



PORTO ALEGRE, 26 A 30 DE JULHO DE 2009

SOBER 47<sup>o</sup> CONGRESSO  
SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA,  
ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL

DESENVOLVIMENTO RURAL E SISTEMAS AGROALIMENTARES: OS AGRONEGÓCIOS NO CONTEXTO DE INTEGRAÇÃO DAS NAÇÕES

---

**QUALIDADE DOS ALIMENTOS E ESCALAS DE PRODUÇÃO: EM DEFESA DE CRITÉRIOS E NORMAS PARA LEGITIMAÇÃO DOS PRODUTOS ARTESANAIS/TRADICIONAIS**  
[fabianathomedacruz@gmail.com](mailto:fabianathomedacruz@gmail.com)

*Apresentação Oral-Agricultura Familiar e Ruralidade*  
**FABIANA THOMÉ DA CRUZ.**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.**

**Qualidade dos alimentos e escalas de produção: em defesa de critérios e normas para legitimação dos produtos artesanais/tradicionais**

**Grupo de Pesquisa: Agricultura Familiar e Ruralidade (Grupo 7)**

**Resumo**

Tendo em vista a crescente valorização de alimentos tradicionais e/ou artesanais, associados a culturas e local de origem, nosso objetivo no presente artigo centra-se em problematizar a relação entre aspectos normativos - crescentemente exigidos por leis sanitárias vigentes - e aspectos históricos e culturais envolvidos na produção de alimentos, especialmente de alimentos tradicionais. Tomamos a agricultura familiar e as características a ela atreladas, tais como modo e escala de produção, cadeias curtas de comercialização e aproximação entre produção e consumo, como sendo aquela capaz de contrapor os aspectos de dominação de grandes corporações de alimentos que, através de sistemas de centralização e dominação da produção, são capazes de direcionar a produção, desconectando-a da natureza e produzindo alimentos cada vez mais distantes das matérias-primas. A partir do trabalho e argumentação de autores que têm se dedicado ao estudo da agricultura familiar, da qualidade dos alimentos e dos circuitos curtos de produção e consumo de alimentos, procuramos compreender o papel e a posição da agricultura familiar ou camponesa em relação à manutenção de alimentos tradicionais/artesanais. Mais do que respostas ou conclusões, conduzimos nossos esforços no sentido de promover a reflexão sobre a legitimação de alimentos tradicionais/artesanais, pensados em suas escalas de produção e adequados às características de produção e local de origem.

**Palavras-chaves:** agricultura familiar; qualidade dos alimentos; escala de produção.

**Abstract**

Considering the increasing valorization of traditional foods associated with culture, lifestyle and place of origin, in this paper we aim to discuss the relations between hygienist patterns and historical cultural aspects on the food production, especially traditional foods. We believe that peasants are being able to resist the domination exercised by food corporations because they have characteristics like way and scale of production, embedded

short food supply chains and closer producers and consumers. On the contrary, food companies and large retailers on account of the food production supremacy can conduct the production and, this way, contribute to disconnect the nature and the food production. For this debate, ideas of outstanding researchers, that have studied the peasants, the quality turn and the short food supply chains, were very important to think about the peasants' role in the traditional food legitimation. More than providing answers we tried to promote reflections about the preservation and legalization of the traditional foods, understanding their own production scale and suited to production characteristics and place of origin.

**Key Words:** peasants, food quality; production scale.

## 1. INTRODUÇÃO

Nesse artigo temos por objetivo problematizar a relação entre os aspectos normativos - crescentemente exigidos por leis sanitárias vigentes - e os aspectos históricos e culturais envolvidos na produção de alimentos, especialmente de alimentos tradicionais. Em um contexto em que, por um lado há valorização, por parte de consumidores, de produtos regionais, tradicionais e/ou artesanais e, por outro lado, há fortes pressões de órgãos de fiscalização para a legalização e atendimento das normas e regras sanitárias, a discussão em torno de critérios de qualidade nos leva a refletir sobre a relação entre modos e escalas de produção, qualidade dos alimentos e, no limite, entre modelos de produção e abastecimento de alimentos.

Em se tratando de alimentos, cabe ressaltar que os alimentos não são, para a maioria da população do mundo, apenas um item de consumo, mas um modo de vida e, por isso, possuem poder simbólico e imaterial. Ainda, em função da ligação entre natureza, sobrevivência humana e saúde, cultura e modo de vida, os alimentos são, na opinião de McMichael (2000), um foco de disputa e resistência.

Nesse sentido, Ploeg (2008) traça uma linha de argumentação que oferece suporte ao debate que aqui pretendemos construir. O autor desenvolve relevante crítica em torno do que ele denomina de impérios alimentares que, através de grandes corporações internacionais e seus sistemas de centralização e dominação da produção de alimentos, são capazes de direcionar a produção, desconectando-a da natureza e produzindo alimentos cada vez mais distantes das matérias-primas. Por outro lado e, ao mesmo tempo, Ploeg (2008) coloca em destaque a agricultura camponesa e características a ela atreladas, defendendo-a como aquela capaz de contrapor os aspectos de dominação dos impérios alimentares, através de co-produção, busca por autonomia e uso controlado da base de recursos, características essas associadas a cadeias curtas de comercialização e aproximação entre produção e consumo.

Nesse trabalho, primeiramente caracterizamos aspectos da produção de alimentos em larga escala, centralizados por grandes corporações, contrapondo-os a características da produção de alimentos tradicionais e/ou artesanais, produzidos em pequena escala por agricultores camponeses e/ou familiares. Deste debate, emerge a articulação entre a qualidade dos alimentos, redes de produção e abastecimento e relação produção-consumo, temas explorado a seguir. Por fim, e tomando a emergência da valorização de alimentos tradicionais/artesanais, procuramos explorar a validade de critérios e padrões sanitários para a legitimação da produção e processamento de alimentos em pequena escala.

