایت به روش یا فرایند یا کشف تعلق نمی‌گیرد و در نتیجه، حتی اگر دستورپخت‌های منتشرشده را نتوانیم بازنشر کنیم، به هیچ‌وجه نمی‌توانیم از پختن غذاهای موضوع دستورپخت‌ها توسط آشپزهای دیگر جلوگیری کنیم (Nimmer 2007: 1122 [I] cited by Buccafusco 2005, § 2.18). بر این اساس، می‌توانیم بگوییم هیچ آشپزی نمی‌تواند برای مواردی مانند دستورپخت پای سیب کپی‌رایت به دست آورد. زیرا ایده پای سیب اختصاص به نویسنده دستورپخت ندارد و صرفاً یک واقعیت است (Buccafusco 2007: 1127). از دیدگاه اداره کپی‌رایت امریکا هم صرف فهرست کردن ترکیبات یا محتویات یا مجموعه‌ای

1. recipe

2. <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/recipe> (accessed: 1/30/2022).

از دستورها در قالب کپی‌رایت حمایت‌پذیر نیست و اداره نمی‌تواند دستورپخت‌های مشتمل بر دسته‌ای از ترکیبات یا فرایند تهیه یک غذا را ثبت کند (U.S Copyright Office (a), 2021: 2). بخش (a) ۲۰۲.۱ عنوان ۳۷ مجموعه مقررات فدرال امریکا نیز حاوی چنین حکمی است. مطابق نظر برخی نویسندگان، فقدان اصالت دستورپخت از ادغام ایده و واقعیت و بیان ناشی می‌شود. زیرا ماهیت غذا فهرست ترکیبات و دستورالعمل‌های تهیه آن را تعیین می‌کند (Saunders & Flugge 2021: 165; Kry 2001: 766). اداره کپی‌رایت امریکا فرض دیگری را نیز ذکر کرده است: دستورپختی که به شیوه‌ای مبتکرانه چستی یا چرایی انجام دادن یک فعالیت خاص را توضیح یا نمایش می‌دهد ممکن است به موجب کپی‌رایت حمایت‌پذیر باشد. ثبت دستورپخت می‌تواند توصیف یا توضیح راجع به فرایند یا هر عکس یا تصویر متعلق به متقاضی را در بر گیرد (U.S Copyright Office (a), 2021: 2).

طبق بخش ۱۰۱ قانون ۱۹۷۶، گردآوری<sup>۱</sup> اثر حاصل جمع‌آوری مطالب از پیش موجود یا داده‌هایی است که روش‌گزینش یا تنظیم یا چینش آن‌ها اثر حاصل را به یک اثر خلاقانه تبدیل می‌کند. پس کتاب آشپزی در صورت داشتن شرایط برشمرده ممکن است به عنوان گردآوری حمایت شود. بخش ۱۰۳ کپی‌رایت گردآوری را از کپی‌رایت آثار موضوع آن مستقل می‌داند. مطابق نظر اداره کپی‌رایت، امکان ثبت کتاب آشپزی به عنوان اثر آموزشی وجود دارد. چنین ثبتی متن آموزشی مندرج در اثر و هر نوع عکس یا شرح متعلق به مدعی کپی‌رایت را شامل می‌شود. ثبت کتاب آشپزی به فهرست ترکیبات یادشده در هر طرزتهیه تعمیم نمی‌یابد. همچنین، ثبت فعالیت‌های توصیف‌شده در اثر را شامل نمی‌شود. زیرا روش یا فرایند یا شیوه عملکرد شایستگی حمایت کپی‌رایت را ندارند. اداره کپی‌رایت توضیح و شرح موجود در طرزتهیه را به وسیله کپی‌رایت حمایت‌پذیر می‌داند. اما بر آن است که محصول غذایی حاصل از اجرای طرزتهیه این قابلیت را ندارد (U.S Copyright Office (b) 2021: 405).

در حقوق امریکا، عناوین آثار به دلیل فقدان اصالت حمایت نمی‌شوند (Hughes 2005: 578). ماده (a) ۲۰۲.۱ مجموعه مقررات فدرال واژه‌ها و عبارات کوتاه، شامل اسامی و عناوین و شعارها،

را از قلمرو کپی‌رایت خارج کرده است. اداره کپی‌رایت امریکا هم نام آثاری چون کتاب را جزء موارد حمایت‌ناپذیر می‌داند و تک‌واژه‌ها یا ترکیب کوتاه واژه‌ها را، حتی اگر واژه یا عبارت کوتاه جدید یا متمایز باشد یا حاصل بازی با کلمات باشد، ثبت نمی‌کند (U.S Copyright Office (a) 2021: 2). پس عنوان کتاب آشپزی یا نام ابتکاری غذای خاص نمی‌تواند کپی‌رایت کسب کند.

در احکام صادرشده در امریکا، دادگاه‌ها تمایل چندانی به حمایت از دارندگان دستوریخت نداشته‌اند (Germain 2019: 10). در پرونده پابلیکیشنز،<sup>۱</sup> دادگاه تجدیدنظر ناحیه ۷ طرزتهیه (فهرست ترکیبات و دستورالعمل‌های ترکیب آن‌ها) را مشمول کپی‌رایت ندانست. در این پرونده، انتشارات مردیت، که کتابی مشتمل بر طرزتهیه محصولات با استفاده از ماست دنون را منتشر کرده بود، ادعا کرد انتشارات پی‌آی‌ال با کپی و انتشار بسیاری از طرزتهیه‌های یادشده حق مؤلفش را نقض کرده است. کتاب خواهان از حق مؤلف ثبت‌شده یک گردآوری برخوردار بود. طرزتهیه‌های پی‌آی‌ال دقیقاً کپی دستورهای مردیت نبود؛ ولی طوری طراحی شده بود که نتیجه یکسانی از آن حاصل شود. دادگاه تجدیدنظر اعلام کرد حق مؤلف، جمع‌آوری، ترتیب، و روش ارائه عناصر یک گردآوری را حمایت می‌کند؛ ولی لزوماً شامل عناصر یادشده نمی‌شود. دادگاه طرزتهیه‌های خواهان را متضمن فهرست ترکیبات لازم و آموزش نحوه ترکیب آن‌ها برای تحقق محصولات نهایی دانست که شرح و توضیح نوآورانه‌ای درباره این عناصر کاربردی در بر ندارند؛ برخلاف طرزتهیه‌هایی که ممکن است دستورالعمل‌های کاربردی را از طریق شرح‌های خلاقانه به شیوه‌ای جذاب ارائه دهند. دادگاه بر آن بود که معرفی ترکیبات لازم برای تهیه هر غذا نوعی بیان وقایع است و عنصر خلاقانه‌ای در فهرست‌ها نیست. به نظر دادگاه، دستورالعمل‌های موضوع پرونده شیوه تهیه غذاهای زیادی را با استفاده از ماست دنون توصیف می‌کردند و بنابراین روش یا فرایند یا سیستم محسوب می‌شدند. دادگاه اعلام کرد در قلمرو کپی‌رایت هیچ‌گونه انحصاری در زمینه ایده تهیه خوراکی معینی تصویرپذیر نیست. دادگاه به‌درستی حمایت از ایده‌ها یا فرایند را متعلق به قلمرو حق اختراع دانست. دادگاه اعلام کرد: «نویسندگان برخی کتاب‌های آشپزی دستورهای تهیه غذا را با مطالب سرگرم‌کننده‌ای تلفیق می‌کنند. متخصصان آشپزی ممکن است در طرزتهیه‌ها

