

Produção de verdades na alimentação: as noções de qualidade e segurança dos alimentos no marco regulatório brasileiro

Production of truths in food: the notions of quality and food safety in the brazilian regulatory framework

Luna Dalla Rosa Carvalho¹

PPGDR/UFRGS: <https://orcid.org/0000-0003-4359-7487>

Fabiana Thomé da Cruz²

PPGDR/UFRGS: <https://orcid.org/0000-0001-8697-7362>

Cimone Rozendo³

DCS/PPGCS/UFRN: <https://orcid.org/0000-0002-4903-0839>

DOI: <https://doi.org/10.21680/1982-1662.2019v2n25ID17384>

Resumo

A partir de uma análise dos pressupostos que guiam a criação das noções de qualidade e segurança dos alimentos no marco regulatório brasileiro, propomos fazer uma reflexão crítica, apontando como a normatividade relacionada à alimentação se constitui, a partir de quais conceitos e contextos e como ela consegue se estabelecer como “regime de verdade” que acaba por favorecer determinados grupos econômicos, marginalizando e criminalizando práticas sociais diferenciadas culturalmente no que tange a produção e o processamento de alimentos. A forma como se estabelecem as normas em relação à alimentação desde o século XIX no contexto de consolidação do saber médico-sanitarista refletem uma visão de qualidade estrita (pautando-se apenas por critérios higiênico-sanitários) em comparação com noções de qualidade mais amplas que agregam elementos vinculados às diferenças culturais da população e à conservação da biodiversidade. A ideia de uma “virada para qualidade” em que sujeitos-consumidores cada vez mais reflexivos vêm protagonizando processos de mudança no consumo alimentar vêm mostrando os limites do regime industrial de produção de alimentos e apontando para a possibilidade e necessidade de uma

¹ E-mail: lunac22@gmail.com

² fabianathomedacruz@gmail.com

³ E-mail: cimone.rozendo@gmail.com

qualificação mais democrática dos alimentos.

Palavras-chave: Segurança alimentar. Qualidade dos alimentos. Biopoder. Modernidade reflexiva.

Abstract

Based on an analysis of the assumptions that guide the creation of notions of food quality and food safety in the Brazilian regulatory mark, we propose a critical view, searching how the normativity related to food is constituted, from what concepts and contexts it emerge and how ends up marginalizing and criminalising different social practices related to food production e processing. The way the norms relation to food are established since the nineteenth century in a context of consolidation of medical-sanitary knowledge is reflected in a vision of strict quality (hygienic-sanitary aspects) in comparison to notions with broader view linked to the cultural differences of the population and the conservation of biodiversity. The idea of a "quality turn" in food consumption, with consumers that reflexes about the limits of the industrial food regime points to the possibility of a democratic food qualification.

Keywords: Food security. Food quality. Biopower. Reflexive modernity.

Introdução

A construção das noções de qualidade e segurança dos alimentos presente no marco regulatório brasileiro sobre processamento e produção de alimentos remete a um processo de cientifização do controle de qualidade que por sua vez se deu paralelamente à industrialização da alimentação no Brasil. As primeiras normas sanitárias para regular o processamento e a produção de alimentos de origem animal surgidas na década de 1950 (Lei nº 1283/1950 e Decreto nº 30.691/1952, BRASIL, 1950; 1952) estiveram pautadas por uma noção de qualidade restrita a aspectos sanitários, de aparência e de legalidade, baseada em modelo de produção industrial de alimentos, com grande influência de padrões estrangeiros⁴.

⁴ Como destacado por Prezzoto(2005), essa influência se deu primeiramente pelas exigências norte-americanas quanto à qualidade dos produtos brasileiros na primeira metade do século XX e depois pela

Há anos, essa legislação vem sendo questionada por motivos diversos. Tanto por não contemplar a realidade dos estabelecimentos familiares e artesanais de produção de alimentos, que encontram dificuldade para atender às exigências baseadas no padrão industrial de larga escala, como por constituírem um empecilho para mudança mais efetiva nos hábitos alimentares das populações urbanas que procuram alternativas aos alimentos produzidos pelas grandes indústrias. Como exemplos desses questionamentos podemos citar o lançamento do Manifesto Cozinheiro Brasileiro, patrocinado pela coluna Paladar do Jornal Estadão e ações do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN), como destacam, Nóbrega e Rozendo (2018).

No ano de 2012 foi lançada uma petição pública assinada por gastrônomos e pesquisadores de renome como Alex Atalla, Janaína e Jefferson Rueda, Helena Rizzo, Nilo Burgarelli, intitulado “Comida é cultura”, reivindicando a manutenção das práticas tradicionais. Em sentido análogo, FBSSAN patrocinou, a campanha “Comida é Patrimônio”, com o tema para o ano de 2016 “Ocupe a cultura alimentar”. Além desta campanha, a FBSSAN publicou um manifesto intitulado “Manifesto da Colher de Pau”, com pauta semelhante (Nóbrega e Rozendo, 2016). Esses exemplos evidenciam que, noções sobre qualidade, boas práticas, segurança dos alimentos e, etc estão em disputa e que as normatizações desempenham um papel central nessas definições.

Assim, a partir de análise dos pressupostos que guiam a criação dessas noções presentes no marco regulatório brasileiro, de qualidade e de segurança dos alimentos, neste artigo, propomos fazer uma reflexão crítica, apontando como essa normatividade se constitui, a partir de quais pressupostos científicos e como ela é capaz de se estabelecer como “regime de verdade” (KRAEMER et al., 2005). Esses dispositivos podem favorecer determinados grupos econômicos, marginalizando e criminalizando práticas sociais diferenciadas culturalmente no que tange a produção e o processamento de alimentos.

