

## **Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais**

Quality of food, scale of production and traditional food enhancement

CRUZ, Fabiana Thomé da<sup>1</sup>; SCHNEIDER, Sergio<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre/RS, Brasil, schneide@ufrgs.br, fabianathomedacruz@gmail.com

---

### **RESUMO**

Como decorrência de diversos casos de contaminação de alimentos (food scares), o sistema agroalimentar hegemônico apresenta algumas instabilidades que indicam deslocamento da qualidade industrial - padronizada e distante dos consumidores - em direção à demanda por produtos regionais, tradicionais, associados à cultura e local de origem. As mudanças no sistema agroalimentar requerem estudos e pesquisas sobre modos e escalas de produção de alimentos, relações entre produtores e consumidores e o papel do Estado nesse novo cenário. Outra questão que requer maior entendimento refere-se ao próprio sistema agroalimentar e sua relação com estratégias de desenvolvimento rural. Neste artigo, discutimos o tema da qualidade dos alimentos, particularmente em relação ao contexto de produção de alimentos tradicionais. Procuramos mostrar como novas abordagens e iniciativas têm emergido no sentido da valorização desses alimentos, principalmente quando vinculadas à produção familiar, em pequena escala.

**PALAVRAS-CHAVE:** qualidade dos alimentos; alimentos tradicionais; escala de produção; agricultura familiar.

### **ABSTRACT**

As a consequence of many food scares, the hegemonic agro-food system shows some doubts that point out changes from industrial quality, it means standard, far away from customers, to local and traditional food associated with culture and place of origin. These agro-food system changes require studies and researches about modes and scale of food production, relationship between producers and consumers and yet the State role in this new surroundings. Another point that requires more understanding is the proper agro-food system and its relation to rural development strategies. In this paper, we discuss the food quality subject, especially in relation to traditional food environment production. We attempt to show as new approaches and measures have emerged close to traditional food enhancement, mainly when associated with peasant farm production, in short scale.

**KEY WORDS:** food quality; traditional food; scale of production; peasant farming.

Correspondências para: fabianathomedacruz@gmail.com

Aceito para publicação em 26/07/2010

## Introdução

Para a maioria das pessoas, os alimentos não são apenas um item de consumo, uma vez que a alimentação e as escolhas alimentares estão fortemente relacionadas ao estilo de vida e a aspectos simbólicos e imateriais.

As características que conferem aos alimentos a condição de item especial de consumo corroboram para amplificar o debate sobre os inúmeros casos de contaminação de alimentos, dentre os quais se destacam o da BSE, mais conhecido como “vaca louca”, os provocados por corantes tóxicos e *Escherichia coli* O157:H7. Esses casos, que têm contribuído para a instabilidade do sistema agroalimentar, endossam o deslocamento da demanda dos consumidores por qualidade industrial, padronizada, artificial, desconhecida, em direção à demanda e valorização por produtos regionais, tradicionais e/ou artesanais, próximos. Em face das incertezas e mudanças no sistema agroalimentar, emerge um campo de estudos e pesquisas sobre os modos e escalas de produção de alimentos e sobre o papel dos consumidores e do Estado nesse novo cenário.

Mas, se é crescente a valorização de alimentos tradicionais por um lado, de outro há fortes pressões de órgãos de fiscalização sobre a produção tradicional no sentido da legalização e atendimento a normas e regras sanitárias, o que apresenta custos restritivos para a maioria dos produtores desse tipo de alimento. Daí emerge a discussão em torno de critérios de qualidade, os quais nos levam a refletir sobre a relação entre modos e escalas de produção, qualidade e, no limite, entre modelos de produção e abastecimento de alimentos.

De modo geral, a temática dos alimentos e da alimentação vem se tornando uma questão social a medida que problemas relacionados ao consumo de alimentos têm-se tornando casos de saúde, não mais apenas por escassez e desnutrição, mas, especialmente por tendências

do padrão alimentar, que têm repercutido em obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares, entre outras, relacionadas a dietas altamente calóricas, ricas em gorduras e açúcares. Do ponto de vista sociológico, a questão da alimentação torna-se relevante porque as escolhas alimentares estão estreitamente associadas a estilos de vida, identidade e distinção entre classes sociais (BOURDIEU, 1997). Ainda, dada a centralidade do consumo na contemporaneidade, consumo e consumismo – incluindo-se o de alimentos - estariam influenciando as relações e modos de socialização entre indivíduos (BAUMAN, 2008).

Neste artigo, focamos o tema da qualidade dos alimentos e argumentamos que a atual valorização de aspectos culturais, sociais e imateriais associados à produção tradicional de alimentos requer que se repensem as relações entre produtores e consumidores e o próprio sistema agroalimentar. Privilegiamos, aqui, a literatura internacional das ciências sociais, que foca os estudos sobre alimentação e reestruturação agroalimentar. Nosso objetivo é apresentar como novas abordagens e iniciativas têm emergido para a legitimação de alimentos tradicionais e indicar alguns dos desafios do atual sistema agroalimentar, bem como as potencialidades e limites da produção tradicional de alimentos no que se refere ao desenvolvimento rural.

Para tanto, primeiramente refletimos sobre o tema da qualidade dos alimentos, procurando discuti-lo desde a perspectiva hegemônica, construída a partir da industrialização dos gêneros alimentícios, até as mudanças que vêm ocorrendo a partir da reconexão entre produção e consumo e da realocação dos sistemas agroalimentares. Em seguida, discutimos o sistema de qualidade desenvolvido para a produção em larga escala e os problemas que emergem a partir da aplicação desse padrão e das mesmas ferramentas de

controle para a produção tradicional. No item seguinte, apresentamos dados empíricos para discutir questões vinculadas ao sistema convencional e tradicional de produção de alimentos. Por fim, procuramos analisar o papel dos consumidores e do Estado em relação às tendências do sistema agroalimentar e à legitimação de produtos tradicionais.

### **Qualidade dos alimentos e escalas de produção**

Nos últimos anos, discussões sobre a qualidade dos alimentos têm sido mais frequentes em distintas áreas do conhecimento nos meios acadêmicos, nas conversas informais entre consumidores e na mídia. Contudo, embora presente em diversas discussões e meios, a definição de qualidade dos alimentos não parece ser simples e tampouco apresenta consenso entre os que a discutem.