---

1. Publ'n Int'l, Ltd. v. Meredith Corp., 88 F. 3d 473, 475 (7th Cir. 1996).

پیشنهادهایی درباره نحوه ارائه، توصیه‌هایی درباره نوشیدنی‌های همراه غذا، یا نکاتی درباره چینش وسایل میز غذاخوری و موسیقی مناسب بگنجانند. در موارد دیگر، ممکن است طرزتهیه‌ها با داستان‌هایی درباره ریشه تاریخی یا قومی آن‌ها همراه باشند.<sup>۱</sup> در نهایت، چون ادله نشان می‌داد انتشارات پی‌آی‌ال دستورپخت‌ها را به شکلی کاملاً تغییر یافته و طریقه و ترتیبی متفاوت از کتاب خواهان ارائه داده است دادگاه دعوی مردیت را نپذیرفت و البته اعلام کرد برای تعیین حمایت‌پذیری باید وقایع هر پرونده به طور جداگانه بررسی شوند.

در پرونده لمینگ<sup>۱</sup> خواهان ادعا کرد خواننده به سبب تهیه و فروش شاه‌شکلات، مطابق یکی از طرزتهیه‌های کتاب آشپزی منتشر نشده او، حق مؤلفش را نقض کرده است. به نظر دادگاه، معرفی ترکیبات لازم برای تهیه غذا نوعی بیان وقایع بود و عنصر خلاقانه‌ای در فهرست‌ها وجود نداشت که شایسته حمایت باشد. همچنین دادگاه طرزتهیه‌ها را دستورالعمل‌های کاربردی برای نیل به یک نتیجه دانست که طبق بخش (b) ۱۰۲ از حمایت کپی‌رایت مستثنی هستند. برخلاف پابلیکیشنز، دادگاه لمینگ احتمال وجود عنصر کافی خلاقانه را در طرزتهیه نادیده گرفت (King & Warren, 2019: 3).

در یک پرونده<sup>۲</sup> باربر کتاب آشپزی کابوی چو<sup>۳</sup> مشتمل بر طرزتهیه غذاهای خوشمزه و ایده‌های سرگرم‌کننده و اطلاعات تاریخی و دیگر مطالب جذاب کابوی، را نوشت و برای آن کپی‌رایت ثبت شده‌ای به دست آورد. متعاقباً خوانندگان کپی‌های تقریباً یکسان طرزتهیه‌های کتاب کابوی چو را بدون اذن باربر در یک مجله اینترنتی و یک کتاب آشپزی منتشر کردند. باربر و ناشرش علیه آن‌ها دعوی نقض کپی‌رایت اقامه کردند. خواننده استدلال کرد که طرزتهیه‌ها فرایندها و شیوه‌های محض هستند و با عنایت به نص صریح بخش (b) ۱۰۲ حمایت‌پذیر نیستند. دادگاه با ادعای خواننده مخالفت و اعلام کرد باید بررسی شود که نسخه‌های کپی‌شده مشتمل بر وقایع محض حمایت‌ناپذیرند یا بیان خلاقانه واقعی و حمایت‌پذیر. دادگاه بیان کرد طرزتهیه‌های پرونده کابوی چو با شرح‌های سرگرم‌کننده یا مفید همراه‌اند که برخی از آن‌ها عیناً در کتاب جدید دیده

1. *Lambing v. Godiva Chocolatier*, 142 F.3d 434.

2. *Barbour v. Head*, 178 F. Supp. 2d 758, 764 (S.D. Tex. 2001).

3. *Cowboy Chow*

می‌شود. برخی پیشنهاد‌های باربر دربارهٔ سفره‌آرایی نیز در کتاب خواننده دیده می‌شد. دادگاه مطالب کپی‌شده از کتاب کابوی چور را صرفاً نقل و قایع تلقی نکرد و دستورهای باربر را از فهرست‌های محض ترکیبات و دستورالعمل‌های پخت فراتر دانست.

دادگاه بخش شمالی ایلینوی نیز در یک پرونده<sup>۱</sup> اعلام کرد طرزتهیه‌ها خود را تحمیل می‌کنند و از ویژگی‌ها و کاربرد مد نظر برای محصول ناشی می‌شوند نه ذهنیت و تصور یک پدیدآورندهٔ مستقل. در پروندهٔ دیگر،<sup>۲</sup> خواهان مدعی بود خواننده حقوق مالکیت فکری وی دربارهٔ طرزتهیهٔ ساندویچ پچو<sup>۳</sup> و نام این ساندویچ را نقض کرده است. خواهان ادعا می‌کرد اصطلاح ساندویچ پچو یک اثر خلاقانه و او پدیدآورندهٔ آن است. دادگاه اعلام کرد طرزتهیه یا هر گونه دستورالعمل که ترکیب مرغ، کاهو، گوجه، پنیر، و مایونز روی نان همبرگر را برای خلق ساندویچ فهرست می‌کند اثر حمایت‌پذیر به وسیلهٔ کپی‌رایت نیست. راجع به نام ساندویچ پچو، دادگاه به یکی از آرای پیشین خود استناد کرد که طبق آن حمایت کپی‌رایت واژه‌ها و عبارات کوتاه، از قبیل اسامی و عناوین و شعارها، را در بر نمی‌گیرد.

