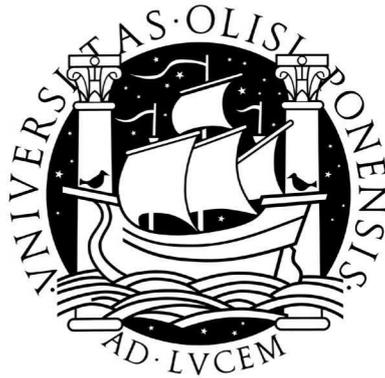


Universidade de Lisboa
Instituto de Ciências Sociais



**Animais à Mesa.
Zoonoses e Estratégias no Consumo de Carne**

Elsa Frazão Mateus

Mestrado em Antropologia Social e Cultural

2009

Universidade de Lisboa
Instituto de Ciências Sociais



**Animais à Mesa.
Zoonoses e Estratégias no Consumo de Carne**

Elsa Frazão Mateus

Mestrado em Antropologia Social e Cultural
Tese orientada pela Prof. Doutora Cristiana Bastos

2009

ÍNDICE

Introdução.....	1
1.Vocês é que sabem o que é melhor.....	4
2.Até parecia que estava à espera de si.....	14
3. A confiança constrói-se ao longo dos anos.....	26
4.Está doente e não se sabe porquê.....	39
5.Antigamente não havia bifés de frango.....	49
6.Fazemos das tripas, coração.....	57
Anexos.....	60
Bibliografia.....	63

Resumo

Esta dissertação de mestrado consiste num estudo etnográfico do comportamento e crenças dos consumidores e retalhistas de carne em situação de insegurança, incerteza e risco, face a patologias emergentes relacionadas com a alimentação. Referimo-nos, mais concretamente, às doenças de origem alimentar relacionadas com a transmissão de agentes patogénicos dos animais vertebrados aos humanos (zoonoses), de que são exemplo a BSE, a gripe das aves, brucelose, salmonelose, entre outras. Contextualizadas no reconhecimento do fracasso na previsão do risco decorrente da modernização dos processos de produção animal, as zoonoses e doenças de origem alimentar tornaram-se num problema de saúde pública, agravado pelo desconhecimento científico, ausência de fiscalização e regulamentação dos procedimentos e riscos introduzidos para capitalizar a produção animal, traduzindo-se num receio generalizado quanto à segurança alimentar.

Para tentar compreender em que medida os riscos e a segurança alimentar estão presentes nas escolhas dos consumidores e de que forma os comerciantes de carne negociam a confiança dos seus clientes, seleccionámos como terreno etnográfico o “Talho dos Paiva”, em Alverca.

Tendo por base uma reflexão teórica e discussão da literatura existente sobre o tema, serão seleccionadas algumas abordagens da Antropologia Médica e da Alimentação. Partindo de uma reflexão sobre a construção da confiança perante a emergência dos novos conceitos de risco, de segurança e qualidade alimentar e de biossegurança, serão analisados os hábitos alimentares sugeridos pelo terreno etnográfico.

Entre as estratégias para continuar a levar os animais para a mesa perante o risco enquadram-se o consumo de carne de cavalo, o boicote da carne de vaca e a preferência por carnes magras. A tradição e a inovação dos hábitos alimentares percebidas na selecção das partes edíveis revelam não só a relação estabelecida entre alimentação e saúde através do conhecimento dos riscos, como saber incorporado produzido pelas experiências socioculturais do consumo de alimentos.

Palavras-chave: Zoonoses, Risco, Segurança Alimentar, Hábitos Alimentares, Saúde

Abstract

The theme of this Masters dissertation is an ethnographic study of the behaviours and beliefs of consumers and meat retailers in a situation of uncertainty and risk, given the new conditions that turn food consumption into a public health matter. Our main focus are foodborne diseases related to the transmission of pathogenic agents from animals to humans (zoonoses), as illustrated by BSE, avian influenza, brucellosis, campylobacteriosis, salmonellosis, listeriosis, amongst others. Contextualized in the recognition of failure in predicting the risks arising from the modernization of animal production, animal diseases and foodborne diseases these have become a public health problem, compounded by scientific ignorance, lack of monitoring and regulation of the procedures and risks introduced with the capitalization of the livestock which lead to the widespread fear about food safety.

In order to understand the extent to which risk and food safety are present in consumer choices, and how the meat sellers negotiate the trust of its customers, a butcher "Talho dos Paiva", in Alverca it has been selected as the ethnographic field.

Based on a theoretical reflection and discussion of existing literature, we explore some Medical Anthropology and Food Anthropology proposals and approaches to the subject. Starting with a reflection on the construction of trust before the emergence of new concepts of risk, security and food quality and biosafety, the eating habits suggested by the ethnographic field are then analyzed.

Strategies to continue bringing animals into the table fall within the consumption of horse meat, the boycott of beef, and preferences for lean meats Tradition and innovation in eating habits perceived in the selection of edible parts, can reveal not only the relation between diet and health through risks knowledge, but also the embodied knowledge produced by the sociocultural experiences of food consumption.

Keywords: Zoonoses, Risk, Food Safety, Eating Habits, Health

Agradecimentos

À minha irmã Alice Frazão,
À minha orientadora Cristiana Bastos,
A todos quantos partilharam comigo este caminho,
E que dele fizeram parte,
E ao Moisés Alexandre Mateus,
Com quem partilho a minha vida.

Introdução

Esta dissertação de mestrado consiste num estudo etnográfico do comportamento e crenças dos consumidores e retalhistas de carne em situação de insegurança, incerteza e risco, face às novas patologias que constituem questões de Saúde Pública. Referimo-nos, mais concretamente, às doenças de origem alimentar relacionadas com a transmissão de agentes patogénicos dos animais vertebrados aos humanos (zoonoses), de que são exemplo, a BSE, a gripe das aves, brucelose, campilobacteriose, salmonelose, listeriose, entre outras. Contextualizadas no reconhecimento do fracasso na previsão do risco decorrente da modernização dos processos de produção animal, as zoonoses e doenças de origem alimentar tornaram-se num problema de saúde pública, agravado pelo desconhecimento científico, ausência de fiscalização e regulação dos procedimentos e riscos introduzidos para capitalizar a produção animal que se traduzem num receio generalizado quanto à segurança alimentar.

Para tentar compreender em que medida os riscos e a segurança alimentar estão presentes nas escolhas dos consumidores e de que forma os comerciantes de carne negociam a confiança dos seus clientes, seleccionámos como terreno etnográfico o “Talho dos Paiva”, em Alverca. Procuraremos perceber quais as estratégias adoptadas na construção da credibilidade do estabelecimento que medeiam a selecção de fornecedores e a apresentação do produto no mercado, perante o impacto das recentes problemáticas de segurança alimentar e riscos para a saúde pública, levantadas no sector de produção animal. Ao mesmo tempo, o terreno permite aceder à perspectiva do consumidor e às suas decisões, podendo desta forma, ser construída uma abordagem à gestão quotidiana do risco e da insegurança no campo das escolhas alimentares.

Tendo por base uma reflexão teórica e discussão da literatura existente sobre o tema, serão seleccionadas algumas das abordagens da Antropologia Médica e da Alimentação relacionadas com a problemática proposta. Partindo de uma reflexão sobre a emergência dos novos conceitos de risco, de segurança e qualidade alimentar e de biossegurança, o primeiro capítulo intitulado “Vocês é que sabem o que é melhor” demonstra a importância da (re)construção da confiança alimentar.

Na abordagem ao contexto etnográfico importa contextualizar o talho, relacionando-o com o ambiente sociocultural em que está inserido. Este segundo

capítulo, “Até parecia que estava à espera de si”, foca-se na resposta deste estabelecimento comercial à procura de carne de cavalo, possibilitando uma tentativa de enquadramento deste consumo nos hábitos alimentares portugueses.

O processo de adaptação da oferta à procura decorrente da alteração de hábitos alimentares contribuiu para o reforço da integração do talho no meio, uma vez que a diversificação das carnes comercializadas foi acompanhada pela definição do estabelecimento como “talho de família”. Perante a coincidência com a primeira crise mais mediática da BSE em Portugal e a consequente queda generalizada de confiança no consumo e nas autoridades, a credibilidade na oferta do talho deriva sobretudo da relação pessoal estabelecida. O terceiro capítulo demonstra que “A confiança constrói-se ao longo dos anos”, não só pela articulação da fidelização da clientela com a gestão dos fornecedores numa relação qualidade/preço, mas pelo processo paralelo de legislação e fiscalização da actividade económica.

Na intersecção entre alimentação e saúde, o quarto capítulo desta dissertação aborda as questões relativas às doenças de origem alimentar e zoonoses contextualizadas na Antropologia Médica e na Antropologia da Alimentação. Sob o título “Está doente e não se sabe porquê”, subentende-se a análise não só do carácter quase aleatório atribuído a este tipo de afecções decorrentes da inter-relação entre saúde animal e humana e pautada por alterações nos hábitos alimentares, como uma insegurança latente, apesar do recurso à experiência profissional e regulamentação do sector como mecanismos de aferição da qualidade e segurança alimentar.

As perspectivas experienciadas acerca da evolução dos hábitos alimentares, permitem elucidar que “Antigamente não havia bifés de frango”. Neste capítulo, a relação entre as escolhas da carne no talho, a alteração de hábitos alimentares e a conceptualização de uma alimentação saudável entre diferentes tipos de consumidores são enquadradas na Antropologia e também na Sociologia da Alimentação.

Assim, entre as estratégias sugeridas pelo terreno etnográfico para continuar a levar os animais para a mesa, enquadram-se o consumo de carne de cavalo, o boicote da carne de vaca. No âmbito das selecção das partes edíveis para confeccionar refeições, as preferências por vísceras ou músculos podem revelar a tradição ou da inovação nos hábitos alimentares que são permeadas não só pelo tipo de relação estabelecido entre alimentação e saúde através do conhecimento dos riscos, como pelas experiências socioculturais do consumo de alimentos que produzem um saber incorporado.

Em jeito de conclusão, a expressão “Fazemos das tripas coração” intitula uma análise final da articulação entre as expectativas e estratégias dos consumidores e deste retalhista de carne, em particular, na gestão deste conjunto de questões que envolvem o risco e a segurança, a alimentação e a saúde, tradição e inovação, legislação e economia.

1.

Vocês é que sabem o que é melhor

«As pessoas constroem os seus hábitos alimentares otimizando a nutrição tendo em conta os constrangimentos dos seus rendimentos, trabalho, tempo e do ambiente que as rodeia e dados os conhecimentos e práticas culturais que levam para a mesa» (Anderson 2005, 244).¹

A temática da segurança alimentar tem vindo a constituir um dos pontos de debate na área da Saúde Pública desde meados da década de 80. Para esta inquietação sobre a qualidade dos alimentos produzidos, comercializados e consumidos, contribuíram, principalmente, as zoonoses e as doenças de origem alimentar (foodborne diseases). De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS),² cerca de 61% dos agentes patogénicos que actuam nos humanos são zoonóticos, representando 75% no conjunto das novas configurações patológicas diagnosticadas ao longo da última década. Estas reportam-se à transmissão de agentes patogénicos dos animais vertebrados aos humanos (zoonoses), que poderá ocorrer por contacto e exposição, como é o caso da gripe das aves (A H5N1) e da gripe dos porcos (A H1N1), ou por ingestão alimentar, de que são exemplos a brucelose, salmonelose, campilobacteriose, listeriose e a BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy, com a variante humana, doença de Creutzfeldt Jakob - CJD), entre outras.

Nos anos 80, os modelos explanatórios fornecidos pela ecologia da doença (linha de pesquisa derivada da Medicina Tropical, da Patologia Animal e da Imunologia desenvolvida entre 1960/1970), tornaram-se particularmente atraentes no contexto da emergência de doenças, resistência aos antibióticos, bioterrorismo e dos impactos das mudanças climáticas na saúde, uma vez que privilegiavam a interacção dos organismos na etiologia (Anderson 2004, 39-40). De entre as perspectivas pioneiras desta abordagem, podemos salientar a de Carson, que propunha que a doença devia ser entendida como um problema de ecologia, de inter-relações e de interdependência

¹ Todas as citações de textos em línguas estrangeiras foram traduzidas pelo autor.

² De acordo com a informação consultada na página oficial da World Health Organization em http://www.who.int/zoonoses/control_neglected_zoonoses/en/index.html acedida em 5 de Outubro de 2009.

(idem, 42) ou a de Fenner, que alertava que as perturbações induzidas pelo Homem na biosfera e algumas inovações médicas, criaram novas doenças para o próprio Homem e para os seus animais domesticados (idem, 56).

De facto, a “emergência” da doença tem sido uma característica dinâmica das inter-relações entre os humanos e os seus ambientes sociocultural e ecológico, sendo que muitas das infecções contemporâneas revelam origens zoonóticas decorrentes do processo de domesticação dos animais no período Neolítico (Barrett, *et al.* 1998). A intervenção das doenças infecciosas como importantes agentes de selecção para as características quer biológicas, quer comportamentais das espécies é uma das razões apontadas por Inhorn e Brown (1990, 109) para a pertinência do contributo da Antropologia Médica para a investigação destas patologias. A relevância dos comportamentos culturalmente codificados para a compreensão da epidemiologia social e potencial controlo das doenças infecciosas é outro dos factores enunciados pelos autores, uma vez que a sua distribuição é influenciada pelas repercussões da acção humana na ecologia.

Nesse controlo ambiental reside, segundo Fiddes (1992, 45), a principal significação da carne como alimento. Ao designar a carne como um símbolo natural, o autor argumenta que a sua característica mais importante consiste na representação tangível do controlo humano sobre o mundo natural, que lhe confere simultaneamente a imagem positiva de nutrição prestigiada e vital e a imagem contrária de perigosamente imoral e potencialmente não saudável (idem, 2). A posição tradicionalmente central da carne na cultura alimentar ocidental, com maior estatuto na hierarquia dos alimentos, onde tanto pode ser o mais valorizado, o mais sagrado e poderoso, como o alimento com maiores potencialidades ofensivas (Holm e Möhl 2000, 277), é justificada, para Fiddes, pelas referências cruzadas entre o consumo da carne e atributos como civilização, instinto, facilidade e conveniência, prestígio, afluência, bem-estar físico e mental, potência e competência (1992, 70). Estas atribuições endémicas nas nossas crenças, pensamentos e acções apresentam, segundo Fiddes, como denominador comum o princípio do controlo ambiental e os benefícios com os quais esse estatuto civilizado nos dota. (idem).

Contudo, os medos alimentares tornaram-se particularmente poderosos desde a Revolução Industrial e resultam, segundo Fitzgerald e Campbell,³ do colapso do

³ Fitzgerald, Ruth e Hugh Campbell 2001. Food scares and GM: Movement on the nature/culture fault line. Symposium: Food Safety and Security, 5 October 2001. Consultado em http://www.australianreview.net/digest/2001/10/fitzgerald_campbell.html acedido a 28 de Setembro de 2009.

dualismo tranquilizador entre natureza e cultura no pensamento ocidental. De acordo com os autores, o êxodo rural e a urbanização distanciaram os indivíduos dos locais de produção de alimentos do que resultou a «invenção do não-agricultor, não-camponês e não-produtor de alimentos». À nova relação entre as pessoas e os alimentos correspondem, então, novas questões culturais e económicas para a segurança alimentar, uma vez que a maioria da população passou a ter depender da honestidade incerta dos intermediários. Embora as respostas da ciência tenham surgido como apaziguadoras no sentido em que permitiram identificar agentes patogénicos e contaminantes, possibilitando a regulamentação das práticas alimentares industriais, contribuíram igualmente para o aumento da insegurança alimentar, pois paradoxalmente, o recurso às tecnologias científicas na produção animal surgia como a principal fonte de desconfiança. Este paradoxo corresponde ao conceito de dimensão trans-científica aplicado por Beardsworth (1995, 128-129) para a ausência de respostas satisfatórias e não ambíguas a curto e médio prazo em algumas questões colocadas na relação entre ciência e segurança alimentar.

A dificuldade em distinguir os produtos alimentares industriais dos naturais quando os ingerimos ofusca este princípio familiar de organização e desestabiliza o relacionamento de si ambivalente com os alimentos. Beardsworth (1995) refere essa ambivalência actualizando o “paradoxo omnívoro” definido por Rozin como o que emerge da contradição entre a *neofilia*, entendida como uma necessidade de identificar novas fontes de alimento e a *neofobia* que traduz o receio dos perigos envolvidos no consumo de alimentos não experimentados. As tensões e ansiedades geradas em torno da alimentação devem ainda, segundo Beardsworth, ser explicadas a partir de outros três paradoxos: o do prazer e desprazer que deriva da sensação de satisfação ou reacções desagradáveis relacionadas com a ingestão de alimentos; o paradoxo da saúde e doença, que se refere à concepção da comida como fonte primária de energia, vitalidade e saúde mas que ao mesmo tempo detém o potencial para introduzir agentes patogénicos no corpo; e o paradoxo de vida e morte, pelo qual se reconhece que a alimentação necessária à manutenção da vida humana implica a morte de animais para consumo. Fiddes (citado por Beardsworth 1995, 131), por exemplo, relaciona a diminuição no consumo de carne vermelha no Reino Unido com a geração de sentimentos de culpa e escrúpulos de carácter ético, associados a uma maior consciência ambiental que altera as atitudes inerentes ao relacionamento entre os humanos e o meio natural. Por outro lado, Mullin (1999, 216) argumenta que na sociedade ocidental os animais são

dissociados da sua categoria como alimentos através do conceito de carne,⁴ que empacotada ou pré-preparada, anula a ligação à origem num ser vivo e relaciona igualmente a transferência de matadouros e fábricas de processamento de carnes para a periferia ou afastados das cidades com a perturbação suscitada pela morte do animal para alimento.

Ao equacionarmos o paradoxo da saúde e doença apresentado por Beardsworth na ambivalência das ansiedades geradas em torno da alimentação, temos de ter em conta o contributo do esforço de optimização no qual os métodos de controlo da produção animal da indústria alimentar promoveram não só o aumento de novos agentes patogénicos, perigosos e menos controláveis, como facilitaram, igualmente, o aumento de agentes patogénicos como, por exemplo, a *Escherichia Coli* (E.coli) e *Salmonela* (Freidberg 1998, 102). Assim, como refere Freidberg (idem, 104), os métodos de controlo da produção animal da indústria alimentar promoveram o aumento de novos agentes patogénicos, perigosos e menos controláveis. Os riscos de doenças zoonóticas são intensificados pelo aumento da escala da produção pecuária, pelo maior contacto entre possíveis hospedeiros animais e humanos que facilita a troca e evolução dos agentes patogénicos e pela maior exposição aos seus dejectos que sem tratamento são despejados na terra abrindo percursos substanciais de emissão e exposição ambiental (Silbergeld, *et al.* 2008, 153). Por outro lado, a alimentação animal é formulada com proteínas e gorduras de cereais (derivados de milho e soja), gorduras e proteínas animais reciclados, adições de fluxos de resíduos industriais e de origem animal e antimicrobianos, motor principal para a selecção e disseminação da resistência antimicrobiana nas bactérias (idem).

Como Giddens enunciava, uma das características distintivas da pós-modernidade é o aumento do desconhecimento dos riscos produzidos pelas inovações tecnológicas e parcialmente através da incapacidade de antecipação das consequências (citado por Lindenbaum 2001, 376). A emergência de zoonoses no final do século XX em contexto ocidental implicou uma reconceptualização da sociedade de risco, caracterizada pela perda de uma distinção clara entre natureza e cultura trazidas pela industrialização e pelos perigos que colocam em perigo semelhante pessoas, animais e plantas (Lindenbaum 2001, 377). Tendo a preocupação dos consumidores quanto à

⁴ Fiddes (1992, 16) aponta também a diversidade de produtos à base de soja análogos à carne e outros substitutos disponíveis como testemunhos da centralidade do conceito de carne e não a sua indispensabilidade, uma vez que a lacuna no sistema alimentar habitual é preenchida com um equivalente directo que mimetiza a forma ou o conteúdo nutricional da própria carne.

segurança do acesso aos alimentos aumentado constantemente desde 1970, só recentemente as percepções de risco começaram a ser exploradas em relação aos alimentos e a assumir um papel mais determinante nas escolhas alimentares (Knox 2000, 97).

Consequentemente, importa referir a emergência de dois conceitos – o de “food security” e o de “food safety”. O primeiro conceito foi definido na World Food Conference (1974) na sequência da crise alimentar, como a «disponibilidade permanente de adequado abastecimento mundial de géneros alimentícios básicos para manter uma expansão regular do consumo alimentar e compensar as flutuações da produção e preços» (Araújo 2007, 62). Posteriormente houve necessidade de o refinar, incluindo a noção de «acesso permanente de todas as pessoas a alimentos suficientes para uma vida activa e saudável» (ibidem). Tratava-se, então, de definir a *segurança* em termos do *acesso* aos alimentos, num contexto em que a modernização da produção alimentar através da industrialização da agricultura e do processamento de alimentos, proporcionava um abundante e previsível aprovisionamento de comida nos países mais ricos (Collier e Lakoff 2008, 21), contrastando com graves carências alimentares noutros países.