## 2. DA PADRONIZAÇÃO À DIVERSIDADE: IMPÉRIOS ALIMENTARES E A AGRICULTURA CAMPONESA

A agricultura mundial é caracterizada, de acordo com Ploeg (2008), por três distintas trajetórias de desenvolvimento: a industrialização, a recampezação e a desativação - atualmente, os dois principais processos de desenvolvimento seriam, na opinião desse autor, a industrialização e a recampezação. Cada uma dessas trajetórias, segundo Ploeg (2008), referem-se a uma segmentação da agricultura, de forma a influenciar os níveis de emprego, valor agregado aos produtos, ecologia, biodiversidade e, também, quantidade e qualidade dos alimentos produzidos.

No que se refere à industrialização, Ploeg (2008) considera que esta tendência representa uma desconexão definitiva entre produção e consumo de alimentos e as particularidades do tempo e do espaço. Esse processo está associado ao crescimento artificial sobre a natureza, segmentação das atividades produtivas e desintegração e recomposição dos próprios produtos alimentares<sup>1</sup>, levando a um controle e centralização crescentes das grandes empresas sobre a produção e consumo de alimentos.

Tendo em vista que o processo de industrialização introduz fortes pressões sobre sistemas locais e regionais de produção de alimentos, levando a marginalização e a novos padrões de dependência, abre-se espaço para que o processo de recampezação seja impulsionado. Nas palavras de Ploeg (2008), o processo de recampezação é a “expressão moderna para a luta por autonomia e sobrevivência em um contexto de privatização e dependência” (PLOEG, 2008, p.23). Para esse autor, que entende o campesinato como algo dinâmico, não estático, a recampezação - generalizada, embora pouco evidente em alguns casos -, implica em reconversão de agricultores empresariais para camponeses e em autonomia e desenvolvimento de atividades produtivas cada vez mais distanciadas do mercado.

A desativação, outra das trajetórias de desenvolvimento apontada por Ploeg (2008), implicaria em contenção ou redução dos níveis de produção agrícola. Essa tendência, segundo o autor, ocorreria em função de mecanismos e resultados específicos, tais como a especulação de terras em torno das grandes cidades em expansão e através de mecanismos estatais. Para o autor, a globalização e a liberalização, associadas à divisão internacional do trabalho, irão introduzir novas formas de desativação, através do reinvestimento e reorientação de capital para outros setores. Esse movimento será mais acelerado pelos processos de suburbanização, pelo desenvolvimento de instalações de lazer, pela criação de reservas naturais e por formas de gestão da água.

Essas tendências - industrialização, recampezação e desativação - estariam articuladas, conforme o Ploeg (2008; 2006), com determinadas segmentações da agricultura: i) a agricultura capitalista ou corporativa de grande escala, marcada pelo

---

<sup>1</sup> Sobre esse aspecto, cabe conferir Goodman, Wilkinson e Sorj (1990). Esses autores, referindo-se a industrialização da produção rural e do produto agrícola final, 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. Esse processo, na opinião dos autores, é responsável pela redução da importância da natureza. O substitucionismo, por sua vez, se daria através da produção industrial de alimentos, reduzindo produtos agrícolas a insumos industriais que, cada vez mais, têm sido substituídos por componentes não-agrícolas.

modelo agroexportador, mão-de-obra essencialmente assalariada e maximização dos lucros; ii) agricultura camponesa, marcada pelo uso sustentado de recursos naturais, multifuncionalidade, produção tanto para o mercado como para a reprodução da família e da propriedade e, ainda, iii) agricultura do tipo empresarial, caracterizada como aquela em que há presença de capital financeiro e industrial, produção especializada e orientada para o mercado. A diferença entre esses três grupos não estaria, na opinião do autor, somente na escala em que são aplicados, mas também estariam associados ao modo de produção e aos modos de estruturar o social e o material, aspectos capazes de influenciar a intensidade do valor agregado, a redistribuição, a natureza, qualidade e sustentabilidade dos processos de produção, bem como os alimentos resultantes desses processos.

Ploeg (2008; 2006) aponta que os limites entre esses tipos de agricultura não são claramente definidos, de modo que há sobreposição entre eles. Ao mesmo tempo, o autor aponta que da interligação entre esses distintos segmentos é possível destacar dois modelos dominantes. Um desses modelos seria fortemente centralizado, formado por grandes empresas de processamento e comercialização de alimentos que operam em escala mundial, denominadas por Ploeg como impérios alimentares. O outro modelo estaria centrado na construção e reprodução de circuitos curtos e descentralizados, que ligariam a produção e o consumo de alimentos.

Tomando as classificações e o panorama como apresentado por Ploeg, ainda à luz dos conceitos e contribuições desse autor, procuramos explorar cada um dos modos de produção identificados por ele, salientando a relação entre esses modelos de produção com alimentos tradicionais e/ou artesanais.

### *2.1 As grandes corporações e a padronização dos alimentos*

Os impérios alimentares, conforme se refere Ploeg (2008), estão associados a um novo e poderoso ordenamento, que reorganiza o mundo social e natural. Esses impérios, expressos, entre outras características, na busca pela dominação da natureza e dos processos de produção e industrialização de alimentos, estão atrelados a grandes grupos de agronegócio, ao sistema de distribuição e comercialização em grande escala, a mecanismos estatais e, ainda, leis, modelos científicos e tecnologias. No que se refere aos alimentos, o Império se expressa também na redução das reservas de cereais do mundo, na manipulação genética, e nos programas de estudo e de pesquisa desenvolvidos em muitas escolas e universidades agrícolas. Nas palavras de Ploeg (2008, p. 287) “o que é único do império, como modo de ordenamento, é o fato dele converter a desconstrução dos modos de produção locais, a drenagem de riqueza e a indução associada de precariedade e redundância em fenômenos sem precedentes”.