### حقوق ایران

قانون ۴۸ موارد غیرقابل حمایت را بیان نکرده است. اما عدم حمایت از مواردی مثل شیوهٔ انجام دادن کار و واقعیات محض را می‌توان از شرط ابتکاری بودن اثر یا اصالت (محسنی و قبولی درافشان ۱۳۹۴: ۵۸) استنباط کرد. فهرست سادهٔ ترکیبات یا دستورالعمل تهیهٔ یک خوراکی توسط گوینده یا نویسنده خلق نشده و مهر شخصیت او را بر خود ندارد و این یعنی عدم اصالت. بدیهی است طرزتهیه، مانند آثار دیگر، برای حمایت‌پذیری باید تجسم خارجی یابد (زرکلام ۱۳۸۷: ۲۹). اگر نویسندهٔ طرزتهیه ترکیبات را با عبارات معمولی بیان کند یا اینکه شیوهٔ ترکیب آن‌ها را به صورتی کاملاً بدیهی و بدون ابتکار شرح دهد، نمی‌توان متن را حاکی از خلاقیت نویسنده تلقی کرد. چنین متنی فاقد عنصر اصالت است که در حقوق ایران هم برای برخوردارگی از حقوق مالکیت ادبی و هنری ضرورت دارد. اما گاه نویسنده، برای بیان ترکیبات و نحوهٔ تهیهٔ غذا، واژگان

1. *Sassafras Enterprises, Inc. v. Roshco, Inc.*, 889 F. Supp. 343 (N.D. Ill. 1995).

2. *Lorenzana v. S. American Rests. Corp.*, 799 F.3d 31 (1st Cir. 2015).

3. *Pechu Sandwich*

و عبارات و جملات خاص خود را به کار می‌برد و کیفیت متن را از یک گزارش ساده وقایع و داده‌ها و اعلام دستورالعمل‌ها بالاتر می‌برد و تلاش فکری و خلاقیت ذهنی خود را در آن نمایش می‌دهد. در مواردی نویسنده از تصاویر مختلف ابتکاری خود یا دیگران (مشروط به کسب اذن دارنده) برای بیان بهتر یا جذاب‌تر کردن مطالب استفاده می‌کند. حتی گاهی ممکن است نویسنده به متون دیگری استناد کند. مثلاً برای بیان فواید یک غذای خاص از یک کتاب علمی در همان زمینه بهره بگیرد. این نوع طرزتهیه‌ها از میان مصادیق اثرهای مورد حمایت قانون ۴۸ جزء دسته نخست یعنی کتاب، رساله، جزوه ... و هر نوشته علمی و فنی و ادبی و هنری قرار می‌گیرد و استفاده از آن متوقف بر اذن دارنده است. در این صورت، استفاده غیرمأذون از دیدگاه فقهی مشمول قاعده اکل مال به باطل خواهد بود (خوئی، بی تا: ۱۴۰؛ انصاری ۱۴۱۵ ق: ۲۰؛ خمینی ۱۴۲۱ ق: ج ۱، ۹۹).

گاهی طرزتهیه در قالب یک برنامه رادیویی یا تلویزیونی بیان می‌شود. چنین برنامه‌ای ممکن است یک اثر سمعی و بصری، موضوع بند ۳ ماده ۲ قانون ۴۸، و در نتیجه حمایت‌پذیر باشد. در فرضی که دستوریخت یک غذا از فرهنگ عامه (فولکلور) اخذ و نویسنده در بیان آن تراوش فکری و توانایی و مهارت ادبی و هنری خود را به کار گرفته باشد، دستوریخت را می‌توان مصداق بند ۱۰ ماده ۲ قانون ۴۸ اثر ابتکاری دانست که «بر پایه فرهنگ عامه (فولکلور) یا میراث فرهنگی یا هنری ملی پدید آمده باشد». بنابراین، شخص دیگری نمی‌تواند طرزتهیه غذا را به همان شیوه و سبک پدیدآورنده بیان کند. طرزتهیه منتشرشده در فضای مجازی، مثلاً در یک تارنمای اینترنتی یا شبکه اجتماعی، نیز به شرط برخورداری از نوآوری یا همان اصالت قابل حمایت خواهد بود. زیرا ماده ۶۲ قانون تجارت الکترونیکی حق مؤلف در فضای مجازی را به رسمیت شناخته است. در حقوق ایران نیز گردآوری به سبب نحوه گزینش و چیدمان مطالب حمایت‌پذیر است و ابتکار و خلاقیت نویسنده ممکن است در انجام دادن این عملیات تجسم یابد. چنین آثاری را می‌توان مصداق «هر نوشته دیگر علمی و فنی و ادبی و هنری» اشاره شده در بند ۱ ماده ۲ قانون ۴۸ دانست (محسنی و قبولی درافشان ۱۳۹۴: ۸۳). پس، هرگاه نویسنده‌ای تعدادی دستوریخت را گردآوری کند و آن‌ها را با روش و ترتیب خاص ناشی از خلاقیت ذهنی خود در یک مجموعه کنار هم قرار

دهد، حتی اگر طرزتهیه‌ها به طور جداگانه قابل حمایت نباشند، احتمال برخورداری این مجموعه از حق مؤلف وجود خواهد داشت. عناصر این مجموعه گاهی از فرهنگ عامه اخذ می‌شود. مثلاً، ممکن است شخصی طرزتهیه غذاهای محلی یک یا چند منطقه را در قالب یک کتاب گردآوری کرده باشد. در این فرض، اگر نحوه‌گزينش و سپس فهرست کردن دستورپخت‌ها بدیع و خلاقانه باشد، نویسنده شرح و توضیح اضافه‌ای نوشته باشد، عکس‌های مرتبط با ریشه قومی یا محلی غذا را درج کرده باشد، یا ضرب‌المثل‌ها و اشعار عامیانه منطقه مورد نظر را ذکر و تبیین کرده باشد می‌توان اثر را طبق ماده ۱ قانون ۴۸ قابل حمایت دانست. امکان تلقی چنین اثری به عنوان اثر مبتنی بر فرهنگ عامه نیز وجود دارد.

در حقوق ایران، بر اساس ماده ۱۷ قانون ۴۸، «نام و عنوان و نشانه ویژه‌ای که معرف اثر است از حمایت این قانون برخوردار خواهد بود و هیچ‌کس نمی‌تواند آن‌ها را برای اثر دیگری از همان نوع یا مانند آن به ترتیبی که القای شبهه کند به کار برد». پس، برخلاف حقوق آمریکا، حتی عنوان کتب آشپزی هم ممکن است حمایت‌پذیر باشد، مشروط بر اینکه نام کتاب آشپزی به کتاب اختصاص یابد و ذکر آن کتاب یادشده را تداعی کند. مثلاً می‌توان «کتاب مستطاب آشپزی؛ از سیر تا پیاز» را مثال زد. بی‌تردید این عنوان برای یک کتاب آشپزی تازگی و اصالت دارد و به نحوی انتخاب شده که مختص آن شده است. پس، نمی‌توان آن را برای یک کتاب یا جزوه یا متن دیگر درباره آشپزی به کار برد. چون موجب سردرگمی خوانندگان می‌شود. با توجه به مطالب یادشده، نام ابتکاری غذاهای حمایت‌شده هم می‌تواند حمایت شود. در حقوق ایران، برخلاف حقوق آمریکا، حمایت از طرزتهیه‌هایی که به صورت شفاهی بیان می‌شوند با مانعی مواجه نیست. زیرا ماده ۱ قانون ۴۸ روش به‌کاررفته در بیان یا ظهور آفریده ادبی و هنری را برای اثر محسوب شدن آن بی‌اهمیت می‌داند.