Neste sentido, o aumento na segurança alimentar, entendida como acesso aos alimentos, conseguido através da industrialização e racionalização acabaria por gerar novos riscos (ibidem) e o conceito foi ampliado, a partir de meados da década de 90, de modo a incluir a noção de *safety*. Actualmente, o conceito de *segurança alimentar* abarca a disponibilidade, o acesso físico e económico e a estabilidade dos abastecimentos de alimentos *seguros* e saudáveis (Araújo 2007).

Deste modo, os riscos que surgiram nas recentes décadas em torno da segurança alimentar vieram também desafiar as regulamentações existentes quer no âmbito da globalização da produção industrial de alimentos e controlo da sua qualidade, quer na emergência de agentes patogénicos como a BSE e novas estirpes de *E.coli* que questionam a adequação das estruturas e protocolos para exercerem a regulamentação da segurança (Collier e Lakoff 2008, 22).

Tornando-se conceitos-chave nos debates nacionais e internacionais sobre comida, a *segurança* e o *risco* proporcionaram movimentações políticas, decorrentes essencialmente da crise relacionada com a BSE. Actualmente, ainda se vivem as suas repercussões que, para além do âmbito da saúde, atingem as práticas culturais (da produção ao consumo), a economia, a agência política e até as relações internacionais.

Dessa movimentação política resultou, por exemplo, uma nova regulamentação sobre Segurança Alimentar adoptada pela União Europeia em 2002 e a criação da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (Bildtgård 2008, 100). A articulação entre as (in)decisões políticas e a construção do saber científico, bem como entre a divulgação da informação e a imposição de medidas de saúde pública no caso da BSE foram alvo de alguns trabalhos dos quais salientamos o de Gonçalves e Domingues (2007), o de Ritvo (2005) e de Lindenbaum (2001).

Uma das abordagens etnográficas possíveis, proposta por Lindenbaum (2001, 378), sugere que ao examinar os comportamentos incorporados em complexos de relações, os etnógrafos podem traçar as cadeias de risco que ligam o local e contextos mais distantes, movendo-se de indivíduos nas famílias e comunidades.

Analisando as atitudes políticas e dos consumidores ocorridas em Inglaterra perante a BSE, Ritvo (2005) salienta a inquietação quer do público, colocado entre um consumo de risco e a defesa dos interesses nacionais, quer dos políticos pela incapacidade de adoptar medidas de saúde pública eficazes em tempo real e em consonância com os resultados progressivos da investigação científica. Argumentando que a dada altura, os interesses da nação, dos seus cidadãos, da indústria pecuária e dos animais não se distinguem entre si (idem, 304), Ritvo destaca que o peso das decisões de consumo potencialmente perigosas recaiu apenas nos indivíduos, pela inexistência de medidas eficazes de controlo e eliminação do risco que transcendessem os critérios financeiros, apesar das reformulações políticas com repercussões na saúde pública (idem, 301).

A abordagem de Gonçalves e Domingues debruça-se sobre a forma como se desenrolou o jogo político entre os cientistas, as autoridades públicas e a União Europeia perante o caso da BSE em Portugal, demonstrando a utilização da ciência «ao serviço de uma estratégia política de negação do risco» (2007, 47), a fragilidade da comunidade científica consequente da falta de autonomia e independência da investigação, a ausência de sensibilidade do aparelho político face à ciência e à relevância do seu papel na tomada de decisão política, a ambivalência dos políticos em relação ao risco e ao papel da ciência na sua avaliação (idem, 39).

Na década de 90 gerou-se um movimento globalizante em torno das surtos internacionais de doenças infecciosas exóticas, como o vírus Ebola e a febre hemorrágica no Zaire, a gripe das aves no Sudeste Asiático, a BSE na Europa Ocidental, entre outras, cuja discussão científica ficou marcada pela adopção de uma «emerging

diseases worldview» (King 2002) na compreensão da saúde internacional. Segundo King (2002, 767), essa visão do mundo é extremamente flexível, sendo passível de ser adoptada por uma variedade de actores, moldando pequenas partes ou enfatizando determinados elementos e subestimando os outros para satisfazer seus próprios propósitos. Para o autor, esta *worldview* não só fornece uma ontologia consistente e independente da doença epidémica, como vem equipada com uma economia moral e narrativa histórica que contextualiza a situação e permite identificar vilões e heróis, procurando universalizar um modelo para a compreensão das interacções entre os seres humanos e o mundo microbiano.⁵

A instituição de uma “worldview” acerca das epidemias, decorrente da des-territorialização implícita às novas formas de contágio e à globalização implicou a reformulação do conceito de *saúde pública* (King 2002), muitas vezes negociado a nível de escala local, nacional e global (King 2004). Na necessária reconfiguração da relação entre saúde animal e humana, a ciência veterinária encontra-se actualmente envolvida no conceito de saúde pública: para reforço da vigilância e resposta a todas as doenças transmissíveis, contenção em humanos e animais das zoonoses transmitidas por alimentos e zoonoses de importância em saúde pública, das doenças animais com conhecidos ou potenciais implicações para a saúde pública e na vigilância da resistência aos agentes antimicrobianos em animais, com implicações para a medicina humana.⁶ Por outro lado, a dificuldade em assegurar a função principal de proteger os cidadãos contra as ameaças percebidas como tendo uma origem externa, em particular doenças infecciosas que ultrapassam as fronteiras nacionais, tradicionalmente atribuída à saúde pública e associada a ideologias de segurança nacional e do comércio internacional (King 2002, 764) teve de ser recontextualizada num conceito mais abrangente.

Assim, em virtude do aumento e diversidade do comércio internacional de alimentos e produtos agrícolas cuja ampla mobilidade também abria caminho à rápida disseminação de pragas, doenças e outros perigos, e no sentido de incrementar a coordenação entre as autoridades nacionais responsáveis pela aplicação de medidas

⁵ Atente-se, por exemplo, na pandemia de Gripe A (H1N1) em 2009. Inicialmente identificada como uma nova estirpe de gripe suína, a patologia teve de ser renomeada de forma a aplacar sensibilidades de cariz religioso (proposta por Israel), o abate precoce de porcos (como aconteceu no Egipto), a restrição no consumo de carne de porco ou a associação étnica ao México, onde foram detectados os primeiros casos. Essa renomeação foi justificada cientificamente pela mutação da estirpe e pelo facto do contágio se efectuar apenas entre humanos. Este novo vírus resulta de uma combinação de dois vírus influenza suína que continham genes de origem aviária e humana.

⁶ WHO 2008. VPH What is Veterinary Public Health? Consultado em <http://www.who.int/zoonoses/vph/en/> acedido a 24 de Maio de 2008.

sanitárias, fitossanitárias e zoossanitárias para uma melhor protecção da vida e saúde humana, animal e vegetal sem criar escusadas barreiras técnicas ao comércio,⁷ a FAO propunha, em 2003, o conceito de *biossegurança*. Pressupondo uma gestão compreensiva dos riscos biológicos para obter segurança alimentar, proteger a vida e saúde animal e vegetal, proteger o ambiente e contribuir para a sua sustentabilidade, a biossegurança requer uma compreensão e capacidade de análise dos riscos diversos e complexos e a determinação e aplicação de medidas coerentes, respeitando as diferenças entre os sectores e organizações.⁸

Stassart e Whatmore (2003) argumentam que os riscos alimentares são transaccionados como uma propriedade quer da crescente distância crescente entre o produtor e o consumidor – tanto fisicamente como em termos de conhecimentos e práticas – quer das proximidades corporal e emocional que as pessoas mantêm com os alimentos. É nesta perspectiva que se torna relevante investigar como são percebidas as consequências das escolhas alimentares para a saúde (Messer 1984, 238), partindo da hipótese de que as doenças animais revelam tensões antropológicas no acto alimentar que surgem como contradições lógicas durante as crises de segurança alimentar (Keck 2008, 200).

Em consequência da modernização da cadeia alimentar, com o aumento das cadeias de produção e uso de técnicas avançadas de refinamento e da globalização desses processos, os consumidores perdem o rasto à identidade dos produtos alimentares (Bildtgård 2008, 101). Podendo ser funcionalmente entendida como forma de reduzir a complexidade da informação com que os actores se confrontam perante a necessidade de resolução de situações problemáticas, a *confiança* serve como protecção perante a ameaça de um mundo imprevisível e contingente e liberta-nos para a espontaneidade e inibição, permitindo, neste caso, ignorar o enorme número de riscos concebíveis que possivelmente estão contidos nos alimentos que estamos prestes a comer (Bildtgård 2008, 103).

Consideradas enquanto categorias cognitivas importantes no processo de selecção de alimentos, as percepções de risco e confiança baseiam-se em construções culturais (idem, 101) que, no caso do talho estudado, assentam na relação pessoal estabelecida entre o consumidor e aquele que, quer pela sua experiência profissional,

⁷ FAO 2003. Biosecurity in Food and Agriculture. Committee on Agriculture. Seventeenth Session. Rome, 31 March-4 April 2003. Consultado em <http://www.fao.org/DOCREP/MEETING/006/Y8453E.HTM> acedido a 20 de Agosto de 2009.

⁸ Idem.

quer pela própria experiência do cliente habitual, é reconhecido como entendido na apreciação da qualidade da carne. Oficialmente designado a partir de 2008 como *manipulador de carnes*, o talhante constitui-se igualmente como uma espécie de mediador na identidade dos produtos alimentares, perdida ao longo da cadeia de produção.

Em suma, perante a ansiedade produzida numa relação ambivalente com os alimentos, cujas cadeias de produção se afastam cada vez mais do controlo do consumidor e incorporam, actualmente, os conceitos de risco e segurança, a confiança passou a ter de ser delegada. Repartindo-se entre os critérios científicos que alertam para os perigos e medidas preventivas ou terapêuticas e os critérios políticos que regulam a actividade económica e aproximam a produção do consumidor através de rótulos que pressupõem um controlo efectivo da qualidade e segurança alimentar, as escolhas dos consumidores podem ainda ser delegadas com base numa relação pessoal de confiança. “Vocês é que sabem o que é melhor” foi uma das expressões registadas durante a pesquisa etnográfica e serviu de mote para contextualizar teoricamente as recentes controvérsias inerentes ao consumo de carne derivadas do relacionamento complexo entre tecnologias de produção, hábitos alimentares e saúde humana.

O enquadramento teórico aqui apresentado conduziu à elaboração da problemática central desta dissertação através da qual se procura entender o modo como se articulam, localmente, as estratégias de gestão do risco e as noções de segurança alimentar, entre comerciantes e consumidores de carne, face às novas patologias que constituem questões de Saúde Pública. Contextualizando-se num terreno definido por consumidores enquanto sujeitos implicados na saúde pública e retalhistas de carne, enquanto últimos intermediários entre produção, regulamentações sanitárias e o consumo, este estudo etnográfico permite enunciar algumas das possibilidades de incorporação dos debates sobre segurança alimentar entre as instituições políticas regulamentadoras e a comunidade científica, que contribuíram para o questionamento tanto do modo de produção animal, do seu bem-estar e saúde, como dos hábitos de consumo alimentar instituídos.

2.

Até parecia que estava à espera de si

«Esta capacidade dos alimentos para gerar comentários subjectivos e codificar significados poderosos possibilita a associação com o tema da memória. Memória e esquecimento geram o interesse e comentários populares, ao mesmo tempo que codificam significados ocultos. Tal como o alimento, a memória está claramente ligada a questões de identidade.»
(Sutton 2001, 6)

O terreno etnográfico para o presente estudo foi constituído no “Talho dos Paiva”, em Alverca, popularmente conhecido como o “talho dos cavalos”. Esta escolha teve por base um prévio conhecimento não só daquele contexto urbano, onde residi durante perto de 30 anos, como da longa existência e persistência deste estabelecimento retalhista de carne no comércio tradicional local, apesar de não ter sido cliente até à realização do trabalho de campo. Além disso, a história do talho oferece igualmente a possibilidade de enquadrar o consumo de carne de cavalo nos hábitos alimentares portugueses.

O talho está localizado numa zona residencial edificada no início dos anos 60, parte de um conjunto urbanístico de prédios com 3 andares e rés-do-chão, então designado por “Bairros Novos”. De salientar que este “Bairro”, alinhado defronte de um conjunto de quatro moradias propriedade das Oficinas Gerais de Material Aeronáutico (OGMA), foi construído perpendicularmente à Rua da Estação que conduzia igualmente ao Centro de Formação das OGMA, às instalações destas oficinas, ao Depósito Geral de Material Aeronáutico e à Base Aérea n.º 2. Delimitado pela Rua Brigadeiro Fernando Alberto de Oliveira, Rua Brigadeiro Alberto Fernandes de Oliveira, Rua Cidade de Dévnia e Avenida Infante D. Pedro (antiga Rua da Estação), o “Bairro”, como é conhecido, terá surgido como resposta ao forte aumento populacional incentivado pela implementação e desenvolvimento de grandes indústrias como a Mague (1951/52)⁹ e a OGMA.¹⁰

⁹ Que chegaria a empregar 3500 pessoas.

¹⁰ Apesar das OGMA terem iniciado a actividade em 1918, como Parque de Material Aeronáutico, as décadas de 50 e 60 ficaram marcadas pela obtenção de contratos importantes com a US Navy, a USAF e a German Air Force. Em 1969 o número de funcionários das OGMA rondava os 4000 (Marques 2009).

A existência deste estabelecimento remonta, de acordo com os clientes moradores do bairro, pelo menos a meados da década de 70, tendo sido adquirido pelo actual proprietário em 1987. Pedro Paiva, reportando-se a esses tempos iniciais, recorda o impacto sentido ao verificar que ali «as pessoas eram muito ligadas, conviviam, trabalhavam nas Oficinas, na Mague e conheciam-se». De facto, ao longo do trabalho de campo essa vivência do Bairro, a convivência quase familiar, transparecia nas conversas geradas no interior do talho nas quais as clientes e os comerciantes cruzam informações sobre senhorias, vizinhos, família ou simplesmente pessoas ainda conhecidas,¹¹ no seio de uma cidade actualmente com cerca de 28 mil habitantes (2001). Neste contexto, o conhecimento pessoal assume particular relevância porque dele depende o negócio e tanto assim é que o acesso ao terreno foi franqueado por Pedro Paiva com a expressão «eu conheço-a, a sua cara não me é estranha».

Estamos, assim, perante uma conceptualização local do “Bairro” que nos parece particularmente relevante, tendo em conta a dicotomia entre a tendência para a perda de importância das relações sociais de vizinhança e de actividades de proximidade, contrabalançada com um mecanismo de fundamentação do estilo de vida dos residentes urbanos (Breux 2006, 2). Esta territorialidade expressa pela nomeação – o “Bairro” – reflecte uma apropriação e compreensão de uma mesma relação com o meio, desenvolvida por intermédio de representações mentais, individuais e imagens de grupo assentes em práticas, referências, símbolos e experiências individuais (idem, 4).

Constituído como uma zona residencial de população heterogénea – migrantes de outras regiões que chegavam para trabalhar nas OGMA e noutras indústrias – em proximidade espacial quotidiana, o “Bairro” reporta para essa primeira fase do desenvolvimento urbanístico de Alverca em que lhe foi atribuído o papel de pólo da vida local (Soares 2005). De facto, o interior do bairro, entendido como uma ampla área circundada pelas traseiras dos prédios, foi o primeiro espaço construído em Alverca destinado a jardim infantil, conhecido até à data por “Jardim do Bairro”. Esse mesmo espaço serviu entre 1970 até 1990 como recinto para festas e concertos musicais,¹²

¹¹ Por exemplo, acerca do desmaio ocorrido no Centro de Saúde de um dos professores que foi director de uma escola primária na década de 70. Esta informação foi recebida com muita apreensão e só poderá ser entendida através da vivência sociocultural do bairro.

¹² As festas e bailes realizados na década de 70 tinham por palco o adro da Igreja Matriz (as de entrada livre), o Salão dos Bombeiros Voluntários de Alverca, o Campo de Futebol ou o Jardim do Bairro. Estes espaços permitiam o controlo de entradas mediante o pagamento de um bilhete. Todos os concertos realizados em Alverca, até à década de 90, tiveram lugar no Jardim do Bairro (Rádio Macau, UHF, Trovante, Rui Veloso, Lena D’Água, entre outros). Estas informações fazem parte das recordações da autora em relação ao Bairro.

definindo-se, assim, como espaço privilegiado de convivialidade, de reunião social (Gonçalves 1988, 18) e até de encontro entre gerações.

Neste sentido, «o pequeno largo ou praça onde se localiza o comércio de proximidade, a paragem do autocarro, o equipamento colectivo, e que proporciona o encontro dos vizinhos, a troca de informação, e um referencial para a ideia de bairro, constitui uma micro-centralidade urbana de grande importância para a vida de uma comunidade local» (Soares 2005). À semelhança de outros bairros, também aqui os estabelecimentos comerciais se agruparam principalmente no cruzamento de ruas, com maior concentração dependente da sua utilização e função se apresentarem especializadas (Gonçalves 1988, 27). Será, então, particularmente relevante observar que o “Bairro” tinha na década de 80, três talhos, localizados em três das suas esquinas. É precisamente no cruzamento entre a Rua da Estação (actual Avenida Infante D. Pedro) e a Rua Brigadeiro Alberto Fernandes de Oliveira, diagonalmente oposto à paragem do autocarro que liga o centro da cidade aos bairros mais a norte (Bom Sucesso e Arcena) que se situava o “Talho de Equídeos”, adquirido pelos Paiva em 1987.

Coloca-se aqui a primeira questão relativa aos hábitos alimentares de consumo de carne de equídeos que, embora não tenha sido previamente apresentada, oferece uma oportunidade de reflexão antropológica. De facto, ao constatar-se a especialização inicial do talho no fornecimento de carne de equídeos, supõe-se a existência de suficiente procura que determinasse aquela oferta específica, tanto mais que o estabelecimento comercial operava nesse ramo há pelo menos uma década. No entanto, este tipo particular de consumo ganha um interesse antropológico adicional pelos silêncios e omissões com que nos deparamos ao tentar contextualizá-lo nos hábitos alimentares portugueses.

Historicamente, o consumo e/ou sacrifício de cavalos, na Europa, poderá ser reportado aos hábitos culturais indo-europeus cultura indo-europeia, ignorado como alimento pela cultura grega e mesmo repugnado pela cultura romana (Simoons 1994), apesar de na Idade do Ferro fazer parte da alimentação gaulesa¹³ (Méniel 2002). Durante o século VIII, terá sido considerado um consumo impuro por influência da Igreja Católica nas tentativas de conversão dos povos germânicos e eslavos devido à associação com manifestações rituais pagãs (Ferrières 2002, 23). Segundo Ferrières, no

¹³ No entanto, o cavalo estava completamente excluído de uma série de circunstâncias, incluindo banquetes e ofertas de alimentos sobre as sepulturas (Méniel 2002, 74).

final da Idade Média os hábitos alimentares foram reforçados pela expansão das práticas agrícola com crescente recurso à força motriz do cavalo, que assim se transformou em companheiro de trabalho, estabelecendo-se uma ligação emocional e uma familiaridade que bloquearam essa possibilidade alimentar. Sahlins (1978) refere-se ao princípio metonímico através do qual a carne dos animais que participam como sujeitos ou objectos na companhia do homem – como o cavalo – se torna não comestível, sendo o consumo destas espécies encarado metaforicamente como um acto de canibalismo, uma vez que a comestibilidade está inversamente relacionada com a humanidade.

Contudo, o consumo de carne de cavalo ressurgiria no norte da Europa como alimento em épocas de escassez sendo, por exemplo, prática associada às camadas mais desfavorecidas e esfomeadas da população francesa, no século XVIII, apesar do seu comércio não ser legalmente permitido (Simoons 1994). Além de ter sido incorporado nos hábitos alimentares pela carência de alimentos na época da Revolução Francesa (1793/1794), ao consumo de carne de cavalo foi ainda atribuído poder curativo pelo cirurgião militar Larrey com base nos resultados da alimentação dos feridos que acompanhou na campanha da Rússia de 1812, durante as guerras Napoleónicas (Goody 1998, 153).

O comércio de carne de cavalo terá sido legalizado, a partir de 1841, nos países germânicos e eslavos¹⁴ e em 1866 na França (Simoons 1994, 189). Neste país, o zoólogo Saint Hilaire (1805-61) argumentava em favor do consumo da carne de cavalo por ser uma prática disseminada noutras zonas do mundo, de relevância para os antigos povos germanos, com potencial enquanto fonte de proteína animal acessível às dietas dos mais pobres, a que se juntava ainda o excelente paladar. Um dos mais acérrimos defensores deste consumo terá sido Émile Decroix, veterinário-chefe do exército francês, que preconizou a distribuição de carne de cavalo pelos pobres e organizou um célebre banquete hipófago¹⁵ em meados do século XIX.

¹⁴ Segundo Simoons (1994, 189) primeiramente em Württemberg e progressivamente na Bavária, Baden, Hannover, Boémia, Saxónia, Áustria, Bélgica, Suíça e Prússia, Noruega e Suécia.

¹⁵ Oferecido no Grand Hotel de Paris, em 1865, para 135 convidados. Apesar de certos pratos de carne de cavalo não terem sido bem recebidos, a sopa foi do agrado e o cozido de carne de cavalo com couve considerado excelente (Simoons 1994, 190). Este menu é referido com maior detalhe por Goody (1998, 154). De acordo com Goody (1998, 154) em 1868 foi endereçado à Royal Society of Arts um artigo sobre os méritos da *chevaline* e no mesmo ano foi oferecido um imponente jantar no Langham Hotel sob os auspícios da Society for the Propagation of Horse Flesh as an Article of Food. Embora a carne de cavalo servida no Falstaff Hotel em Ramsgate tenha sido importada de França e preparada por um cozinheiro francês (Simoons 1994, 190), este tipo de carne nunca atingiu o mesmo reconhecimento como em França. (Goody 1998, 154).