Nos promovemos também contrapor essa normatividade com as atuais experiências de qualificação informal no contexto das feiras de produtos orgânicos, e de algumas inovações institucionais como a criação de selos de identificação de origem e de processos cooperativos de certificação, em que se tem a construção de

adequação ao *Codex Alimentarius*, documento adotado pela FAO/ONU em 1962 como um conjunto de normas e critérios que determina padrões internacionais de qualidade, segurança e livre comércio de alimentos.

formas de qualificação a partir de referenciais variados, como saudabilidade, sustentabilidade, justiça econômica, etc.

Esses processos vinculados a um contexto em que o risco está cada vez mais presente no consumo de alimentos de origem industrial e de um processo que tem sido denominado como ‘quality turn’ (virada para a qualidade), marcado por consumidores mais reflexivos e politizados, eles próprios geradores de conhecimento sobre saúde e boa alimentação, apontam para uma possível emergência de processos mais democráticos de qualificação dos alimentos, menos pautados por uma visão de qualidade restrita aos aspectos higiênicos sanitários (GOODMAN, 2002).

Tomando esse debate, o artigo está organizado da seguinte forma. Inicialmente apontaremos como vêm sendo construídas as noções de qualidade e segurança dos alimentos na legislação sanitária brasileira a partir de alguns documentos oficiais que tratam sobre o tema e a partir de pesquisas já realizadas sobre a legislação sanitária em relação aos alimentos. Em seguida fazemos uma problematização sobre o estabelecimento dessas noções, dos órgãos competentes e das leis que lhe asseguram como “regimes de verdade” que se estabelecem como um biopoder sobre a população, criminalizando e marginalizando certas práticas consideradas impróprias. E, por fim, discutimos a noção da “virada para a qualidade” no contexto das feiras de produtos orgânicos e a noção de modernidade reflexiva, que considera uma sociedade que reflete cada vez mais sobre si mesma, e em especial sobre o tema da alimentação, sobre riscos percebidos no que se refere à alimentação.

A construção das noções de qualidade e de segurança dos alimentos a partir da legislação sanitária

Uma série de estudos produzidos no Brasil vêm demonstrando os limites da legislação que regula a produção e o processamento de alimentos com fins de comercialização (PREZZOTO, 2005; SILVEIRA e HEINZ, 2005). As principais leis (Lei 1.283/1950 e o Decreto-lei nº 986 de 1969, BRASIL, 1950; 1969), que regulam os serviços específicos de controle da qualidade dos alimentos de origem animal e vegetal, se pautam pelo modelo industrial, de larga escala de produção, fixando um padrão de qualidade pautado basicamente em aspectos sanitário, de aparência e de legalidade, baseando-se em um referencial técnico-científico intransitivo (SILVEIRA e

HEINZ, 2005).

Desde a criação dos primeiros órgãos nacionais de controle de qualidade dos alimentos (PREZOTTO, 2005), se manteve, no Brasil, uma perspectiva médico-sanitarista pautada na prevenção de doenças e de qualidade higiênicossanitária tanto nos principais documentos oficiais que regem a inspeção da qualidade dos alimentos quanto na formação de profissionais que atuam nessa fiscalização. Isso remete ao caminho que essas leis possivelmente trilharam, vinculadas ao teor das leis anteriores pautadas fortemente pelo viés médico-sanitarista que se consolida no final do século XIX e início do século XX e que culminaram na produção de “regimes de verdade”, numa articulação entre ciência e poder e poderíamos dizer, baseando-se em Foucault (1999), na criação de um biopoder sobre o que pode ou não ser consumido por uma população.

Fortemente relacionado ao contexto de industrialização do país e de mudanças nas suas práticas alimentares (uma população que se tornava cada vez mais urbana), o processo de institucionalização da qualidade dos alimentos ficou restrito ao padrão industrial de produção e processamento, consolidando normas em relação à infraestrutura necessária que correspondem a um conjunto complexo de grandes instalações e equipamentos, fixando uma ideia de que alimentos de qualidade só podem ser produzidos e processados em unidades industriais (PREZZOTO, 2005). Como decorrência, exclui-se e relega-se à informalidade e à clandestinidade os estabelecimentos familiares de produção e processamento, cuja escala e forma de produzir são diferentes do padrão industrial.

Atualmente, o controle oficial de qualidade dos alimentos é feito por órgãos tanto federais, estaduais e municipais, ligados à agricultura no caso dos produtos de origem animal e pelos órgãos ligados à saúde no caso dos alimentos de origem vegetal. A descentralização da inspeção foi estabelecida na Constituição de 1988 a fim de facilitar o processo de regularização das unidades de produção, no entanto, na prática, as regras em sua grande maioria seguem os parâmetros estabelecidos em leis federais que são regulamentados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) no caso dos alimentos de origem animal e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que desde 1999 é a responsável pela coordenação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, nos casos de alimentos de origem vegetal. A ANVISA, no entanto, não fiscaliza, apenas regulamenta, deixando a fiscalização como

responsabilidade das coordenadorias regionais e estaduais de saúde.