McMichael (2000), discutindo o poder dos alimentos na sociedade moderna, aponta que a elevação das regras de mercado acabou por enfraquecer o Estado e fortalecer o mercado, dando espaço para o fortalecimento de grandes corporações do setor alimentar. Em relação aos impactos dessa situação para a agricultura, esse autor aponta, em caráter de denúncia, as contradições e formas de exploração do mercado e das grandes corporações sobre o sistema agrícola<sup>2</sup>. O autor aponta, ainda, a subordinação de agricultores e a dependência alimentar de algumas regiões. Em relação aos países do sul, há “uma ampla

---

<sup>2</sup> Para exemplos, conferir McMichael (2000).



subordinação de regiões produtoras para a produção global e relações de consumo organizadas por companhias alimentares transnacionais” (MCMICHAEL, 2000, p. 23).

Nesses moldes, ou seja, no modelo de produção e industrialização em larga escala, a agricultura deixaria de ser a âncora da sociedade, como considerou McMichael, e, cada vez mais, aumentariam as distâncias entre local de produção e consumo de alimentos.

Outro aspecto explorado por McMichael (2000) é em relação as corporações que produzem agroquímicos que, valendo-se da promessa de acabar com a fome no mundo, incentivam o uso de agroquímicos e/ou novas biotecnologias para a produção de alimentos, processos que, além de ambientalmente danosos, tendem a excluir pequenos agricultores, ameaçam a saúde pública e diminuem as possibilidades de escolhas alimentares. Esse autor demonstra a dominação das corporações alimentares sobre a produção agrícola mundial em relação à produção de sementes, agroquímicos e medicamentos, apontando a pressão dessas corporações para revisar os padrões de segurança dos alimentos em favor dos alimentos como, por exemplo, os manipulados geneticamente.

Outro aspecto do modelo de produção associado aos impérios alimentares é o fato dele transformar as matérias-primas agrícolas em alimentos sem origem ou identidade. Na lógica de produção dos impérios, qualquer tipo de alimento pode ser produzido em qualquer lugar, de modo a criar o que Ploeg (2008) chama de “não-lugares”, ou seja, espaços de produção em que a origem do produto torna-se indiferente e as matérias-primas tornam-se anônimas, não identificadas nos alimentos finais. Nessa visão, a tendência é converter os produtores em “não-pessoas”, cujas identidades e habilidades são irrelevantes.

Por outro lado, Murdoch e Miele (1999) apontam, referindo-se à cidade de Boccaccio's Decameron, Florença, que o rural e a vida rural são positivamente valorados, em oposição à vida na cidade. Assim, ao mesmo tempo em que percebe-se o crescimento da globalização e produção de alimentos padronizados através do sistema agroalimentar moderno - alimentos que se sobrepõem a práticas de consumo locais e diferenciadas -, mais recentemente, tem sido vista a reemergência de práticas de consumo/produção de alimentos não padronizados, que se opõem à visão anterior. Murdoch e Miele (1999) apresentam, a partir de tal observação, dois exemplos de movimentos nesse sentido: uma grande empresa produtora de alimentos padronizados, que tem procurado diversificar a produção e procurar mercados novos e diferenciados; e, o segundo exemplo, um grupo de produtores especializados na produção e comercialização de produtos orgânicos que, para alcançar um grande número de consumidores, iniciou um processo de padronização, distribuição e comercialização através de cadeias longas. Diante desses exemplos extremos, destaca-se que, como característica comum, há o fato de serem movimentos em direção a nova demanda por alimentos tradicionais e naturais (MURDOCH, MIELE, 1999).

Da mesma forma, como reflexo da desconfiança ante produtos industrializados, Menasche (2003), em pesquisa realizada junto a moradores de Porto Alegre a respeito de seus hábitos alimentares, aponta que o *natural* e o *rural* seriam positivamente valorados.

A valorização de produtos naturais, associados ao rural, conduz ao outro modelo de produção de alimentos que, como já mencionado, está associado a cadeias curtas e produção descentralizada, perspectiva a ser discutida no tópico a seguir.

## 2.2 Valorizando a diversidade da produção de alimentos

Outro modelo apontado por Ploeg (2008) estaria centrado na construção e reprodução de circuitos curtos e descentralizados, que ligam a produção e o consumo de alimentos. Esse modelo, em contraposição ao modelo associado aos impérios alimentares de grandes corporações, articula a produção de alimentos em pequenas escalas e, dessa forma, está diretamente associado à agricultura camponesa, embora, como nos lembram Murdoch e Miele (1999), Wilkinson (2006) e Ploeg (2008), os limites não são claros e, muitas vezes, há também grandes empresas buscando centrar a qualidade de seus produtos em aspectos intrínsecos à agricultura camponesa, através, por exemplo, do apelo ao natural e/ou ao rural.

Entendendo que a agricultura camponesa ou camponeses e agricultura familiar ou agricultores familiares estão estreitamente relacionados ao tema da qualidade dos alimentos e das cadeias curtas de produção e abastecimento, algumas considerações nos parecem necessárias. No caso do Brasil, a categoria agricultura familiar aparece como reconhecimento das heterogêneas e complexas formas de exploração agrícola familiar existente no país, bem como os diversos tipos de trabalhadores rurais e suas realidades. A afirmação recente sob a noção agricultura familiar deveu-se a um movimento sincronizado conjugado por fatores sociais, políticos intelectuais (SCHNEIDER, 2006). Esse autor, na introdução do livro intitulado *A diversidade da Agricultura Familiar*, afirma a necessidade de ir além da simplificação que contrapõem campesinato e agricultura familiar e, algumas vezes, agronegócio. Essa divisão, de acordo com o autor, pouco acrescenta ao entendimento da diversidade das formas familiares de produção e trabalho, das suas dinâmicas territoriais, das estratégias individuais e coletivas de reprodução e dos processos de diferenciação social.