A aceitação deste tipo de carne para consumo só se generalizou a partir do cerco de Paris em 1870 (Goody 1998, 153), conotado com os hábitos alimentares da população carenciada e com menor estatuto social (Simoons 1994, 190), associados posteriormente às classes trabalhadoras e pequena burguesia francesas (Goody 1998, 156). Nos Estados Unidos, chegou a ser comercializada durante a II Guerra Mundial, altura em que a carne de bovino era demasiado cara, racionada e destinada prioritariamente aos militares.¹⁶

Essas situações apresentadas são geralmente associadas às consequências socioeconómicas de contextos históricos de conflitos políticos: Revolução Francesa, Guerras Napoleónicas, Segunda e Terceira Repúblicas na França e II Guerra Mundial nos Estados Unidos. No entanto, o consumo de carne de cavalo é relativamente popular nos países nórdicos e asiáticos,¹⁷ assim como na Itália. Segundo Goody (1998, 153), «a carne de cavalo era até recentemente uma comida de época de fome e só mudou a sua posição em termos culinários como resultado destas pressões externas, combinadas com propaganda interna e uma tendência generalizada de questionamento e racionalização».

Em Portugal, os primeiros registos de consumo de carne de equídeos¹⁸ surgem em 1934, aumentando significativamente entre os anos 1936 e 1945, período marcado pela Guerra Civil Espanhola¹⁹ e II Guerra Mundial. Contudo, Lucena (1979, 128) realça a coincidência temporal entre o primeiro conflito e uma «viragem da coordenação económica, a sua verticalização, a subordinação dos grémios obrigatórios às novas comissões, juntas e institutos», como resposta aos efeitos da crise económica de 1929. O mesmo autor salienta ainda que, perante a eclosão da II Guerra Mundial, as medidas do governo português se pautaram pelo controlo de toda a actividade económica,

¹⁶ Em 1943, por exemplo, foi disponibilizada para consumo em Oklahoma, com manifestações de “horror moral” em Dallas (Hurt 2008, 140). Uma vez que a maior parte dos consumidores americanos rejeitava esta alternativa mesmo perante a escassez de carne, houve uma sugestão apresentada ao governo federal para incluir carne de cavalo ajuda alimentar ao exterior, como forma de permitir reservar a carne de bovino para o consumo interno (Hurt 2008, 141).

¹⁷ Patente nas respectivas gastronomias: gustafskorv (Suécia), žrebičkov zrezek e mais recentemente Hot Horse Burger (Eslovénia); kabanos (Polónia), vossafår (Noruega), paardenrookvlees e paardenworst (Holanda); kazy, shuzhuk, zhaya, zhal, karta e sur-yet (Cazaquistão), entre muitos outros.

¹⁸ INE. «Reses abatidas e aprovadas para consumo, por espécies, na cidade de Lisboa. 1911-1965».

¹⁹ Nos campos de concentração criados em França no princípio de 1939 para internar os refugiados da guerra civil espanhola, existem testemunhos de portugueses que «para combaterem a fome que se faz sentir nos campos, (...) sacrificam os animais que os acompanham desde Espanha: cavalos, burros, cães foram abatidos e comidos (...) a gordura era guardada para adubar sopas e para acender lamparinas (...) havia mesmo os que guardavam as crinas e bocados de pele para futura utilização depois de uma elementar curtimenta (...) [os] ossos serviam de estacas que permitiam fixar os toldos abarracados e os mais habilidosos trabalhavam a canivete pequenos objectos» (Clímaco 1995, 29).

burocratizando, entre outros factores, o racionamento e o tabelamento de preços (id.: 126).

Importa recordar que no âmbito da política corporativista do Estado Novo, tinha sido instituída a Junta Nacional dos Produtos Pecuários (JNPP), cujos estatutos de 1939, além da regulação dos preços e importações, incluíam o abastecimento e distribuição pelos centros populacionais «com gado oferecido pelos grémios da lavoura, ou directamente pelos produtores ou pelos comerciantes», procurando equilibrar a oferta à procura e promovendo a preparação industrial das quantidades em excesso (Lucena 1979:125). De acordo com o mesmo autor, nos anos 40 «a carne ‘era pouca, mas sobrava’, devido ao fraco poder de compra da maioria da população» (idem), reportando ainda uma intervenção na Assembleia Nacional, em 1943, «lamentando o prático desaparecimento dos pequenos produtores que apenas se dedicavam à engorda industrial» (idem, 146).

No que toca ao consumo de carne de cavalo, a Câmara Municipal de Lisboa reportava, em 1940, um aumento do «morticínio (...) dos equinos (...) de 456 animais» acrescentando que embora lenta, «a progressão do consumo desta última espécie tem-se mantido de ano para ano, possivelmente à custa de fraude na sua venda como carne de vaca»,²⁰ subentendendo-se do mesmo documento que os negociantes de carne de cavalo não se encontravam agremiados.²¹ Em 1942, era notória a falta de bovinos no Matadouro de Lisboa, calculando-se que os abastecimentos se realizassem através do abate em «locais que a lei condena e classifica como matadouros clandestinos»,²² existindo a seguinte referência ao comércio de carne de equídeos: «Até agora não se criaram quaisquer obstáculos ao comércio desta carne, circunstância que, aliada à falta de carne bovina e às crescentes dificuldades da vida, deverá ter concorrido para o aumento do respectivo consumo».²³

²⁰ Anais do Município de Lisboa 1940. Lisboa: Câmara Municipal, p. 83.

²¹ «Os carneiros, tripeiros e os negociantes de carne de cavalo, não agremiados, pagam directamente na Câmara os encargos respectivos» (idem, 80).

²² Anais do Município de Lisboa 1942. Lisboa: Câmara Municipal, p. 135:

«Tem-se pretendido explicar esta falta de bovinos no Matadouro de Lisboa com o desvio para a lavoura de muitos bois – a substituir as muares hoje aplicadas noutros fins, e as máquinas agrícolas imobilizadas por falta de carburantes – e ainda, porque em muitos pontos do País se consome presentemente mais carne que noutros tempos. Embora todos estes factores possam ter tido influência, eles não bastam para explicar uma tão grande falta de bovinos, pois em Lisboa entra cada vez mais desta carne, abatida em matadouros limítrofes da Capital, além da dos muitos outros abatidos em vários pontos da Cidade, em locais que a lei condena e classifica como matadouros clandestinos».

²³ Idem, 136.

Na sequência do açambarcamento e especulação económica e desenvolvimento do mercado negro,²⁴ em 1943 seria criada a Intendência-Geral dos Abastecimentos (IGA) com o objectivo de «simultaneamente estudar os problemas do abastecimento, propor as medidas necessárias para lhes fazer face, assegurar o transporte e a distribuição dos produtos, requisitar, contingentar, racionar, manter a disciplina dos preços e fiscalizar tudo isso» (Lucena 1979, 138-139). No entanto, para obstar à especulação no abastecimento de carne a JNPP impôs limites ao abate de reses e tabelou os preços na produção e na venda ao público. Estas restrições determinaram «a falta de carne e esta foi repercutir-se numa série de outros géneros, encarecendo-os notavelmente» (Lucena 1979, 155).

Apenas em 1965, seria legislada «a unificação e relativa «liberalização» do circuito comercial, com a supressão dos preços regionais (...) e com a autorização concedida aos talhantes, bem como aos grandes consumidores, de se abastecerem directamente na produção: deste modo, o abastecimento corporativo (pela via dos grémios concelhios de comerciantes de carne) perdia o carácter obrigatório; e (...) a intenção de longo curso de lançar um sistema de redes de recolha e transporte, câmaras frigoríficas, matadouros, etc.» (Lucena 1991, 179-180).

Será à luz deste contexto que o consumo de carne de equídeos se configura como um consumo alternativo, articulado como resposta de um poder de compra diminuído à escassez e especulação em torno da carne de bovino. De entre os dados recolhidos (INE), destaca-se uma crescente evolução no consumo na cidade de Lisboa: de 13 toneladas em 1934, aumenta para 220 em 1936, registando-se picos de 500 toneladas em 1944 e 1945. Até 1953 o abate de equídeos para consumo circunscrevia-se à cidade de Lisboa, mas em 1961 alargava-se a alguns dos seus concelhos limítrofes (Loures, Oeiras e Sintra) e nos distritos de Setúbal, Coimbra, Aveiro e Porto.²⁵ Passados 30 anos dos primeiros registos oficiais, o consumo de carne de equídeos atingiria perto de 2900 toneladas em 1964.

A partir da década de 70, denota-se um contínuo decréscimo nos valores consumidos e num estudo sobre a Balança Alimentar portuguesa entre 1963 e 1975, surge uma enigmática referência a «hábitos alimentares anti-natura» (Campos 1977, 13), embora a carne de cavalo seja contemplada na análise nutricional apresentada na

²⁴ «E o queixume dos lavradores é geral contra uma contenção que os agrava e à qual inclusivamente atribuem pesadas responsabilidades pela falta, no circuito legal, de géneros que depois reaparecem no mercado negro (p. ex., a carne, o azeite) ou pela queda de certas produções (como a do leite) tornadas desinteressantes porque mal remuneradas.» (Lucena 1979, 146)

²⁵ Cf. INE 1961. Continente – Reses aprovadas para consumo por espécies e por concelhos. Lisboa: INE.

«Tabela Resumo a usar directamente na determinação das balanças alimentares» (idem, 46). Em 1980, a carne de equídeo passa a ser incluída no subgrupo “Outras Carnes”, o que à partida faz dispersar esta categoria específica do vocabulário da Balança Alimentar 1980-1992. Ainda assim, neste período os consumos situaram-se entre as 14 e as 25 toneladas, indiciando um crescimento que não poderá ser linearmente atribuído à carne de cavalo.

Deste modo, a abertura de um “Talho de Equídeos” em Alverca em meados da década de 70, terá correspondido a uma época de crise económica na qual o consumo de carne de cavalo faria parte dos hábitos alimentares, como uma opção em relação à carne de bovino. Quando no final da década de 80 os Paiva adquiriram o “Talho de Equídeos”, ainda hoje conhecido popularmente por “talho da carne de cavalo”, vivia-se já uma conjuntura económica de aumento do nível médio de vida e poder de compra, decorrente da integração de Portugal na Comunidade Económica Europeia²⁶ e da crescente liberalização do mercado. De acordo com a Balança Alimentar Portuguesa 1980-1992, o consumo humano bruto de carnes e miudezas comestíveis verificou uma «uma verdadeira explosão»²⁷ a partir de 1985, com «a entrada em vigor do regime de liberalização da importação de carnes (...) e o aumento da procura interna».²⁸

No entanto e de acordo com as reacções das consumidoras inquiridas, a esse consumo estava associado um sentimento de vergonha e de uma certa repugnância, ultrapassada pelo facto de ser uma carne relativamente equivalente à de bovino com preços mais acessíveis. Era consumida por não existir poder de compra e por isso associada a uma alternativa apenas justificada pela carência. As clientes escusaram-se em respostas evasivas: «era mais barato, a carne até era boa, mais escura, com um sabor diferente». As expressões corporais que acompanhavam as poucas frases acerca dos «bifes de cavalo, os de vaca eram muito caros», eram marcadas por um encolher de ombros.²⁹

De facto foi extremamente difícil encontrar dados acerca do consumo de carne de cavalo em Portugal, apesar de existirem bastantes talhos especializados na região de Lisboa e outros que a incluíam numa oferta mais variada. Na memória das clientes

²⁶ Cf. Mateus, Augusto 1992. A economia portuguesa depois da adesão às Comunidades Europeias: transformações e desafios. *Análise Social*, 28 (118-119), 1992 (4.º-5.º), 655-671.

²⁷ Balança Alimentar Portuguesa 1980-1992. Lisboa: INE, p. 62.

²⁸ Idem, 63.

²⁹ Outras clientes admitiam que raramente saíam do talho apenas com carne de cavalo, pois a dada altura o talho comercializava também carne de aves. Os bifes de cavalo iam dissimulados entre frangos e galinhas.

sobre este tipo de consumo, existem referências a outros talhos de outras zonas e em outras épocas que comercializavam carne de cavalo.³⁰

A história e sensibilidades acerca destes tempos iniciais do “Talho dos Equídeos” dos Paiva, tal como o consumo deste tipo de carne, permanece tabu. Foram esses silêncios incómodos, essas memórias alimentares de que não se pretende falar que conduziram à necessidade de enquadrar retrospectivamente este tipo de consumo.

Sendo nitidamente associado a períodos de carência económica, a compra e consumo de carne de cavalo diminuíram à medida que as condições de vida melhoravam. Para além disso, conforme os testemunhos, persistiam preconceitos que não permitiam incluir plenamente este animal na categoria de edível. O presente caso parece contradizer o argumento defendido por Simoons (1994, 297-298) acerca da necessidade prévia de ultrapassagem das barreiras culturais de aceitação em torno de uma criatura potencialmente edível para que seja sujeita aos factores do paladar, disponibilidade, custo, valor nutricional e sem perigo para a saúde. Tudo nos indica que essa aceitação terá sido forçada pela necessidade tanto como pela disponibilidade, uma vez que com a mecanização, os equídeos utilizados como meio de transporte, na lavoura e até nas forças armadas foram sendo progressivamente substituídos por veículos motorizados. Será por isso interessante notar, por exemplo, que nos anos 70 os dados estatísticos começam a discriminar o gado muar do cavalari.

Interessa igualmente ter em conta que tal como indicam os Anais do Município de Lisboa em 1940 e também referido por algumas clientes, a carne de cavalo poderia ser vendida e consumida como sendo carne de bovino, o que leva a supor um aproveitamento económico por parte dos comerciantes da maior disponibilidade desse tipo de gado. Neste caso, ao iludirem-se as percepções humanas dos animais em causa, desde a função social e económica no relacionamento com os homens, à pureza ou impureza ritual (Simoons 1994), são também anulados os sentimentos de repugnância inerentes à interdição alimentar, que ao ser reforçada por prescrições religiosas tende a ser cumprida e difícil de modificar. Nesse sentido, apenas ao existir consciência dessa prática alimentar entram em funcionamento as barreiras da aceitação, essencialmente resultantes da pressão da influência ocidental da Cristandade³¹ (idem, 193). Assim,

³⁰ Uma delas referiu um talho em Sacavém, nos anos 50, que vendia carne de cavalo. Outra recordou-se de um talho em Elvas, de onde era natural, que também comercializava esse tipo de carne. Ambas recusaram inicialmente ter consumido, dizendo depois que possivelmente até teriam comido sem saber o que era, acabando posteriormente por assumir que tinham chegado a comprar, quando não havia dinheiro para outra carne, mas que lhes fazia impressão.

³¹ Às quais o autor acrescenta as do Islão e a hipótese do contributo de religiões de origem indiana.

enquanto sistema de crenças, a ideologia alimentar encontra-se sujeita a interpretações, justificações e violações de interditos, cuja função reside na manutenção da integridade do sistema alimentar através da minimização da desarmonia social e religiosa.

Ao ultrapassar-se o interdito alimentar de consumo de carne de cavalo entra em funcionamento o esquema simbólico inerente à atribuição da categoria de edível, articulando a organização das relações e da produção que, através da distribuição de rendimentos e da procura, elaboram uma ordem totémica que une em séries paralelas de diferenças, os estatutos dos indivíduos e o que comem: pessoas mais pobres comem cortes mais baratos, que são mais baratos porque são carnes socialmente inferiores (Sahlins 1978, 176). Deste modo, poderá afirmar-se que, enquanto produto consumível, a carne de cavalo comunica também um valor e informação sobre o *self*, que contribuem para a construção de uma determinada identidade social (Anderson 2005, 128), neste caso associada a um estatuto inferior e pobreza (Simoons 1994, 191).

Torna-se assim evidente, que na época de aquisição do “Talho de Equídeos” pelos actuais proprietários, desvaneciam-se gradualmente as condições económico-sociais que justificavam este hábito alimentar e a violação do interdito. Neste ponto, parece ser também relevante recordar, conforme a contextualização no início deste capítulo, que este estabelecimento era, essencialmente, um talho de bairro, bairro esse vivido como, no dizer de Gonçalves (1988, 29-30), «algo próximo da ‘comunidade de aldeia’, meio de conhecimento recíproco, de entreatuda e de controlo, no interior do qual se organizam a identidade e a segurança e se situam todas as relações, e a partir do qual se lê o exterior como negativo», podendo, assim, ser convertido «em lugar de controlo máximo, de limitação à liberdade, à inovação e à mudança». Tendo em conta que o bairro pode ser definido pelas percepções e práticas sociais (idem, 28) e que o talho, enquanto local de comércio ali situado se transforma num espaço de sociabilidade, o progressivo afastamento da identidade social ligada ao consumo da carne de cavalo ter-se-á repercutido na menor frequência do estabelecimento. A situação económico-social permitia agora a reposição dos hábitos alimentares preferenciais e conformes às normas subjectivas, definidas por Conner e Armitage (2002, 30) como percepções da pressão social generalizada para adoptar ou não um determinado comportamento, a que estão subjacentes crenças normativas resultantes da motivação individual para seguir os referentes formados por essa percepção.

Embora não tenha conseguido extrair alguma verbalização quer da parte dos clientes, quer da parte dos proprietários, acerca das razões efectivas do decréscimo da

procura, no final dos anos 80 os jovens evitavam olhar a montra do estabelecimento, onde por vezes eram visíveis e identificáveis as carcaças dos cavalos. Saliente-se que nessa década os documentos oficiais relativos aos consumos alimentares, substituíam o termo “carne de equídeo” por “outras carnes” com indicação da inclusão nesta categoria, que deixa de ser referida por completo na década seguinte e em 1994 surge na legislação com a designação de “solípedes domésticos”.³² Esta constante redefinição da categoria “carne de equídeo”, ao contrário do argumento apresentado por Sahlins (1976) em relação à necessidade de transformar linguisticamente os animais e suas partes edíveis para que nesse processo se dissocie a carne do animal facilitando ideologicamente o seu consumo, é coincidente com a redução destas práticas alimentares. Neste caso, parece aplicar-se o pressuposto defendido por Goody (1998, 152) de que a estrutura da linguagem é parte de uma determinada situação sociocultural, acrescida de uma certa dose de autonomia mas não autónoma.

Assim, tudo indica que ao se extinguirem as condições socioeconómicas que justificavam o consumo de carne de cavalo como alternativa, a interdição alimentar terá sido reposta, com igual contribuição da diversificação da oferta e maior disponibilidade de carne no mercado. Importa referir que no início dos anos 90, abriram várias superfícies comerciais (v. Anexo) que no mesmo contexto geográfico vieram aumentar a concorrência na oferta diversificada de carne.

Pode, então, ser compreendida a alteração do nome deste estabelecimento comercial que deixou de ser “Talho de Equídeos”, em 1994, para passar a ser, como afirmou Pedro Paiva, um «talho de família», após a decisão de «passar a ter mais tipos de carne». Ao ajustar a sua oferta à procura, o “Talho dos Paiva” construiu uma nova identidade que se coadunou com o “Bairro”, onde o Pedro e o Sr. João ou Mestre João, como são familiarmente tratados pelos seus clientes, partilham da acumulação de dados colectivos, ritmos de vida³³ e regularização das relações sociais (Fernandes 1992, 88).

No interior da loja permanecem um pequeno letreiro luminoso e um quadro bordado a ponto cruz com os dizeres “Talho de Equídeos”, do mesmo modo que continua ainda a ser conhecido por “talho dos cavalos”. Por ser parte da memória local e

³² Portaria n.º 971/94 de 29 de Outubro dos Ministérios da Agricultura, da Saúde, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais referente às Condições Sanitárias da Produção de Carnes Frescas, em vigor desde 10-07-1996.

³³ E é todo este processo que permite que uma cliente saiba que ao entrar no talho numa terça-feira perto do meio-dia, terá quase imediatamente o seu avio de pernas de frango, acompanhado do comentário «até parecia que estava à espera de si». E de facto, tinha podido observar que, enquanto ia desmanchando os frangos, Pedro Paiva controlava as horas e olhava para a porta, tendo terminado de o fazer escassos minutos antes da entrada da cliente. Satisfeita e apressada, esta despediu-se com um «até para a semana».

da identidade do estabelecimento, assumiu-se como relevante neste capítulo relacionar o talho com o meio envolvente – o Bairro – e tentar enquadrar o consumo de carne de cavalo nos hábitos alimentares portugueses, como um dos animais apresentados à mesa e uma estratégia de consumo, que viria a ser retomada mais recentemente noutros contextos comerciais, como alternativa a carnes boicotadas na sequência de medos alimentares.

Ao perder a sua significação económica, perdeu-se este consumo e a identidade do talho alterou-se, em consonância com a diversificação da oferta, integrando o nome da família proprietária na comunidade local. Contudo, o mesmo ano em que decidiram alargar o negócio incluindo a venda de outras carnes, seria um dos anos mais críticos da BSE em Portugal, iniciando-se as polémicas em torno da segurança e qualidade alimentar. Analisaremos em seguida a articulação entre os contributos destas estratégias locais de construção de identidade com as medidas legislativas, na construção da confiança dos consumidores/clientes.