### حمایت‌پذیری سفره‌آرایی

سفره‌آرایی به معنی هنر چینش و تزئین و ارائه غذا به طریقی است که جذابیت زیبایی‌شناختی آن را هنگام ارائه به مشتری بهبود می‌بخشد.<sup>۱</sup> سفره‌آرایی شکلی از بیان خلاقیت سرآشپز محسوب می‌شود (Rao 2020: 2). در ادامه، امکان حمایت از سفره‌آرایی را در حقوق ایران و آمریکا بررسی می‌کنیم.

1. <https://lionfishsd.com/the-art-of-plating> (accessed: 12/15/2021).

## حقوق امریکا شرایط حمایت

در حقوق امریکا، سفره‌آرایی جهت حمایت‌پذیر شدن باید اصیل و خلاقانه باشد و در یک حامل فیزیکی تثبیت شده باشد. در ادامه شروط یادشده را بررسی می‌کنیم.

### خلاقانه بودن

در پرونده کیم‌سنگ،<sup>۱</sup> خواهان مدعی بود چینی خاص غذا به شکل کاسه‌غذا<sup>۲</sup> مجسمه غذایی محسوب می‌شود (Walo 2016: 568). شرکت کیم‌سنگ ادعا می‌کرد در ارتباط با کاسه‌غذا و عکس آن کپی‌رایت دارد و خواننده با چاپ عکس روی بسته‌بندی نودل برنج حق یادشده را نقض کرده است. دادگاه اعلام کرد اثر مجسمه‌ای در صورتی حمایت می‌شود که خلاقانه باشد و در یک حامل فیزیکی تثبیت شده بیانگر خلاقیت کافی و مشتمل بر جنبه‌های هنری باشد که از عملکردهای کاربردی آن تفکیک‌پذیرند. طبق ادعای خواهان، آشپز وی غذاها را از بین هزاران گزینه انتخاب و چیدمان آن‌ها را طوری طراحی کرده بود که شکلی خاص از بین گزینه‌های بی‌شمار باشد. به باور کیم‌سنگ، امکان چینی رل‌های تخم‌مرغی یا گوشتی در هر زاویه از ۳۶۰ درجه وجود داشت و چنین گزینش و چیدمانی بیانگر خلاقیت و مبنایی برای نقض بود. در مقابل، خواننده استدلال کرد که ترکیب دو عنصر غیراصیل، یعنی کاسه و محتوای یک غذای معمولی ویتنامی، اصالت ندارد. دادگاه بیان کرد کیم‌سنگ به دنبال کسب کپی‌رایت برای ترکیبی از عناصر غیرقابل حمایت، یعنی یک کاسه معمولی و اجزای یک غذای سنتی، است. به نظر دادگاه، اجزای خوراکی از عملکرد کاربردی خود، یعنی خورده شدن، تفکیک‌ناپذیرند. دادگاه اعلام کرد، صرف‌نظر از زاویه و کمیت یا چینی اجزای خوراکی استفاده‌شده توسط کیم‌سنگ، ماهیت حمایت‌ناپذیر عناصر از فقدان اصالت حکایت دارد.

معیار اصالت در حوزه غذاها ممکن است با این مانع مواجه شود که بیشتر آشپزها از آفرینش‌های همکاران خود الهام می‌گیرند (Bonadio & Weissenberger 2021: 3). این ایراد اجمالاً پذیرفتنی است. اما خیلی از آشپزها هم برای ابداع و تهیه غذاهایی که (نه تنها خوشمزه بلکه)

1. 810 F. Supp. 2d 1046 (C.D. Cal. 2011).

2. Bowl of food, Food Bowl, Buddha Bowl.

چشم‌نواز و به نوعی هنرمندانه هستند تلاش می‌کنند و خلاقیت به خرج می‌دهند ( Bonadio & Lucchi 2019: 14). وقتی ظاهر غذا مشتمل بر طعم‌ها و شکل‌ها و رنگ‌های متناسب یا متضاد و چیدمانی است که هدف از آن برانگیختن حس زیبایی‌شناسی مشتریان است، آشپزها هنر مشروعی را خلق می‌کنند که با هنر سنتی تفاوتی ندارد (Smith 2018: 134). حس بینایی نقش تعیین‌کننده‌ای در جذابیت غذا برای مشتریان دارد. غذاهایی که نحوه سرو آن‌ها از آثار هنری الهام گرفته است به غذاهایی با شیوه تزئین سنتی‌تر ترجیح داده می‌شوند و مشتریان حاضرند مبلغ بیشتری برای آن‌ها بپردازند. هنگامی که غذا به روش جذاب‌تری ارائه شود، مردم میل بیشتری به خوردن آن پیدا می‌کنند (Schifferstein et al. 2020: 19). از دیدگاه بعضی از نویسندگان، برخی مصادیق سفره‌آرایی، به عنوان آثار مجسمه‌ای، حمایت‌پذیرند. زیرا آثار سه‌بعدی هنرهای زیبا، گرافیکی، و کاربردی را در بر دارند. طبق این دیدگاه، چون قانون کپی‌رایت ابزار لازم را برای ساخت مجسمه تعیین نکرده است، از نظر مجسمه بودن فرقی بین مجسمه سنگی و مجسمه تراشیده‌شده از کدو نیست. مجسمه ساخته‌شده از کیک و خامه نیز با مجسمه سرامیکی تفاوتی ندارد (Smith 2018: 134). بنابراین، صرف استفاده سرآشپزها از مواد غیرسنتی در آفرینش‌های خود نباید مانعی برای حمایت از این آثار به حساب آید (Bonadio & Weissenberger 2021: 3). بعضی نویسندگان غذای تهیه‌شده مطابق دستورپخت را یک اثر اشتقاقی از آن تلقی می‌کنند و بر آن‌اند که حتی اگر غذا به دلیل اینکه فقط تا زمان مصرف شدن باقی می‌ماند ناپایدار تلقی شود و در نتیجه شرط تثبیت را محقق نکند، در صورت حمایت از دستورپخت‌ها، عمل تهیه غذا از یک دستورپخت خاص را می‌توان اجرای اثر اصلی در نظر گرفت (Sprigman 2006: 1767).