Para Schneider (2006), a importância da agricultura familiar tende a crescer na medida em que se ampliar, no Brasil, o interesse pela diversidade de formas de ser da agricultura familiar bem como seu papel em um projeto de mudança social e política no meio rural. Nas palavras do autor,

nos anos recentes, por força da pressão política e do amadurecimento institucional, os atores sociais do meio rural brasileiro vêm demonstrando não apenas capacidade de resistência e oposição às formas de dominação e exploração hegemônicas. Há sinais consistentes indicando o fortalecimento da consciência acerca da necessidade de construção de uma outra forma de desenvolvimento rural, que seja ancorado nos princípios da equidade, da sustentabilidade e da maior autonomia dos agricultores (SCHNEIDER, 2006, p. 9).

É assim que, tomando as contribuições de Schneider (2006), para além de apontar semelhanças e distinções entre o que é camponês e o que é agricultor familiar, entendemos que, para os objetivos deste trabalho e pelo fato dos limites entre essas categorias não serem claros e inflexíveis, torna-se possível extrapolar o conceito de Ploeg (2008) de agricultura camponesa para pensar alguns aspectos relacionados às características e escalas da produção da agricultura familiar no Brasil. Tendo feito esse esclarecimento, ao nos referirmos à agricultura familiar ou aos agricultores familiares, estaremos nos referindo também às características apontadas por Ploeg (2008; 2006) em relação à agricultura camponesa.

Para Ploeg (2008), co-produção, base de recursos controlada e luta por autonomia são características centrais à condição camponesa, que se realiza em um contexto caracterizado por relações de dependência, marginalização e privações. Para o autor,



essa condição tem como objetivo e se concretiza na criação e desenvolvimento de uma base de recursos autocontrolada e auto-gerenciada, a qual por sua vez permite formas de co-produção entre o homem e a natureza viva que interagem com o mercado, permitem a sobrevivência e perspectivas de futuro e se realimentam na base de recursos e a fortalecem, melhorando o processo de co-produção e fomentando a autonomia e, dessa forma, reduzem a dependência. Dependendo das particularidades da conjuntura socioeconômica dominante, a sobrevivência e o desenvolvimento de uma base de recursos própria poderão ser fortalecidos através de outras atividades não agrícolas. Finalmente, existem padrões de cooperação que regulam e fortalecem essas inter-relações (PLOEG, 2008, p. 40).

A co-produção, uma das características centrais da agricultura camponesa, refere-se a interação com a natureza viva, a qual também dá forma ao social na medida em que está relacionada com a produção artesanal e a centralidade da artesanidade. Ploeg (2008) é enfático ao afirmar que a agricultura camponesa está longe da estagnação e do atraso mas, pelo contrário, a produção agrícola se constitui em campo de batalha para alcançar o progresso e melhorar, ainda que lentamente, a qualidade e a produtividade dos recursos, de forma que os camponeses estão em constante luta para alcançar os meios para aumentar sua autonomia e melhorar a base de recursos de suas unidades agrícolas.

Wilkinson (2003), se referindo a processos de certificação, considera que os valores associados à pequena produção agrícola na América Latina combinam aspectos artesanais com aspectos ambientais (agroecológicos e orgânicos) e, ainda, com aspectos sociais. Na opinião desse autor, essas características, em muitos casos, poderiam ter força mercadológica maior que a qualidade percebida somente no aspecto artesanal.

Ploeg (2008), ao referir-se à crise agrária, aponta que o princípio camponês implica potencialmente em três grandes reviravoltas que, em conjunto, permitiriam uma redução múltipla da dependência do Estado e do capital financeiro e industrial. A primeira reviravolta está associada ao retorno à natureza, de forma a diminuir os impactos ambientais da produção de alimentos. Nessa reviravolta, é intrínseca a recampezinação e, ao mesmo tempo, uma grande resposta ao império. A segunda reviravolta está relacionada com o desenvolvimento da auto-regulação local e regional como uma alternativa aos esquemas regulatórios atualmente dominantes, promovidos pelas agroindústrias, pelos supermercados e pelo Estado, os quais acentuam o controle à distância. A luta por auto-regulação, considera esse autor, está fortemente enraizada no capital social implícito nos campesinatos do Terceiro Milênio, através de redes sociais disponíveis, valores partilhados, experiências e conhecimento acumulado, combinação da confiança e desconfiança, capacidade de resolver conflitos internos, participar de processos de aprendizagem e adquirir uma visão clara do seu próprio papel nas sociedades de hoje. A terceira reviravolta implícita no princípio camponês está relacionada 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 a terceira reviravolta, centrada na criação e uso de circuitos alternativos de produção e comercialização de alimentos, baseados em “mercados socialmente definidos”.

Tendo em conta algumas das características da agricultura familiar e as tendências apontadas por Ploeg (2008) no sentido de movimentos contra-hegemônicos – retorno à natureza, luta por auto-regulação e aproximação produção-consumo – parece ser necessário amplo debate em torno de normas e padrões legais para a produção e industrialização de alimentos. 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 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 *ilegal* ou *clandestina*.

Procurando aprofundar e sustentar o debate nesse sentido, no tópico seguinte, partimos das considerações de Goodman (2003), que propõem a *vez da qualidade* - *quality turn* - na produção de alimentos.