3.

A confiança constrói-se ao longo dos anos

*«A qualidade não é apenas uma construção social (resultante da interacção/negociação entre diferentes actores), é também uma construção iminente política (resultante de intervenções e decisões políticas).»
(Domingues, et al. 2004, 65).*

De acordo com os dados do Instituto Nacional de Estatística,³⁴ entre 1989 e 2001 o consumo *per capita* de carnes cresceu 41,7%, passando de 74,1 kg/hab./ano para 105,0 Kg/hab./ano, registando-se um maior aumento no consumo de carnes vermelhas. Em 1989, por exemplo, os agregados familiares portugueses dedicavam 31% da despesa em “produtos alimentares e bebidas não alcoólicas” à compra de “carne e derivados”. Terá sido na sequência desta diversificação e aumento de consumo que se enquadrou a alteração da designação comercial de “Talho de Equídeos” para “Talho dos Paiva”, em 1994.

Um ano antes, surgia em Portugal a controvérsia da BSE. Conhecida vulgarmente por “doença das vacas loucas”, esta patologia «enquadra-se numa família de doenças que ao longo dos tempos têm sido qualificadas por formas diversas: encefalopatias espongiformes transmissíveis (TSE – transmissible spongiform encephalopathies), infecções virais lentas, demências transmissíveis, infecções amilóides ou doença por priões» (Gonçalves e Domingues 2007, 21). Uma das primeiras manifestações de TSE a ser estudada e já conhecida há dois séculos, foi a doença das tremuras (scrapie) que afectava ovinos e caprinos. Embora os sintomas estivessem sinalizados, a investigação acerca das origens e transmissibilidade, dividia-se entre as hipóteses de hereditariedade e de contágio (idem, 22).

Ao diagnóstico da BSE em bovinos britânicos em 1985, seu reconhecimento e classificação, seguiram-se estudos epidemiológicos que dois anos mais tarde, concluiriam que «os casos de BSE verificados haviam tido origem no consumo de rações contaminadas pela utilização de farinhas de carne e de ossos produzidas a partir

³⁴ INE 2002. Dia Mundial da Alimentação. Mudança dos hábitos alimentares dos portugueses. Informação à Comunicação Social, 15 de Outubro de 2002.

de animais infectados com scrapie» (idem). Tratava-se não de um contágio mas de uma contaminação que se deu pela intervenção humana, ou seja, pela intensificação dos modos de produção animal, e pela falta de controlo e regulamentação sanitária. Apesar deste tipo de alimentação animal ser utilizado há bastante tempo, a diminuição do controlo no processamento das farinhas, a partir da década de 70, terá proporcionado a contaminação. A rentabilização do fabrico de rações animais à custa da diminuição das medidas de segurança, permitiu inclusivamente, que a estas pudessem chegar restos de cadáveres provenientes de apreensões sanitárias (idem).

O caso da BSE veio suscitar uma necessidade de reformulação do conceito de saúde pública, pelo conhecimento das deficientes condições higiénico-sanitárias envolvidas no processamento da carne nos matadouros e na produção de rações animais. As estratégias de contenção de epidemias que retomavam os modos de controlo de ameaça à saúde pública adoptados há cinco séculos atrás – quarentena e cordão sanitário – mostraram-se, no entanto, ineficazes na protecção do risco maior: a possibilidade do agente patogénico passar as barreiras entre espécies.³⁵

Só em 1993 seria comunicada à Comissão Europeia o primeiro caso num animal nascido em Portugal, na mesma altura que investigadores do Laboratório Nacional de Investigação Veterinária revelaram terem sido detectadas três anos antes evidências presumíveis da existência de BSE no norte do país (Gonçalves 2000; Gonçalves e Domingues 2007). Incidindo no diálogo e negociação entre as instituições políticas e a comunidade científica, o trabalho efectuado por Gonçalves e Domingues (2007) demonstra o jogo político entre os cientistas, as autoridades públicas e a União Europeia despoletado em torno da BSE em Portugal. A análise elaborada demonstra a utilização da ciência «ao serviço de uma estratégia política de negação do risco» (idem, 47), a fragilidade da comunidade científica consequente da falta de autonomia e independência da investigação, a ausência de sensibilidade do aparelho político face à ciência e à relevância do seu papel na tomada de decisão política, a ambivalência dos políticos em relação ao risco e ao papel da ciência na sua avaliação (idem, 39).

Na sequência destes debates de 1993, a respectiva Comissão Parlamentar oficializaria a não existência quer da doença das “vacas loucas” em Portugal, excepto em animais importados do Reino Unido, quer de suporte científico que atestasse da sua transmissibilidade aos humanos ou entre animais, não representando, por isso, o consumo de carnes de bovino qualquer perigo para a saúde pública (Gonçalves 2000,

³⁵ Em 1990, a BSE tinha sido identificada em antílopes e gatos domésticos (Ritvo 2005, 300).

427). Como tal não será de estranhar que ao procurar saber de que modo o problema da BSE em Portugal tinha afectado o seu negócio, Pedro Paiva tenha respondido com um peremptório: «isso foi coisa para distrair de outros problemas, que cá em Portugal não houve nada disso».

Com a revelação da possibilidade de relação entre a BSE e uma nova estirpe de Creutzfeld-Jacob Disease (CJD)³⁶ nos humanos em 1996, começaram a ser questionados em Portugal os impactos sociais e económicos dos riscos desta zoonose para a saúde pública (Gonçalves 2000, 421). Entre 1990 e 1996 foram diagnosticados 64 casos de BSE no nosso país³⁷ e no seguimento da segunda audição na Comissão Parlamentar sobre a questão, seria solicitada ao Procurador-Geral da República uma avaliação dos procedimentos do Ministro da Agricultura e do Director Geral da Pecuária. Este acabaria por concluir que as decisões tomadas se enquadravam numa estratégia de reserva e precaução para evitar reacções de pânico entre os consumidores (Nunes, *et al.* 2004, 10), admitindo, porém, que os atrasos na vigilância das explorações de gado poderiam ter contribuído para a desconfiança dos produtores, consumidores e comunidade científica, facilitando a entrada de animais contaminados na cadeia alimentar (Gonçalves 2000, 437)³⁸.

Segundo Gonçalves e Domingues (2007, 47), «a falta de mecanismos institucionais adequados para a avaliação dos riscos, bem como para a comunicação e negociação social desse risco com as partes interessadas e os consumidores, prejudicou a boa condução do assunto em moldes compatíveis com os objectivos da protecção da saúde pública». Terá sido em consequência da *europização* da controvérsia da BSE em Portugal que algumas reformas legislativas foram impulsionadas ou impostas pelas instituições europeias e a sua aplicação pressionada pelo embargo à carne de bovino portuguesa (Gonçalves 2000; Gonçalves e Domingues 2007). A partir do momento em

³⁶ A Doença de Creutzfeldt-Jacob ou Encefalopatia Espongiforme Subaguda é uma infecção degenerativa e progressiva, inevitavelmente mortal, que provoca espasmos musculares e a perda progressiva da função mental. Entre Outubro de 1996 e Novembro de 2002, foram reportados 129 casos no Reino Unido, 6 em França e um caso no Canadá, Irlanda, Itália e Estados Unidos (WHO 2002).

³⁷ Cf. Henriques, H Sales e Rosário Bobone 2002. Encefalopatias espongiformes transmissíveis: 1 - A Epidemia da EEB/BSE em Portugal. Congresso de Ciências Veterinárias 10-12 Out. [Proceedings of the Veterinary Sciences Congress, 2002], Oeiras: SPCV: 261-264.

³⁸ Os dois casos de CJD fatais até à data ocorreram em dois adolescentes de Famalicão, que faleceram em 2007 e em 2009, com 14 e 16 anos de idade, respectivamente. Entre 1993 e 2003 foram identificados 11 doentes infectados com a variante humana da BSE (a doença de Creutzfeldt-Jakob) em Hospitais do Norte do país, segundo o médico Manuel Melo Pires, do Hospital de Santo António no Porto. (Plano de vigilância da BSE em Portugal foi eficaz e reduziu número de animais infectados, notícia de 18/02/2005, acedida no Portal HACCP – Portal de Segurança Alimentar). No entanto, parece não existir associação comprovada entre a incidência de CJD no norte do país e os relatórios confidenciais de 1990 que indicavam alguns casos de BSE na zona norte de Portugal.

que ocorre a internacionalização da crise da BSE, evidencia-se a ineficácia e falta de articulação entre os diversos sectores responsáveis pela supervisão da qualidade alimentar, nos quais as competências de inspecção, promoção de qualidade, nutrição e direito dos consumidores se encontravam dispersas (Domingues, *et al.* 2004, 5).

Assim, importa salientar que o caso das “vacas loucas” gerou desconfiança por parte dos consumidores em relação à actuação das autoridades públicas e à eficácia das estruturas da administração pública,³⁹ ao mesmo tempo que suscitou a percepção de fraude pelos operadores económicos.⁴⁰ Estas atribuições de responsabilidade no agravamento do risco de BSE/CJD pelos consumidores edificaram-se sobre as críticas à organização e funcionamento das estruturas nacionais de fiscalização e aos procedimentos de avaliação, gestão e comunicação do risco, amplamente difundidas pelos media em 1994 e 1996. Outros inquéritos revelaram a desconfiança dos portugueses em relação à indústria alimentar e aos políticos,⁴¹ considerando ainda que a redução dos custos é a maior preocupação dos produtores e distribuidores em detrimento da segurança e qualidade alimentares.

No que concerne as alterações de consumo, os estudos efectuados indicam que as preocupações e reacções dos consumidores em relação aos riscos alimentares apenas se registam nos períodos de crise e polémica,⁴² sendo progressivamente abandonadas⁴³ à medida que os assuntos deixam de merecer a atenção dos media,⁴⁴ principal fonte de informação acerca de problemas alimentares. No seu conjunto, as atitudes de cepticismo e de desconfiança, traduziram-se em alterações dos comportamentos alimentares que podem ser melhor encaradas como indícios de insegurança, desconfiança e desconhecimento do que como tomada de medidas efectivas para a prevenção dos riscos.⁴⁵

³⁹ Segundo o Inquérito “Os Portugueses e os Novos Riscos”, 67% dos inquiridos considerou que «as autoridades públicas tentaram esconder o problema das ‘vacas loucas’ e 86% manifestou a opinião que ‘o risco foi agravado pela falta de fiscalização do Estado’».

⁴⁰ Uma vez que 83% dos inquiridos acreditava que «o risco agravou-se porque os produtores de farinhas e os criadores de gado tentaram contornar a fiscalização».

⁴¹ Segundo o Eurobarómetro sobre os “Europeus, a Ciência e a Tecnologia”, 2001, 71% dos portugueses apontam a indústria alimentar como o principal responsável pelo problema do BSE e 64% os políticos.

⁴² Domingues, *et al.* 2004, 37.

⁴³ Na fase de acalmia que se seguiu à crise das vacas loucas (1998-2000), verifica-se que apenas uma pequena percentagem voltou à carne de vaca sem mais preocupações (17,6%), recuperando a confiança total no produto (Ferreira de Almeida 2001).

⁴⁴ Cf. Relatório do Inquérito “Os Portugueses e os Novos Riscos”. In <http://observa.iscte.pt>.

⁴⁵ *Idem.*

De acordo com documentos do Ministério da Agricultura, entre 1995 e 1996 a BSE motivou uma quebra de 20% na procura da carne de bovino.⁴⁶ Neste período verificaram-se algumas alterações nos hábitos alimentares dos portugueses relativamente à carne de vaca:⁴⁷ um quarto da população moderou o consumo, evitando as partes perigosas do animal, outro quarto substituiu-a por outro tipo de carne, 6% passou a procurar carne de vaca com garantia de qualidade e certificada e apenas 1% deixou de comer qualquer tipo de carne. A estes quatro tipos de atitudes – moderação, prudência, racionalidade e radicalismo – evidenciadas pelo II Inquérito Nacional “Os Portugueses e o Ambiente” (Observa, 2000), foi possível associar tipos de consumidores. Assim, as atitudes de *moderação* foram adoptadas em geral pelas classes mais elevadas, enquanto que as de *prudência* se caracterizaram pela predominância de mulheres, domésticas, reformados, inquiridos sem diploma e pessoas com mais de 65 anos de idade, categorias sociais mais desprovidas de qualificação profissional ou escolar, podendo a atitude estar também relacionada com o facto das carnes alternativas serem mais baratas (Ferreira de Almeida 2004, 220). As atitudes *racionais* são adoptadas por indivíduos de classe sociais mais elevadas e com maior poder de compra e também pelos estudantes que não optaram pelo *radicalismo*.

Paralelamente, os hábitos de consumo de carne de vaca mantiveram-se iguais⁴⁸ para cerca de 35% da população, constituída essencialmente por indivíduos com escolaridade mais baixa, revelando a relação entre menor informação sobre a exposição ao risco e menor preocupação quanto às precauções relativas ao risco envolvido no consumo de carne contaminada (idem, 218).

No caso do Talho dos Paiva, a diminuição na procura de carne de bovino não assumiu contornos preocupantes para a gerência que, inclusivamente, negou a existência de qualquer problema de BSE em Portugal. Para além da possibilidade da grande parte

⁴⁶ Situação da Agricultura em Portugal. Documento de trabalho Direcção Geral de Agricultura. Comissão Europeia/Direcção-Geral de Agricultura. Análises económicas e avaliação 2003.

O Diagnóstico Sectorial da Carne apresentado pelo Ministério da Agricultura em 2007 refere ainda o seguinte: «As crises sanitárias (BSE), no final dos anos 1990 e início de 2000, conduziram a uma quebra significativa no consumo e a uma redução da oferta devido às medidas tomadas para regular o mercado, nomeadamente abate precoce de vitelos e mais tarde abate de animais com mais de trinta meses. A produção não voltaria a atingir os níveis verificados anteriormente».

⁴⁷ Ferreira de Almeida, João (coord.) 2001. II Inquérito Nacional Os Portugueses e o Ambiente. Resumo.

⁴⁸ Neste grupo incluem-se também aqueles que anteriormente já não consumiam carne de vaca, predominantemente enquadrados nas classes sociais mais baixas, bem como os mais velhos, menos escolarizados e as domésticas (idem, 218)

da clientela do talho se enquadrar no conjunto que não alterou os seus hábitos alimentares,⁴⁹ parece, sobretudo, destacar-se a existência de uma relação de confiança.

No seu estudo *Trust in Food*, Poppe e Kjærnes (2003, 12) referem a confiança interpessoal como um factor muito importante em Portugal. Segundo os autores, esta reflecte uma simplificação ou «rotinização» da vida quotidiana (idem, 128), essencialmente restrita a redes locais, sendo encarada como *familiaridade*, no sentido de uma forte confiança nas redes pessoais para acções estratégicas (idem, 144). A ausência de um sentimento de confiança generalizada e valorização dos círculos sociais pessoais encontrará justificação no passado recente sob um regime autoritário que enquanto tal não promovia a confiança nos processos, pessoas ou sistemas (idem, 127).

Considerando que muitas das relações de confiança se mantêm pessoais e baseadas em obrigações morais entre pessoas que partilham um laço emocional Bildtgård (2008, 104) argumenta que a base social para a confiança reside na emoção, hábito e reflexividade. Segundo este autor, a base emocional é constituída por expectativas morais nas relações pessoais (idem, 105) e nesse sentido, será possível entender a perspectiva de Pedro Paiva ao afirmar que «as pessoas são fidelizadas há muitos anos e isso faz com que a confiança não seja quebrada». À relação pessoal estabelecida entre o talhante e o cliente estarão subjacentes algumas obrigações morais – como a de oferecer uma relação qualidade/preço satisfatória e a de manter o nível de procura – sobre as quais assenta uma confiança mútua, fundamentada nas leis de mercado.

Denota-se, ainda, que no estabelecimento de uma relação de confiança, o hábito constitui-se como um factor essencial pois ao replicar o passado no presente e aumentar a previsibilidade da ordem social, guiando a acção e as respostas, facilitam-se as escolhas (idem, 105-106), explicando a *fidelização*. De igual modo se deve considerar a intervenção do *habitus* (Bourdieu), enquanto «modo como a sociedade se torna depositada nas pessoas sob a forma de *disposições* duráveis, ou capacidades treinadas e propensões estruturadas para pensar, sentir e agir de modos determinados, que então as guiam nas suas respostas criativas aos constrangimentos e solicitações do seu meio social existente» (Wacquant 2004, 36). Integrando as experiências passadas como matriz das percepções, apreciações e acções, o *habitus* compreende uma relação de cumplicidade ontológica com o mundo (Bourdieu 1989, 62) que gera as acções diárias

⁴⁹ Sendo que a restante se enquadra na caracterização social das atitudes prudentes face ao consumo de carne de vaca perante o risco de BSE: mulheres, domésticas, reformados e pessoas com mais de 65 anos de idade.

dos sujeitos, nem sempre produto de escolhas activas e reflectidas (Bildtgård 2008, 105-106).

No presente contexto etnográfico poder-se-á igualmente falar da confiança estabelecida a partir do *habitus professional* (Bourdieu 1989, 88-89) em articulação com a influência dos papéis sociais, uma vez que, como exemplifica Bildtgård, se confia que o talhante manuseie a carne com cuidado, não tanto porque o conhecemos mas, principalmente, por ser essa a sua profissão com o inerente conhecimento dos procedimentos adequados para manusear a carne (idem, 110). Este autor refere ainda a atribuição de confiança reflexiva baseada na reputação do actor, por conhecimento próprio ou de terceiros sobre más experiências; nas suas competências, por exemplo, avaliando o corte da carne; ou ainda, baseada na sua auto-representação, garantida pelo uso de vestuário e vocabulário apropriado (idem, 118).

Será neste sentido que poderão ser entendidas as reflexões de Pedro Paiva acerca do modo como foi construída a confiança no seu estabelecimento comercial:

«A confiança constrói-se ao longo dos anos. É importante manter o nível do asseio e tudo o resto. Hoje em dia é tudo a despachar, que é o que mais se vê por aí. A mão-de-obra é pouco especializada. Quando se tem muitas pessoas a atender procuram fazer pelo mais barato. Pede-se, um cliente não é atendido de forma mais correcta; nas grandes empresas com vários estabelecimentos, contratam-se brasileiros que têm falta de formação (isto são queixas de colegas de negócio!). Tem também a ver com a personalidade de quem atende... Por exemplo, numa primeira vez, tento pôr a clientela à vontade... vou experimentando...»

Da observação do terreno sobressai, efectivamente, essa tentativa constante de encetar um diálogo, criar uma relação. Até porque o ambiente no interior, reflecte a existência de relacionamento pessoal com os clientes: pergunta-se e fala-se da família, de doenças, de política, das férias, de futebol, do nascimento do primeiro filho do casal. Algumas pessoas chegam a entrar apenas para dois dedos de conversa sobre assuntos deste género, não associados à comercialização de carne. Recordo-me particularmente de um senhor sexagenário que entrou com uma canadiana e avançou até ao balcão. Pedro tece um comentário bem disposto sobre a situação e imediatamente se estabeleceu uma conversa entre uma outra senhora e aquele cliente, a propósito da experiência ortopédica. Este acabou por sair, após a troca de impressões sobre estados de saúde, sem comprar nada no talho. Ou ainda o registo do desabafo de um outro sexagenário, que após comprar duas línguas de porco e trocar algumas palavras bem-humoradas com o

peçoal do talho, exclamou ao sair: «eu até pago para vir aqui, porque são extremamente simpáticos para mim... como vivo sozinho, não sou grande cliente.»

No meio desta certa intimidade, o silêncio dos clientes ocasionais contrasta com a tagarelice generalizada, as conversas partilhadas e cruzadas na pequena comunidade que se forma e transporta para o interior do talho. Esta familiaridade introduz necessariamente uma atmosfera de confiança, porque em última análise remete-nos para uma representação simbólica de “comunidade alimentar”, idealizada em torno do conceito envolvente de aldeia tradicional, onde a “alimentalidade”⁵⁰ é compartilhada por todos (Bildtgård 2008, 107).

Importa referir que as relações comunitárias e pessoais enquanto nexos para a formação de confiança têm vindo a ser substituídas pelas autoridades públicas e de mercado (idem, 114). À luz da crescente falta de confiança indiciada pelos resultados dos vários inquéritos aos consumidores portugueses e da observação etnográfica, o argumento de Bildtgård de que a confiança nos alimentos não provém de uma relação pessoal com o talhante, mas se atribui à marca, cadeia alimentar ou agência governamental, terá necessariamente de ser invertido.

Assim, poderemos inferir que no presente exemplo etnográfico, a falta de confiança nestes três últimos factores é compensada pela valorização da relação pessoal, uma vez que, segundo Poppe e Kjærnes (2003, 57) os portugueses demonstram não ter estratégias adequadas para assegurar alimentos seguros⁵¹ nas suas mesas. Tendo em conta que o risco percebido pode ser definido pela percepção duma incerteza relativa às consequências potencialmente negativas associadas a uma alternativa de escolha (Ferrières 2002, 7), a confiança contribui para minimizar essa incerteza.