A qualidade dos alimentos apresenta significados bastante complexos, como é o caso da própria conotação da palavra qualidade. Harvey, McMeekin e Warde (2004), referindo-se ao contexto dos países desenvolvidos, atribuem a essa palavra uma conotação positiva. Entretanto, se a essa palavra forem acrescentados os adjetivos má ou inferior, essa passa a assumir uma valoração negativa, uma não recomendação ao produto. Esses autores sugerem, então, considerar o termo qualidade com cuidado e senso crítico, já que esse termo envolve o empírico e o normativo: ele se refere a atributos particulares (qualidades) de um produto e, ao mesmo tempo, estabelece um julgamento pressupostamente positivo (HARVEY, McMEEKIN e WARDE, 2004). Nesse sentido, a qualidade não é vista como propriedade intrínseca dos alimentos e necessita, portanto, de um ponto de apoio, um referencial que, como indica Muchnick (2004), passa a ser estabelecido a partir da relação entre o produto e o critério pelo qual ele está sendo

juulgado. Para Harvey, McMeekin e Warde (2004), cada alimento possui diferentes atributos de qualidade, e apresentar um dos possíveis atributos não diz nada sobre os demais. Lembrando o caso dos alimentos saborosos mas não saudáveis, os autores reconhecem que um alimento pode ser bom em relação a uma qualidade e não o ser em relação a outra.

Muchnik (2004) inclusive aponta contradições entre dois grandes enfoques da qualidade dos alimentos. Um desses enfoques estaria baseado em características objetivas, formalizadas por meio de critérios claramente identificados e quantificados. O outro consideraria as múltiplas expectativas e percepções dos consumidores, seu caráter individual, subjetivo e não quantificável. Para esse autor (MUCHNIK, 2004, p.6), “cada componente da qualidade mobilizará valores, representações e critérios de avaliação diferentes segundo os consumidores potenciais”.

Com a industrialização dos alimentos, que, no Brasil, se intensificou a partir da década de 1980, o entendimento sobre a qualidade dos alimentos vem sofrendo alterações. Há alguns séculos, antes do início do processo de industrialização, a produção e o processamento de alimentos estavam associados à pequena escala. Naquele contexto, a presença de práticas e atividades de transformação e/ou processamento de algumas matérias-primas para conservação dava-se, principalmente, no ambiente doméstico e fazia parte da vida dos agricultores e agricultoras, que, ao processar carnes, embutidos, queijos, conservas, compotas, etc, garantiam maior diversidade de alimentos durante todo o ano.

Com o crescimento e urbanização da população, a escala de produção de alimentos foi redimensionada para aumentar a produção e a produtividade e, dessa forma, garantir alimentos em quantidades suficientes para alimentar os moradores dos centros urbanos. Naquele

momento, o foco passava a ser a quantidade e, em nome dela, justificava-se toda e qualquer mudança no sistema de produção de alimentos, incluindo substituição de matérias-primas e uso de aditivos para tornar os alimentos mais baratos e duráveis<sup>1</sup>. Para tanto, a produção agropecuária e os setores de processamento e distribuição precisaram adotar tecnologias capazes de aumentar a produtividade e garantir a distribuição dos gêneros alimentícios.

Gradativamente, a qualidade passou a ser associada a grandes estruturas e a aspectos sanitários - de inocuidade -, baseados na escala de produção e no modelo produtivo de grandes indústrias de alimentos. Para garantir e controlar essa qualidade, adotaram-se sistemas e ferramentas de controle, padronização<sup>2</sup> e rastreabilidade. À medida que a durabilidade dos produtos foi se tornando maior, a produção passou a ser mais centralizada e a distribuição realizada através de cadeias longas, processos hoje dominados por grandes empresas de alimentos. Vale mencionar que indústrias com características como as mencionadas são denominadas, por Ploeg (2008), “impérios alimentares”.

Nas duas últimas décadas, contudo, em decorrência de sucessivos casos de contaminação de alimentos atrelados à produção industrial de alimento, o sistema convencional de produção vem sendo questionado. Casos como o da BSE (Encefalopatia Espongiforme Bovina), os de contaminação por *Escherichia coli* O157:H7 e por corantes, entre outros (KNOWLES, MOODY e McEACHERN, 2007), têm sido amplificados a partir do debate sobre os riscos alimentares, disseminando a desconfiança da população em relação ao modo de produção industrial, em larga escala.

Nesse contexto, Goodman (2003) sinaliza para uma virada da qualidade (quality turn), que estaria fortemente associada à proliferação de redes

agroalimentares alternativas – Alternative Agro-food Networks (AAFNs) – as quais operam nas margens dos circuitos alimentares industriais hegemônicos. O autor, que, para além de reflexões sobre o tema da qualidade dos alimentos e práticas alternativas, propõe uma agenda de pesquisa para o tema, percebe mudança gradual nas políticas rurais da Europa em direção ao modelo de desenvolvimento endógeno territorial. Nesse sentido, as redes agroalimentares alternativas às hegemônicas apresentariam renovado interesse no local, nas práticas alimentares alternativas e enraizadas socialmente. Nesse nível, enraizamento, confiança e local estariam entre os conceitos-chave empregados para entender a virada da qualidade nas práticas alimentares.

Por meio do reenraizamento (reembedded) de práticas alimentares nas relações sociais e econômicas regionais, as redes alimentares alternativas poderiam criar novos espaços econômicos capazes de resistir às forças globalizantes, aos mercados não controlados, à divisão do trabalho e ao poder corporativo (GOODMAN, 2003). Nesse sentido, um novo paradigma de desenvolvimento rural estaria vinculado à valorização espacial e à valorização cultural.

Nessa mesma direção, Wilkinson (2003), ao analisar o papel da pequena produção ante às transformações recentes na organização econômica e institucional do sistema agroalimentar na América Latina, defende que produtos e práticas tradicionais podem ser promotores de estratégias de produção sustentável, constituindo-se em via alternativa aos circuitos hegemônicos. Esse autor considera que a transição para uma economia da qualidade, que valoriza critérios associados às tradições e à pequena produção, dar-se-á a partir de iniciativas de governos centrais e locais, associações de

produtores e Organizações não Governamentais, por meio da criação de redes, plataformas e parcerias como formas alternativas de coordenação.

A valorização de origens agrícolas, de vínculos com o rural, tem se constituído em oportunidade para a valorização territorial dos produtos. Tal estratégia requer, entretanto, um consórcio envolvendo consumidores, associações ambientais, setor público e representantes de produtores. Como valores estritamente econômicos já não seriam mais suficientes para o reconhecimento da qualidade dos produtos, são necessárias qualidades especiais, dominadas por organizações cívicas, influenciadas por movimentos sociais. Para Wilkinson (2003), a valorização de tradições particulares é cada vez mais uma premissa para atribuição de valor aos produtos.

A coordenação entre os distintos atores pode contribuir não só para a revalorização de alimentos tradicionais como também para a construção ou consolidação de cadeias curtas de produção e consumo. Nesse sentido, autores como Murdoch e Miele (2004), Harvey, McMeekin e Warde (2004), bem como Sonnino e Marsden (2006), que têm refletido sobre o tema qualidade dos alimentos, têm defendido a valorização dos produtos tradicionais, a realocação da produção e cadeias curtas ou alternativas às hegemônicas de distribuição de alimentos como forma de aproximar produtores e consumidores, promover a pequena produção e garantir as características históricas e culturais de produtos alimentares.