As primeiras regras vinculadas ao controle de qualidade dos alimentos datam de 1950, no caso dos produtos de origem animal (Lei 1.283/1950) e 1969 no caso dos alimentos de origem vegetal (Decreto-lei n° 986, de 21 de outubro de 1969) já contém conceitos claros sobre qualidade dos alimentos. Observando o texto do Decreto Lei n° 986 de 1969 que “institui normas básicas sobre alimentos” em especial no capítulo V - Padrões de Identidade e Qualidade, é possível observar essas definições:

Art 28. Será aprovado para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade dispondo sôbre:

I - Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico quando houver e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - Aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprêgo e o limite de adição;

IV - Requisitos aplicáveis a pêso e medida;

V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - Métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento;

§ 1° - Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

§ 2° Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos pela órgão competente do Ministério da Saúde, por iniciativa própria ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3° Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade devendo os alimentos por êle abrangidos serem embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

(BRASIL, 1969)

No texto da Portaria SVS/MS n° 326, de 30 de julho de 1997 (BRASIL, 1997) que instaura um *Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos* também é possível observar essas definições. Esse documento contém uma série de orientações e regras que todo estabelecimento que produz ou industrializa alimentos deve seguir. Orientações sobre o tipo de construção onde serão manipulados e produzidos os alimentos, tipo de assoalho, materiais dos balcões e dos utensílios utilizados que não podem ser de madeira, por exemplo, por esta não poder, segundo o documento, ser devidamente higienizada e desinfetada. Nesse documento também está subjacente noção de qualidade vinculada à padrões higiênico-sanitários previamente estabelecidos.

Com conteúdo similar, têm-se mais recentemente o Regulamento Técnico de

Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC/ 216/2004) utilizado pela ANVISA. Como objetivo principal o documento visa: “Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado”. Nas suas principais definições estão: Anti-sepsia; Boas Práticas (que se refere aos procedimentos a serem adotados para se garantir a qualidade higiênico-sanitária em conformidade com a legislação sanitária); Contaminantes; Desinfecção, Higienização; Limpeza, Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, etc.

Nesse mesmo documento, encontram-se relacionados padrões para Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; sobre Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas; Abastecimento de Água; Manejo de Resíduos; Controle da Saúde dos Manipuladores; Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens; Preparação do Alimento; Armazenamento e Transporte do Alimento preparado; Exposição ao Consumo do alimento preparado; Documentação e Registros e por fim as Responsabilidades sobre as manipulações dos alimentos, onde é determinado que:

O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas. (BRASIL, 2004).

Vê-se assim que o padrão de qualidade dos alimentos, de acordo com essa legislação, se refere unicamente a problemas relacionados à possibilidade de infecções, a partir de contaminações químicas ou micro-biológicas, excluindo-se uma série de outras problemáticas, entre elas o excesso de gorduras, de sódio, açúcares, etc., que a princípio são substâncias não-nocivas mas que em excesso também comprometem a saúde de um grande número de pessoas. Outros fatores que se encontram excluídos dos parâmetros adotados são fatores de ordem cultural referentes à produção de alimentos, assim como de ordem ecológica. Dessa forma são criados padrões homogeneizantes, que não consideram características regionais e efeitos que a produção de matérias-primas pode ter nos ecossistemas. Adentra-se, portanto, na problemática da quantidade de agrotóxicos presentes nos alimentos que não é devidamente contabilizada nessa definição de qualidade.

Vale destacar que o contexto em que o Decreto nº 926 (BRASIL, 1969) é

estabelecido durante o processo de modernização da agricultura brasileira, a partir da sua adequação aos padrões tecnológicos da agricultura de larga escala dos países centrais e do recebimento de pacotes que continham tanto maquinários, como fertilizantes químicos e sementes híbridas no âmbito da chamada Revolução Verde. Assim a preocupação com os contaminantes dos agrotóxicos estava fora de questão, já que essa adequação fazia parte dos objetivos do governo da época, para expandir a produtividade da agricultura brasileira.

Juntamente ao conceito de qualidade tem-se outro conceito de suma importância na definição do que pode ou não ser comido pela população que é o conceito de *segurança dos alimentos*, em inglês *food safety*. Também encontrado em normas e textos-base da ANVISA, a expressão “Segurança de Alimentos”, segundo Forsythe (2013), diz respeito a partir da perspectiva sanitária aos alimentos que não ofereçam riscos microbiológicos, químicos ou físicos. Já segundo a definição presente no site Food Safety Brasil, “segurança dos alimentos”:

Significa a prática de medidas que permitem o controle de qualquer agente que, em contato com o alimento, promova risco à saúde do consumidor ou coloque em risco a sua integridade física, ou seja, é a garantia de qualidade do produto desde o campo até a mesa do consumidor (FOOD SAFETY BRAZIL, 2017).

De acordo com o Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos, publicado pela ANVISA (BRASIL, 1999) afirma-se que a definição de segurança será conduzida com base em: 1- informações de finalidade e condições de uso do alimento ou ingrediente; 2 - avaliação de risco fundamentada, conforme o caso, em uma ou mais evidências científicas. Sobre as evidências científicas aplicáveis, conforme o caso, a comprovação de segurança de uso estão associadas a:

- Composição química com caracterização molecular, quando for o caso, e ou formulação do produto;
- Ensaio bioquímicos;
- Ensaio nutricionais e ou fisiológicos e ou toxicológicos em animais de experimentação;
- Estudos epidemiológicos;
- Ensaio clínicos;
- Evidências abrangentes da literatura científica, organismos internacionais de saúde e legislação internacionalmente reconhecida sobre as características do alimento ou ingrediente;
- Comprovação de uso tradicional observado na população, sem associação de danos à saúde humana. (ANVISA, Resolução n. 17 de 30 de abril de 1999).

A partir daí podemos problematizar como se configura um conjunto de profissionais, áreas científicas e instituições que tem legitimidade de afirmar quais alimentos são seguros e de qualidade e que têm poder de fato para delimitar as normas e aplicar punições e sanções para aqueles que não cumprem essas determinações.