No entanto, mesmo não sendo percebidos pelos consumidores como tal, o risco de BSE era uma realidade que as autoridades portuguesas tiveram dificuldade em gerir. No final de 1998, uma inspecção da Comissão Europeia considerou que os mecanismos accionados pelo governo português não eram suficientemente eficientes no controlo do risco, permitindo a possibilidade de reciclagem do agente da BSE em Portugal (Gonçalves e Domingues 2007, 32). Foi então decidido um embargo às exportações portuguesas de gado bovino e farinhas de carne e osso que devido às lacunas legislativas e na aplicação e controlo das medidas impostas pelas directivas europeias se prolongaria até 2004 (idem, 33-35).

⁵⁰ Alimentality: conceito introduzido por Bildtgård (2008:107) para designar mentalidade alimentar.

⁵¹ Manteve-se o pleonasma do original (secure/safety)

Nesse mesmo ano, a Comissão Europeia instituía a Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (European Food Safety Authority), como resposta à forte crise de confiança social. Tendo por base o “Livro Branco sobre a Segurança Alimentar” (2000), esta agência tem como funções a avaliação dos riscos da cadeia alimentar e a sua comunicação às instituições e consumidores em geral, enquanto a *gestão do risco*, permanecia da responsabilidade da Comissão e das instituições de cada Estado membro (Gonçalves e Domingues 2007, 40). Em Portugal seria criada a Agência para a Qualidade e Segurança Alimentar (AQSA) que seria convertida em Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) no final de 2005, com a missão de controlar e fiscalizar a produção, distribuição e venda de produtos alimentares.

Na sequência da elaboração do Código de Práticas de Higiene para a Carne⁵² (2005) foi imposta a aplicação dos princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP)⁵³ aos operadores dos estabelecimentos, devendo igualmente serem alargados à concepção e implementação de medidas de higiene ao longo de toda a cadeia alimentar (CAC/RCP 58-2005). Para a Associação Portuguesa de Certificação (APCER), por exemplo, os benefícios de implementação do sistema HACCP traduzem-se na maior confiança de clientes e consumidores, pela adopção de padrões elevados de conformidade alimentar; na eliminação ou redução dos riscos para os consumidores; pela evidência do empenho da organização na obtenção de produtos de qualidade e seguros para a saúde; e por último na optimização dos recursos e melhoria da eficiência do auto-controlo.⁵⁴

Para a implementação deste sistema no comércio da carne, estipulou-se a necessidade de formação,⁵⁵ controlada pela emissão de um cartão de manipulador de

⁵² Documento de orientação do Codex Alimentarius.

⁵³ O HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points é um sistema preventivo de controlo da qualidade dos alimentos, aplicável em qualquer fase da cadeia alimentar e que assenta em sete princípios: 1 - Análise dos perigos; 2 - Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC's); 3 - Estabelecimento dos limites críticos para cada PCC; 4 - Estabelecimento dos procedimentos de monitorização dos PCC's; 5 - Estabelecimento de acções correctivas a serem tomadas quando um PCC se encontra fora dos limites críticos; 6 - Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados que documentam estes princípios e a sua avaliação; 7 - Estabelecimento de procedimentos de verificação que evidenciem que o sistema HACCP funciona de forma eficaz.

In “ISO22000:2005 - Sistema de Gestão de Segurança Alimentar” consultado em <http://www.apcer.pt/> acedido em 20 de Julho de 2009.

⁵⁴ Ibidem.

⁵⁵ «A implementação bem sucedida dos processos baseados nos princípios HACCP requer a plena cooperação e o empenhamento do pessoal das empresas do sector alimentar. Para tanto, esse pessoal deverá receber formação. O sistema HACCP é um instrumento que auxilia os operadores de empresas do sector alimentar a alcançar padrões mais elevados de segurança dos géneros alimentícios. O sistema HACCP não deve ser encarado como um método de auto-regulação e não substitui os controlos oficiais.» Regulamento (CE) n.º 852/2004.

carnes, instituída pelo Decreto-Lei n.º 147/2006 de 31 de Julho que, em conformidade com os Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004, estabelece as condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos. Até 31 de Julho de 2008 todos os manipuladores de carnes dos sectores da distribuição e venda de carnes e seus derivados estavam obrigados a possuir o Cartão de Manipulador, emitido na sequência da formação realizada e do aproveitamento registado.

A formação de acordo com o sistema HACCP e o cartão de manipulador passaram a constituir uma estratégia suplementar de confiança. No entanto, esta é vivenciada como uma espécie de aval da qualidade dos serviços, uma vez quando perguntei que tipo de formação era requerida para o exercício da profissão, Pedro respondeu-me: «A minha foi ao longo dos anos, com o meu pai». No decorrer da mesma entrevista e a propósito dos tipos de consumos dos seus clientes, num raciocínio que conduziu da preferência por carnes brancas por serem mais saudáveis aos cuidados que se deve ter com a carne, foi então referida esta formação nos seguintes moldes:

«Estas partes mais técnicas são os comerciantes que sabem; agora é obrigatório fazer uma formação de manipulador de carnes e exigem que se saiba mais coisas... [mostra-me o dossier⁵⁶ e vai falando] Agora há um sistema que é o HACCP que tem a ver com a Higiene e Segurança Alimentar. A ASAE que é o agente fiscalizador...Na formação fala-se de saúde, higiene e das temperaturas, que são uma das partes principais da segurança da matéria-prima... Na higiene, por exemplo, não se pode lavar com lixívia, para as mãos tem de se usar um anti-bactericida... Olhe, tenho de ter o registo diário das temperaturas... a ficha técnica dos produtos... Cá está, o que quer dizer o HACCP: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo. Temos uma empresa que faz a parte do HACCP, também temos medicina do trabalho. Isto é um período de transição, nós é que temos de fazer o auto-controlo.»

Esta documentação reunida reflecte a legislação Comunitária emanada para o sector na sequência da consciencialização dos riscos, destacando-se o princípio de rastreabilidade do prado ao prato,⁵⁷ definido pelo Regulamento (CE) nº 178/2002. Aqui

⁵⁶ O Dossier HACCP do Talho dos Paiva é constituído por Fichas Técnicas dos Fornecedores/Produtos Fornecidos, Documentação da Higiene (empresa privada), Medicina do Trabalho (empresa privada), Fornecedores, Ficha de controlo da recepção matérias-primas, Equipamento, Temperatura para Conservação dos Alimentos, Controlo da Cadeia de Frio, Plano de controlo de limpeza e higienização, Plano lavagem e desinfeção das instalações, equipamentos e vitrinas, Veículo, Plano Controlo Analítico (Boletins análises laboratoriais), Plano de Controlo de Pragas.

⁵⁷ From farm to fork. Safe food for Europe's consumers. Consultado em <http://europa.eu.int/comm/publications> acedido em 25 Julho de 2009.

se determina que os «operadores das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais devem estar em condições de identificar o fornecedor de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou num alimento para animais, ou com probabilidades de o ser (...), devem dispor de sistemas e procedimentos que permitam que essa informação seja colocada à disposição das autoridades competentes, a seu pedido». Neste contexto, a Ficha Técnica do Produto (v. Anexo), descrevendo as suas características químicas, físicas, microbiológicas e organoléticas de um produto, condições de conservação e utilização recomendadas, matérias-primas e aditivos utilizados, pretende fornecer quer ao operador do sector alimentar, quer ao consumidor ou autoridades de fiscalização garantias sobre a qualidade do produto final e a segurança do consumidor.

Porém, estes constrangimentos legais e sociais (Bildtgård 2008, 114) para reposição da confiança alimentar e no caso, na carne de bovino, deparam com outros constrangimentos na sua eficácia real. Assim, pode ler-se no Código de Práticas de Higiene para a Carne que «a avaliação do risco de perigos microbiológicos na carne está actualmente limitada pela falta de modelos quantitativos de avaliação do risco» (p. 49) e que por «motivos práticos, é pouco provável que os requisitos dos testes microbiológicos sejam verificados continuamente como parte de um plano HACCP» (p. 53).

Por último, a confiança interpessoal que conduz à escolha do talho tradicional, permite, de certa forma, restabelecer o contacto entre o consumidor e o processo de produção (Bildtgård 2008, 117), à margem do sistema de rótulos e etiquetas. De acordo com este autor, a rotulagem dos alimentos pode constituir uma prova simbólica que transcende o tempo e espaço do processo de produção e produz um contracto entre o consumidor e o produtor por intermédio das diversas agências que controlam a validade das pretensões rotuladas. No caso da carne de bovino permite identificar o lote contaminado e retirá-lo do mercado, responsabilizando os intervenientes na produção, em casos de problemas de saúde pública. No entanto, apesar dos rótulos serem das estratégias mais visíveis para a reconstrução da confiança do consumidor, resumem aspectos da qualidade alimentar transmitidos pela indústria alimentar ou cadeias comerciais e de difícil compreensão para o consumidor (Domingues, *et al.* 2004:64).

No caso do Talho dos Paiva, a qualidade parece assentar sobretudo na avaliação baseada na experiência do manipulador de carnes. Como referiu Pedro Paiva, a

«qualidade é avaliada pela experiência: a frescura vê-se pela cor, por exemplo». A propósito de experiência, o pai, João Paiva, está no «negócio das carnes há 53 anos» e afirmou que «que tem vindo a piorar, devido ao custo de vida e à qualidade da carne que é pior». Do ponto de vista dos clientes do talho, a qualidade é construída sobre a experiência de consumo habitual: não me foi possível ouvir nenhuma reclamação, em contrapartida foram muitas as referências de satisfação em relação a compras anteriores,⁵⁸ frequentemente avalizadas pela prática de comensalidade. Este processo de confiança na qualidade do produto reflecte-se na observação sobranceira tecida por Pedro Paiva: «A qualidade do produto não é de qualquer maneira nem qualquer coisa e a antiguidade também é muito importante». A sua escolha de fornecedores baseia-se na «relação qualidade/preço» e quando estes «aparecem desfasados», desconfia. Acrescenta que «quando se paga atempadamente pode-se exigir» e que «há situações em que têm de procurar outros fornecedores, porque os que têm não cumprem com datas ou com os produtos e quando não cumprem com a qualidade». De resto, não será difícil encontrar fornecedores, uma vez que são estes que procuram os talhos.⁵⁹

Parece, então, poder aplicar-se o argumento de Bildtgård (2008, 118) acerca da activação da reflexividade quando surge algum tipo de problema no processo de selecção de alimentos que a rotina não consegue resolver ou quando se encontra um novo discurso que problematiza os nossos hábitos alimentares, como foi o caso do perigo de contaminação com a BSE através do consumo de carne de vaca. Mediante essas possibilidades, poderão ser activamente escolhidos novos actores na produção alimentar bem como os sistemas onde se depositará a confiança. Não obstante todas as regulamentações introduzidas no sector a partir das várias crises de “vacas loucas”, aplicadas do prado ao prato, para garantir que os alimentos se apresentem tão seguros como tecnicamente possível, apelando ao mais avançado conhecimento científico para a redução dos riscos, as responsabilidades permanecem fragmentadas o que diminui a confiança alimentar (Poppe e Kjærnes 2003). Porém a complexidade introduzida no sistema e na cadeia alimentar acaba também por inviabilizar o conhecimento do produto final pelo consumidor que dificilmente consegue descodificar o manancial de

⁵⁸ Destaco o seguinte registo do pedido de uma cliente: «Queria uns bifês, como os que arranhou no outro dia. Eram tenríssimos! A minha filha que foi lá almoçar com o meu genro, até perguntou onde tinha arranjado uns bifês destes!».

⁵⁹ Tive oportunidade de assistir a um telefonema de um fornecedor de carne de porco com quem já tinha trabalhado. Perguntou pelos preços de peças e cortes (corte normal sem pernil, York ou normal, pernas, entremeadas, entrecosto, pás, porco preto e secretos extra). Negocia e apercebo-me que do outro lado o fornecedor tentava desculpar-se de um problema anterior. Registo as reclamações de Pedro Paiva: que àquela hora (11 horas) ainda não sabia o que precisava ou não e «quantas pede isto e mandam xis».

informação (Bildtgård 2008, 114). No talho esse processo é facilitado pela delegação da escolha que se opera pela atribuição de confiança, num atendimento personalizado.

No contexto tradicional que representa o Talho dos Paiva, pelo meio sociocultural onde está inserido, pelo hábito e pelo *habitus*, pela familiaridade e valorização da experiência, mas sobretudo pela confiança interpessoal estabelecida entre o talhante e os seus clientes, não se notaram alterações no consumo de carne de vaca devido à BSE. Os dados etnográficos demonstram, assim, a mesma atitude generalizada perante o risco de consumo de carne contaminada com BSE de «largar o osso mas não largar os bifes». ⁶⁰ Embora o risco se mantenha actual, ⁶¹ a sua percepção tem vindo a ser eliminada por todos estes mecanismos de construção de confiança alimentar.

Neste sentido, parafraseando Bildtgård (2008, 104), tendo em conta a distinção conceptual entre risco e perigo, será mais apropriado falar em fé, implicando uma crença que alguns produtos alimentares são inerentemente bons, qualquer que seja a circunstância da sua produção.

⁶⁰ Ferreira de Almeida 2004, 225.

⁶¹ Dados da Comissão Europeia revelam que Portugal foi o quarto país da União Europeia com mais casos de encefalopatia espongiforme bovina em 2004, num total de 92 animais infectados.

4.

Está doente e não se sabe porquê

«Riscos ambientais, intimamente relacionados com a dinâmica institucional de produção, reprodução, alimentação, infra-estrutura, tecnologia e ciência, estão a ser colocados na ordem do dia na mesa da cozinha».
(Halkier 2001, 207)

Embora o conceito de risco alimentar tenha conhecido maior notoriedade a partir da crise da BSE, a carne «tem sido tradicionalmente vista como veículo de um número significativo de doenças humanas de origem alimentar» (CAC/RCP 58-2005). Ferrières (2002), por exemplo, revela que entre a Idade Média e o início do século XX, a insegurança alimentar em França não se reportava apenas à possibilidade de escassez e fomes, encontrando registos que evidenciam incertezas e o receio de potenciais riscos associados ao consumo de carne, como a Febre de Malta ou Brucelose, varíola nos ovinos, tuberculose nos bovinos e a lepra nos suínos,⁶² no século XIV, a que se juntariam a febre aftosa e a peste bovina, entre os séculos XVII e XIX.

Reportando-se ao Reino Unido, Waddington (2006) demonstra o percurso da relação entre as doenças animais e humanas, desde uma compreensão humoral da saúde referente ao consumo de carne insalubre no século XVI, passando pelo reconhecimento médico e popular das teorias de contágio⁶³ no século XVIII, até às campanhas do século seguinte que preconizavam o uso de animais doentes na alimentação humana como um problema de saúde pública.⁶⁴ A este propósito, Worboys (2000) salienta o modo como a investigação sobre doenças animais contagiosas,⁶⁵ em meados do século XIX, contribuiu para a teoria dos germes e a relevância da experiência da peste bovina para o

⁶² Tratando-se na realidade da presença de ténias e cisticercos, vulgo lombrigas, cuja detecção na carne de porco foi equiparada a sintomas associados ao diagnóstico da altura para a lepra humana (Ferrières 2002, 32-36).

⁶³ Recorde-se que data de 1796 a experiência de inoculação contra a varíola humana recorrendo à varíola bovina realizada por Jenner.

⁶⁴ Que, no contexto inglês, remetia para o antrax e pleuropneumonia bovinas, suportando-se nas evidências do papel dos parasitas na disseminação da triquinose para confirmar que o consumo de carne de gado contaminado era perigoso para a saúde. Waddington (2006, 25)

⁶⁵ A imunologia desenvolvida por Pasteur teve como ponto de partida a sua investigação sobre cólera aviária e experiências que o conduziram à conclusão de que as culturas bacterianas retinham a capacidade de imunizar o hospedeiro. Seguiu-se o desenvolvimento de vacinas.

desenvolvimento do conceito de contágio na medicina veterinária e na medicina humana com a consequente introdução nas discussões públicas.

No entanto, apenas no início do século XX surgiram as primeiras leis nacionais dirigidas ao consumo, mas seria necessário o advento da era espacial, em meados do século passado, para que as preocupações com a segurança e qualidade alimentar relativas à eliminação de bactérias e toxinas nas refeições dos astronautas para evitar possíveis patologias durante a missão originassem a elaboração do sistema HACCP.⁶⁶

Somente em 1980 surgiria a definição de Doenças de Origem Alimentar, pela Organização Mundial de Saúde (OMS), como patologias geralmente de natureza infecciosa ou tóxica provocadas por agentes que entram no corpo através da ingestão de alimentos ou de água.⁶⁷ Teoricamente dividem-se em infecções alimentares, se a etiologia indicar a ingestão de um alimento contaminado com um microrganismo patogénico que é capaz de crescer no tracto gastrointestinal ou em intoxicações alimentares, quando nos alimentos ingeridos se encontram substâncias tóxicas que, no caso da carne, podem ter origem microbiana ou química.

Actualmente, emprega-se o termo toxinfecções alimentares (ASAE 2009, 12). Entre os agentes patogénicos especificamente transmitidos pela carne, considerados zoonóticos, encontram-se os da *Escherichia coli O157:H7*, *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.* e *Yersinia enterocolitica*. Quando os agentes patogénicos são em número suficiente para ultrapassarem a barreira gástrica, os microorganismos atingem o intestino delgado onde se reproduzem originando o aparecimento de sintomas. Aí podem desenvolver colónias que causam alterações na absorção e na excreção de fluidos (*E. Coli*) ou produzir enterotoxinas que provocam diarreias aquosas (*Vibrião colerae*). Outros agentes podem atingir a corrente sanguínea e originar diferentes sintomas de acordo com o órgão atingido (*Brucella*, *Listeria*).⁶⁸

Apesar do programa de vigilância e controlo da OMS instituído em 1980 e das directivas europeias (2003/99/EC), em Portugal não existe um programa nacional de registo das infecções e intoxicações alimentares e os escassos dados que existem encontram-se dispersos entre hospitais, centros de saúde e laboratórios de Estado. Apenas a salmonelose, brucelose,⁶⁹ botulismo, febres tifóide e paratifóide, hepatite A aguda e shigelose são de doenças de declaração obrigatória em Portugal (ASAE 2009,

⁶⁶ Cf. NASA Facts, NASA Food Technology, August 2004.

⁶⁷ Lund, Barbara, Tony C. Baird-Parker e Grahame Warwick Gould 2000. The microbiological safety and quality of food, Volume 1. Springer: p. 978.

⁶⁸ Cf. Soares, Elsa 2007. Doenças de Origem Alimentar. Infecções e Intoxicações. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 2: 6-9.

51). Em 2005, supõe-se que estas patologias afectaram um em cada cinco portugueses, representando dois milhões de doentes e cinco mil hospitalizações (idem, 137). Acrescente-se que, regra geral, as vítimas de toxinfecção alimentar não recorrem a cuidados profissionais de saúde e sendo a sintomatologia associada a perturbações gastro-intestinais, raramente são efectuadas análises para identificação do agente patogénico. Torna-se assim quase impossível delinear, quer a evolução da incidência de doenças de origem alimentar, quer a ocorrência dos principais contaminantes dos alimentos nos últimos anos em Portugal (idem, 52).

Estes surtos de doenças alimentares são frequentemente resultado de contaminação devida a ingredientes contaminados, más condições higio-sanitárias, falha nos processos de controlo, processamento inadequado dos alimentos, contaminação cruzada, factores relacionados com a manipulação dos alimentos (Soares 2007, 8).

Decorrente da necessidade de controlar os agentes patogénicos e presença de toxinas promoveu-se a «aplicação de medidas de higiene nos pontos da cadeia alimentar que tenham maior impacto na redução dos riscos de origem alimentar para os consumidores (...) baseadas em avaliações científicas e dos riscos, com maior ênfase na prevenção e no controlo da contaminação durante todos os aspectos da produção e do processamento da carne» (CAC/RCP 58-2005, 5). A formação obrigatória do manipulador de carnes e a implementação do sistema HACCP, instituídas no nosso país em 2008, servem para divulgar esses riscos junto destes últimos intermediários entre a produção e o consumo, que agora, tal como Pedro Paiva, podem reproduzir um discurso mais cientificamente sustentado:

«A carne com mais gordura é mais tenra; quando o peso limpo é de 300 kg e não tem 1 kg de gordura, tem a ver com a alimentação e anabolizantes. As pessoas procuram mais as carnes brancas, por causa dos médicos, são mais magras. As pessoas vão mais pelo que lhes é dito pelos médicos. Mas em termos de doença é, a carne branca é mais provável de contrair do que a vermelha; porque a temperatura de segurança é mais baixa: a vermelha anda nos 5º e a branca 2º/3º positivos. As pessoas compram, vão para casa, não tiram do saco fechado que fica húmido e quente e a humidade pode criar mais bactérias. Estas partes mais técnicas são os comerciantes que sabem».

⁶⁹ «A brucelose na espécie humana, vulgarmente designada por febre-de-malta, pode evoluir sob forma subclínica, assintomática ou exteriorizar-se por sintomas muito variados, tais como febre, suores e dores articulares. É frequente o aparecimento de sequelas que subsistem após uma forma aguda da doença, assim como a evolução desta para a cronicidade.»

Sá, M.^a Inácia de e Cristina Ferreira 2007. Importância das Zoonoses na Segurança Alimentar. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 2:14-17.