Os termos da discussão proposta por esses autores trazem pontos relevantes para pensar a respeito da produção e comercialização de produtos tradicionais - entendidos aqui como produtos que estão imersos no modo de vida tanto dos produtores quanto dos consumidores - os quais, na maioria dos casos, estão enraizados socialmente. Nos locais onde esses produtos são

originalmente produzidos e consumidos, estratégias baseadas em cadeias curtas para valorizar e legitimar os produtos da região não se colocam como contrárias às práticas já institucionalizadas entre os diversos atores, de forma que, possivelmente, movimentos nesse sentido encontrariam grande receptividade. Este é o caso, por exemplo, de alguns queijos tradicionais produzidos no Brasil, questão que abordaremos mais adiante.

Em geral, no que se refere à proximidade das relações entre produtores e consumidores, o sistema de comercialização de produtos tradicionais dá-se nos moldes do que autores como Goodman (2002; 2004), Wilkinson (2003), Marsden (2004) e Sonnino e Marsden (2006) têm considerado como redes alternativas de alimentos e/ou cadeias curtas de produção, que têm sido caracterizadas em termos de aproximação entre produção e consumo, sendo pautadas por aspectos como confiança, qualidade, transparência e localidade.

Em relação aos produtos tradicionais, a discussão sobre a qualidade remete principalmente a aspectos culturais, vinculados à cultura e à origem dos produtos. Nesse caso, antes de atender a critérios normativos - recentemente estabelecidos se comparados à tradição e cultura - os produtos aqui estudados são procurados pelos consumidores por atender a qualidades que superam regras formalmente estabelecidas. Para Sonnino e Marsden (2006), tal situação indicaria que, por trás dos diferentes entendimentos sobre qualidade, há diferentes métodos e sistemas de produção, responsáveis pela reforma e reorganização da rede de distribuição de alimentos, o que conformaria uma disputa política, a qual reflete diferentes interesses, agendas e valores.

O contexto dessa disputa política torna-se evidente em se tratando de grande parte do sistema de produção tradicional que, ao preservar

o “saber-fazer”, encontra dificuldades em responder às exigências legais em termos de estrutura sanitária e aspectos fiscais, entre outros. No caso do Brasil, entre inúmeros exemplos, citamos especialmente o caso de alguns queijos tradicionais, como o Queijo Artesanal Serrano, o Queijo Minas Artesanal e o Queijo Coalho. Para esses produtos, dentre os principais entraves relacionados à produção e comercialização no mercado formal, é possível identificar disputas que têm se dado no âmbito da possibilidade (ou não) de conciliar exigências legais a aspectos relacionados à produção tradicional, artesanal. Apesar da importância econômica, social, cultural e histórica que esses queijos e, assim como eles, muitos alimentos tradicionais apresentam, atualmente a comercialização desses produtos é realizada, em grande medida, à margem dos canais formais de comercialização. Em decorrência de o modo de produção desses produtos ser considerado inadequado em relação aos critérios presentes na legislação sanitária vigente, muitos produtores vivem sob constante ameaça de apreensões e multas.

Para compreender a situação atual, marcada pela tensão em torno da legalização (ou fim) da produção de alimentos tradicionais, na próxima seção, focamos a construção do sistema industrial de alimentos e algumas leis que o regulamentam.

### **Diferentes escalas, diferentes medidas: repensando os critérios de qualidade para a produção tradicional**

A partir do início da industrialização de alimentos, há cerca de 200 anos, o paradigma produtivista, atualmente dominante, passou a se desenvolver. Naquele período, que aconteceu ao mesmo tempo em que ocorriam avanços na química, transportes e tecnologias agrícolas, o abastecimento de alimentos, em muitas partes do mundo, deslocou-se do local, da pequena escala de produção, para a produção concentrada e

distribuição em grande escala. O modelo produtivista, construído não somente a partir da revolução agrícola do século XVIII, mas também a partir dos avanços tecnológicos que possibilitaram melhorias na capacidade de preservar, armazenar e distribuir alimentos em massa, foi apoiado em vários países mediante políticas nacionais e internacionais para aumento da produção (LANG e HEASMAN, 2004).

No Brasil, como consequência da industrialização em larga escala, a noção de qualidade dos alimentos, balizada pela legislação, foi desenvolvida levando-se em conta a realidade das grandes estruturas e da produção em larga escala, atreladas ao cumprimento das exigências sanitárias como meio para garantir a segurança dos alimentos<sup>3</sup>.

Na visão normatizada de qualidade, entende-se que, para assegurar a qualidade sanitária e, assim, a segurança dos consumidores, as estruturas devem não só ter tamanho mínimo – que, em geral, está para além da escala de produção tradicional – como também ser, cada vez mais, automatizadas e dotadas de equipamentos e utensílios que dificultem ou impeçam contaminações e permitam fácil higienização.

A Legislação Brasileira de Alimentos, por exemplo, baseada na normatização do Food and Drug Administration (FDA), dos Estados Unidos, e nas normas estabelecidas pela Comissão do Codex Alimentarius, adota os padrões internacionais para a produção de alimentos. Nessa perspectiva, as exigências são estabelecidas em torno de um padrão de inocuidade, em que sobressaem ferramentas como Good Manufacturing Practices (GMP) - Boas Práticas de Fabricação (BPF) - e Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) - Análise de Perigos e pontos críticos de controle (APPCC) - adotadas pelo FDA.

Assim, a qualidade do sistema industrial de

alimentos está fortemente associada à estrutura e às ferramentas de garantia de qualidade, ambas desenvolvidas e dimensionadas tendo em vista a realidade e a escala de produção de médias e grandes empresas, a partir dos riscos envolvidos na produção e transporte de alimentos em massa. A produção tradicional de alimentos, por sua vez, está embasada em métodos artesanais, que operam em escalas de processamento incomparavelmente menores que as das empregadas pela indústria convencional. Ainda, a comercialização desse tipo de produção dá-se em sistemas locais, alicerçados na proximidade e em relações de confiança entre produtores e consumidores como meio para legitimar a qualidade desses produtos. Desse ponto de vista, a produção tradicional não se adequaria à estrutura da grande escala, o que não significa necessariamente que, nos sistemas tradicionais, não existam práticas e condutas que visam à qualidade. Por outro lado, dada a capilaridade e amplitude da produção industrial de alimentos, parece-nos que as exigências em estrutura e ferramentas para a garantia da qualidade, quando aplicadas à escala industrial, são coerentes, pois representam, de fato, um controle, já que tais processos ocorrem longe da visão, conhecimento e controle direto dos consumidores (MALUF, 2007).

Harvey, McMeekin e Warde (2004) ponderam que a qualidade é, ainda, principalmente associada a processos hegemônicos de produção e distribuição de alimentos operados em grande escala pelo sistema industrial. Contudo, diante dos inúmeros casos de contaminação de alimentos e da crescente revalorização, por parte de consumidores e produtores, de alimentos tradicionais, cuja procedência e/ou processo de produção são conhecidos, parecem estar emergindo algumas dúvidas em relação à adoção das mesmas exigências e ferramentas de controle

da qualidade em se tratando da produção tradicional.