### 3. ESCALAS DE PRODUÇÃO E A QUALIDADE DOS ALIMENTOS

A presença de práticas e atividades de transformação e/ou processamento de algumas matérias-primas para conservação faz parte, historicamente, da vida de agricultores familiares. É o caso de carnes, embutidos, queijos e conservas, compotas, etc. A produção desses alimentos, que em geral se dava na própria cozinha de casa, para o consumo da família ou para trocas entre vizinhos e parentes, eram e, em alguns casos continuam sendo, produzidos localmente, a partir de procedimentos avaliados como ambiental, social e economicamente sustentáveis, enraizados em um território e em uma cultura. Os alimentos com essas características serão nominados como *produtos da terra*<sup>3</sup> e, nesse trabalho, quando nos referirmos aos *produtos da terra*, será às características aqui colocadas que estaremos nos referindo.

Procurando compreender em que medida caberia analisar a relação entre escalas de produção e qualidade dos alimentos, tomamos como ponto de partida as reflexões de Goodman (2003) em relação a *vez da qualidade*. Esse autor, no editorial do *Journal of Rural Studies*, aponta que a *vez da qualidade* tem se dado de forma associada à proliferação de redes agroalimentares alternativas – *Alternative Agro-food Networks* (AAFNs) - que operam nas margens dos circuitos alimentares industriais hegemônicos. O autor, que para além de reflexões sobre tema da qualidade dos alimentos e práticas alternativas, propõem 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 apresentariam renovado interesse no local, nas práticas alimentares alternativas e enraizadas socialmente. Nesse nível, enraizamento, confiança e local estariam entre os conceitos-chaves empregados para entender a *vez da qualidade* nas práticas alimentares.

De acordo com Goodman (2003), através 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, mercados não controlados, divisão do trabalho e poder corporativo. Nesse

<sup>3</sup> O termo *produtos da terra* tem sido empregado a partir da Agenda de Pesquisa “Do consumo à produção: qualidade e confiança nos *produtos da terra*”, do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura, constituído no âmbito do PGDR/UFRGS.

sentido, o novo paradigma de desenvolvimento rural estaria vinculado à valorização espacial e a valorização da cultura, através do que Goodman, citando Ray (1998), chama de “economia da cultura”.

Em paralelo, retomando as contribuições de Ploeg (2008), temos, por um lado, no modo de operação do Império, um sistema marcado por desconexões: no tempo e no espaço, na produção e consumo de alimentos, desconexão da produção agrícola das especificidades locais e regionais. Por outro lado, esse autor aponta a agricultura camponesa como o principal - embora não exclusivamente -, modo de agricultura caracterizado por circuitos curtos e descentralizados, que escapam do controle direto do capital. Para o autor, “a (re)avaliação de circuitos curtos e descentralizados que conectam produtores e consumidores independentes do Império tem um papel decisivo” (PLOEG, 2008, p. 26).

Se tomarmos os camponeses, entendidos na caracterização de Ploeg, como capazes de conduzir um movimento no sentido da produção tradicional, através de circuitos curtos e baseados em confiança, emergirá, por outra via, o tema da qualidade dos alimentos. Nessa perspectiva, a qualidade surge como um elemento de disputa entre os modelos de produção de alimentos, como propostos por Ploeg (2008). Assim, se por um lado a qualidade está associada a grandes estruturas, sistemas de controle e rastreabilidade, padronização e cadeias longas de distribuição de alimento, enfim, aos processos dominados pelos impérios alimentares através de grandes corporações de alimentos, por outro lado e, cada vez mais, a qualidade passa a ser associada com a diversidade, produção local, tradição e relação com modos de vida.

Wilkinson (2003), analisando o papel da pequena produção frente 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, se dará a partir de iniciativas de governos centrais e locais, associações de produtores e Organizações não Governamentais, através da criação de redes, plataformas e parcerias como formas alternativas de coordenação.

Em acordo com os argumentos de Wilkinson (2003), autores como Murdoch e Miele (2004), Harvey *et al.* (2004), bem como Sonnino e Marsden (2006), têm refletido sobre o tema *qualidade dos alimentos*. Grosso modo, esses autores têm defendido a valorização dos produtos tradicionais e cadeias alternativas 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. Nesses locais, promover 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.

Em geral, no que se refere à proximidade das relações entre produtores e consumidores, o sistema de comercialização de produtos artesanais se dá 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<sup>4</sup>.

O debate sobre cadeias curtas de abastecimento remete a *novos* aspectos da qualidade dos alimentos, tema que, em se tratando de *produtos da terra*, merece alguma reflexão. Harvey *et al.* (2004), por exemplo, consideram que esse tema apresenta significados bastante complexos, como é o caso da própria conotação da palavra qualidade que, como alertam, assume imediatamente uma valoração positiva. Contudo, se precedida por adjetivos como má ou inferior, a qualidade passa a assumir valoração negativa, uma não recomendação ao produto. Os autores sugerem então, considerar a qualidade com cuidado e senso crítico, já que esse termo envolve firmemente 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 *et al.*, 2004). Nesse sentido, a qualidade não é vista como propriedade intrínseca dos alimentos e, por isso, necessita de um referencial que, como indica Muchnick (2004), estabelece-se a partir da relação entre o produto e o critério pelo qual ele está sendo julgado.

Em relação aos *produtos da terra*, a discussão sobre a qualidade remete principalmente a aspectos culturais, vinculados à cultura e a origem dos produtos. Nesse caso, antes de atender a critérios normativos - recentes se comparados à tradição e cultura - os produtos aqui estudados são procurados pelos consumidores por atender a qualidades que superam regras formalmente estabelecidas, o que, para Sonnino e Marsden (2006), reflete 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<sup>5</sup>.

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, pode-se citar especialmente o caso de alguns queijos tradicionais, como o Queijo Artesanal Serrano (AMBROSINI, 2007; CRUZ *et al.*, 2008) e

<sup>4</sup> A propósito, no que diz respeito ao debate sobre desenvolvimento rural, esses sistemas de produção e comercialização, bem como as características que podem derivar de relações econômicas nesses moldes, têm sido salientados pelos autores mencionados - Goodman (2002; 2004), Wilkinson (2003), Marsden (2004) e Sonnino e Marsden (2006) - como capazes de estimular circuitos alimentares alternativos, contribuindo, assim, para revitalizar áreas rurais.