Para além do aparecimento da BSE, já abordado no capítulo anterior, entre os riscos produzidos pelas inovações tecnológicas encontra-se também o recurso a substâncias anabolizantes na produção animal, referida por Pedro Paiva. Utilizadas como promotores de crescimento em frangos, suínos, ovinos e bovinos as substâncias beta-agonistas, como o clenbuterol, possibilitam «a obtenção de carne menos gorda ou mesmo magra, vai ao encontro das actuais preferências dos consumidores, para além dos benefícios económicos daí resultantes obtidos pelos produtores» (Borges 2007, 25). Parecendo uma solução com vista a satisfazer os desejos de produtores e consumidores, têm-se verificado intoxicações⁷⁰ por ingestão de alimentos contaminados, relacionada com a sobredosagem dos animais, o incumprimento do período de retirada e com o consumo humano de fármacos do mesmo grupo (idem, 24). Outro risco introduzido pela transposição entre terapêuticas animais e humanas surgiu no final da década de 90, com a possibilidade de transmissão de agentes patogénicos resistentes às terapias antimicrobianas através da cadeia alimentar devido à utilização de antibióticos na produção animal. São exemplos o *Staphylococcus aureus* resistente à meticilina (ou SARM) ou a *Samonella spp.* e *E.Coli* resistentes às quinolonas e fluoroquinolonas (ciprofloxacina) que têm sido detectados na África, Ásia, Europa e Estados Unidos (WHO 2007, 9).

De salientar que no decurso do trabalho de campo, em Outubro de 2008 os media relatavam uma operação da ASAE na região de Trás-os-Montes, com a apreensão de 162 kg de medicamentos de uso veterinário por suspeita de se tratarem de promotores de crescimento, bem como de documentos em branco assinados pela Autoridade sanitária.⁷¹ Porém, apesar de na mesma altura ter podido presenciar grandes cartazes no Jumbo de Santarém anunciando uma diferente proveniência regional da carne de bovino comercializada, no Talho dos Paiva o assunto apenas foi abordado por mim. «Têm a mania que a carne de lá é a melhor: criar em seis meses o que se pode criar em doze? Depois uma pessoa está doente e não sabe porquê!», foi o comentário de Pedro Paiva.

⁷⁰ «Os efeitos adversos decorrentes da exposição a clenbuterol são os esperados para os β -agonistas em geral e podem incluir tremor muscular (principalmente das mãos), nervosismo, palpitações, cefaleias, taquicardia e arritmias, náusea e vômitos. Reacções de hipersensibilidade, incluindo broncospasmo paradoxal, urticária e angioedema, têm sido descritas. (...) No que se refere às susceptibilidades individuais, nos doentes com um quadro pré-existente de doenças cardiovasculares e hipoxémia, o clenbuterol e outros β -agonistas podem provavelmente causar lesões cardíacas sérias.» (Borges 2007, 24).

⁷¹ Comunicado de imprensa do Ministério da Economia e da Inovação, Gabinete do Secretário de Estado do Comércio, Serviços e Defesa do Consumidor emitido em 20-10-2008. Consultado no Portal do Governo em <http://www.portugal.gov.pt> acedido a 20 de Outubro de 2008.

A necessidade de controlar o risco de “transmissão horizontal e vertical de diversas infecções víricas, bacterianas, fúngicas e parasitárias” (ASAE 2009, 167) nos sistemas intensivos de exploração avícola, levou à utilização de nitrofuranos, proibida em Medicina Veterinária desde 1994 e o Nifursol desde 2003, pela detecção de efeitos secundários mutagénicos e oncogénicos. Desse mesmo ano data a crise portuguesa dos nitrofuranos.

Segundo o relatório final “*Resíduos de Nitrofuranos em Portugal*” elaborado pelo Ministério da Agricultura e pela Direcção Geral de Veterinária, a detecção da presença daquela substância (Furaltadona) resultou da aplicação de novos métodos de análise que registaram um número elevado de respostas positivas durante os dois primeiros meses de 2003. A 26 de Fevereiro, o Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP) reconheceu «estar-se perante uma situação de ameaça à Segurança Alimentar»⁷² e a DGV informou a Comissão Europeia. Foram aplicados sequestros a 45 explorações avícolas, uma de suínos e outra de coelhos, enquanto a Divisão de Saúde Pública da DGV em articulação com o IGAE (polícia de repressão de fraudes comerciais), «sem conhecimento da Tutela» organizou «acções de fiscalização a instalações de distribuidores de medicamentos e pré-misturas para uso em Medicina Veterinária, das quais resultaram a detecção em armazenamento de diversos fármacos não autorizados em espécies animais de produção». O documento ressalva que em «termos institucionais, a competência para fiscalização dos agentes económicos responsáveis para comercialização e distribuição das matérias-primas usadas no fabrico de medicamentos está atribuída ao Instituto Nacional da Farmácia e do Medicamento (INFARMED)».⁷³ No total, entre Fevereiro e Outubro de 2003, realizaram-se sequestros a 176 explorações animais, na sua maioria avícolas, com abate de mais de 1,5 milhões aves e 450 toneladas de carne de aves retiradas do mercado.⁷⁴

Por outro lado, entre todas as crises de segurança alimentar, Pedro assumiu que «o caso dos nitrofuranos é que teve repercussões no negócio: nunca mais tornei a vender tantas aves como antes dessa situação. A partir daí diminuiu a venda e a procura. Mas toda a situação foi muito estranha, sabe? Acho estranho que nessa altura uma empresa maioritária tenha comprado tudo o que havia para comprar. Só não comprou dois ou três aviários. É estranho que depois disso tudo acontecer tenha havido essa compra».

⁷² MADRP e DGV. *Resíduos de Nitrofuranos em Portugal*. Relatório Final. Outubro de 2003: p.6.

⁷³ *Idem*:6-7.

⁷⁴ *Idem*:22-25.

Apesar das suspeitas nas entrelinhas de Pedro Paiva, reveladora da «desconfiança tanto quanto à transparência e eficiência das autoridades públicas como quanto à honestidade das empresas»,⁷⁵ a resposta à crise dos nitrofuranos serviu como forma de tentar restabelecer a debilitada confiança nas autoridades, com «uma intervenção do Estado que se materializa na regulação da actividade industrial apoiada em formas de autoritarismo científico e burocrático» (Delicado e Gonçalves 2007, 707). O balanço efectuado pelos principais intervenientes políticos regista esse reforço do poder perante o risco:

«Ao longo deste processo ficou patente que todos os operadores deste segmento de actividade e os consumidores encararam esta ‘crise’ como um exemplo, ficando a partir dela mais conscientes das implicações que um problema desta natureza pode assumir: nas suas dimensões sociais, económica e políticas: Sabem ainda que as autoridades sanitárias não deixarão de actuar de forma firme dentro das molduras legais vigentes. (...) O país ficou assim a saber que as Autoridades Sanitárias foram capazes de actuar tanto na prevenção como no combate de situações de utilização de substâncias proibidas, bem como na sua eliminação, na defesa intransigente da segurança alimentar.» (MADRP e DGV 2003, 28)

Na sua análise da sociedade actual como sendo uma sociedade de risco, Beck (1992) entende que a ciência determina os riscos enquanto a população os percebe e que esta polaridade entre a racionalidade e a irracionalidade veio inverter ambos os papéis da racionalidade científica e social na origem de uma consciência civilizacional do risco. Este autor introduz o conceito de dependência segundo o qual a extensão e sintomas das ameaças sobre os indivíduos estão fundamentalmente dependentes do conhecimento externo (idem, 56).

Pode ser interpretada nesse sentido, a forma recorrente e sequência relativamente estandardizada que Beardsworth e Keil (1997, 163) atribuem aos medos alimentares. Segundo os autores, o equilíbrio inicial da insensibilidade ao risco é abalado pela divulgação e conhecimento dessa potencialidade. O destaque dado pelos debates públicos provoca um sentimento de risco aumentado, com a possibilidade de impacto nas suas práticas alimentares, muitas vezes até desproporcionadas em relação à ameaça real dos alimentos. Quando o interesse desvanece, o medo alimentar perde o seu poder. Este padrão é semelhante ao apontado por Lindenbaum (2001) que, na sua proposta de abordagem às epidemias enquanto fenómeno social, refere o colapso da estrutura

⁷⁵ Relatório do Inquérito “Os Portugueses e os Novos Riscos”, p. 70.

narrativa clássica nas sociedades modernas pela exposição imediata aos dados, análise e activismo político.

Esse colapso justifica que se possa considerar que «tradicionalmente a percepção dos consumidores relativamente aos riscos associados ao consumo de alimentos estava desfasada da realidade».⁷⁶ Esta conclusão é suportada pela contradição entre os dados epidemiológicos que indicam que a prevalência dos riscos biológicos acima dos químicos, enquanto os consumidores revelam maior preocupação com os contaminantes ambientais, os aditivos alimentares, os resíduos de pesticidas e resíduos de hormonas. Os resultados do Eurobarómetro de 2005 revelam essa dificuldade dos consumidores portugueses em distinguir entre os vários tipos de risco, destacando-se os receios com os novos vírus (gripe aviária - H5N1), os resíduos na carne (antibióticos e hormonas), as condições de higiene na manipulação dos alimentos fora de casa e a presença de bactérias nos alimentos (salmonela e listeria). Conjugadas com o sentimento de que a segurança alimentar piorou ou se manteve na mesma, esta percepção dos riscos reflecte a ambivalência que se coloca em relação à gestão do risco na vida quotidiana: a sensação de estar encurralado entre uma insegurança sobre saber o que fazer e uma maior consciência de possuir agência, a capacidade de fazer algo (Halkier 2001, 208).

Para além duma dificuldade de actualização do conhecimento sobre os riscos alimentares emergentes e procedimentos adequados à sua prevenção, os inquéritos revelam também a desvalorização dos riscos mais próximos (Delicado e Gonçalves 2007) e desse modo, da própria agência do consumidor. No caso do consumo de carne, por exemplo, a maior exposição aos perigos biológicos é uma repercussão tanto das mudanças ecológicas e dos modos de produção de alimentos, como do ritmo de vida e dos hábitos de consumo. Conforme referem Bugge e Almas (2006, 214) enquanto a dona de casa podia deixar o jantar cozinhar durante uma hora, a mulher trabalhadora escolhe refeições rápidas e fáceis de fazer, implicando não só menor tempo na confecção «a temperatura adequada (70 °C) durante o tempo suficiente» (ASAE 2009, 154), como a escolha de alimentos pré-preparados mais susceptíveis ao desenvolvimento de bactérias. Contudo, tal como disse Pedro Paiva, «antigamente, as pessoas faziam um avio no final do mês: levavam sacos e sacos e depois metiam no frigorífico ou na arca; agora vêm mais frequentemente». Assim, embora o tempo de preparação das refeições tenha sido reduzido, aumentou o tempo dedicado às compras

⁷⁶ “Percepção dos Riscos Alimentares” consultado no sítio de Internet da ASAE em <http://www.asae.pt> acedida a 15 de Setembro de 2009.

de alimentos (Warde 1997, 127) e aumenta o risco de desenvolvimento de microorganismos à medida que «a temperatura for mais elevada e o tempo de transporte for mais alargado» (ASAE 2009, 154).

Não se trata por isso, apenas de falta de informação importante «quer quanto à forma de adquirirem um alimento em bom estado de conservação, quer em relação à forma de o conservarem e cozinharem em casa nas condições adequadas» (idem, 153), mas sobretudo de uma nova temporalidade na vida quotidiana repartida entre o mundo profissional e o espaço doméstico (Nathanson 2009, 4). A adaptação dos consumidores às pressões normativas por conveniência, informalidade e rapidez, alterou significativamente os hábitos alimentares, vida familiar e rituais de consumo (Moisio, *et al.* 2004, 362). Como refere Halkier (2001, 208) os consumidores gostariam de ter alimentos de melhor qualidade, mas ao mesmo tempo, sentem que a informação pública sobre os riscos alimentares perturba a sua experiência de cozinhar e de comer. Dito de outra forma, o conhecimento dos riscos alimentares colide com o conhecimento incorporado que constitui a fonte de informação privilegiada dos consumidores.

Aplicam-se aqui as três particularidades do risco enunciadas por Douglas e Wildavsky (1983, 1), que consideram que a discordância sobre o problema é profunda e disseminada pelo mundo ocidental, que pessoas diferentes se preocupam sobre riscos diferentes e que o conhecimento e a acção estão dessincronizados. Os mesmos autores referem que na acção presente para encurralar perigos futuros, cada arranjo social eleva alguns riscos a picos elevados e deprime outros até à elisão. A negociação do risco, gerindo confiança e medo é, então, considerada parte do diálogo sobre como organizar melhor as relações sociais (idem, 8). Neste sentido, para os autores, alterar a selecção do risco e a percepção do risco dependerá da mudança da organização social, uma vez que as questões relativas aos riscos aceitáveis não poderão ser respondidas apenas pela explicação do modo como a natureza e a tecnologia interagem. Interessa pois, saber como os indivíduos concordam em ignorar a maior parte dos perigos potenciais que as rodeiam e interagem de forma a concentrar-se apenas em aspectos seleccionados (idem, 9).

Segundo a interpretação de Cunha e Moura (2008, 48) de inquéritos realizados aos consumidores no âmbito do Projecto Agro Consumidor (2203-2007), estas ambiguidades são explicadas pelas perspectivas diferentes dos consumidores e dos especialistas. Deste modo, perante situações de incerteza acerca da segurança dos alimentos, «o consumidor tende a ponderar muito mais a severidade das consequências

do que a probabilidade da ocorrência de um efeito nocivo para a sua saúde», enquanto que «os especialistas valorizam mais a probabilidade de ocorrência do efeito nocivo para a saúde». A forma de hierarquizar a gravidade do risco associado à ingestão de alimentos perigos reflectirá isso mesmo, com a comunidade científica e técnica a privilegiar os perigos microbiológicos, quando o público se preocupa mais com os perigos químicos (idem). Tal como é patente no discurso de Pedro Paiva sobre os riscos alimentares.

Esta situação enquadra-se no argumento de Beck (1992, 72) de que a incerteza aliada ao reconhecimento de que a consciência de risco não é nem a consciência tradicional nem de leigos, mas essencialmente determinada por e orientada para a ciência proporcionou uma crise da autoridade científica e uma necessidade actual de reformular a aproximação ao público. Uma vez que a consciência dos riscos da modernização se estabeleceu contra a resistência da racionalidade científica, a história do crescente reconhecimento e consciência social dos riscos coincide com a história da desmistificação das ciências (idem, 59). Delicado e Gonçalves (2007, 705) revelam a ambivalência perante a ciência evidenciada no inquérito OBSERVA 2003 quando, por exemplo, as opiniões se dividem entre a confiança à possibilidade duma resposta científica ao risco tecnológico e a co-responsabilização da ciência e da tecnologia pelo aumento dos riscos, assim como na relação custos/benefícios entre a ciência e o risco. Esta ambivalência é reforçada pela elevada confiança depositada na informação científica e pelo valor atribuído ao seu contributo nas decisões referentes ao risco (idem, 706). Acrescente-se que segundo os dados do Eurobarómetro de 2005, sobre os riscos, a confiança dos portugueses era igualmente repartida entre as autoridades públicas, cientistas, os media e os médicos.⁷⁷

No Talho dos Paiva, conforme o próprio reconhece, «as pessoas vão mais pelo que lhes é dito pelos médicos». E de facto são esses os registos da observação etnográfica: a clientela discute problemas de saúde, trocam recomendações médicas acerca da alimentação que apregoa, aviam no talho a receita para melhorar a sua saúde. Os riscos de Doenças de Origem Alimentar não estão naquela carne, esmiuçada dentro de um saco de plástico à procura da pequena pena que Pedro viu, nem naquela vitrina de onde prontamente enxota uma mosca desobediente. Esses riscos são associados aos supermercados, onde a carne embalada por vezes fica esverdeada, outras encolhe até

⁷⁷ Cf. Special Eurobarometer 238/ Wave 64.1 – TNS Opinion & Social Risk Issues. Fieldwork September - October 2005. Publication February 2006.

metade e onde não existe uma relação pessoal e de confiança no atendimento, substituída por um rótulo codificado. A rotina de comprar carne no Talho dos Paiva é por isso, uma forma local de gerir o risco nas práticas alimentares (Halkier 2001, 215).

5.

Antigamente não havia bifés de frango

«O medo do risco em conjunto com a confiança para o enfrentar está relacionado quer com o conhecimento, quer com o tipo de pessoa que somos». (Douglas e Wildavsky 1983, 2)

Embora não existam estudos epidemiológicos recentes sobre os hábitos alimentares dos portugueses, o terreno etnográfico forneceu-me algumas pistas que não poderia deixar de procurar enquadrar antropologicamente. Em função do seu conhecimento e da relação de familiaridade estabelecida com os clientes, Pedro Paiva sublinhou ter notado nos últimos anos uma alteração no consumo: «o porco e frango é o que vende mais, também é mais barato. A carne de vaca é mais cara».

Se por um lado esta observação coincide com os resultados do Eurobarómetro de 2005 que indicam que na escolha dos consumidores o preço é tão determinante como a qualidade, por outro é justificada pelo talhante quer como reflexo da tradição – «a alimentação dos portugueses é à base de porco e aves: no Alentejo come-se muito porco»⁷⁸ –, quer como resultado da influência das recomendações médicas na redução da ingestão de gorduras animais, conforme referido no capítulo anterior.

Assim, se em meados do século passado se apontava a escassez de ingestão de proteínas animais no trabalhador rural e o seu excesso entre a classe média (Corrêa 1951), ao aumento de 117% no consumo total de carne entre 1963 e 1974 (INE) corresponde igualmente uma maior epidemiologia de doenças cardiovasculares associadas a hipercolesterolemia, hipertensão arterial e à obesidade.

Estes padrões podem ser perspectivados de acordo com o conceito de modelo de transição epidemiológica (Omran 1971) que se foca na mudança complexa nos padrões de saúde e doença e nas interações entre esses padrões e os determinantes e consequências (Barrett, *et al.* 1998, 249). Procurando demonstrar a recorrência de temas sociohistóricos e ecológicos na relação humano-doença desde o paleolítico até aos

⁷⁸ Importa referir que para o crescimento demográfico e urbanístico de Alverca contribuiu um volume considerável de migrações de alentejanos.

nossos dias, Barrett e colaboradores (1998) reestruturaram o modelo em três fases. A primeira estaria associada ao aumento de doenças infecciosas que acompanhou a revolução neolítica, na qual as alterações na organização social humana, dieta, demografia e comportamentos criaram as condições favoráveis para a transição das infecções zoonóticas para hospedeiros humanos e para que os agentes patogénicos humanos evoluíssem para formas mais virulentas (idem, 252).

A segunda transição epidemiológica é definida pelos autores como coincidente com a Revolução Industrial em meados do século XIX e marcada por um declínio na mortalidade por doenças infecciosas nos países desenvolvidos. Na Europa começaram a surgir alterações nos padrões alimentares que abrangeram desde a eliminação da ameaça da fome, até à emergência dos restaurantes e da *grande cuisine* (Smil 2002, 609). O aumento do consumo de carne foi um marcador importante desta transição dietética, proporcionada pela melhoria na produtividade agrícola, rápida industrialização e alargamento da urbanização, que apenas se reflectiram na Europa Mediterrânica a partir do início do século XX (idem). De acordo com Keane (1997, 173), em 1900 a atenção sobre a alimentação centrou-se sobre má nutrição entre as classes trabalhadoras e a ameaça que representava para a produtividade industrial. Resultante do desenvolvimento das teorias nutricionais durante a primeira metade do século, os alimentos com um teor de proteína e vitamina E foram classificados como “protectores” e alimentos calóricos como os cereais, pão, o arroz e o açúcar como “portadores de energia”, relacionando o conceito de alimentação saudável com a capacidade de obter e manter a “força”.

Definido com um marco para o progresso da civilização moderna, o controlo sobre as doenças infecciosas estabelecia-se como um produto dos desenvolvimentos da ciência médica – recorde-se o diálogo com a medicina veterinária (Worboys 2000; Waddington 2006) – e da tecnologia no mundo industrializado que eventualmente se difundiria aos países menos desenvolvidos (Barrett, *et al.* 1998, 252). Faseada pelo declínio inerente ao curso das epidemias a que se seguiu uma diminuição generalizada da mortalidade com o aumento da esperança média de vida e morbilidade por doenças crónicas, a introdução das terapias antibióticas por volta de 1940, iria marcar, segundo os autores, o final desta transição (idem, 255).

No período que se seguiu à II Guerra Mundial, existe uma dicotomia entre a população urbana empobrecida, que pela desigualdade social e ausência de estruturas de saúde pública continua a reportar doenças contagiosas e uma sociedade afluyente, com

doenças degenerativas crónicas (idem, 256). É neste contexto que se evidenciam alterações globais dos hábitos alimentares e aumento do consumo de carne (Smil 2002, 609), decorrentes não só da mecanização agrícola, como do final dos longos períodos de racionamento e privação.⁷⁹ De acordo com Fiddes (1992, 14) a privação do consumo de carne pode ser equacionada com a fome e conforme refere Beardsworth (1995, 122), onde a ameaça de falta de alimentos é uma realidade, um corpo gordo pode providenciar segurança contra um futuro de privação e um símbolo bem visível de estatuto social elevado. Ao tornar-se num bem escasso para a maioria da população, a carne terá merecido um reforço na atribuição simbólica enquanto alimento privilegiado, já evidenciada pela sua proscricção durante os períodos cristãos de jejum (Fiddes 1992, 21-22), sendo sobrevalorizada nas restituição das dietas no período pós-guerra, pelo poder de escolha inerente (idem, 29).