Desconsiderar que as escalas de produção que configuram o sistema convencional e o sistema tradicional são distintas implica julgar a qualidade dos alimentos somente a partir de critérios técnicos, normatizados, que consideram inocuidade como sinônimo de qualidade. Nessa visão, as práticas tradicionais de produção de alimentos, enraizadas socialmente, vinculadas a uma cultura e um modo de vida específico, são colocadas à margem do setor de produção e comercialização de alimentos. Aplicar os mesmos critérios que os empregados para a produção em larga escala à produção tradicional, realizada em escala micro se comparada à das grandes corporações ou impérios alimentares, implica excluir qualquer singularidade inerente ao processo de produção, padronizando os modos de fazer, os sabores e a diversidade, comprometendo as características originais e tradicionais dos produtos.

Black (2005), a partir de pesquisa sobre os impactos de regulações (especialmente as sanitárias) sobre comercialização de alimentos tradicionais produzidos por agricultores familiares na Itália, considera que as regulações sanitárias, muitas vezes, não respeitam a diversidade, a história e o caráter cultural vinculados a métodos de produção tradicionais. Dessa forma, os padrões sanitários de qualidade, estabelecidos em torno da inocuidade dos alimentos, que têm caminhado na direção de intensa padronização de processos e produtos, entram em conflito com a diversidade do “saber-fazer” tradicional.

As exigências, em termos de escala e infraestrutura para a legalização desses produtos nos moldes convencionais, tornam inacessível a inserção da grande maioria dos agricultores familiares no sistema produtivo formal, o que repercute negativamente na produção de

alimentos tradicionais produzidos em pequena escala, como queijos, embutidos e conservas, apenas para citar alguns exemplos. A comercialização desses produtos dá-se, então, à margem do circuito formal, o que, espontaneamente conduz aos circuitos curtos ou redes alternativas, que são construídos por meio de relações próximas entre produtores e consumidores.

No sentido de reconhecer a importância da produção tradicional, Sonnino e Marsden (2006) consideram que estratégias de valorização e legitimação de práticas tradicionais e/ou artesanais são capazes de promover a ressocialização ou realocação dos alimentos; associam, assim, qualidade à pequena produção, práticas tradicionais, paisagens, natureza e recursos locais. Referindo-se ao contexto europeu, esses autores consideram que a qualidade envolve um processo social de qualificação e que, por isso, requer a construção e a negociação entre os atores envolvidos.

Contudo, à medida que se torna crescente a valorização e confiança em alimentos produzidos localmente, enraizados em um território e em uma cultura, grandes empresas produtoras/distribuidoras de alimentos, percebendo essa valorização como novo nicho de mercado, têm procurado se apropriar dessa tendência, adotando propagandas e rótulos que associam os produtos a “novos” atributos da qualidade. Essa “apropriação”, como considera Wilkinson (2003), acaba por ofuscar os limites entre os produtos feitos em pequena escala, associados a aspectos históricos e culturais específicos, e os produtos feitos em larga escala.

A recente ênfase em atributos de qualidade que remetem ao natural, ao local ou ao rural, poderia contribuir para a sobreposição entre esses distintos sistemas de produção. Esse processo parece confirmar a percepção de Wilkinson (2006), que considera que as opções por

alimentos de “outro tipo”, que pareciam apenas tendências isoladas ou oportunidades de mercado, agora, cada vez mais, parecem tornar-se hegemônicas.

O contexto apresentado neste tópico indica a necessidade de aprofundar os estudos e debates em torno do reconhecimento e legitimação de produtos tradicionais. Tal enfoque é especialmente importante para países como o Brasil, em que estratégias de desenvolvimento rural que considerem aspectos e características particulares de cada região estão sendo repensadas. Em muitas áreas rurais brasileiras, a produção e a comercialização de produtos tradicionais, apreciados pela população e por turistas, têm contribuído para a revalorização da condição de agricultores e para a manutenção das famílias no meio rural.

A partir dessa perspectiva, no próximo tópico, exploramos o caso da adulteração do leite e o da produção de queijos tradicionais, situações distintas da produção de alimentos no Brasil. Discutimos, com base nesses casos empíricos, os limites da produção industrial e as potencialidades associadas à produção tradicional de alimentos.

### **Leite adulterado e queijos tradicionais: falhas no sistema convencional e o retorno da tradição como qualidade**

Há cerca de dois anos, o Brasil acompanhou o caso que envolveu a adulteração de leite por laticínios de grande porte. O fato, que suscitou o debate sobre a produção de alimentos, envolvia a adulteração do leite com produtos químicos, particularmente soda cáustica. A adulteração, que tinha o objetivo de aumentar o volume de leite e disfarçar as más condições de conservação da matéria-prima, foi largamente divulgada na mídia<sup>4</sup> e revelava fragilidades do sistema de produção em larga escala. Ao mesmo tempo, evidenciava que grandes estruturas, sistema de inspeção e ferramentas de controle de qualidade não



necessariamente garantem a segurança dos alimentos produzidos em grandes indústrias.

Na ocasião em que ocorreram as adulterações, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) divulgou argumentos de profissionais da área de alimentos alegando que a adulteração não oferecia risco à saúde<sup>5</sup>. Contudo, diante das desconfiças em relação à origem e qualidade do leite processado industrialmente, muitos consumidores se preocuparam e, em alguns casos, passaram a procurar alternativas para evitar o consumo do leite UHT, que estava sob suspeita de adulteração. Este foi o comportamento de alguns consumidores de Santana do Livramento/RS, que passaram a comprar leite vendido diretamente pelo produtor, como mostrou, à época, reportagem veiculada em jornal gaúcho<sup>6</sup>. A notícia apontava aumento significativo nas vendas de um produtor daquele município, que vendia leite in natura, alheio às normatizações sanitárias. O significativo acréscimo nas vendas desse produtor, desde que a adulteração passou a ser veiculada na mídia, revelava que critérios como a confiança no produtor e na origem do produto poderiam passar a ser adotados para a escolha dos alimentos.

O fato apresentado aponta que, em casos de incertezas quanto ao processamento industrial, muitos consumidores voltam-se para a proximidade, para o conhecimento da origem e do produtor como atributos de qualidade necessários para a escolha dos alimentos. Diante de medos e incertezas, o próximo, o artesanal e o tradicional passam a ser a opção que oferece garantias aos consumidores.

Os autores que trazem ao debate o tema da qualidade dos alimentos e a aproximação entre produtores e consumidores referem-se especialmente ao contexto de países desenvolvidos, onde, após crises alimentares envolvendo a produção de alimentos em larga escala, o tema da produção de alimentos e

valorização de produtos naturais, saudáveis ou tradicionais ganhou evidência. No contexto daqueles países, diante de crises alimentares, os consumidores apresentam papel ativo na definição dos rumos quanto à forma de tratar os problemas relacionados aos alimentos. A título de exemplo, cabe citar que, durante a “crise da vaca louca” na Europa, o consumo de carne bovina diminuiu significativamente (MILLAN, 2002).

