

## COMIDA, VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PATRIMÔNIO CULTURAL: CONFLITOS ENTRE POLÍTICAS PÚBLICAS<sup>1</sup>

ROSÂNGELA PEZZA CINTRÃO

**RESUMO** *Este artigo aponta conflitos entre as políticas de vigilância sanitária e as recentes políticas culturais de reconhecimento e salvaguarda de bens imateriais, que envolvem a comida como uma das referências culturais importantes. Faz uma comparação entre as exigências sanitárias e as tradições de produção, consumo e circulação de alimentos tradicionais processados artesanalmente, tomando como exemplo os queijos minas e a farinha de mandioca. Aponta que essas políticas, de um lado e de outro, surgem como reação às consequências do processo de industrialização em grande escala, mas que a regulação sanitária termina por impor padrões industriais, colocando dificuldades para a salvaguarda das comidas tradicionais processadas artesanalmente.*

**PALAVRAS - CHAVE** *Comida e cultura, patrimônio imaterial, legislação sanitária, queijo artesanal, mandioca.*

**ABSTRACT** *This paper underlines the conflicts between health and sanitation policies and the recent policies to safeguard immaterial cultural heritage promoted by Iphan (National Institute of Historic Heritage). This institute promote the immaterial cultural heritage policies placing food as an important cultural reference. The contradictions between these two policies are observed comparing the sanitation requirements of food production to the traditional production practices and commercialization of artisanal food. The focus is on artisanal cheese and cassava flour cases.*

**KEY WORDS** *Food and Culture, Cultural Heritage, Sanitation policies, Raw Milk Cheese, Cassava.*

<sup>1</sup> Este artigo faz parte de reflexões de trabalho de doutorado em andamento. Foi adaptado de trabalho apresentado no I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, realizado em Aracaju, em maio de 2012, organizado pelo GRUPAM/UFS. Agradeço a Denise Gonçalves os comentários e contribuições à argumentação do texto.

Infelizmente é assim, sim. Civilização brasileira consiste em empecilhar as tradições vivas que possuímos de mais nossas (ANDRADE, 1983 *apud* IPHAN, 2010, p. 11).

Essa frase, inscrita nos diários de viagem de Mário de Andrade, embora se refira à necessidade dos Bumba-meus pagarem por uma licença para dançarem na rua, muito se aplica às relações entre a atual legislação sanitária e as comidas tradicionais. Neste artigo analisaremos como as comidas vêm sendo abordadas em políticas culturais que visam a proteção de bens imateriais e os problemas colocados pelas políticas de vigilância sanitária para salvaguarda e continuidade da produção, comercialização e consumo de alimentos tradicionais, em especial aqueles processados artesanalmente. Tomaremos como exemplos os casos dos queijos artesanais e das farinhas de mandioca.

#### **A COMIDA COMO PARTE DA POLÍTICA DE SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL**

No Brasil, embora desde os debates que levaram à criação do Iphan – Instituto do Patrimônio Histórico Nacional, em 1939, estivessem presentes preocupações com a preservação dos chamados “bens culturais de natureza imaterial”, apenas após a Constituição Federal de 1988, foi atribuída ao poder público a tarefa de promoção e proteção desse patrimônio. Passaram então a ser construídos instrumentos legais e medidas administrativas para o reconhecimento e preservação desses bens. Estes instrumentos se consolidaram em 2000, com o decreto que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, sob responsabilidade daquele Instituto:

Resguardadas as especificidades, o registro equivale ao tombamento: tombam-se edificações, sítios e objetos; registram-se saberes e fazeres, celebrações, formas de expressão e lugares (IPHAN, 2010, p. 22).

As políticas de proteção ao “patrimônio” (e a própria noção de patrimônio público) tiveram origem na França, com a preocupação de salvar obras e monumentos artísticos ameaçados de destruição no contexto da revolução francesa. A ideia de “patrimônio nacional” se difunde no período seguinte, associada à formação dos Estados nacionais, com a identificação de obras consideradas imprescindíveis para a Nação. No início do século XX, num contexto de modernização das cidades, se fortalece a preocupação de preservar objetos e edifícios públicos capazes de referenciar a história, surgindo a noção de Patrimônio Histórico Nacional (ABREU, 2007).

E a ideia de patrimônio “cultural” se fortalece após a Segunda Guerra Mundial, como um caminho para a construção permanente da paz entre os povos e para a luta contra o etnocentrismo, o evolucionismo e critérios únicos de progresso e civilização. A perspectiva antropológica de cultura traz em seu bojo as noções de diversidade, valorização da diferença, contextualização e relativização. A criação da UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, em 1947, visa estimular a formulação de propostas e recomendações para difusão de ideais humanistas e antirracistas (ABREU, 2007).

Ao longo dos anos 1980, cresce um entendimento de que as culturas tradicionais e populares representavam o elo mais frágil face aos processos predatórios de industrialização e urbanização. A Conferência Geral da Unesco de 1989 aprova a “Recomendação para a Salvaguarda das Culturas Tradicionais e Populares”, lançando as bases para várias convenções ao longo dos anos 2000, ratificadas pelo Brasil, como a Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, de 2006<sup>2</sup>, que tem como objeto “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu

<sup>2</sup> Este artigo faz parte de reflexões de trabalho de doutorado em andamento. Foi adaptado de trabalho apresentado no I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, realizado em Aracaju, em maio de 2012, organizado pelo GRUPAM/UFS. Agradeço a Denise Gonçalves os comentários e contribuições à argumentação do texto.

patrimônio cultural.” A partir dos anos 1970, cresce a associação entre defesa da biodiversidade e da diversidade cultural, que se reflete na Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento de 1972 (ALVES, 2010). Todas essas influências podem ser identificadas na definição do IPHAN, que considera “Patrimônio Cultural Imaterial” aquele que é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos, em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história (IPHAN, 2010).