### تثبیت در حامل فیزیکی

برخی نویسندگان بر آن‌اند که از نظر مفهومی و قانونی باید غذا را به مثابه اثر خلاقانه موضوع بخش (a) ۱۰۲ قانون ۱۹۷۶ و دستورپخت را ابزاری برای تحقق شرط تثبیت تلقی کرد (Broussard 2008: 716). طرفداران این نظر گفته‌اند دادگاه‌ها و تعدادی از نویسندگان اثر خلاقانه را با دستورالعمل‌های اجرای آن خلط کرده‌اند. از دیدگاه ایشان، تلقی دستورپخت به منزله یک رویه یا فرایند، که شرایط حمایت حق مؤلف را ندارد، مانند این است که سازها و نت‌های لازم برای یک

سمفونی فرایند محسوب شوند. در نهایت، این نویسندگان دستورپخت را در واقع ابزاری برای تثبیت اثر یعنی غذا در یک حامل فیزیکی می‌دانند که به تعبیر بخش (a) ۱۰۲ قانون ۱۹۷۶ این امکان را فراهم می‌کند که حاملی که در حالت عادی بی‌دوام است درک یا تکثیر یا به طریق دیگری منتقل شود (Buccafusco 2007; Marcellini 2019: 5 & 1131).

تحقق شرط تثبیت با عنایت به ماهیت دوام‌ناپذیر غذا ممکن است با ایراد مواجه شود (Bonadio & Weissenberger 2021: 5). زیرا بر اساس بخش ۱۰۱ قانون ۱۹۷۶ اثر هنگامی تثبیت شده است که تجسم خارجی آن به قدر کافی دوام یا ثبات داشته باشد؛ به نحوی که امکان تکثیر یا انتقال آن به طرق دیگر برای مدت زمانی بیش از یک دوره موقت ممکن باشد. در پاسخ گفته شده این واقعیت که آفریده غذایی موقتی است و معمولاً برای مدت زمانی کوتاه، یعنی بین سرو در بشقاب و خورده شدن، باقی می‌ماند از جهت کپی‌رایت نباید مشکل‌ساز باشد. دیوارنگاری و مجسمه‌های یخی و شنی نیز، به‌رغم عمر بسیار کوتاه، از کپی‌رایت کامل برخوردارند (Janssens 2013: 24-25).

در پرونده کیم‌سنگ، دادگاه شرط تثبیت را درباره کاسه غذا نپذیرفت. دادگاه در این زمینه به پرونده کلی<sup>۱</sup> استناد کرد که در آن دادگاه ناحیه ۷ بررسی می‌کرد آیا باغ دارای چیدمان هنرمندانه تثبیت شده است یا خیر. پرونده کلی راجع به حقوق اخلاقی مطابق قانون حقوق هنرمندان بصری (وارا)<sup>۲</sup> بود. اما چنان که دادگاه تصریح کرد اثر برای برخورداری از حقوق اخلاقی باید شرایط مقرر در قانون کپی‌رایت، یعنی اصالت و تثبیت، را داشته باشد. در پرونده کلی، دادگاه با مقایسه باغ زنده با چهره انسان آن را حاصل خلاقیت و تثبیت شده تلقی نکرد. به باور دادگاه، باغ‌ها کاشته و پرورش داده می‌شوند، ولی توسط یک پدیدآورنده خلق نمی‌شوند. اجزای باغ زنده و ذاتاً در حال تغییرند، نه تثبیت شده. این عناصر در طبیعت به وجود می‌آیند نه ذهن باغبان. پس از استناد به پرونده کلی، دادگاه اعلام کرد مانند باغ، که ذاتاً تغییرپذیر است، کاسه محتوی غذای فاسدشدنی نیز نهایتاً فاسد می‌شود. وقتی ماهیت تثبیت شده باغ، که هر سال زنده می‌شود، اثبات نشود، کاسه غذا، که بعد از فاسد شدن برای همیشه از بین می‌رود، نمی‌تواند تثبیت شده در مفهوم بخش

1. Kelley v. Chicago Park Dist. 635 F.3d 290, 303 (7th Cir.2011).

2. Visual Artists Rights Act of 1990 (VARA).

۱۰۱ تلقی شود. با عنایت به شرط تثبیت، طرزتهیه‌هایی که صرفاً به صورت شفاهی بیان شده و در یک حامل فیزیکی تثبیت نشده باشند حمایت نمی‌شوند (Brennan & Christie 2000: 25).

### حقوق ایران

راجع به سفره‌آرایی در حقوق ایران نیز حکم خاصی دیده نمی‌شود. هرگاه آشپز با بهره‌گیری از ذوق و سلیقه خود شکل‌های بدیع و چشم‌نوازی را برای غذا یا میوه یا شیرینی و به طور کلی خوراکی‌ها طراحی و اجرا کند، مسلماً اثری ابتکاری خلق کرده که شایسته حمایت حق مؤلف است. بدیهی است استفاده از شکل‌های پیش‌پاافتاده و تکراری نمی‌تواند بیانگر اصالت کار آشپز باشد. مثلاً، اگر آشپز تریچه را به شکل یک گل ساده درآورد، ابتکاری از خود بروز نداده است. اما اگر یک شیرینی‌پز با صرف وقت زیاد و تفکر راجع به شکل و نحوه تزئین کیک تولد آن را به شکلی ابتکاری آماده کند و کیک بیانگر استعداد، مهارت، تصورات ذهنی، تفکر خلاق، و روحیه هنری او باشد، می‌توانیم آن را حاصل تراوش فکری وی و در نتیجه اصیل و حمایت‌پذیر تلقی کنیم.

فهرست مندرج در ماده ۲ قانون ۴۸ از لحاظ حصری یا تمثیلی بودن ابهام دارد (شیرینی زنجانی ۱۳۹۵: ۳). اگر آن را حصری بدانیم، چینش و تزئین و شکل غذا برای حمایت‌پذیری باید مصداق یکی از بندهای یادشده باشد. به نظر می‌رسد در زمینه حمایت مدنی از پدیدآورنده یا باید «قابل به تفسیر موسع از گونه‌های آثار مذکور در ماده ۲ شد» (زرکلام ۱۳۸۷: ۵۶) یا فراتر از این بندهای دوازده‌گانه را تمثیلی دانست و در نتیجه امکان حمایت از انواع جدید آثار را نیز فراهم کرد.