No Brasil, contudo, mesmo diante de fatos que envolvem contaminação e/ou adulteração de alimentos, não parece haver posicionamento ativo por parte dos consumidores. Nos casos de crises e problemas, como no caso da adulteração do leite, parece ter havido alguma mudança na postura dos consumidores, mas não é possível afirmar que essa mudança tenha permanecido presente decorridos alguns meses após o caso. Haveria, então, espaço para a valorização de alimentos tradicionais? Quais seriam as principais motivações dos consumidores para consumir esses produtos? Estas nos parecem questões pertinentes, que apontam a necessidade de estudos que procuram analisar as atitudes dos consumidores brasileiros em relação à escolha dos alimentos e suas implicações.

Nesse sentido, Menasche (2003) aponta algumas respostas a partir de pesquisa realizada com moradores de Porto Alegre a respeito de seus hábitos alimentares. Como reflexo da desconfiança ante produtos industrializados, manipulados, pré-preparados, o natural e o rural seriam positivamente valorados pelos consumidores entrevistados.

Em relação ao consumo de alimentos orgânicos no Brasil, Guivant (2003) considera que as escolhas dos consumidores podem expressar pluralidade de estilos de vida. Para essa autora, o conceito de reflexividade é a chave para analisar o processo de escolhas de consumo e de suas relações com os estilos de vida. O perfil de consumidores para os quais o consumo de

produtos orgânicos pode ser ocasional - e apenas uma entre outras práticas consideradas saudáveis - poderia ser chamado de ego-trip, categoria que estaria em oposição à dos consumidores que procurariam, no consumo de orgânicos, contribuir para a solução de questões ambientais e sociais.

De acordo com Guivant (2003), seria possível afirmar, então, que o consumidor de alimentos orgânicos nos supermercados estaria mais próximo do ego-trip, visto que esse tipo de consumidor procura alimentos saudáveis como parte de um movimento que aponta para um estilo de vida mais saudável, preocupado com a saúde física e bem-estar individual.

Se, em relação aos produtos orgânicos, o posicionamento dos consumidores ainda não é claro e tampouco aponta, de fato, para o consumo politizado, esta parece ser também a situação em relação ao perfil dos consumidores de alimentos tradicionais. Em relação ao consumo desses produtos, ainda há poucos estudos que aprofundem as motivações para o consumo em países em desenvolvimento, como o Brasil.

Especialmente em relação ao caso de alguns queijos tradicionais produzidos no Brasil, há indagações sobre as motivações que fazem que esses produtos, em geral comercializados à margem do mercado formal, tenham notoriedade entre os consumidores. Este é o caso do Queijo Artesanal Serrano, do Queijo Minas Artesanal e do Queijo de Coalho, produzidos respectivamente nos Campos de Cima da Serra, região nordeste do Rio Grande do Sul, em distintas regiões do Estado de Minas Gerais e em distintos Estados do nordeste do Brasil.

O Queijo Serrano, o Queijo Minas e o Queijo Coalho apresentam características que os diferenciam entre si, como sistema de produção de leite, condições climáticas e de processamento, período de maturação. Como semelhanças, vale salientar a importância sociocultural e econômica desses queijos, que são produzidos, em grande

medida, por agricultores familiares, proporcionando renda e contribuindo para a manutenção de muitas famílias rurais. Ambos são extremamente apreciados pelos consumidores, que, na ausência de rótulos e embalagens convencionais, identificam o “queijo preferido” pelo nome do produtor ou propriedade de origem (KRONE, 2009); (CRUZ et al., 2008); (MUCHNIK, BIÉNABE e CERDAN, 2005).

Nessas regiões, a produção ainda é predominantemente feita a partir de leite cru, não pasteurizado. As técnicas e o conhecimento envolvidos na produção e processamento são tradicionais e têm sido passados de geração em geração. Diante das pressões para a adoção de ferramentas de controle e garantia da qualidade sanitária e, em alguns casos, do aumento de escala de produção, os queijos têm sido comercializados à margem do sistema formal. Essa situação é possível dadas as relações de proximidade e confiança entre consumidores e produtores.

Os estudos de Prigent-Simonin e Hérault-Fournier (2005) - realizados na França, sobre como a qualidade dos alimentos é percebida quando há relacionamento direto entre produtores e consumidores - trazem contribuições nesse sentido. As autoras apontam que as diferentes formas de confiança observadas no relacionamento entre produtores e consumidores mostram que o conhecimento não só dos produtos mas também dos produtores contribui para estabelecer laços de confiança. Indicam, ainda, que a possibilidade de um consumidor contatar o produtor é também muito importante para o desenvolvimento de confiança. As autoras apontam que, em processos de qualificação, relacionamentos diretos modificam a percepção da qualidade e, ainda, que o próprio relacionamento direto passa a ser visto como uma nova dimensão da qualidade dos alimentos.

De alguma forma, atributos como proximidade,

confiança, reputação de produtores e forte vínculo entre produtos e história, cultura e o “saber-fazer” tradicional, envolvem características que superam as que resultam da produção em larga escala porque estão imersos e incrustados (embedded) no modo de vida e na identidade dos agricultores que os produzem. Esses atributos conformam e diferenciam a qualidade de produtos tradicionais, ainda que, não raro, não consigam atender aos rígidos termos e padrões sanitários.

As decisões e influências dos consumidores nesses processos podem assumir um papel decisivo na legitimação e aceitação social dessa “outra” forma de validação da qualidade. Em artigo de grande impacto na literatura internacional recente, Callon, Méadel e Rabeharisoa (2002) sugerem que os consumidores têm forte influência na qualificação de produtos e na atribuição de legitimidade. Os autores mostram que, em sociedades cada vez mais secularizadas, os consumidores dotados de alto grau de informação e poder aquisitivo tornam-se um elemento decisivo na orientação da competição entre empresas, que passam a disputar sua preferência e curvar-se aos seus interesses e desejos. Esse reconhecimento de que o consumidor torna-se importante para sancionar o padrão de qualidade dos produtos também é válido para se pensarem os produtos chamados tradicionais. Embora, na maioria das vezes, esses alimentos não estejam inseridos ou disponíveis em mercados formais (são encontráveis em feiras locais, pontos específicos de venda ou mesmo distribuídos de porta-em-porta), eles são submetidos ao crivo do gosto, avaliação e legitimidade pelos consumidores que os adquirem. As razões para tal ocorrência ainda não são inteiramente conhecidas, mas estudos mostram que a familiaridade, as relações pessoais e o reconhecimento de certas características, como a procedência, o sabor e a origem cultural, são aspectos importantes na tomada de decisão (AURIER; FORT e SIRIEIX, 2005); (BLACK,

2005).