Cabe destacar, no entanto, que não temos a intenção de questionar a importância da existência dessas normas e regulações, apenas buscamos identificar as noções e premissas que as constituem afim de elucidar o que elas incluem e o que elas excluem das normatizações. Elencando determinadas temáticas que consideramos relevantes para definições mais abrangentes de qualidade e segurança, conectadas às diversas realidades sociais, culturais e ecológicas encontradas nos diversos territórios do país. Um paralelo interessante de ser feito é, por exemplo, entre a noção de Segurança dos Alimentos e a de Segurança Alimentar e Nutricional e as diferenças de aplicação e poder de influência nas leis e políticas oficiais no tocante a alimentação.

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei nº 11.346 sancionada em 2006 (BRASIL, 2006) estabelece que Segurança Alimentar e Nutricional abrange:

- I - a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição dos alimentos, incluindo-se a água, bem como da geração de emprego e da redistribuição da renda;
- II - a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos;
- III - a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social;
- IV - a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população;
- V - a produção de conhecimento e o acesso à informação; e
- VI - a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País (BRASIL, Lei n. 11.346 de 15 de setembro de 2006).

Além disso, no que se refere a definição de SAN, a LOSAN define que SAN

consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam *ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis*. (Art. 3º, LOSAN, setembro 2006, grifos nossos)

Como se vê, a LOSAN abrange uma série de dimensões, não apenas vinculadas aos padrões de higiene e inocuidade dos alimentos, mas à alimentação inserida em processos sociais e econômicos mais amplos, cuja garantia precisa estar conectada às diferenças culturais da população, assim como precisa estar conectada à garantia da conservação da biodiversidade e utilização responsável dos recursos. Porém, diferentemente da noção de Segurança dos Alimentos que é aplicada e legitimada por áreas de conhecimento e órgãos específicos, a lei de Segurança Alimentar e Nutricional conta com poucos mecanismos de implementação.

Um dos motivos para a não inclusão pode ser o fato da LOSAN ter sido publicada mais recentemente do que as resoluções comentadas acima (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997 e a Resolução n. 17 de 30 de abril de 1999), porém isso também nos leva a pensar na força que o viés médico-sanitarista continua tendo na definição dessas normas, mesmo já tendo sido evidenciado que existem outros elementos que poderiam ser levados em consideração na definição da qualidade dos alimentos.

Nesse sentido, por exemplo, Prezoto (2005) denomina “qualidade ampla” como uma definição que incorpora além da dimensão sanitária (quando um alimento não é nocivo a saúde), as dimensões nutricionais (alimentos que satisfaçam as necessidades fisiológicas); organoléptica (que proporcione prazer ao consumidor); facilidade de uso (comodidade); regulamentar (que respeite as normas); ecológico (referente às consequências ambientais da produção das matérias-primas); de aparência (referente à embalagens e rótulos informativos), social (referente ao acesso à alimentos de qualidade para toda a população) e cultural (garantia da manutenção de hábitos alimentares tradicionais e culturalmente significativos).

A noção de biopoder para entender as regulações sobre a alimentação

A continuidade e manutenção de padrões de qualidade restritos aos aspectos higiênico-sanitários, ao que nos parece, remetem ao que Foucault (1999) denomina de *biopoder* e no seu aspecto mais amplo, de *biopolítica*. Segundo esse autor, esta seria uma nova tecnologia de poder que começou a se instalar na Europa no século XIX e que diferente do poder disciplinar, instaurado nos séculos XVII e XVIII que tinha como foco o corpo individual e se realizava através de treinamentos, exercícios e vigilância

a fim de aumentar a força útil dos corpos visando uma melhor racionalização do trabalho e da produção, o biopoder teria como foco o homem-espécie, o homem ser-vivo, uma multiplicidade ou uma massa de pessoas afetada por processos de nascimento, morte, reprodução, doenças, etc. É, segundo ele, no processo de surgimento da doença como um fenômeno de população, quando as taxas de fecundidade, mortalidade, a demografia passam a ser questões de preocupação dos Estados, que surge a biopolítica, estabelecendo mecanismos reguladores a fim de fixar um equilíbrio na sociedade.

Nesse processo vai se introduzir a medicina como campo de saber legítimo para responder à grande problemática da higiene pública e das questões envolvidas com a reprodução humana, natalidade e morbidade. A partir daí que vão começar a se criar organismos de coordenação dos tratamentos médicos, centralização da informação, normalização do saber, campanhas para aprendizado da higiene e medicalização da população.

A biopolítica se estabelece assim como uma tentativa de abordar fenômenos aleatórios que afetam uma população, e é a partir daí que surgem estudos estatísticos, demográficos e previsões a fim de manter a segurança do conjunto de pessoas em relação aos perigos internos aos quais estão expostas. Trata-se segundo Foucault de uma bio-regulamentação pelo Estado, cujas regulações também são encontradas em uma série de instituições sub-estatais como as instituições médicas, os seguros, os órgãos da previdência, etc.

Como afirma Kraemer *et al.* (2014), a sociedade passa, ao longo do século XIX, a se ordenar de acordo com as normas físicas e mentais determinadas pelo estabelecimento de um saber medical, balizado em discursos da verdade, produzindo práticas de poder sobre os corpos. A *norma* é o elemento que vai circular entre o poder disciplinar e o poder regulamentador, sendo definida a partir das relações de saber e poder, regulando sobre a vida, impondo formas de bem-estar social, padrões de comportamento e de auto-cuidado, etc. Em um contexto de explosão demográfica e de industrialização crescente, esse tipo de poder visava em certa medida tornar as classes mais necessitadas menos perigosas para os ricos e mais aptas ao trabalho (KRAEMER *et al.*, 2014).