ممکن است ایراد شود که تجسم ایده‌های ذهنی بر غذا یا شیرینی و به صورت کلی خوراکی‌ها، که برای جذاب‌تر و اشتهاآورتر کردن آن‌ها انجام می‌شود، به جنبه کاربردی خوراکی‌ها مربوط می‌شود و بنابراین جنبه هنر کاربردی پیدا می‌کند و قابلیت حمایت ندارد. در پاسخ می‌توان گفت در حقوق ایران، برخلاف حقوق امریکا، تفاوتی بین هنر کاربردی و غیر آن، از جهت برخورداری از حمایت حق مؤلف، وجود ندارد. شبهه دیگر در زمینه حمایت از سفره‌آرایی ماهیت فسادپذیر خوراکی‌هاست. در پاسخ به این شبهه باید گفت مراجعه به قانون ۴۸ نشان می‌دهد در حقوق ایران، برخلاف حقوق امریکا، شرط دوام حاملی که ایده روی آن تجسم یافته به عنوان شرط حمایت مقرر نشده است. بنابراین، صرف تجسم خارجی اثر، صرف‌نظر از مدت زمان بقای

حامل آن، برای حمایت‌پذیری کفایت می‌کند و آثار خوراکی، به‌رغم عمر کوتاه، قابلیت برخورداری از حق مؤلف را دارند.

### نتیجه

ابتکارات غذایی، اعم از دستورپخت و سفره‌آرایی، برای برخورداری از حق مؤلف باید شرایط مقرر در قوانین مربوط را داشته باشند که در حقوق امریکا عبارت‌اند از اصیل بودن و تثبیت در یک حامل فیزیکی و در حقوق ایران ابتکاری بودن (اصالت) و تجسم خارجی یافتن. طرزتهیه غذاها در مواردی ممکن است خیلی معمولی باشند و مواد لازم و روش آماده کردن غذا در آنها به شکل ساده‌ای بیان شده باشد. چنین مواردی اصیل محسوب نمی‌شوند. در مقابل، گاهی یک آشپز برای نوشتن دستورپخت به مطالعه و تحقیق در مورد فواید مواد غذایی و طرق افزایش جذابیت آنها می‌پردازد و به‌علاوه ذهن خلاق خود را به کار می‌گیرد تا به شکلی بدیع و هنرمندانه مواد لازم برای تهیه غذا و شیوه آماده کردن آن را بیان کند. این دسته از طرزتهیه‌ها، که از ذوق و سلیقه و تراوش‌های فکری نویسنده ناشی می‌شوند، در حقوق ایران و امریکا اصیل محسوب می‌شوند. کتاب یا هر مجموعه دیگر مشتمل بر دستورپخت غذاها (مانند گردآوری‌های موجود در فضای مجازی)، در صورت اصالت در گزینش و چینش مطالب، مستقل از محتوای خود، حمایت می‌شوند. شکل و تزئین و نحوه ارائه غذا نیز در صورت خلاقانه بودن حمایت‌پذیر هستند. در حقوق امریکا، با عنایت به لزوم دوام حامل فیزیکی اثر، حمایت از سفره‌آرایی با مخالفت رویه قضایی مواجه شده است. چنین شرطی در حقوق ایران دیده نمی‌شود و بنابراین مانعی برای حمایت از این نوع ابتکارات وجود ندارد. مطابق اصل تفکیک ایده از بیان، حتی در صورت برخورداری طرزتهیه از حق مؤلف، امکان منع دیگران از تهیه غذای موضوع آن فراهم نخواهد بود.

## منابع

- انصاری، مرتضی بن محمد امین (۱۴۱۵ ق). کتاب *المکاسب*، قم، کنگره جهانی بزرگداشت شیخ اعظم انصاری، ج ۵.
- بختیاروند، مصطفی؛ زینب فرهادخانی (۱۳۹۸). «تحلیل حقوقی رویه شرکت‌های نرم‌افزاری در فروش نرم‌افزارهای رایانه‌ای به شرط دریافت قطعات سخت‌افزاری و ادغام نرم‌افزارها»، پژوهشنامه بازرگانی، ش ۹۱، صص ۱۵۳ - ۱۸۰.
- خمینی، سید روح‌الله (۱۴۲۱ ق). کتاب *البیع*، تهران، مؤسسه تنظیم و نشر آثار امام خمینی (قدس سره)، ج ۱.
- خوئی، سید ابوالقاسم (۱۳۷۷). *مصباح الفقاهه*، قم، داوری، ج ۲.
- دریابندری، نجف؛ فهیمه راستکار (۱۴۰۰). کتاب *مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز*، ج ۳۵، تهران، کارنامه.
- زاهدی، مهدی؛ شیرین شریف‌زاده؛ محمدحسین عرفان‌منش (۱۳۹۲). «حمایت از آثار هنر معاصر در رویه قضایی امریکا»، *حقوق پزشکی (ویژه‌نامه حقوق مالکیت فکری)*، صص ۲۰۳ - ۲۳۰.
- زرکلام، ستار (۱۳۸۷). *حقوق مالکیت ادبی و هنری*، تهران، سمت.
- شبیری زنجانی، سید حسن (۱۳۹۵). «مطالعه تطبیقی چالش‌های حقوقی حمایت نظام فعلی کپی‌رایت از هنرهای معاصر با تأکید بر حقوق ایران و انگلستان»، *الهیات هنر*، د ۱۳۹۵، ش ۴، صص ۵ - ۳۲.
- محسنی، سعید؛ سید محمد مهدی قبولی درافشان (۱۳۹۴). *حقوق ادبی و هنری*، مشهد، مؤسسه انتشاراتی پژوهشکده مطالعات اسلامی در علوم انسانی.

## References

- 810 F. Supp. 2d 1046 (C.D. Cal. 2011).
- Barbour v. Head, 178 F. Supp. 2d 758, 764 (S.D. Tex. 2001).
- Bonadio, E. & Lucchi, N. (2019). "How Far Can Copyright Be Stretched? Framing the Debate on Whether New and Different Forms of Creativity Can Be Protected", *Intellectual Property Quarterly*, Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=3495223>. (accessed: 1/30/2022).
- Bonadio, E. & Weissenberger, N. (2021). "Food Presentations and Recipes: Is There a Space for Copyright and Other Intellectual Property Rights?" available at: <https://ssrn.com/abstract=3809702> (accessed: 1/20/2022).
- Brennan, David J. & Christie, Andrew F. (2001). "Spoken Words and Copyright Subsistence in Anglo-American Law", Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=259948> (accessed: 12/5/2021).