<sup>5</sup> Sonnino e Marsden (2006) apontam, inclusive, que há diferenças entre atributos e critérios de qualidade em países como Itália, Espanha, França, Portugal e Grécia, onde predomina a pequena produção familiar diversificada, produtos tradicionais, típicos, de *terroir*, em que o contexto da produção está associado à cultura, tradição, processo de produção, território, clima, conhecimento local, entre outros. Nesses países, a legislação e a proteção legal do Estado e da União Européia tem sido um estímulo para a consolidação de redes alternativas de alimentos. Ao contrário, em países como Reino Unido, Holanda e Alemanha, o desenvolvimento de redes alternativas de alimentos é baseado na definição “moderno” e mais “comercial” de qualidade, enfatizando sustentabilidade ambiental, bem estar animal e formas inovativas de *marketing*. Nesses países, a proteção tem se dado através de sistemas legais de proteção, de modo que “qualidade” é determinada mais por agentes de saúde pública e higiene do que por propriedades organolépticas.

o Queijo Coalho (MUCHNIK *et al.*, 2005). 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 aos aspectos relacionados à produção tradicional. Apesar da importância econômica, social, cultural e histórica que esses queijos e, como eles, muitos alimentos tradicionais apresentam, atualmente a comercialização desses produtos é realizada, em grande medida, à margem dos canais formais de comercialização. Tendo seus processos de produção considerados inadequados pela legislação sanitária vigente, os produtores vivem sob constante ameaça de apreensões e multas.

Embora não seja possível ignorar a tensão entre os aspectos normativos e o *saber-fazer* tradicional, o que é central nesse debate e, por essa razão, merece ser enfatizado, é o fato de que, devido a suas características culturais, produtivas e de escala, os agricultores, nos moldes descritos por Ploeg (2008) e mencionados anteriormente, seriam os mais aptos a produzir, - ou melhor, continuar a produzir - alimentos que envolvam aspectos de qualidade que ultrapassem a questão técnica ou normativa. É nesse sentido que torna-se importante ressaltar a relação entre modo de produção, local de produção (território) e cultura.

#### 4. DUAS ESCALAS, DUAS MEDIDAS: REPENSANDO OS PADRÕES DE QUALIDADE

Nesse ambiente, em que, por um lado, muitos produtores, técnicos e acadêmicos defendem a legitimação de alimentos tradicionais e, por outro, órgãos de fiscalização, principalmente sanitários, realizam pressões no sentido de impedir a produção, constata-se forte tensão em torno da legalização (ou fim) da produção<sup>6</sup>.

Black (2005) 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, têm caminhado na direção de intensa padronização de processos e produtos, entrando em conflito com a diversidade do *saber-fazer* tradicional.

No caso do Brasil, em que há uma forte associação entre qualidade e grandes estruturas, baseadas na produção em larga escala, a qualidade está atrelada ao cumprimento das exigências sanitárias como meio para garantir a segurança alimentar<sup>7</sup>, o que tem sido,

<sup>6</sup> Em relação às fortes disputas em torno da legitimação de produtos tradicionais e/ou artesanais, Prezotto (1999) avalia o processo de criação de uma Lei Estadual no estado de Santa Catarina, que previa ações no sentido de estabelecer regras para facilitar a implantação e legalização de Agroindústrias Rurais de Pequeno Porte - ARPP. O autor aponta fortes pressões de grandes produtores, principalmente do setor de carnes, no sentido de dificultar a discussão e aprovação dessa Lei. Nesse ambiente de disputa política, o debate gerado em torno da criação dessa lei buscou flexibilizar as exigências quanto às instalações e edificações de ARPP, mas pouco contribuiu em relação à discussão sobre práticas e ações necessárias aos manipuladores de alimentos para garantia da qualidade sanitária dos produtos (CRUZ, 2007).

<sup>7</sup> Nesse contexto, segurança alimentar é entendida do ponto de vista sanitário, de inocuidade. Vale mencionar a distinção que há entre os termos *Food Safety* e *Food Security*. O primeiro termo refere-se à segurança a partir da ótica microbiológica e sanitária, ou seja, um alimento que não ofereça riscos microbiológicos, químicos ou físicos (Forsythe, 2002). Já o termo *Food Security* refere-se à segurança alimentar a partir da perspectiva do acesso e consumo de alimentos para a obtenção de alimentação adequada e saudável. Cabe mencionar que a última é a perspectiva adotada pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA (ver: <https://www.planalto.gov.br/Consea/exec/index.cfm>).

cada vez mais questionado, na discussão sobre *produtos da terra*. Nesse sentido, Sonnino e Marsden (2006), referindo-se ao contexto europeu, consideram que a qualidade envolve um processo social de qualificação e, por isso, requer a construção e negociação entre os atores envolvidos.

Se, por um lado, percebe-se a crescente valorização, por parte de consumidores, de alimentos tradicionais e/ou artesanais, cuja procedência e/ou processo de produção são conhecidos, por outro, como indicam Harvey *et al.* (2004), a *qualidade* é, ainda, principalmente associada a processos hegemônicos de produção e distribuição de alimentos operados em grande escala pelo sistema industrial.

Nessa visão normatizada de qualidade, entende-se que para assegurar a qualidade sanitária e, assim, a segurança dos consumidores, as estruturas devam ter tamanho mínimo - que em geral está para além da escala de produção da agricultura familiar - serem, cada vez mais automatizadas e dotadas de equipamentos e utensílios que dificultem ou impeçam contaminações e permitam fácil higienização. Contudo, ao tomar a qualidade dos alimentos somente a partir de critérios técnicos, normatizados, que consideram inocuidade como sinônimo de qualidade, as práticas tradicionais de produção de alimentos, vinculadas a uma cultura e um modo de vida específico são colocadas à margem do setor de produção de alimentos.