É a partir desse conjunto de regulamentações que inicia o processo de controle sanitário sobre a alimentação, até então um assunto de ordem privada, poderíamos

dizer. O estabelecimento jurídico da alimentação como uma questão de saúde pública explicita a forma como esse assunto entra no rol de preocupações estatais, não no intuito de garantir o acesso à uma alimentação de qualidade para a população, mas de assegurar que os alimentos não serão fonte de doenças e problemas sociais.

Prezotto (2005) narra como foi a origem do controle de qualidade da alimentação no Brasil e mostra como na segunda metade do século XIX esse controle deixou de ser feito pelas câmaras municipais que faziam a inspeção do estado de conservação e dos pesos e medidas dos alimentos importados e passa a ser feito pela Junta de Higiene Pública e no final do século XIX pela a Inspetoria Geral de Higiene, ambas criadas pelo governo imperial.

Em um contexto de valorização da ciência médica que se concentrava na erradicação de doenças, passa-se a associar alimentos à doenças, colocando-os como fator de risco. No período após a I Guerra Mundial, foi criada a Inspetoria de Fiscalização de Gêneros Alimentícios, subordinada ao Ministério da Justiça e que passa a dar caráter mais econômico e comercial à fiscalização dos alimentos, já que havia o objetivo de conquistar espaço para os produtos brasileiros no mercado externo.

Com a Revolução de 1930, começa a haver mudanças na política econômica do governo, que no intuito de se libertar da dependência das monoculturas e da exportação de bens primários, começa a investir na produção de alimentos para o abastecimento interno, cujo excedente pudesse ser exportado. Há nessa época busca por maior padronização dos alimentos tanto do mercado interno como os voltados ao mercado externo, com regras que buscavam fundamentalmente dar um respaldo legal para a comercialização de produtos. Nessa época também ocorre a centralização dos serviços de saúde no âmbito do governo federal (PREZOTTO, 2005).

É na década de 1950, em um contexto de expansão urbano-industrial, que surge a primeira lei criada especialmente para a fiscalização da qualidade dos alimentos voltados aos consumidores, a Lei n° 1283 de 18 de dezembro de 1950 (BRASIL, 1950). É no âmbito dessa lei que se cria o Serviço de Inspeção Federal (SIF) que trata dos produtos de origem animal e que é vinculado ao Ministério da Agricultura, dando, portanto caráter mais técnico à fiscalização.

Segundo Prezotto (2005), essa lei foi influenciada pelos norte-americanos que viam com desconfiança os produtos brasileiros exportados. É apenas na década de 1960 que é regulamentado o serviço de inspeção sanitária para os alimentos de origem

vegetal, a partir do Decreto-lei n° 986 de 21 de outubro de 1969 (BRASIL, 1969). Este se propõe a regular em todo o território nacional a defesa e proteção da saúde pública no tocante aos alimentos, desde sua obtenção até o consumo e confere ao Ministério da Saúde a responsabilidade de fiscalizar e registrar os alimentos que sejam vendidos ou expostos ao consumo.

É importante sublinhar que no início da década de 1960 foi lançado o Codex Alimentarius, adotado pela FAO/ONU como referência para as normas e padrões de qualidade a nível internacional. Isso influenciou de maneira significativa as mudanças que ocorreram no Brasil no controle da qualidade dos alimentos e no respaldo técnico e legal para a viabilização da exportação dos produtos brasileiros, conforme demonstra Prezzoto (2005). Essas mudanças no entanto não tomaram como referência um conceito de qualidade ampla, mas sim ainda restrito aos aspectos sanitário, legal e de aparência.

Dessa forma, foi circunscrevendo no âmbito da saúde, que se estabeleceram um conjunto de conhecimentos e de áreas científicas legitimadas para deliberar a respeito da qualidade dos alimentos. Cria-se assim, um discurso que, apoiado sobre um aporte institucional funciona por sua vez como um “regime de verdade”, inquestionável e cujos procedimentos de enunciação são desconhecidos por quem não faz parte daquele domínio científico. As normas geradas nesses “regimes de verdade” não atuam simplesmente como uma imposição, mas se dá a partir de convencimento racional, baseado em conhecimento produzido. É isso que faz com que tanto profissionais quanto leigos vejam esses discursos como os mais óbvios, racionais e verdadeiros (KRAEMER *et al.*, 2014).

Na mesma linha de argumentação, Sage (2007), se referindo especialmente ao contexto europeu, afirma que o foco na ciência, na segurança e nos riscos serve para obscurecer os *valores* que guiam as autoridades ao defenderem o modelo agro-industrial dominante, em detrimento de inovações na cadeia de abastecimento alimentar que têm procurado caminhos mais sustentáveis, justos socialmente e éticos para abordar os alimentos.

Esse autor argumenta ainda, apoiando-se em Marsden (2003), que o *paradigma da segurança dos alimentos* coloca em prática, de uma forma extremamente intervencionista e burocrática, políticas que efetivamente *policiam* o sistema alimentar de modo que ele pareça mais higiênico, mas o efeito da aplicação dessas

regulações sanitárias é o de inviabilizar que pequenos produtores entrem em conformidade às regras, pois colocam os custos em níveis inalcançáveis.