- Broussard, J. Austin (2008). "An Intellectual Property Food Fight: Why Copyright Law Should Embrace Culinary Innovation", *Vanderbilt Journal of Entertainment and Technology Law*, Vol. 10, pp. 691-728.
- Buccafusco, Christopher J. (2007). "On the Legal Consequences of Sauces: Should Thomas Keller's Recipes be Per Se Copyrightable?", *Cardozo Arts & Entertainment*, Vol. 24, pp. 1121-1156.
- Fabris, D. (2019). "Food Industry, Haute Cuisine and Copyright", Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=3470238> (accessed: 12/7/2021).
- Fauchart, E. & Hippel, E. V. (2008). "Norms-Based Intellectual Property Systems: The Case of French Chefs", *Organization Science*, 19(2), pp. 187-201.
- Germain, Claire M. (2019) "Don't Steal My Recipe! A Comparative Study of French and U.S. Law on the Protection of Culinary Recipes and Dishes Against Copying", Working Papers. 7, <https://scholarship.law.ufl.edu/working/7> (accessed: 1/30/2022).
- Goldman, M. (2013). "Cooking and Copyright: When Chefs and Restaurateurs Should Receive Copyright Protection for Recipes and Aspects of Their Professional Repertoires", *Seton Hall Journal of Sports and Entertainment Law*, Vol. 23, pp. 153-186.
- <https://lionfishsd.com/the-art-of-plating> (accessed: 12/15/2021).
- <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/recipe> (accessed: 1/30/2022).
- Hughes, J. (2005). "Size Matters (Or Should) in Copyright Law", *Fordham Law Review*, Vol. 74, issue 2, pp. 575-637.
- Janssens, M-Ch (2013). "Copyright for Culinary Creations: A Seven Course Tasting Menu with Accompanying Wines", Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=2538116> (accessed: 1/30/2022).
- Kelley v. Chicago Park Dist. 635 F.3d 290, 303 (7th Cir.2011).
- King, B. & Bridget V. Warren (2019). "Intellectual Property Protection for Recipes", *the Licensing Journal*, Vol. 39, No. 10, pp. 1-5.
- Kry, R. (2001). "The Copyright Law", *Yale Law Journal*, Vol. 111, pp. 761-768.
- Saunders, K. M. & Flugge, V. (2021). "Food for Thought: Intellectual Property Protection for Recipes and Food Designs", *Duke Law & Technology Review*, Vol. 19, pp. 159-197.
- Lambing v. Godiva Chocolatier, 142 F.3d 434.
- Lorenzana v. S. American Rests. Corp., 799 F.3d 31 (1st Cir. 2015).
- Marcellini, G. (2019). "Food Porn: Towards a Changing Perspective on the Chef's Protection Copyright", available at: [https://www.academia.edu/40408479/Food\\_Porn\\_Towards\\_A\\_Changing\\_Perspective\\_on\\_the\\_Chefs\\_Protection\\_Copyright](https://www.academia.edu/40408479/Food_Porn_Towards_A_Changing_Perspective_on_the_Chefs_Protection_Copyright) (accessed: 7/1/2022).
- Publ'n Int'l, Ltd. v. Meredith Corp., 88 F. 3d 473, 475 (7th Cir. 1996).
- Rao, A. (2020). "Exploration into the Art of Plating food: Psychological Perspective", available at: [https://www.researchgate.net/publication/347888856\\_Exploration\\_into\\_the\\_Art\\_of\\_Plating\\_food\\_Psychological\\_Perspective](https://www.researchgate.net/publication/347888856_Exploration_into_the_Art_of_Plating_food_Psychological_Perspective) (accessed: 12/30/2021).
- Raustiala, K. & Sprigman, Ch. J. (2006). "The Piracy Paradox: Innovation and Intellectual Property in Fashion Design", *Virginia Law Review*, Vol. 92, pp. 1687-1777.

- Sassafras Enterprises, Inc. v. Roshco, Inc., 889 F. Supp. 343 (N.D. Ill. 1995).
- Satava v. Lowry, 323 F.3d 805, 811 (9th Cir. 2003).
- Schifferstein, Hendrik N.J., Kudrowitz, Barry M., & Breuer, C. (2020). "Perception and Aesthetics - Linking Sensory Science to Culinary Practice", *Journal of Culinary Science & Technology*, doi: 10.1080/15428052.2020.1824833.
- Smith, Cathay Y. N. (2018). *Copyright in Culinary Presentations, in Non-Conventional Copyright: Do New and Atypical Works Deserve Protection?* (Enrico Bonadio & Nicola Lucchi eds.), Massachusetts, Edward Elgar Publishing.
- Tantratian, A. (2020). *Copyright's Fixation Requirement: Is It Still Needed?* Indiana, Indiana University.
- U.S Copyright Office (a) (2021). *Circular 33, Works Not Protected by Copyright*.
- United States Copyright Office (b) (2021). *Compendium of United States Copyright Office Practices*, third edition.
- Walo, J. (2016). "The Art of Food Placement: Will the U.S. Follow Germany's Lead in Copyrighting Artistic Food Placement?", *J. Marshal Rev. Intell. Prop. L.* n. 15, pp. 565-583.
- 810 F. Supp. 2d 1046 (C.D. Cal. 2011).
- Ansari, M. (1994). *Al Makaseb*, Qom, World Congress in Honor of Sheikh Ansari, Vol. 5. (in Arabic)
- Bakhtiarvand, M. & Farhadkhani, Z. (2019). "The Legal Analysis Of Software Companies' Practice Of Selling Software On Condition Of Acquirinf Hardware Components And Software Integration", *Iranian Journal of Trade Studies*, Vol. 91, pp. 153-180. (in Persian)
- Barbour v. Head, 178 F. Supp. 2d 758, 764 (S.D. Tex. 2001).
- Bonadio, E. & Lucchi, N. (2019). "How Far Can Copyright Be Stretched? Framing the Debate on Whether New and Different Forms of Creativity Can Be Protected", *Intellectual Property Quarterly*, Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=3495223> (accessed: 1/30/2022).
- Bonadio, E. & Weissenberger, N. (2021). "Food Presentations and Recipes: Is There a Space for Copyright and Other Intellectual Property Rights?", available at: <https://ssrn.com/abstract=3809702> (accessed: 1/20/2022).
- Brennan, D. & Christie, Andrew F. (2001). "Spoken Words and Copyright Subsistence in Anglo-American Law", Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=259948> (accessed: 12/5/2021).
- Broussard, J. A. (2008). "An Intellectual Property Food Fight: Why Copyright Law Should Embrace Culinary Innovation", *Vanderbilt Journal of Entertainment and Technology Law*, Vol. 10, pp. 691-728.
- Buccafusco, C. J. (2007). "On the Legal Consequences of Sauces: Should Thomas Keller's Recipes be Per Se Copyrightable?", *Cardozo Arts & Entertainment*, Vol. 24, pp. 1121-1156.
- Daryabandari, N. & Rastkar, F. (2021). *Az Sir Ta Piaz, the Honorable Cooking Book*, 35th ed, Tehran, Karname. (in Persian)
- Fabris, D. (2019). "Food Industry, Haute Cuisine and Copyright", Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=3470238> (accessed: 12/7/2021).