Para além das exigências legais e normas sanitárias, as recentes crises alimentares, pontuadas por casos como BSE, *Escherichia coli* O157:H7, gripe aviária, entre outras, ocorridas na produção industrial de alimentos, colocam em xeque a validade do sistema convencional de controle de alimentos, disseminando a desconfiança da população em relação a esse modo produção<sup>8</sup>.

As exigências em termos de escala e infraestrutura para a legalização da produção nos moldes convencionais, torna inacessível a inserção da grande maioria dos agricultores familiares no sistema produtivo formal, o que reflete em produtos artesanais/tradicionais como queijos, embutidos e conservas, apenas para citar alguns exemplos. A comercialização desses produtos se dá, então, à margem do circuito formal, o que, espontaneamente conduz aos circuitos curtos ou redes alternativas, que são construídas através da relação entre produtores e consumidores. Para além de questões legais, estratégias nesse sentido são defendidas Sonnino e Marsden (2006) como capazes de promover a ressocialização ou reespecialização dos alimentos, associando, assim, qualidade e pequena produção, práticas tradicionais, paisagens, natureza e recursos locais.

#### 4.1 Aproximação produção-consumo: circuitos alternativos e critérios informais de qualidade

Embora, como é o caso da maioria dos queijos tradicionais, os produtos da pequena escala de produção sejam comercializados à margem do mercado formal e mesmo na ausência de marcas ou rótulos que explicitem as diferenças entre os produtos e seus respectivos produtores, é comum que os consumidores identifiquem atributos ou características desejáveis. No caso dos queijos, isso pode se dar, em alguns casos, através do nome do produtor (CRUZ *et al.*, 2008); (MUCHNIK *et al.*, 2005).

<sup>8</sup> Sobre a interferência do governo para evitar novas crises alimentares, conferir Harvey e Warde (2006), que descrevem o processo de mudança na base institucional do Reino Unido.

Sobre esse aspecto, Ploeg (2008) considera que nos lugares em que ligações entre produtos e consumidores são corrompidas pelos impérios alimentares, os camponeses procuram e constroem novas ligações através de venda direta, de mercados de agricultores, da criação de novas cadeias alimentares alternativas ou de esquemas públicos de abastecimento.

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 dos produtos e produtores contribuem 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 modo de vida, história e cultura e *saber-fazer* tradicional, envolvem características que superam as características da produção em larga escala. Esses atributos conformam e diferenciam a qualidade de produtos tradicionais, embora, em grande parte dos casos, esses produtos não atendam os rígidos termos e padrões sanitários.

Para Murdoch e Miele (2004), que analisam a qualidade dos alimentos no atual contexto de redes e mercados alternativos de alimentos, é a partir da *nova estética dos alimentos* que emerge a reflexão e conscientização por parte dos consumidores. Nesse sentido, os autores salientam a importância de movimentos sociais, que promovem novos padrões de consumo, como o Movimento *Slow Food* e o *Comércio Justo*, através, respectivamente, da ligação com a produção local e aspectos sociais. No mesmo sentido, Goodman (2003) considera que as pesquisas em torno das redes agroalimentares alternativas e qualidade da produção de alimentos têm negligenciado o consumo. Na opinião do autor, a expansão e reprodução de redes alternativas depende da capacidade para reconfigurar relações entre produtores e consumidores, de forma que consumidores sejam reconhecidos como parceiros ativos na transformação das práticas agroalimentares.

No caso do Brasil, um exemplo recente envolveu a adulteração de leite por laticínios de grande porte, caso largamente divulgado na mídia<sup>9</sup>. Embora a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) tenha divulgado argumentos de profissionais da área de alimentos alegando que a adulteração não oferecia risco à saúde<sup>10</sup>, frente as desconfianças em relação a origem do leite, alguns consumidores de Santana do Livramento/RS passaram a comprar leite vendido diretamente pelo produtor, como mostrou, à época, reportagem veiculada em jornal gaúcho<sup>11</sup>. A notícia apontava aumento significativo nas vendas de um produtor daquele município, que vendia leite *in natura*

<sup>9</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>10</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>11</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.

alheio as normatizações sanitárias. O significativo acréscimo nas vendas desse produtor desde que a adulteração passou a ser veiculada na mídia, revelava que novos critérios, como a confiança no produtor e na origem do produto, poderiam passar a ser adotados para a escolha dos alimentos. Contudo, decorrido um ano do caso da adulteração do leite, a preocupação parece não mais fazer parte da rotina dos consumidores e da mídia, que parecem ter esquecido o caso. Diante desse exemplo, seria possível que estratégias de valorização de produtos tradicionais/artesanais, nos moldes do contexto de alguns países da Europa, obtivessem êxito no Brasil?

Os autores que trazem ao debate o tema da qualidade dos alimentos e da aproximação entre produtores e consumidores se referem especialmente ao contexto de países *desenvolvidos*, em que, 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 desses países, diante de crises alimentares, os consumidores apresentam papel ativo na definição dos rumos com que os problemas relacionados aos alimentos serão tratados. 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 expressivo dos consumidores. Seria possível haver, no Brasil, alguma forma de organização dos consumidores para impulsionar a valorização, legitimação e, como continuidade, a regulamentação e/ou formalização de leis adequadas à escala de produção de produtos tradicionais/artesanais?

Neste contexto, o recente registro do modo de produção de Queijo Artesanal de Minas como patrimônio imaterial brasileiro, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, torna-se emblemático. Através 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 (que 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 foram decisivos para a qualificação e legitimação do Queijo de Minas<sup>12</sup>.