É isso que demonstra também Prezotto (2005) ao analisar as normas relacionadas à produção de alimentos de origem animal no Brasil que não possibilitam às agroindústrias familiares se formalizarem devido ao grande número de exigências que envolvem muitas vezes altos custos para os produtores. Em especial no que se refere aos requisitos de Instalações e Equipamentos do texto da lei, não é feita nenhuma diferenciação entre estabelecimentos industriais de grande porte e pequenas agroindústrias familiares, exigindo a mesma estrutura (número e tamanho das salas, vestiários e banheiros separados por sexo, sede para a Inspeção Federal, pé direito de 7 metros para as salas de abate e 4 para as demais) para qualquer estabelecimento que venha a processar produtos de origem animal. Em relação aos equipamentos, é exigida uma aparelhagem industrial completa, para todas as fases da produção, desde o recebimento das matérias primas até o processamento dos produtos (PREZOTTO, 2005).

Em que pese mudanças mais recentes presentes em regulamentos como a RDC nº 49/2013, publicada pela ANVISA (BRASIL, 2013) e Instrução Normativa nº 16/2015, publicada pelo MAPA (BRASIL, 2015), os regulamentos sanitários ainda se colocam como obstáculos tanto para inserção mais efetiva dos empreendimentos agroindustriais da agricultura familiar nos mercados (CRUZ, 2019), como também para a oferta de alimentos mais saudáveis para um público cada vez maior que vem questionando a segurança e a qualidade dos alimentos de origem industrial.

Em decorrência principalmente (mas não somente) de um conjunto de problemas relacionados à saúde e ao *risco* envolvido no consumo de alimentos de origem industrial e ultraprocessados (CRUZ e SCHNEIDER, 2010), vêm ocorrendo mudanças nos hábitos alimentares de alguns setores sociais partindo dos próprios consumidores, a denominada “virada para a qualidade” (quality turn) abordada por Goodman (2002). Essa virada, segundo o autor, envolve a produção orgânica de alimentos, redes agroalimentares alternativas, sistemas de garantia de qualidade e estratégias territoriais para valorizar a produção local de alimentos (GOODMAN, 2002).

A virada para a qualidade e a modernidade reflexiva

Esse processo vem se refletindo no Brasil numa crescente busca por alimentos ditos tradicionais e artesanais, pelo aumento das feiras de produtores orgânicos e ecológicos e pela criação de alguns mecanismos que procuram inserir novas formas de qualificação nos alimentos como, por exemplo, a criação dos selos “Aqui tem Agricultura Familiar” e os selos de Identificação de Origem: “Quilombos do Brasil” e “Indígenas do Brasil” (NIEDERLE, 2014), além de formas participativas de qualificação que se dão tanto formalmente como o exemplo da Rede Ecovida de Agroecologia como processos de qualificação informais entre produtores e consumidores. São atributos que emanam mais das relações entre os atores do que aos produtos em si. O que se busca valorizar é o próprio processo como um todo, em uma qualidade socialmente construída (ROZENDO, 2015).

Esses fenômenos relacionados à emergência de sujeitos-consumidores mais reflexivos, que se dá principalmente a partir da década de 1990 (ARNAIZ, 2005), passam a se contrapor à homogeneização e globalização do sistema agroalimentar mundial e a criar dispositivos que refletem valores relacionados à sustentabilidade, saudabilidade, artesanidade e localidade (NIEDERLE, 2014). Esses processos se dão nas interações tanto entre consumidores e produtores, como entre consumidores, profissionais de saúde, movimentos sociais, intelectuais, etc, produzindo diferentes referenciais para pautar a qualidade e fazer escolhas alimentares.

Pode-se dizer que a maior atenção dada à qualidade dos alimentos ainda é um fenômeno restrito às classes de maior renda que, em contato com redes europeias de distribuição de alimentos (PREZOTTO, 2005), passaram a ter mais acesso a alimentos in natura, sem agrotóxicos e artesanais. Nesse contexto, incorporaram novos elementos às escolhas alimentares e redefiniram qualidade não apenas vinculados à aparência e legalidade dos produtos.

Por se tratar de um fenômeno global, os riscos em relação à alimentação passam a ser confrontados por um número cada vez maior de pessoas. Esses questionamentos que se dão de maneira nem sempre racional ou dirigida, vão transformando hábitos e introduzindo novas variáveis nas escolhas e decisões dos cidadãos em relação à alimentação. Como fenômeno ligado à *sociedade de risco*, concebida por Ulrich Beck (2012), os confrontos em relação aos padrões alimentares que se consolidaram na sociedade industrial, e que hoje demonstram causar danos e malefícios não previstos, emergem não apenas no sentido de um processo de

cientificação ou de maior conhecimento na sociedade, mas como um acréscimo de *reflexividade*, em que a sociedade confronta-se e questiona-se consigo mesma, a respeito de seus próprios limites e perigos.

A sociedade de risco, como conceitua Beck (2012), é uma nova fase no desenvolvimento da sociedade moderna em que os riscos sociais, políticos, econômicos e individuais tendem a escapar cada vez mais do controle e da proteção das instituições da sociedade industrial.

Os benefícios e as facilidades de acesso aos alimentos proporcionados pelos avanços no setor de transportes, das novas tecnologias agrícolas e da industrialização do processamento, que vêm se dando desde a segunda metade do século XX e que criaram o atual sistema alimentar (ARNAIZ, 2005), passam a ser desafiados pelos perigos de contaminação de alimentos, como a BSE (Encefalopatia Espongiforme Bovina), também conhecida como doença da vaca louca, os casos de *Escherichia Coli* O157:H7 (CRUZ e SCHNEIDER, 2010), e os recentes casos de presença de papelão e da existência da bactéria *salmonella* em produtos de grandes empresas do ramo de carnes do Brasil como BRF e JBS. Tudo isso vêm alertando os consumidores para possíveis malefícios encontrados em produtos industrializados que a princípio são fiscalizados e certificados.