A análise da qualidade dos alimentos no atual contexto de redes e mercados alimentares alternativos, feita por Murdoch e Miele (2004), mostra que a nova estética dos alimentos também é um elemento constitutivo importante na reflexão e conscientização dos consumidores. Os autores salientam a importância de movimentos sociais que promovem novos padrões de consumo, como o Movimento Slow Food e o Comércio Justo, por meio, respectivamente, da ligação com a produção local e com aspectos sociais.

No contexto europeu, as inquietações dos consumidores diante de crises de segurança dos alimentos e questões ambientais e de saúde têm sido um incentivo para a mudança no modelo de produção (LANG e HEASMAN, 2004). Assim, as preocupações públicas sobre a modificação genética e química na produção de alimentos também têm servido para aumentar a sensibilização em relação aos principais problemas inerentes aos métodos de produção de alimentos. E, no caso dos países do sul, como tem se dado a participação dos consumidores na conformação de um novo modelo de produção? Especialmente no Brasil, há influência ou ação dos consumidores no sentido de promover sistemas de produção com menor impacto na saúde humana e ambiental?

Caberia, então, a exemplo das iniciativas relatadas que, aos poucos, começam a ter maior expressão, compreender diferenças e semelhanças entre os processos que vêm ocorrendo em diferentes contextos e, desse modo, analisar possibilidades de desenvolver, no Brasil, mecanismos e ferramentas para legitimação de alimentos tradicionais. Pesquisas no sentido da construção de critérios e padrões adequados à escala de produção desses produtos poderiam contribuir para conter, em alguma medida, a massificação e a padronização dos alimentos. Ao mesmo tempo, a legitimação de alimentos

tradicionais poderia subsidiar movimentos em sentido contrário ao dos colocados por impérios alimentares - movimentos associados à manutenção e valorização da agricultura familiar, de retorno à natureza e de aproximação entre produção e consumo.

Nesse contexto, o registro do modo de produção do Queijo Artesanal de Minas como patrimônio imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, torna-se emblemático. Por meio de ação conjunta envolvendo a associação de produtores de queijo de diferentes regiões de Minas Gerais, o poder público e entidades públicas e privadas, foi possível, ao mesmo tempo, construir e aprovar leis estaduais específicas para a produção artesanal de Queijo de Minas (as quais permitem a elaboração do queijo a partir de leite cru, não pasteurizado) e realizar um amplo trabalho de pesquisa sobre os modos de produção, questões históricas, culturais e identitárias. Esses aspectos estão sendo decisivos para a legitimação do Queijo de Minas<sup>7</sup>.

Para apreender as vias pelas quais a legitimação de alimentos tradicionais poderia se fortalecer, a seguir, exploramos a relação produção-consumo e o papel do Estado no reordenamento do sistema agroalimentar.

### **Valorização da diversidade na produção de alimentos**

A atual valorização de alimentos tradicionais, vinculados aos locais de origem, têm desafiado o sistema agroalimentar moderno. A lógica industrial de produção, ao buscar a padronização, perde a identidade e o vínculo dos alimentos com os locais de origem, sobrepondo-se às práticas de consumo locais e diferenciadas.

A produção tradicional, por sua vez, coloca-se como contraponto aos impérios alimentares. Como defende Ploeg, (2008), esse tipo de produção seria uma alternativa para legitimar produtos e

fortalecer os agricultores familiares, mediante a construção e a reprodução de circuitos curtos e descentralizados, que ligam a produção e o consumo de alimentos. Contudo, como nos lembram Murdoch e Miele (1999), Wilkinson (2006) e Ploeg (2008), os limites entre esses dois modos de produção não são claros e, muitas vezes, há também grandes empresas buscando centrar a qualidade de seus produtos em aspectos intrínsecos à agricultura camponesa, por meio, por exemplo, do apelo ao natural e/ou ao rural.

Lang e Heasman (2004), que propõem uma conexão entre saúde humana e saúde ambiental, acreditam que o setor industrial de alimentos, depois de décadas resistindo à evidência de que a alimentação apresenta impactos sobre a saúde, agora, ironicamente, considera questões relacionadas à saúde como nicho de mercado. Esses autores, que questionam o tipo de cultura alimentar que pode emergir da influência das grandes empresas de alimentos, apontam que tais possibilidades representam não só considerável custo ambiental associado ao transporte, energia, monoculturas intensivas como também problemas relacionados à saúde, como obesidade, diabetes e outras doenças degenerativas. Nas palavras dos autores, “uma nova concepção de saúde tem que estar no coração da reformulação do abastecimento alimentar e isso vai exigir nova imaginação de todos os condutores de política alimentar” (LANG e HEASMAN, 2004, p.46). Para os mesmos autores, a política para os alimentos está em fase de transição, passando de uma política dominada pela agricultura, agronegócio e commodities para uma política dominada pelo consumo, marcada por alimentos processados, varejo e serviços, o que traria novas tensões, desafios, ameaças e oportunidades para todo o sistema alimentar, envolvendo desde os produtores até os consumidores.

Ploeg (2008) considera que uma das características centrais da agricultura camponesa<sup>8</sup>

refere-se à interação com a natureza, a qual também dá forma ao social na medida em que está relacionada com a produção tradicional e a artesanidade. O mesmo autor é enfático ao afirmar que a agricultura camponesa está longe da estagnação e do atraso, mas, ao contrário, constitui-se em campo de batalha para alcançar o progresso e, dessa forma, melhorar, ainda que lentamente, a qualidade e a produtividade dos recursos. Assim, os camponeses estão em constante luta para alcançar os meios para aumentar sua autonomia e melhorar a base de recursos de suas unidades agrícolas.

Ao mesmo tempo em que o paradigma produtivista alcança o auge de seu poder por meio de corporações globais, que dominam o sistema agroalimentar, as sucessivas crises alimentares vinculadas ao sistema de produção em larga escala são mitigadas mediante a implementação de estratégias de gerenciamento de risco de longo alcance, evidenciando que, além do uso da tecnologia para a resolução de problemas, grandes empresas do setor alimentar buscam alinhar seus interesses com os interesses de consumidores, buscando, assim, manter a hegemonia (LANG e HEASMAN, 2004).

As possibilidades de mudança ou transformações no sistema agroalimentar estão diretamente associadas à agricultura camponesa com as inter-relações entre produtores e consumidores de alimentos. Se, por um lado, as indústrias de alimentos e os grandes supermercados reorganizaram o comércio de produtos agrícolas, criando um mercado completamente anônimo em que a origem e o destino dos produtos já não importam, por outro lado, origem, qualidade, autenticidade, frescor e especificidade dos produtos são aspectos naturalmente associados à agricultura camponesa. Dessa forma, abre-se espaço para circuitos alternativos aos hegemônicos de produção e comercialização de alimentos, baseados em

“mercados socialmente definidos” (PLOEG, 2008).