O enorme aumento verificado no consumo em Portugal a partir de 1963 pode ser encarado nesta perspectiva. Com o fim da ditadura corporativista e instituição da democracia em 1974 e com a adesão à Comunidade Económica Europeia em 1986, os hábitos alimentares e estilos de vida portugueses enquadraram-se nos pressupostos de uma sociedade afluenta, traduzindo-se na incidência das chamadas doenças civilizacionais que nos situam ainda nesta fase da terceira transição epidemiológica.

No mesmo modelo, são identificadas ainda três grandes tendências neste período: a detecção de um número apreciável de novas doenças que contribuem para a mortalidade adulta; uma maior incidência e prevalência das doenças infecciosas preexistentes que se pensavam estarem controladas e o facto destes agentes patogénicos re-emergentes gerarem estirpes resistentes aos antibióticos mais rapidamente do que se conseguem desenvolver novos fármacos (Barrett, *et al.* 1998, 256-257). Estas duas últimas tendências estão, como referimos no capítulo anterior, sobretudo relacionadas com os modos de interacção entre humanos e animais desencadeados com a intensificação da produção destes enquanto alimento.

Conforme propõe Messer (1984, 210), a deficiente nutrição proteica e energética e a obesidade podem ser encaradas como síndromas culturais, uma vez que apesar de serem sistematicamente identificadas como doenças de nutrição na perspectiva da cultura biomédica – com a etiologia patológica dos comportamentos alimentares a conduzirem a resultados prejudiciais no peso e na saúde – as “outras” culturas podem não reconhecer a mesma associação entre esses comportamentos e a causa da doença. É

⁷⁹ Cf. Beardsworth e Keil 1997, 134-135.

nesse sentido que se torna relevante conhecer as dinâmicas familiares e as ideologias culturais que rodeiam os comportamentos alimentares que contribuem para o aumento de peso, nos indivíduos que estão culturalmente predispostos a comida abundante, obesidade e as suas implicações na saúde (idem). Debruçando-se sobre o processo de medicalização da obesidade, Sobal (1995) refere que com as revoluções agrícola e industrial, ocorreu uma inversão valorização tradicional dos corpos gordos como sinal de prosperidade e saúde, e aos estatutos sociais mais elevados passou a corresponder o ideal de um corpo magro, principalmente a partir dos anos 20 do século passado. A partir de então, segundo o autor, verificou-se uma estigmatização da gordura que passou a ser vista como errada, pecaminosa e feia, construindo-se um modelo moral correspondente e o exercício de maior controlo social sobre os gordos. O processo de medicalização da obesidade, iniciou-se em meados do século XX com a introdução desta designação associada a doença de acordo com modelos médicos que abrangiam desde a endocrinologia até às desordens de personalidade, passando pela promoção do conceito de factor de risco para doenças cardiovasculares até à definição de problema de saúde pública e consequente medicalização da dieta.

Nas minhas incursões pelo terreno etnográfico do Talho dos Paiva, alguns factos se destacaram na observação, pois como disse Pedro, «há uma diferença entre o tipo de alimentação e as idades». De facto, foi com um certo fascínio que registei os pedidos de «dobrada com cor de tempestade» e de línguas por parte de senhoras mais velhas. Não pude deixar de recordar Sahlins (1978, 175) quando referia que a natureza orgânica da carne (músculo e gordura) é disfarçada pela aplicação de termos genéricos como “carne”, “bife”, “costeletas”, enquanto os órgãos internos se mantêm conhecidos como tal (ou como vísceras) e mais especificamente como “coração”, “língua”, “rim”. Além disso, como refere Anderson (2005, 152) as carnes de órgãos quase desapareceram, sendo consideradas tão repugnantes⁸⁰ como pouco saudáveis, na oposição estabelecida entre as vísceras identificáveis e músculos esqueléticos indiferenciados (Anderson 2005; Fiddes 1992). A mioleira, por exemplo, já não é tão procurada, estimando Pedro Paiva que «em 100 pessoas, meia pessoa pede».

De acordo com Conner e Armitage (2002, 26) a maior parte das crenças e atitudes em relação aos alimentos resultam de informações socialmente transmitidas que incluem a distinção entre alimentos saudáveis e não saudáveis, aceitáveis ou não

⁸⁰ Segundo Fiddes (1992, 17) os alimentos mais prováveis de potencialmente nos provocarem náuseas actualmente são aqueles mais reconhecidamente animais – cartilagens, vasos sanguíneos, órgãos, olhos.

aceitáveis. Os autores argumentam que embora algumas escolhas alimentares sejam claramente baseadas na experiência com alimentos, outras baseiam-se no significado cultural dos alimentos (idem) que se torna particularmente importante no contexto das chamadas “doenças da abundância”, principalmente doenças cardiovasculares, cancro e diabetes, que têm sido associados a dietas ricas em gordura, açúcar e sal, e pobre em fibras (Keane 1997, 173).

Num estudo elaborado sobre percepções de comida e informação em saúde (Keane 1997, os participantes enunciaram a sua descrença pela ausência de prova científica definitiva sobre a forma como os alimentos podem afectar a saúde. Percepcionando que a variabilidade das respostas individuais aos alimentos e dieta confere pouca relevância às previsões gerais de risco, consideraram contraproducente preocupar-se com doenças potenciais no futuro. Assim, o próprio conhecimento incorporado – o modo como os padrões de consumo alimentar os afectam pessoalmente – revelou-se fundamental para a sua compreensão da relação entre alimentação e saúde. Esse conhecimento incorporado interage frequentemente com a “epidemiologia leiga”, definida como «um esquema no qual os indivíduos interpretam riscos para a saúde através da observação de rotina e discussão de casos de doença e morte nas redes pessoais e à arena pública, bem como da prova formal e informal, decorrentes de outras fontes, tais como televisão e revistas» (Trostle 2005, 155). A “epidemiologia leiga” enfatiza a validade do conhecimento local sobre o risco, contextualizando-o (idem, 155-156). Daí que, segundo Messer (1984, 238) seja necessário estudar as etiologias nativas das doenças da civilização associadas à dieta como a obesidade, hipertensão e diabetes.

No contexto etnográfico do Talho dos Paiva podemos distinguir essencialmente dois tipos de conhecimento local distintos e que se reportam à faixa etária das clientes.⁸¹ Entre as clientes de mais idade, que apesar de evidenciarem publicamente as suas preocupações com a saúde estas não se reflectem nas suas escolhas alimentares, os consumos são mais diversificados abrangendo, como referido, vísceras, ao que está inerente um determinado tipo de preparação culinária, eventualmente menos saudável, que requer tempo e disponibilidade. O outro grupo é constituído por mulheres entre os 25 e os 40 anos de idade, que seleccionam sobretudo as partes músculo-esqueléticas da carne e carnes brancas, preferindo o grelhado como modo de confecção. Conforme descreveu Pedro Paiva, «quanto mais nova a faixa etária, mais procura produtos prontos

⁸¹ Tendo em conta a maioria da clientela, pois os clientes masculinos são geralmente imigrantes ou viúvos.

a fazer; pedem para tirar a pele ao frango; por exemplo, bifés de frango? Aquilo é o peito! Antigamente não havia bifés de frango».

Conforme refere Messer (1984, 230), os antropólogos começaram a valorizar o tempo orçamentado na provisão e preparação de alimentos como um factor económico adicional que afecta a produção e selecção alimentar. Para a realização dessas tarefas existe um cálculo prévio de tempo e dinheiro dispendidos com a procura e preparação de diferentes alimentos consoante as condições de organização familiar e do trabalho remunerado. De acordo com DeVault (citada por Warde 1997, 130) o fornecimento de alimentos, quase sempre por mulheres, envolve a competência para produzir vida em grupo, o esforço de estar constantemente atenta ou as pressões subtis que as colocam em relações de subordinação e deferência produzidas por este trabalho.

No que concerne a alimentação, o projecto das mulheres de classe média é justamente serem criativas e diferentes, receptivas a novos gostos em sintonia com os tempos e que têm as competências alimentares culturais correctas (Bugge e Almås 2006, 212). Dado que o consumo familiar de alimentos socializa os valores morais, deveres e experiências valorizadas, os «agentes de socialização comerciais» reproduzem um discurso utilizado pelos anunciantes de alimentos, revistas femininas e de culinária de que o fornecimento de uma “boa” refeição é a chave para as mulheres conseguirem uma vida familiar bem sucedida (Moisio, *et al.* 2004, 364).

No entanto, a incapacidade de reproduzir e manter as tradições alimentares é justificada pela vida movimentada e exigências colocadas pelo mundo moderno às mulheres trabalhadoras, mas principalmente a atribuição destes factores exógenos reflecte a perda de importância dessas tradições na vida das jovens gerações (*idem*, 376). Outro argumento utilizado é o da preferência por uma alimentação mais saudável, aplicando-se aqui a leitura de Pedro Paiva de que são seguidos os conselhos médicos, ali traduzidos pelo aumento do consumo de carnes brancas. Fiddes (1992) desvenda uma outra “verdade simbólica” por detrás deste tipo de consumo, argumentando que é sobre crenças e imagem que os indivíduos baseiam as suas acções e não em factos absolutos. Para o autor, as aparentes contradições entre a crescente falta de confiança na produção industrial de alimentos e de carnes gordas e o maior consumo de carne de porco e de aves – apesar de serem intensivamente produzidos e nem sempre mais magros do que muitas carnes vermelhas – podem ser parcialmente explicadas por serem menos sangrentas e por terem sido comercializadas como carne branca e por isso menos carnosas graficamente. Assim, a preferência por este tipo de carne, embora justificada

por um discurso médico de alimentação saudável e por uma crescente dissociação entre o animal vivo e a sua carne, enquadram-se nos paradoxos de saúde e doença e no paradoxo de vida e de morte referidos por Beardsworth (1995) acerca da relação ambivalente com os alimentos.

Além disso, tendo em conta que a preparação e práticas de restauração envolvidos no consumo de alimentos caseiros são parte da comunicação do amor devocional para os membros da família (Moisio, *et al.* 2004, 368), as “refeições caseiras” ultrapassam a representação singular das relações familiares, transformando-se num objecto mercantilizado de consumo de massas (*idem*, 367). Daí que, como notou Pedro Paiva, «a tendência agora é mais o pronto a comer: panados, almôndegas, espetadas, perna de frango recheada com bacon e farinheira», que são preparados no próprio talho, em ambiente familiar e à vista de todos.

Numa das minhas visitas, enquanto eu entrevistava o Pedro, a sua esposa ia moldando as almôndegas, sendo mais tarde ajudada pelo sogro. Abstraindo-nos do cenário próprio do estabelecimento comercial, a aquisição destes produtos “pré-caseiros” permite ganhar tempo no processo de transformação de mantimentos em refeições que requer igualmente esforço e habilidade por parte dos membros do agregado familiar (Warde 1997, 126). Neste contexto etnográfico, constata-se que a maior disponibilidade de alimentos pré-preparados e de tecnologia nas cozinhas, tem reduzido efectivamente a quantidade de trabalho doméstico exigido e alterado atitudes de fornecimento de alimentos às famílias (*idem*). A geração mais jovem encena tradições de receitas caseiras de forma discrepante em relação aos modelos das gerações seniores e concebe-as como uma conquista individual (Moisio, *et al.* 2004, 380).

Contudo, limitar-se a compra aos alimentos confeccionados ou pré-preparados pode ser, porém, menos satisfatória do que misturá-los com o trabalho feminino, com o qual se parece alcançar um alimento que está emocionalmente, se não, necessariamente, tecnicamente, superior (Warde 1997, 133). O poder dessa antinomia é construído sobre antíteses contra a economia de tempo, expressões contra o trabalho instrumental ou contra o fornecimento massificado, mas em cada caso, o primeiro elemento da antítese evoca o amor familiar e acolhedor e o segundo o mundo segundo o frio e impessoal da racionalização capitalista (*idem*).

Em contraste com o valor intrínseco das práticas de cozinha entre as mulheres jovens, depreendidas da análise etnográfica das suas escolhas no talho, entre as mulheres de meia-idade sobressai o valor extrínseco que traduzido no reconhecimento

pelos outros – no grupo social imediato que é a família – aumentando a sua auto-estima (Moisio, *et al.* 2004, 375). Assim, para a geração mais velha cozinhar fornece uma experiência diferente, pois representa as práticas fundamentais para a reprodução, o controle e o domínio de uma arena social doméstica fora do mercado economia (*idem*).

Para as mulheres de meia-idade, a comida caseira mantém uma relação icônica com a recordação do seu passado e identidades da família. Para elas, as receitas caseiras reproduzem-se através da combinação de autênticos ingredientes frescos e com a promulgação dos guiões garantidos e papéis historicamente associados à produção e consumo de alimentos caseiros (*idem*, 381-382). São estas mulheres que no Talho dos Paiva referem as preferências alimentares dos seus netos de 15 anos, que são muito esquisitos para comer e que ao escolherem a carne recordam momentos de comensalidade familiar e como a filha elogiou os bifes.

Deste modo, reforça-se a ideia de que os hábitos alimentares são construídos sobre conhecimentos e regras culturais, mas são essencialmente determinados pela intenção individual e a agência (Anderson 2005, 69), pelo que a gestão do risco alimentar se encontra imersa em experiências sociais do consumo de alimentos (Halkier 2001, 208).

6.

Fazemos das tripas, coração

«Pão de hoje, Carne de ontem, Vinho de outro Verão, Fazem o homem são.» (Provérbio Popular)

A relação entre tecnologia, ciência, produção e consumo de alimentos tem sido, nas últimas décadas, permeada pela introdução de novos conceitos em resposta aos problemas inerentes à sua dinâmica.

Deste modo, se na década de 70 se definia a segurança alimentar como capacidade de assegurar o acesso das populações aos alimentos – sendo o consumo de carne de equídeo uma solução alternativa à inacessibilidade da carne de bovino, por exemplo – em meados da década de 90 o conceito expandia-se além da alimentação suficiente, incluindo as necessidades nutritivas e preferências para uma vida saudável, mas sobretudo a englobando o conceito de alimento seguro.

Ao tentar colmatar a perspectiva de insuficiência alimentar e conforme refere Beadsworth (1995, 127) os processos a longo prazo de racionalização e industrialização facilitaram a globalização dos abastecimentos alimentares que produziram efeitos substancialmente benéficos para os consumidores das sociedades industrializadas, onde o aumento dos rendimentos, alterações nas estruturas dos agregados familiares e o crescente ingresso das mulheres no mercado de trabalho também contribuíram para a introdução de mudanças nas práticas nutricionais e padrões de consumo alimentar.

Contudo, as práticas adoptadas na produção animal, alteraram também substancialmente a relação entre humanos e animais em termos da transmissão de doenças infecciosas através dos alimentos e outras vias (Silbergeld, et al. 2008, 152-153), seja pelo contágio facilitado entre animais pela exploração pecuária intensiva, pela descarga de resíduos contaminantes no ecossistema, seja pela resistência antimicrobiana resultado de uma abusiva aplicação veterinária de terapêuticas antibacterianas de uso humano, constituindo um problema de saúde pública.

No contexto dos medos alimentares associados à carne, as práticas de conhecimento do consumidor desafiam a distribuição de (ir)racionalidades e riscos na

industrialização contemporânea de alimentos e produzem tipos alternativos de sentido aos que se traduzem no cálculo de rentabilidade ou de auditorias regulamentares (Stassart e Whatmore 2003, 459). Acresce ainda, uma longa cadeia de actores sociais envolvidos na regulamentação, produção e distribuição de alimentos, cujos papéis e responsabilidades específicas na gestão do risco alimentar têm sido questionados perante as controvérsias actuais sobre a segurança e qualidade dos alimentos (Halkier, et al. 2007, 380).

Colocam-se, igualmente, questões éticas em torno da perspectiva do «animal máquina biológica manipulável», que «converterá, com grau de eficiência biológica e económica variáveis, a massa orgânica e mineral ingeridas», procurando que, em todas as circunstâncias de produção, haja sempre a garantia de produção de ‘inputs’, tornando os sistemas de produção animal sustentáveis» (Portugal 2002:64). A produção animal passa agora pela «aplicação conjunta de diferentes agentes promotores de aumento da produção, com a finalidade de obtenção de acções metabólicas diversas promovem o aparecimento do produto animal como o Homem o idealiza (idem, 66), sendo contudo, necessário defender a «Imagem Pública da produção animal (...) através da formação da opinião do Consumidor» (idem, 63). Esta hegemonia cultural dos produtores, processadores e comerciantes, traduzida no poder estrutural da indústria da carne, pode transformar-se num determinante importante dos níveis de consumo de carne, controlando, segundo Gossard e York (2003, 2), os valores e crenças de uma cultura. Por outro lado, Fiddes aponta a extensão do poder humano através da proeza científica e tecnológica, simbolicamente incorporado no prestígio atribuído e no consumo de carne, como uma ideologia hegemónica actualmente contestada por um crescente sentimento de insegurança (2003, 263). Neste contexto, a diminuição da qualidade e segurança da carne produzida de forma intensiva passou a ser emocionalmente reportada à má qualidade de vida dos animais (Holm e Möhl, 2000) que em conjunto com um discurso científico em prol da redução do consumo de proteínas e gorduras animais (Fiddes, 2003), reconfiguram o conceito de carne associado ao de doença humana.

Conforme argumenta Caplan (1997:23), o crescente foco na ansiedade em torno do risco, incluindo os relacionados com a saúde, são característicos da pós-modernidade, mas embora a avaliação do risco possa requerer conselho médico, os indivíduos medem os riscos usando a sua experiência pessoal e conhecimento leigo, envolvendo a necessidade de negociações contínuas pelas ortodoxias promotoras de saúde face aos desafios do público.

Através da breve incursão etnográfica no ambiente do Talho dos Paiva, verificámos que a confiança na relação pessoal com o manipulador de carnes é a principal forma de gestão do risco. Acompanhando a história do estabelecimento comercial foi possível traçar estratégias de consumo de carne diversas – dos equídeos, às carnes brancas – que se procuraram contextualizar teoricamente.

Constata-se uma transição entre sistemas alimentares. Por um lado, uma geração que mantém as tradições alimentares reveladas no conhecimento e escolha de vísceras, a que estão inerentes o saber culinário e o tempo para as confeccionar. Por outro, uma geração mais nova, que reflecte uma maior dissociação entre o animal e a carne e uma relação mais ambivalente com a alimentação, na qual os conceitos biomédicos de alimentação saudável se traduzem na escolha de carnes menos gordas, dividida igualmente, com as carnes pré-preparadas com as quais aumenta o risco de doença de origem alimentar. Essa ambivalência resulta aqui fundamentalmente da gestão do tempo quotidiano das mulheres que trabalham fora de casa.

Com esta dissertação de Mestrado procurou-se, sobretudo, a partir da observação do contexto etnográfico aflorar a relação ambivalente entre discursos e práticas na problemática relação entre alimentação e saúde e conseqüente reconstrução cultural de conceitos. Conforme nota Bildtgård (2008, 119), a ausência de um absoluto contra o que julgar o conhecimento significa que uma forte incerteza social e individual reina sobre o que devem ser consideradas como boas práticas sociais, significando que as decisões e responsabilidades são cada vez mais individualizadas.

O terreno etnográfico não proporcionou oportunidade para uma reflexão sobre outras alternativas de consumo, oferecidas pelas possibilidades dos «sistemas de produção natural ou extensiva que defenderá as qualidades genuínas do produto animal a produção natural» (Portugal, 2002, 63) ou pela aplicação da genética ao conceito de rastreabilidade (Donaldson 2007). Contudo, o enquadramento teórico proposto permitiu evidenciar novos conceitos e novos horizontes para o estudo antropológico da alimentação e saúde, esperando poder ser um modesto contributo para futuros debates sobre a percepção e negociação do risco e práticas culturais.

Continua-se a fazer das tripas, coração, seja para conseguir viver do comércio da carne, como desabafou João Paiva, seja para levar os animais para a mesa das refeições, confeccionados consoante o saber tradicional ou novas receitas para a saúde e gestão do tempo.