Assim, a dificuldade de acesso aos alimentos que afetava a população ocidental no início do século XX (em contextos de acentuada urbanização) foi resolvido para parcelas da população (haja vista a enorme quantidade de pessoas que ainda passam fome nos países ocidentais), podendo-se afirmar que os problemas da modernidade alimentar não são mais para muitas pessoas os da abundância de alimentos (POULAIN, 2002 *apud* ARNAIZ, 2005). Nas sociedades industrializadas, afirma Mabel Gracia Arnaiz (2005), “a relativa acessibilidade aos alimentos e a oportunidade de eleger as múltiplas ofertas, podem estar associadas aos problemas de saúde (doenças cardiovasculares, osteoporose, obesidade, cirrose hepática, cárie dentária, bulimia ou anorexia nervosa, entre outros) derivados do consumo atual” (ARNAIZ, 2005, p. 151).

Todos esses problemas passam a ser refletidos, discutidos e passam a fazer parte das questões de ordem cotidiana de uma parcela cada vez maior de pessoas. Isso somado à inclusão digital de um maior número de pessoas, com acesso à internet e às redes sociais onde o acesso às informações e conhecimentos sobre esses temas circulam mais livremente, dão contornos ao que Beck (2012) e Giddens (1991) chamam

de *modernidade reflexiva*.

Tomando a definição de Beck, em que a modernidade reflexiva encontra-se conectada à sociedade de risco, tem-se um processo em que a crítica à modernização emerge e se torna um fenômeno cotidiano dentro e fora de sistemas e organizações, não tendo um objeto claramente definível, sendo concebida de forma autônoma e apresentando demandas e questões que muitas vezes escapam à política institucional, configurando o que Beck (2012) chama de uma subpolítica.

As formas como essas questões vão se manifestando, podem ser vistas em reivindicações de movimentos sociais, campanhas de conscientização feitas por organizações da sociedade civil (por exemplo, as campanhas contra os agrotóxicos), mas também nas *práticas* de sujeitos-consumidores ou cidadãos-consumidores que buscam através das suas escolhas alimentares e de seu consumo contribuir para a transformação da sociedade.

É o que mostra Graciela Martil (2016) ao pesquisar sobre consumo político e engajamento cívico nas feiras orgânicas de Porto Alegre. Ela advoga que por trás do ato de comprar produtos orgânicos, encontram-se anseios em realizar um comércio mais justo, pagando diretamente ao produtor. Mais do que consumir um alimento a ideia é que se possa contribuir para a diminuição dos impactos ambientais e também para a criação de espaços de interação, de vivência e até de educação diferenciada no ambiente das feiras.

O trabalho de Muchnik (2006), os textos presentes no livro "*Qualities of Food*" de Harvey *et al.* (2004) e as discussões travadas por Silveira e Heinz (2005) e Cruz e Menasche (2008) apresentam os limites dos padrões de qualidade instituídos e para a agência dos consumidores nos processos de qualificação dos alimentos. Também Rozendo (2018) destaca que a reconexão entre consumidores e produtores a partir dos mercados institucionais, em especial o Programa de Aquisição de Alimentos, tem originado formas inovadoras de construção social da qualidade. A possibilidade de exclusão dos agricultores em função das exigências sanitárias, acabaram por deflagrar estratégias de qualificação a partir da criação de consórcios municipais, certificações participativas que envolveram também a atuação de consumidores.

A qualificação não se restringe apenas ao produto, mas aos processos de produção e comercialização como um todo e que se fazem na interação entre consumidores e produtores. Nesses processos são estabelecidos vínculos, trocas de

conhecimentos e de saberes, configurando processos de geração de confiança e reciprocidade, que não se restringem apenas aos alimentos. Essas formas de comercialização, também denominadas cadeias curtas de comercialização de alimentos criam um contexto favorável a construções mais democráticas, socialmente transparentes e financeiramente menos custosas aos produtores em torno da definição de qualidade.

Considerações finais

Neste artigo, em que buscamos analisar a relação entre regulamentos sanitários, biopolítica e possibilidades para o fortalecimento e consolidação de contextos favoráveis para a produção e processamento de alimentos em menor escala, com vínculos locais e qualidade diferenciada, consideramos as possibilidades de esses processos gerados pela sociedade civil poderem influenciar na criação de novas normas de qualificar os alimentos, em que o padrão de qualidade seja não apenas pautado por um viés sanitário, mas que incorpore outras dimensões como saudabilidade, artesanabilidade, comércio justo, sustentabilidade e localidade.

Por se tratar de questões que envolvem relações de poder que envolvem funções institucionais, campos profissionais e interesses econômicos, existem inúmeros entraves para que esses processos informais que vêm ocorrendo entre consumidores e produtores possam ser reconhecidos e formalizados. Pois também se trata de disputas por mercados em que as definições do que é orgânico, por exemplo, diz respeito a interesses de inúmeros atores econômicos que visam novos nichos de mercado, assim como também ocorre com os alimentos considerados artesanais, haja vista a recente criação do selo ARTE pelo Ministério da Agricultura, Pesca e Abastecimento (MAPA) (BRASIL, 2018).