A integração entre produção e consumo, por intermédio de redes alternativas de distribuição de alimentos, especialmente por meio de cadeias curtas, poderia contribuir para a valorização local de produtos tradicionais, ressaltando valores - como confiança, localidade e reconhecimento entre produtores e consumidores - e favorecendo dinâmicas econômicas e sociais positivas. Os limites, contudo, apontam para a apropriação de atributos locais de qualidade por grandes empresas de produção e distribuição do setor agroalimentar, para o aumento da escala de produção de alimentos tradicionais e para processos variados de exploração social e econômica, que podem estar presentes, inclusive, em cadeias curtas ou circuitos alternativos.

Embora se percebam limites como os apontados acima, é possível que redes alternativas de produção e abastecimento de alimentos, principalmente por meio de realocação da produção e cadeias curtas, se constituam em estratégia para o desenvolvimento de algumas regiões, especialmente aquelas que têm procurado se inserir no mercado por meio da produção e comercialização de alimentos tradicionais. Contudo, para que essa estratégia obtenha êxito, é necessário um forte processo de revalorização da produção por agricultores familiares, que pode se dar, complementarmente, por intermédio de mecanismos de intervenção do Estado, da aproximação produção-consumo e da ação de movimentos sociais.

Nesse sentido, Marsden (1999), refletindo sobre as mudanças nos modelos de desenvolvimento e processos de regulação no contexto rural da Europa, aponta as transformações na forma e no significado da intervenção do Estado e considera que a intervenção pública no rural deve ser mais efetiva. O autor, apesar de levar em conta a dificuldade da

própria sociologia rural em analisar a diversidade dos espaços rurais em termos metodológicos e conceituais, considera que as potencialidades diversas do espaço rural não podem ser captadas por meio da análise feita unicamente a partir da perspectiva da globalização e da questão ambiental, o que implicaria dizer que as intervenções do Estado devem levar em conta a diversidade, especificidades e necessidades locais.

Estratégias integradas (intervenção do Estado, aproximação entre produção-consumo e ação de movimentos sociais) podem contribuir, de fato, para a legitimação dos produtos tradicionais. Mediante a coordenação de diferentes atores, é possível que alimentos que têm sido colocados à margem de redes hegemônicas de comercialização por não atenderem, na maior parte dos casos, a exigências sanitárias, fiscais, entre outras, conquistem seu espaço e regulamentações adequadas à escala de produção, características histórico-culturais e enraizamento social que os diferenciam dos produzidos de forma padronizada pelo sistema agroalimentar hegemônico.

### **Conclusão**

Repensar a qualidade dos alimentos implica repensar o atual sistema agroalimentar. À medida que se questiona a qualidade dos alimentos padronizados pelas indústrias alimentares, acentua-se a valorização de alimentos tradicionais e/ou artesanais, reforçando tendências que apontam para a realocação da produção de alimentos, aproximação produção-consumo e cadeias curtas de produção e distribuição. Embora não acreditemos que o modelo estruturado em cadeias curtas de produção e distribuição de alimentos irá substituir o modelo de produção em larga escala e considerando que esse movimento é ainda periférico em relação ao sistema hegemônico, defendemos que as novas

tendências apresentam-se como estratégicas para ações que busquem desenvolvimento rural baseado em características e potencialidades intrínsecas de cada região.

Para equilibrar a relação entre as escalas de produção discutidas ao longo deste artigo, consideramos serem necessários investimentos no sentido da construção de ferramentas ou estratégias para a legitimação de produtos tradicionais. Tais investimentos poderiam envolver a construção de processos de qualificação focados na manutenção das características originais dos produtos, os quais poderiam ser validados inclusive por consumidores. Parece-nos que, enquanto as mesmas normas, critérios e parâmetros em termos de estrutura física e exigências legais (sanitárias, fiscais) forem aplicados a escalas de produção díspares - como impérios ou corporações alimentares e produtos tradicionais artesanais característicos de cada região -, a tendência será atrelar a qualidade às grandes corporações, enquanto caberá à produção em pequena escala, em geral não formalizada, o título de informal.

O reordenamento do sistema agroalimentar aponta para estratégias conjuntas entre produtores, consumidores e Estado. Dessa forma, será possível que mudanças em termos de qualidade e modelos de produção de alimentos estejam atreladas a estratégias de desenvolvimento rural que levem em conta a diversidade e as características de cada região. Vale pontuar que a crescente valorização de produtos orgânicos, tradicionais, artesanais, etc, apresentam como risco a apropriação por grandes indústrias de alimentos - que veem, em produtos como esses, promissores nichos de mercado. Parece-nos, então, que a coordenação entres os diferentes atores é um eficiente meio para evitar que a valorização de produtos com qualidades diferenciadas seja mais um recurso dentro da lógica dos impérios alimentares.

As mudanças no sistema agroalimentar são recentes, de forma que, para compreender qual é, de fato, o papel dos consumidores e do Estado nesse reordenamento, são necessários mais estudos que busquem analisar a relação e a reconexão entre produção e consumo, as motivações dos consumidores em relação às escolhas alimentares e as formas de atuação e regulação do Estado.

Mais do que apontar respostas gerais para as perguntas que pontuamos ao longo do artigo, acreditamos que o desafio em relação às questões levantadas centra-se no fato de que as características dos produtos tradicionais variam de acordo com a região produtora e também em relação aos produtores, evidenciando distintos sistemas de produção de um mesmo alimento. Assim, esse não parece ser o caso de uma regulamentação única, aplicável a todo tipo de produção em pequena escala, mas de sistemas de regulamentação que levem em conta a diversidade regional, de modo a não padronizar também a produção tradicional.

### Notas

<sup>1</sup> Sobre esse aspecto, cabe conferir Goodman, Wilkinson e Sorj (1990). Esses autores, referindo-se à industrialização da produção agrícola, apontam dois processos: apropriação e substitucionismo. Apropriação seria um processo descontínuo mas persistente de eliminação de elementos pontuais da produção agrícola para, após sua transformação em atividades agrícolas, reincorporá-la na agricultura sob forma de insumos. O substitucionismo, por sua vez, se daria por meio da produção industrial de alimentos, reduzindo produtos agrícolas a insumos industriais que, cada vez mais, têm sido substituídos por componentes não-agrícolas.

<sup>2</sup> Como principal exemplo, pode-se citar o

sistema Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) - Análise de Perigos e pontos críticos de controle (APPCC, na sigla em português) - desenvolvido na década de 1960 nos Estados Unidos. Esse sistema, que se destaca por ser o mais importante sistema de Controle e Garantia de Qualidade em indústrias de alimentos, baseia-se em conceitos de prevenção, em que todas as etapas de preparação dos alimentos devem estar sob controle, desde as matérias-primas, processos, ambiente, pessoas, até a estocagem, distribuição e consumo. Por meio da aplicação desse sistema, procura-se minimizar os riscos de contaminação durante todas as etapas do processamento (GIORDANO e GALHARDI, 2004). Para tanto, é necessário monitorar e registrar diversas variáveis do processo, o que implica em capacitação, comprometimento e, em certa medida, burocracia.