- Fauchart, E. & Hippel, E. V. (2008). "Norms-Based Intellectual Property Systems: The Case of French Chefs", *Organization Science*, 19(2), pp. 187-201.
- Germain, C. M. (2019). "Don't Steal My Recipe! A Comparative Study of French and U.S. Law on the Protection of Culinary Recipes and Dishes Against Copying", Working Papers. 7, <https://scholarship.law.ufl.edu/working/7> (accessed: 1/30/2022).
- Goldman, M. (2013). "Cooking and Copyright: When Chefs and Restaurateurs Should Receive Copyright Protection for Recipes and Aspects of Their Professional Repertoires", *Seton Hall Journal of Sports and Entertainment Law*, Vol. 23, pp. 153-186.
- <https://lionfishsd.com/the-art-of-plating> (12/15/2021).
- <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/recipe> (accessed: 1/30/2022).
- Hughes, J. (2005). "Size Matters (Or Should) in Copyright Law", *Fordham Law Review*, Vol. 74, issue 2, pp. 575-637.
- Janssens, M-C. (2013). "Copyright for Culinary Creations: A Seven Course Tasting Menu with Accompanying Wines", Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=2538116> (accessed: 1/30/2022).
- Kelley v. Chicago Park Dist. 635 F.3d 290, 303 (7th Cir.2011).
- Khoei, S.A.GH. (1999). *Mesbah Al Fiqhaha*, Vol. 2, Qom, Davari. (in Arabic)
- Khomeini, S.R.A. (2000). *Ketab Al-Baii*, Tehran, The Institute for Compilation and Publication of Imam Khomeini's Works, Vol. 1. (in Arabic)
- King, B. & Bridget, V. W. (2019). "Intellectual Property Protection for Recipes", *The Licensing Journal*, Vol. 39, No. 10, pp. 1-5.
- Kry, R. (2001). "The Copyright Law", *Yale Law Journal*, Vol. 111, pp. 761-768.
- Saunders, K.M. & Flugge, V. (2021). "Food for Thought: Intellectual Property Protection for Recipes and Food Designs", *Duke Law & Technology Review*, Vol. 19, pp. 159-197.
- Lambing v. Godiva Chocolatier, 142 F.3d 434.
- Lorenzana v. S. American Rests. Corp., 799 F.3d 31 (1st Cir. 2015).
- Marcellini, G. (2005). "Food Porn: Towards A Changing Perspective on the Chef's Protection Copyright", available at: [https://www.academia.edu/40408479/Food\\_Porn\\_Towards\\_A\\_Changing\\_Perspective\\_on\\_the\\_Chefs\\_Protection\\_Copyright](https://www.academia.edu/40408479/Food_Porn_Towards_A_Changing_Perspective_on_the_Chefs_Protection_Copyright) (accessed: 7/1/2022).
- Mohseni, S. & Ghabooli Dorafshan, S. M.M. (2015). *Literary and Artistic Law* (comparative study of Iranian, French and Egyptian laws), Mashhad, Islamic studies in humanities institute. (in Persian)
- Publ'n Int'l, Ltd. v. Meredith Corp., 88 F. 3d 473, 475 (7th Cir. 1996).
- Rao, A. (2020). "Exploration into the Art of Plating food: Psychological Perspective", available at: [https://www.researchgate.net/publication/347888856\\_Exploration\\_into\\_the\\_Art\\_of\\_Plating\\_food\\_Psychological\\_Perspective](https://www.researchgate.net/publication/347888856_Exploration_into_the_Art_of_Plating_food_Psychological_Perspective) (accessed: 12/30/2021).
- Raustiala, K. & Sprigman, C.J. (2006). "The Piracy Paradox: Innovation and Intellectual Property in Fashion Design", *Virginia Law Review*, Vol. 92, pp. 1687-1777.
- Sassafras Enterprises, Inc. v. Roshco, Inc., 889 F. Supp. 343 (N.D. Ill. 1995).
- Satava v. Lowry, 323 F.3d 805, 811 (9th Cir. 2003).

- Schifferstein, H. N.J, Kudrowitz, B.M., & Breuer, C. (2020). "Perception and Aesthetics - Linking Sensory Science to Culinary Practice", *Journal of Culinary Science & Technology*, doi: 10.1080/15428052.2020.1824833.
- Shobeiri Zanjani, S.H. (2016). "Comparative Study on Challenges of Contemporary Art Protection in Current Copyright System", *Theology of Art*, Vol. 1395, issue 4, pp. 5-32. (in Persian)
- Smith, Cathay Y. N. (2018). *Copyright in Culinary Presentations, in Non-Conventional Copyright: Do New and Atypical Works Deserve Protection?* (Enrico Bonadio & Nicola Lucchi eds.), Massachusetts, Edward Elgar Publishing.
- Tantratian, A. (2020). *Copyright's Fixation Requirement: Is It Still Needed?*, Indiana, Indiana University.
- U.S Copyright Office (a) (2021), Circular 31, Works Not Protected by Copyright.
- United States Copyright Office (b) (2021). *Compendium of United States Copyright Office Practices*, third edition.
- Walo, J. (2016). "The Art of Food Placement: Will the U.S. Follow Germany's Lead in Copyrighting Artistic Food Placement?", *J. Marshal Rev. Intell. Pop. L.* n. 15, pp. 565-583.
- Zahedi, M., Erfanmanesh, M.H., & Sharif-Zade, Sh. (2014). "Protection of Contemporary Artistic Works under United States", *Case Law, Medical Law Quarterly, Special Issue on Intellectual Property Law*, pp. 203-230. (in Persian)
- Zarkalam, S. (2007), *Literary and Artistic Law*, Tehran, Samt. (in Persian)