Ainda assim, apesar dos múltiplos desafios pontuados aqui, o processo de mudança é inegável, o que demanda a necessidade de evidenciar aspectos que podem ser obstáculos, seja no plano da legislação, dos valores e do imaginário, impedindo que se configurem novos sistemas alimentares que possam ser pautados por valores outros que não somente os consolidados durante o processo de modernização da agricultura e da industrialização do processamento de alimentos.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília. 19 dez. 1950.
- BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Presidência da República, Casa Civil.
- BRASIL, ANVISA, Resolução n. 17 de 30 de abril de 1999. Estabelece diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos. **Diário Oficial da União**. 30 de abril de 1999.
- BRASIL, ANVISA, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. 16 de setembro de 2004.
- BRASIL, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997. Dispõe sobre Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. 30 de julho de 1997.
- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Presidência da República, Casa Civil.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 nov. 2013. Seção 1, p. 56.
- BRASIL. Instrução Normativa MAPA nº 16, de 24 de junho de 2015. Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. **Diário Oficial da União**. Brasília. 24 jun. 2015.
- BRASIL. Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**. Brasília. 15 jun. 2018.
- ARNAIZ, Mabel Gracia. Mudanças Econômicas e Socioculturais e o sistema alimentar - Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p.
- BECK, Ulrich. A reinvenção da política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva. In: GUIDDENS, Anthony; BECK, Ulrich; LASH, Scott. **Modernização Reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. Trad. Magda Lopes. 2ª.ed. São Paulo: UNESP. 2012. p. 11-88.
- BRASIL. Decreto-lei n. 986 de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. **Diário Oficial da União**, 21 de outubro de 1969.
- BRASIL, Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, 18 de setembro de 2006.
- CERDAN, Claire. A valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: Contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável. **Política e Sociedade**, v. 14, p. 277- 279, 2009.

CRUZ, Fabiana Thomé da. Agricultura familiar e processamento de alimentos: avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais. Artigo aceito para publicação (in press), 2019.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Das dimensões técnicas às subjetivas: o necessário diálogo sobre a qualidade dos alimentos. In: Simpósio de Segurança Alimentar, 2008, Bento Gonçalves/RS. **Anais II Simpósio de Segurança Alimentar**. Porto Alegre/RS: SBCTA - Regional Sul, 2008.

CRUZ, Fabiana Thomé da; SCHNEIDER, Sergio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 5(2), p. 22-38, 2010.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

FOOD SAFETY BRAZIL. Segurança Alimentar x Segurança de Alimentos: ainda existem dúvidas nestes termos? Por Anellize Lima. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/seguranca-alimentar-x-seguranca-de-alimentos-duvidas/>>. Acesso em: 17 mar. 2019.

Respeite a autoria e referencie a fonte original: <https://foodsafetybrazil.org/seguranca-alimentar-x-seguranca-de-alimentos-duvidas/>
FOUCAULT, Michel. **Em defesa da sociedade**: curso no College de France (1975-1976). Tradução: Maria Ermentina Galvão. - São Paulo: Martins Fontes, 1999.

GOODMAN, David. Rethinking Food Production: Integrative Perspectives. In: *Sociologia Ruralis*, Vol 42, Number 4, October, 2002.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da Modernidade**. Trad. Raul Fiker. São Paulo: UNESP, 1991. 194 p.

HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. (Ed.). **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004.

KRAEMER, Fabiana Bom. PRADO, Shirley Donizete. FERREIRA, Francisco Romão. CARVALHO, Maria Cláudia Veiga Soares de. O discurso sobre alimentação saudável como estratégia de biopoder. In: **Physis Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 24 [4]: 1337-1359, 2014.

MARTIL, Graciela Cristina Dillemburg. **Redes agroalimentares alternativas e consumo político**: o caso das feiras ecológicas de Porto Alegre/RS. Dissertação apresentada pelo Programa de Pós Graduação em Sociologia da Universidade Federal de Pelotas, 2016.

MUCHNIK, José. Identidad territorial y calidad de los alimentos: os procesos de calificación y competencias de los consumidores. **Agroalimentaria**, Mérida, v. 11, n. 22, p. 89-98, 2006.

NIEDERLE, Paulo André. Mercados como arenas de luta por reconhecimento: disputas morais na construção dos dispositivos de qualificação dos alimentos. **Política & Sociedade**, v. 15, p. 97-130, 2016.

NÓBREGA, Hallyson e ROZENDO, Cimone. As mãos que mexem as panelas: A culinária tradicional seridoense e as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação na Cidade de Caicó/RN. **Anais do III Conferência AGRICULTURE AND FOOD IN AN URBANIZING SOCIETY**, Porto Alegre, 2018.

PREZOTTO, Leomar Luiz. Sustentabilidade da agricultura familiar: implicações da legislação sanitária. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o desenvolvimento humano, 2005.

ROZENDO, Cimone. Os (des) caminhos do Programa de Aquisição de Alimentos na região semiárida: novas governanças, antigas armadilhas. In: **Abastecimento Alimentar, Redes Alternativas e mercados institucionais**. Org: PEREZ-CASSARINO,

Julian; TRICHES, Rozane M; BACCARIN, José G; TEO, Carla Rozane, Chapecó: Ed. UFFS; Praia , Cabo Verde, UNICV, 2018.

SAGE, Colin. Bending science to match their convictions: hygienist conceptions of food safety as a challenge to alternative food enterprises in Ireland. In: MAYE, Damian; HOLLOWAY, Lewis; KNEAFSEY, Moya (Ed.). **Alternative food geographies: representation and practice**. Oxford: Elsevier, p. 203-221, 2007.

SILVEIRA, Paulo Roberto. C. da; HEINZ, Clóvis U. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. In: **Anais do I Congresso. Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar**, São Luis Gonzaga-RS, 2005.

SYLVANDER, B. **Le rôle de la certification dans les changements de regime de coordination**: L'agriculture biologique, du réseau à industrie. *Revue d'économie industrielle*, v. 80. 2007.

Recebido: 15 abr 2019

Aceito: 20 jun 2019