<sup>3</sup> Adotamos o termo segurança dos alimentos para nos referirmos à questão sanitária, de inocuidade. Assim, não estamos nos referindo aqui à segurança alimentar, que se refere à perspectiva de acesso e consumo de alimentos para a obtenção de alimentação adequada e saudável, perspectiva adotada pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA (MALUF, 2007).

<sup>4</sup> Ver: “Cooperativa confirma uso de soda cáustica em leite”. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/folha/cotidiano/ult95u339290.shtml>. Acesso em: 15 nov. 2007.

<sup>5</sup> Ver: “Anvisa diz que adulteração do leite não provoca reação”. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/folha/cotidiano/ult95u339613.shtml>. Acesso em: 15 nov. 2007

<sup>6</sup> Ver: “Bom dia, Fernando Marques”.

Disponível em:

<http://www.clicrbs.com.br/zerohora/jsp/default2.jsp?uf=1&local=1&source=a1670594.xml&template=3916.dwt&edition=8750&section=812>. Acesso em: 23 nov. 2007.

<sup>7</sup> Sobre esse tema, conferir Dossiê Interpretativo do Queijo Artesanal de Minas (MENEZES, 2006), disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=13925&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional>.

<sup>8</sup> Ploeg (2008) refere-se à agricultura camponesa, mas, para os objetivos da presente discussão, embora reconhecendo a simplificação na qual incorremos, estendemos os argumentos e caracterizações desse autor também para a agricultura familiar.

#### Referências bibliográficas

- AURIER, Philippe; FORT, Fatiha; SIRIEIX, Lucie. Exploring terroir product meanings for the consumer. **Anthropology of food**, v. 4, mai. 2005. Disponível em: <http://aof.revues.org/document187.html>. Acesso em: 22 nov. 2007.
- BAUMAN, Zigmunt. **Vida para consumo: a transformação das pessoas em mercadorias**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.
- BLACK, Rachel Ede. The Porta Palazzo farmers' market: local food, regulations and changing traditions. **Anthropology of Food**, n. 4, may 2005. Disponível em: <http://aof.revues.org/document157.html>. Acesso em: 14 jul 2008.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.
- CALLON, Michel; MÉADEL, Cécile; RABEHARISOA, Vololona. The economy of qualities. In: **Economy and Society**. n.2, p. 194-217, 2002.
- CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata; KRONE, Evander Eloí, WAGNER, Saionara Araújo. Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o "saber-fazer" tradicional desafiando a qualidade. In: IV Congresso Internacional de la Red SIAL - ALFATER, 2008, Mar del Plata. **Anais...** Mar del Plata, 2008.
- GIORDANO, José Carlos; GALHARDI, Mario G. **Análise de perigos e pontos críticos de controle**. Campinas: SBCTA, 2004. 92p.
- GOODMAN, David. Rural Europe Redux? Reflections on Alternative Agro-Food Networks and Paradigm Change. **Sociologia Ruralis**. n. 44, p. 3-16, 2004.
- GOODMAN, David. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**. n. 19, p.1-7, 2003.
- GOODMAN, David. Rethinking Food Production-Consumption: Integrative Perspectives. **Sociologia Ruralis**, n. 42, v. 4, p. 271-277, 2002.
- GOODMAN, David; WILKINSON, John e SORJ, Bernardo. **Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional**. Rio de Janeiro: Campus, 1990.
- GUIVANT, Julia S. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. **Ambiente & Sociedade**. v. 2, 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/asoc/v6n2/a05v06n2.pdf>. Acesso em: 27 mai. 2008.
- HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004.
- KNOWLES, Tim; MOODY, Richard; McEACHERN, Morven G. European food scares and their impact on EU food policy. **British Food Journal**, v. 109, p.43-67, 2007. Disponível em 2007 <http://www.emeraldinsight.com/Insight/ViewContentServlet?Filename=Published/EmeraldFullTextArticle/Articles/0701090104.html#0701090104001.png>. Acesso em: 02 out. 2009.
- KRONE, Evander Eloí. Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. 2009. 145f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.
- LANG, Tim; HEASMAN, Michael. **Food wars: the global battle for minds, mouths, and markets**. London: Earthscan Publications,



- 2004.
- MALUF, Renato Sérgio J. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007. p. 174.
- MARSDEN, Terry. Theorising food quality: some key issues in understanding its competitive production and regulation. In: HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004. p. 129-155.
- MARSDEN, Terry. Rural Futures: the consumption countryside and its regulation. **Sociologia Ruralis**, n. 4, p. 501-520, 1999.
- MENASCHE, Renata. Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. 2003. 287f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- MENEZES, José Newton Coelho. Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil. **Dossiê Interpretativo**. v. 1. 2006.
- MILLÁN, Amado. Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRACIA A., Mabel (Coord.). **Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España**. Barcelona: Ariel, 2002. p.277-295.
- MUCHNIK, José. Identidade territorial dos alimentos: alimentar o corpo humano e o corpo social. In: CONGRESSO INTERNACIONAL AGROINDÚSTRIA RURAL E TERRITÓRIO, 2004, México. **Anais...** México, 2004.
- MUCHNIK, José; BIÉNABE, Estelle; CERDAN, Claire. Food identity/food quality: insights from the "coalho" cheese in the Northeast of Brazil. **Anthropology of Food**, n. 4, mai 2005. Disponível em: <http://aof.revues.org/document110.html>. Acesso em: 24 nov. 2007.
- MURDOCH, Jonathan; MIELE, Mara. A new aesthetic of food? Relational reflexivity in the 'alternative' food movement. In: HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004. p. 156-175.
- MURDOCH, Jonathan; MIELE, Mara. Back to Nature: Changing 'Worlds of Production' in the Food Sector. **Sociologia Ruralis**, n. 39, v. 4, p. 465-483. 1999.
- PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008. p. 372.
- PRIGENT-SIMONIN, Anne-Hélène; HÉRAULT-FOURNIER, Catherine. The role of trust in the perception of the quality of local food products: with particular reference to direct relationships between producer and consumer. **Anthropology of Food**, n. 4, mai 2005. Disponível em: <http://aof.revues.org/document204.html>. Acesso em: 23 nov. 2007.
- SONNINO, Roberta; MARSDEN, Terry. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. **Journal of Economic Geography**, n. 6, p.181-199, 2006.
- WILKINSON, John. A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema alimentar na América Latina. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, 21, p.62-87, 2003.
- WILKINSON, John. The mingling of markets, movements and menus: the renegotiation of rural space by NGOs, social movements and traditional actors. In: **Globalisation: Social and Cultural Dynamics, International Workshop**, Rio de Janeiro: MINDS, 2006. Disponível em: <http://www.minds.org.br/arquivos/wilkinsonthemi nglingofmarkets.pdf>. Acesso em: 02 jul. 2008.