Anexos



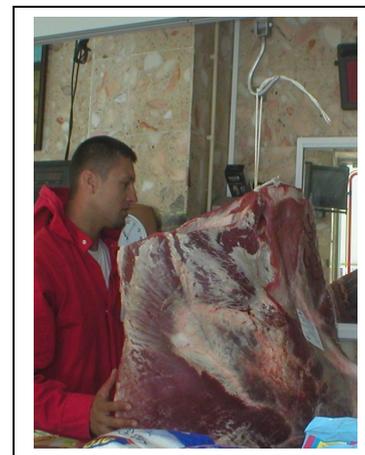
1. Recepção de carcaças de bovino



2. Porta lateral de serviço



3. Processo de transporte da carcaça



4. Pormenor da carne



5. Pedro Paiva, conduzindo a carne até à câmara



6. A esposa prepara almôndegas

Animais à Mesa: Zoonoses e Estratégias no Consumo de Carne



7. Trabalho de família: Mestre João oferece ajuda.



8. Chegada de entremeadas.



9. Entre carcaças de carne: Talho de Equídeos e Talho dos Paiva.

FICHA Nº 11A

AVBOM

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

IDENTIFICAÇÃO DO

NOME: AVBOM AVICOLA SA
 MOBADA: VILA FAÇAÇA - TORRES VEDRAS 2565-642 RAMALHAL
 ID. VETERINÁRIA : PR-504 CE

IDENTIFICAÇÃO DO

NOME: FRANGO FRESCO COM OU SEM MUDOS
 MARCA: AVBOM

MODO DE ACONDICIONAMENTO E TIPO

ACONDICIONAMENTO	REF. MARC.	PESO APLIC.	EMB. SECUNDÁRIA	UNID. P/ EMB.	TIPO PALETE	EMB. P/ PALETE
BARQUETE	V15	600g A 2500g	CX PLASTICO	6	SEDO PALETE	MAXIMO 52CX
AVIBOM	---	600g A 2500g	CX PLASTICO	VARIÁVEL	SEDO PALETE	MAXIMO 52CX

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO			PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ACRITÁVEIS	
Na empresa	Durante o transporte	No cliente	Procuras	Valores padrão
0° C a 4° C	0° C a 4° C	0° a 4° C	MESOFÍLOS (1)	10 exp 4/g
			COLIFORMES (2)	Neg 0,01 g
			E. COLI (3)	Neg 0,01 g
			S. AUREUS (4)	Neg 0,01 g
			SALMONELA (5)	Ausente 25 g
			ESTREPTOCOCCUS	Neg 0,001 g
			LISTÉRIA (7)	Ausente 25 g

ANÁLISES

Laborat	Periodicid	Tipo
INTERNO	SEMANALME	(1, 2, 3, 4, 5)
EXTERNO		

TIPO DE ROTULAGEM

DESIGNAÇÃO: FRANGO FRESCO SEM MUDOS BARQUETE

VALIDADEZ: 5 DIAS APÓS O ABATE

CÓDIGO DE BARRAS PESO: 2986006

TIPO DE MARCAÇÃO: (03-MM-AA) PESO: 2786006

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO: CONSERVAR ENTRE 0° E 4° C

INGREDIENTES E PORCENTAGENS: CARCAÇA DE FRANGO

PROCESSO DE FABRICO: DEPOIS DE REFRIGERADO O FRANGO É COLOCADO EM BARQUETE, ESTA É FEITA MANA, ETIQUETADA E ACONDICIONADA EM CAIXA. A CAIXA É DEVIDAMENTE IDENTIFICADA.

LOTE: 1000X (FRANGO)

TIPO DE MARCAÇÃO: COLOCADO PELA ETIQUETADORA

LOCAIS DE MARCAÇÃO: NO ROTULO

NORMAS OFICIAIS PELO QUAL SR

NÃO APLICÁVEL

REGULAMENTO NACIONAL A QUE O PRODUTO

DECRETO DE LEI Nº	PORTARIA Nº	REGULAMENTO (CEE) Nº
- 16780 DE 7 DE SETEMBRO; - 6788 DE 18 DE MARÇO; - 17082 DE 8 DE AGOSTO; - 20088 DE 11 DE AGOSTO; - 35480 DE 10 DE NOVEMBRO;	- 122885 DE 27 DE NOVEMBRO; - 76280 DE 22 DE SETEMBRO; - 11593 DE 2 DE FEVEREIRO;	- 153091 DE 5 DE JUNHO;

CARACTERÍSTICAS

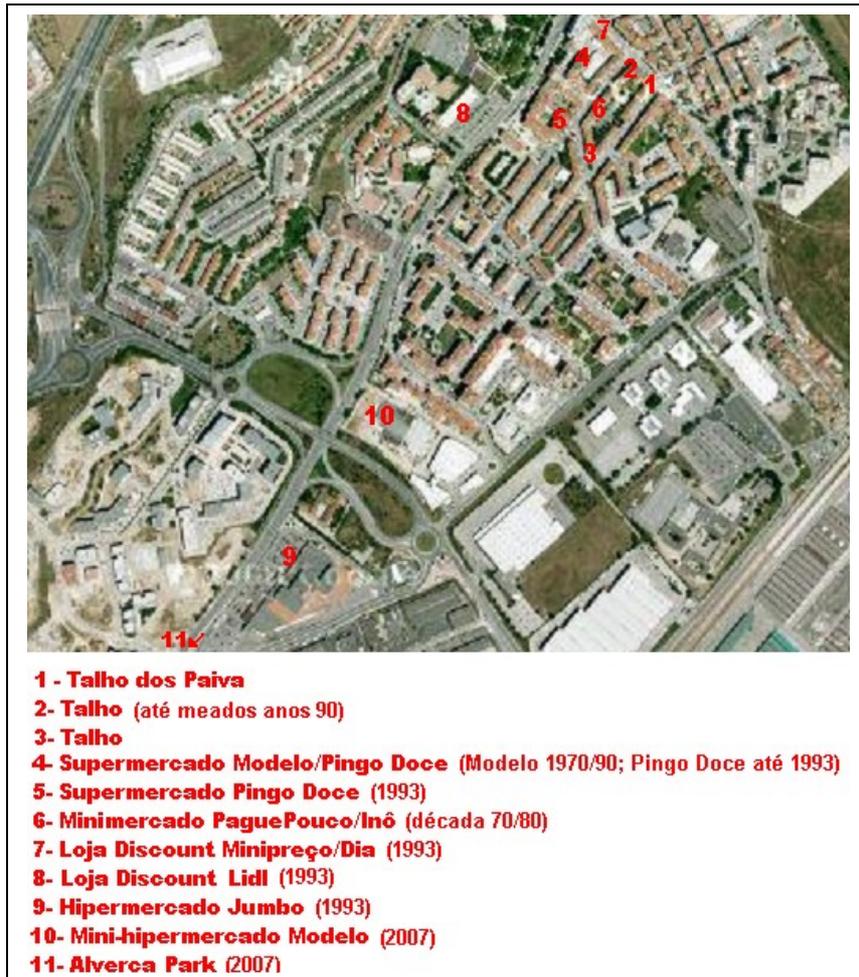
TIPO DE CORTE: NÃO APLICÁVEL

% DE DEFEITOS TOLERÁBILIS: 3%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ASPECTO: CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE
 CHEIRO: CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE
 SABOR: CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE
 TEXTURA: CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE

10. Exemplos de Ficha Técnica do Produto.



11. Localização do Talho dos Paiva e outras superfícies comerciais, em Alverca.

Bibliografia

Aarestrup, Frank Møller. 1999. «Association between the consumption of antimicrobial agents in animal husbandry and the occurrence of resistant bacteria among food animals». *International Journal of Antimicrobial Agents*, 12: 279–285

Anais do Município de Lisboa. 1940. Lisboa: Câmara Municipal.

Anais do Município de Lisboa. 1942. Lisboa: Câmara Municipal.

Anderson, Eugene Newton. 2005. *Everyone eats: understanding food and culture*. New York: University Press.

Anderson, Warwick. 2004. «Natural Histories of Infectious Disease: Ecological Vision in Twentieth-Century Biomedical Science». *Osiris*, 19: 39-61.

Araújo, Manuel. 2007. «Safety e Security. Conceitos diferentes». *Segurança e Qualidade Alimentar*, 3:62-63.

ASAE. 2009. «Percepção dos Riscos Alimentares» disponibilizado em <http://www.asae.pt>

Ashley, Bob (ed). 2004. *Food and cultural studies. Studies in consumption and markets. Studies in consumption*. Londres: Routledge.

Barrett, Ronald, C. W. Kuzawa, T. McDade, & G. Armelagos. 1998. «Emerging and Re-Emerging Infectious Diseases: The Third Epidemiologic Transition». *Annual Review of Anthropology*, 27: 247-271.

Beardsworth, Alan. 1995. «The Management of Food Ambivalence: Erosion and Reconstruction?». In *Eating Agendas: Food and Nutrition as Social Problems*, Donna Maurer e Jeffery Sobal (eds), Aldine Transaction.

Beardsworth Alan, Teresa Keil. 1997. *Sociology on the Menu: an Invitation to the Study of Food and Society*. Londres: Routledge.

Beck, Ulrich. 1992. *Risk Society: Towards a New Modernity*. London: Sage Publications.

Beck, Ulrich. 2002. *Ecological Politics in an Age of Risk*. Cambridge: Polity Press.

Bildtgård, Torbjörn. 2008. «Trust in Food in Modern and Late-Modern Societies». *Social Science Information*, Vol 47(1): 99–128.

Borges, Marta. 2007. «Clembuterol nos Alimentos de Origem Animal. Um problema de segurança alimentar». *Segurança e Qualidade Alimentar*, 3:22-25.

Bourdieu, Pierre. 1989. *O Poder Simbólico*. Lisboa: Difel.

Breux, Sandra. 2006. «Les différentes dimensions du quartier : entre territoire politique, territoire vécu et territoire représenté». Communication présentée à l'occasion du 3ème Colloque de la relève intitulé Les nouveaux enjeux urbains, une question d'échelle : du quartier à la région. 11 et 12 mai 2006.

Bugge, Annechen Bahr, Reidar Almås. 2006. «Domestic Dinner Representations and practices of a proper meal among young suburban mothers». *Journal of Consumer Culture* 6: 203-228.

Campos, João da Silva. [1977]. *A Balança Alimentar do Continente Português (INE) Período 1963-1975*. Estudos 51. Lisboa: INE.

Caplan, Patrícia. 2003 [1997]. *Food, Health, and Identity*. Anthropology/Cultural studies/Health promotion. Routledge.

Clímaco, Cristina. 1995. «Portugueses nos campos do sudoeste da França (1939-1941)». *Penélope*, 16:25-61.

Collier, Stephen J. e Lakoff, Andrew. 2008. «The problem of securing health». In *Biosecurity Interventions: Global Health & Security in Question*, Andrew Lakoff e Stephen J. Collier (eds), Columbia University Press, 7-32.

Conner, Mark e Christopher J. Armitage. 2002. *The Social Psychology Of Food*. Buckingham: Open University Press.

Crosby, Alfred. 2003 (1989). *America's Forgotten Pandemic: The influenza of 1918*. Cambridge: Cambridge University Press.

Cunha, Luís M. e Ana Pinto de Moura. 2008. «O Consumidor Português face à Segurança Alimentar». *Segurança e Qualidade Alimentar*, 4:46-49.

Delicado, Ana e Maria Eduarda Gonçalves. 2007. «Os portugueses e os novos riscos: resultados de um inquérito». *Análise Social*, XLII (184): 687-718.

Domingues, Mafalda, Pedro Graça, M. Daniel Vaz de Almeida. 2004. «Portuguese Consumers Trust in Food: an institutional approach». Working Paper Prepared by Partner No. 5 Consumer Trust in Food - A European Study of the Social and Institutional Conditions for the Production of Trust.

Donaldson, Andrew 2007. «Socialising Animal Disease Risk: inventing Traceback and re-inventing animals». *Genomics, Society and Policy*, 3 (2):57-69.

Douglas, Mary. 1992. *Risk and Blame: Essays in Cultural Theory*, London: Routledge

Douglas, M. e Wildavsky, A. 1982. *Risk and Culture: An Essay on the Selection of Technical and Environmental Dangers*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.

Fernandes, A. Teixeira. 1992. «Espaço social e as representações». *Revista da Faculdade de Letras: Sociologia 2*: 61-99. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras.

Ferreira de Almeida, J. F. (coord.). 2004. Os Portugueses e o Ambiente: II Inquérito Nacional às Representações e Práticas dos Portugueses sobre o Ambiente. Oeiras: Celta Editora.

Ferrières, Madeleine. 2002. Histoire des Peurs Alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX^e Siècle. Paris: Éditions du Seuil.

Fiddes, Nick. 1992. Meat: a Natural Symbol. Londres: Routledge.

Fiddes, Nick. 2003 [1997]. «Declining Meat: Past, Present...and Future Imperfect?». In *Food, Health, and Identity*, Patrícia Caplan (ed.), Routledge: 252-266.

Fisher, J. R. 1998. «Cattle Plagues Past and Present: The Mystery of Mad Cow Disease». *Journal of Contemporary History*, 33 (2): 215-228.

Franklin, Sarah. 2007. Dolly mixtures: the remaking of genealogy. Durham: Duke University Press.

Freidberg, Susan. 1998. «Of Cows and Men». *Transition*, 77:100-110.

Gonçalves, António Custódio. 1988. «Os bairros urbanos como lugares de práticas sociais». *Revista da Faculdade de Letras: Geografia* (Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras), 4: 15-32.

Gonçalves, Maria Eduarda (coord). 2007. Os portugueses e os novos riscos. Lisboa: ICS. Imprensa de Ciências Sociais (Estudos e investigações; 45).

Gonçalves, Maria Eduarda. 2000. «The Importance of Being European: The Science and Politics of BSE in Portugal». *Science, Technology, & Human Values*, 25 (4): 417-448.

Gonçalves, M. E., Mafalda Domingues. 2007. «Crónica de uma Crise Anunciada: a BSE entre Incerteza Científica, Controvérsia Pública e Inércia Política». In Os

Portugueses e os Novos Riscos, Gonçalves et al., 21-48, Lisboa: ICS. Imprensa de Ciências Sociais (Estudos e investigações; 45).

Goody, Jack 1998. *Food and love: a cultural history of East and West*. Londres:Verso.

Gossard, Marcia Hill, Richard York. 2003. «Social Structural Influences on Meat Consumption». *Human Ecology Review*, 10 (1): 1-9.

Halkier, Bente. 2001. «Consuming Ambivalences. Consumer Handling of Environmentally Related Risks in Food». *Journal of Consumer Culture*, 1: 205-224.

Halkier, Bente, Lotte Holme, Mafalda Domingues, Paolo Magaudda, Annemette Nielsen, Laura Terragni. 2007. «Trusting, complex, quality conscious or unprotected? Constructing the food consumer in different European national contexts». *Journal of Consumer Culture*, 7 (3): 379-402.

Henriques, H. Sales e Rosário Bobone. 2002. «Encefalopatias espongiformes transmissíveis: 1 - A Epidemia da EEB/BSE em Portugal». Congresso de Ciências Veterinárias 10-12 Out. [Proceedings of the Veterinary Sciences Congress, 2002], Oeiras: SPCV: 261-264.

Hinchliffe, S. 2001. «Indeterminacy In-Decisions: Science, Policy and Politics in the BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) Crisis». *Transactions of the Institute of British Geographers*, 26 (2):182-204.

Holm, L. e M. Möhl .2000. «The Role of Meat in Everyday Food Culture: an Analysis of an Interview Study in Copenhagen». *Appetite*, 34: 277-283.

Holtzman, Jon D. 2006. «Food and Memory». *Annual Review of Anthropology*, 35: 361–78.

Hurt, R. Douglas. 2008. *The Great Plains during World War II*. University of Nebraska Press.

INE. 1960. Estimativas de produção e consumo no continente de alguns produtos de origem animal (revisão) 1960. Lisboa: INE.

INE 1961. Continente – Reses aprovadas para consumo por espécies e por concelhos 1961. Lisboa: INE.

Ingold, Tim. 1988. What is an animal? Londres: Unwin Hyman.

Inhorn, M.; Brown, P. 1990. «The Anthropology of Infectious Disease». *Annual Review of Anthropology*, 19: 89-117.

Keck, Frédéric. 2008. «From Mad Cow to Bird Flu. Transformations of Food Security in France». In *Biosecurity Interventions: Global Health & Security in Question*, Andrew Lakoff e Stephen J. Collier (eds), Columbia University Press, 195-226

King, N. B. 2002. «Security, Disease, Commerce: Ideologies of Postcolonial Global Health». *Social Studies of Science*, 32 (5/6): 763-789.

King, N. B. 2004. «The Scale Politics of Emerging Diseases». *Osiris*, 19: 62-76.

Lindenbaum, S. 2001. «Kuru, Prions, and Human Affairs: Thinking about Epidemics». *Annual Review of Anthropology*, 30: 363-385.

Lucena, Manuel. 1979. «Sobre a Evolução dos Organismos de Coordenação Económica Ligados à Lavoura (II)». *Análise Social*, vol. XV (57): 117-167.

Lucena, Manuel de. 1991. «Salazar, a ‘fórmula’ da agricultura portuguesa e a intervenção estatal no sector primário». *Análise Social*, vol. XXVI (110), 1991 (1.º): 97-206.

Lund, Barbara, Tony C. Baird-Parker e Grahame Warwick Gould. 2000. *The microbiological safety and quality of food*, Volume 1. Springer.

MADRP e DGV 2003. «Resíduos de Nitrofuranos em Portugal. Relatório Final. Outubro de 2003».

Martin, E. 1990. «Toward an Anthropology of Immunology: The Body as Nation State». *Medical Anthropology Quarterly*, 4 (4): 410-426.

Maurer, Donna, Jeffery Sobal (eds). 1995. *Eating Agendas: Food and Nutrition as Social Problems*. Social problems and social issues. Aldine Transaction.

Méniel, Patrice. 2002. «Alimentation Carnée et Identité Gauloise à l'Âge du Fer et au Début de la Période Romaine». In *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Martin Bruegel e Bruno Laurioux (eds), Hachette Littératures, 65-75.

Messer, Ellen. 1984. «Anthropological Perspectives on Diet». *Annual Review of Anthropology*, 13: 205-249.

Mintz, Sidney W. e Christine M. Du Bois. 2002. «The anthropology of food and eating». *Annual Review of Anthropology*, 31: 99-119.

Moisio, Risto, Eric J. Arnould, Linda L. Price. 2004. «Between Mothers and Markets Constructing Family Identity Through Homemade Food». *Journal of Consumer Culture*, 4 (3):361-384.

Nunes, João Arriscado, Tiago Santos Pereira e Marisa Matias. 2004. «The BSE Crisis in Portugal or How to 'Domesticate' European Regulatory Policies». Discussion Paper 23. STAGE (Science, Technology and Governance in Europe).

Pessegueiro, Pedro e Carlos Pires. 2005. «Síndrome hemolítico urémico/Púrpura trombocitopénica trombótica». *Medicina Interna Revista da Sociedade Portuguesa de Medicina Interna* 12 (2): 102-116.

Poppe Christian e Unni Kjærnes. 2003. «Trust in Food in Europe. A Comparative Analysis». Professional Report No. 5. National Institute for Consumer Research

Rebora, Giovanni. 2001. *Culture of the fork. A brief history of food in Europe*. New York: Columbia University Press.

Ritvo, Harriet. 2005. Mad Cow Mysteries. In *The Cultural Politics of Food and Eating*, Watson, J. L. e Caldwell, M. L. (ed.), Oxford: Blackwell, 299-306.

Sá, M.^a Inácia de e Cristina Ferreira. 2007. «Importância das Zoonoses na Segurança Alimentar». *Segurança e Qualidade Alimentar*, 2:14-17.

Sahlins, Marshall. 1978. *Culture and Practical Reason*. Chicago: University of Chicago Press.

Santos, Isabel e Isabel Cunha. 2007. «Patogénicos Emergentes em Alimentos». *Segurança e Qualidade Alimentar*, 2: 10-13.

Stassart, Pierre e Sarah J. Whatmore. 2003. «Metabolising Risk: Food Scares and the un/re-Making of Belgian Beef». *Environment and Planning A*, 35: 449-462.

Silbergeld, Ellen K., Jay Graham, and Lance B. Price. 2008. «Industrial Food Animal Production, Antimicrobial Resistance, and Human Health». *Annual Review of Public Health*, 29:151–169.

Simoons, Frederick J. 1994. *Eat Not This Flesh. Food Avoidances From Prehistory To The Present*. University Of Wisconsin Press, 2.^a Ed. [1961].

Smil, Vaclav. 2002. «Eating Meat: Evolution, Patterns, and Consequences». *Population and Development Review*, 28 (4): 599-639.

Soares, Elsa. 2007. «Doenças de Origem Alimentar. Infecções e Intoxicações». *Segurança e Qualidade Alimentar*, 2: 6-9.

Soares, Luís Jorge Bruno. 2005. «Área Metropolitana de Lisboa – A Procura de um Novo Paradigma Urbano». *Sociedade e Território*, 39.

Sobal, Jeffery. 1995. «The Medicalization and Demedicalization of Obesity». In *Eating agendas: food and nutrition as social problems. Social problems and social issues*, Donna Maurer, Jeffery Sobal (eds), Aldine Transaction, 67-90.

Special Eurobarometer 238/ Wave 64.1 – TNS Opinion & Social Risk Issues. Fieldwork September - October 2005. Publication February 2006.

Sutton, David E. 2006. *Remembrance of Repasts: an Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg Publishers.

Trüninger, Mónica. 2000. *Consumo e ambiente: consumos verdes: alimentação e risco*. Lisboa: Observa.

Wacquant, Loïc. 2004. «Esclarecer o Habitus». *Sociologia*, 14: 35-41.

Waddington, Keir. 2006. *The bovine scourge: meat, tuberculosis and public health, 1850-1914*. Boydell Press.

Warde, Alan. 1997. *Consumption, Food & Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London: Sage Publications.

Washer, P. 2006. «Representations of mad cow disease». *Social Science & Medicine*, 62: 457–466.

Watson, James L., Caldwell, Melissa L. (eds). 2005. *The Cultural Politics of Food and Eating: a Reader*. Oxford: Blackwell.

WHO. 2007. «Critically Important Antimicrobials for Human Medicine: Categorization for the Development of Risk Management Strategies to contain Antimicrobial Resistance due to Non-Human Antimicrobial Use». Report of the Second WHO Expert Meeting Copenhagen, 29–31 May 2007.

Worboys, Michael. 2000. *Spreading Germs: Disease Theories and Medical Practice in Britain, 1865-1900*. Cambridge: Cambridge University Press.