Caberia, então, compreender diferenças e semelhanças entre os processos que vêm ocorrendo em diferentes contextos e, desse modo, analisar possibilidades de desenvolver mecanismos e ferramentas para legitimação de produtos artesanais, tradicionais, enfim, de *produtos da terra*. Pesquisas no sentido da construção de critérios e padrões adequados à escala de produção de *produtos da terra* poderiam contribuir para conter, em alguma medida, a massificação dos alimentos oriundos dos impérios alimentares. Ao mesmo tempo, a legitimação de *produtos da terra* poderia subsidiar movimentos em sentido contrário aos colocados pelos impérios alimentares, ou seja, movimentos associados à manutenção e valorização da agricultura camponesa, de retorno à natureza e de aproximação entre produção e consumo.

<sup>12</sup> Sobre esse tema, conferir Dossiê Interpretativo do Queijo Artesanal de Minas, disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=13925&sigla=Institucional&retomo=detalheInstitucional>>.

Mais do que antagonismos, acreditamos que os modelos de produção relacionados aos impérios alimentares e à produção pela agricultura camponesa parecem, no contexto atual, se dar paralelamente. Assim, ainda que a valorização de produtos tradicionais continue crescente e, cada vez mais, se legitime, não acreditamos que esse modelo de produção irá substituir o modelo de produção em larga escala. Da mesma forma, ao que parece, as opções dos consumidores ora por produtos padronizados, provenientes de grandes indústrias atentas aos aspectos formais da qualidade, ora por produtos diferenciados, específicos de uma região, comprados diretamente do produtor em feiras, parecem ser atitudes complementares que ilustram que há espaço para os diferentes modelos de produção e opções de consumo.

Vale lembrar, ainda, que a atual crise que tem trazido novamente ao centro do debate a escassez de alimentos, pode redirecionar a preocupação em termos de qualidade, comprometendo, em nome da “quantidade”, a escala de produção e estratégias baseadas em aspectos de qualidade. Nesse sentido, o apoio do Estado seria fundamental para legitimar e fortalecer redes alternativas e cadeias curtas de produção e consumo, o que, infelizmente, não parece ser o quadro que vem se desenhando a partir da crise atual dos alimentos.

## 5. Conclusão

Nesse artigo, em que procuramos problematizar a relação entre os aspectos normativos - crescentemente exigidos por leis sanitárias vigentes - e os aspectos históricos e culturais envolvidos na produção de alimentos, especialmente de alimentos tradicionais, conduzimos nossos esforços para a reflexão sobre a possibilidade legitimar a produção de *produtos da terra*. Procurando equilibrar a relação entre as diferentes escalas de produção, acreditamos que poderia haver investimentos no sentido da construção de ferramentas ou estratégias para a legitimação de produtos tradicionais. Tais investimentos e sistemas de reconhecimento poderiam ser no sentido de construir processos de qualificação focados na manutenção das características originais dos produtos, as quais poderiam ser validadas, inclusive por consumidores.

Nesse sentido, como aponta Wilkinson (2006), a integração de diferentes vertentes de movimentos alternativos como Movimento *Slow Food*, que propõe a união de produção local com a preservação da biodiversidade e do Comércio Justo, que promove a união de justiça para produtores locais e a adaptação dos critérios de comércio justo às condições locais, se constitui em espaço de disputa, no qual procura-se unir critérios sociais e ambientais. Em relação a importância e influência dos movimentos sociais nos avanços em relação a produção tradicional, o autor conclui que a transição para uma *economia da qualidade*, que valoriza critérios associados às tradições e à pequena produção, requer iniciativas de governos centrais e locais, associações de produtores e apoio de Organizações não Governamentais que, através de redes, plataformas e parcerias podem desenvolver formas alternativas de coordenação.

Na discussão sobre a legitimação de *produtos da terra*, há ainda alguns pontos que merecem atenção. No caso da elaboração de leis fiscais e sanitárias específicas para a pequena produção, que critérios poderiam ser utilizados para que a escala de produção não acarretasse em investimentos economicamente inviáveis para a pequena produção? Qual seria a escala mínima que comportaria investimentos em infra-estrutura e equipamentos,

respeitando o sistema tradicional de produção? Esses critérios seriam estabelecidos regionalmente? Em que medida os investimentos em estrutura afetariam a escala de produção, implicando em alterações nas características tradicionais de processamento, responsáveis pelo sabor, textura e demais aspectos sensoriais do produto?

Mais do que apontar respostas gerais para essas perguntas, 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. É essa diferença que proporciona os diversos sabores, cores e texturas, que conferem características marcantes em relação aos produtos tradicionais. 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.

## 6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMBROSINI, Larissa Bueno. **Sistema agroalimentar do Queijo Serrano**: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – RS. 2007. 196f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

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.

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.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Qualidade e boas práticas de fabricação em um contexto de agroindústrias rurais de pequeno porte**. 2007. 111 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

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**. 2003, n. 19, p.1-7.

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.

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

- HARVEY, Mark; WARDE, Alan. Recuperating from BSE: The shifting UK institutional basis for trust in food. **Appetite**, v. 47, p. 187–195, 2006.
- 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.
- McMICHAEL, Philip. The power of food. **Agriculture and Human Values**, Netherlands, n. 17, p. 21-33. 2000.
- 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, 2003.
- 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.
- PLOEG, Jan Douwe van der. O modo de produção camponês revisitado. In: SCHNEIDER, Sergio (org). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2006. p. 13-56.
- 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.
- RAY, C. Culture, intellectual property and territorial rural development. **Sociologia Ruralis**, n. 38, v. 1, p. 3–20, 1998.
- SCHNEIDER, Sergio. Introdução. In: SCHNEIDER, Sergio (org). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2006. p. 07-12.

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/wilkinsontheminglingofmarkets.pdf>>. Acesso em: 02 jul. 2008.