Para a construção da política de patrimônio cultural imaterial foi importante a noção de “referência cultural”, que tem nos “inventários de referências culturais”, nos “registros” e nos “planos de salvaguarda” seus instrumentos principais:

Falar em referências culturais significa dirigir o olhar para representações que configuram uma ‘identidade’ da região para seus habitantes, e que remetem à paisagem, às edificações e objetos, aos ‘fazeres’ e ‘saberes’, às crenças e hábitos (IPHAN, 2010, p. 18).

No Brasil, para efeito de registro, os bens culturais imateriais são enquadrados em quatro categorias diferentes, cada uma correspondente a um livro: Celebrações, Saberes, Formas de Expressão e Lugares (IPHAN, 2010). Observa-se, nos registros realizados pelo Iphan, uma presença importante da comida como uma das referências culturais. De um total de vinte e dois bens culturais registrados até 2010, pelo menos nove envolviam a comida como parte do repertório de conhecimentos tradicionais de grupos sociais, como elemento constitutivo de celebrações, rituais, mercados e feiras ou associada a danças e outras expressões culturais populares (ALVES, 2011).

Os documentos do Iphan assinalam que os chamados bens culturais de natureza imaterial necessitam de políticas específicas porque têm caráter processual e dinâmico e sua continuidade depende “destas manifestações serem reiteradas, transformadas e

atualizadas pelas comunidades que as mantêm e transmitem no tempo” (IPHAN, 2010).

### CONFLITOS ENTRE OS BENS CULTURAIS REGISTRADOS E A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

Entre os inúmeros desafios e questões relacionados com a preservação da diversidade de manifestações culturais associadas à comida, queremos neste artigo destacar um deles, relativo às dificuldades colocadas pela legislação sanitária para a salvaguarda dos produtos alimentares processados artesanalmente. Um exemplo paradigmático refere-se ao “modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre”, cujo registro pelo Iphan foi concluído em 2008, com sua inscrição no “Livro dos Saberes”, sintetizando “um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro” (ALVES, 2011).

Os conflitos entre as políticas de vigilância sanitária e as políticas de salvaguarda do patrimônio cultural se evidenciam de maneira simbólica no cartaz do filme “O mineiro e o queijo”<sup>3</sup>, no qual aparecem desenhadas algumas mãos levantadas para o céu, se destacando de uma cidade e tentando alcançar, numa noite azul escura, um queijo minas, que faz lembrar uma lua amarela, brilhante e inacessível. Este queijo, sem embalagem nem rótulo, está estampado com um carimbo vermelho de “Patrimônio Proibido”. A figura é acompanhada da frase: “Patrimônio cultural do Brasil, o queijo minas artesanal é proibido de circular fora de Minas”.

<sup>3</sup> Esse documentário, que se autointitula “político e poético”, foi dirigido por Helveio Ratto e exibido nos cinemas nacionais no segundo semestre de 2011. Foi objeto de análise por Sgarbi et al. (2012).

Imagem 1



Um dos cerne dos conflitos apresentados no documentário envolve a exigência, pela legislação sanitária, de que o leite seja pasteurizado ou o queijo submetido a uma cura superior a 60 dias. No entanto, os queijos artesanais brasileiros (assim como em outros países) são feitos tradicionalmente com leite cru (sem pasteurizar)<sup>4</sup>. E em Minas Gerais, são consumidos frescos ou “meia-cura”, em geral com 5 a 15 dias de maturação. Assim, tanto a pasteurização quanto a cura por 60 dias alteram características de textura e sabor do queijo, sendo percebidas por produtores e consumidores como uma descaracterização dos queijos. As duas exigências estão incluídas no RIISPOA Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal, voltado para a inspeção de produtos industriais e que regula também os queijos artesanais (CRUZ e MENASCHE, 2011, 2014).

<sup>4</sup> Embora o modo de fazer os queijos artesanais apenas em três regiões de Minas tenha sido registrado pelo Iphan, há indícios de queijos artesanais como parte de referências culturais de comida, com problemas bastante semelhantes, em outras partes do estado e em outras regiões do Brasil. Ver, por exemplo, estudos referentes ao queijo serrano, no Sul do país (CUZ e MENASCHE, 2011; SGARBI et al., 2012), aos queijos coloniais no Oeste de Santa Catarina (DORIGON, 2010), aos queijos de coalho do Nordeste (MENEZES, 2012).

O reconhecimento dos queijos minas artesanais como um “bem cultural de natureza imaterial”, se deu primeiramente em 2002, com o registro do modo de fazer o Queijo do Serro pelo IEPHA/MG – Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais. Depoimentos de pessoas da região do Serro remetem a crises provocadas por repressões da fiscalização sanitária à comercialização dos queijos, que teriam desencadeado uma mobilização social pelo temor do “desaparecimento daquela referência secular de identidade [o queijo artesanal]” frente a uma “ação perversa da tecnologia e da pressão dos interesses econômicos”. A busca do registro dos queijos como patrimônio cultural partiu da percepção de que, na discussão sobre a regulação sanitária, eram insuficientes os argumentos que ressaltavam tanto a inexistência de evidências de problemas de saúde pública quanto a importância social e econômica dos queijos naquela região (PIRES, 2013, p. 170).

(...) apesar de várias gerações terem vivido sadiamente saboreando o ‘queijo feito a partir do leite cru’ em Minas Gerais e no mundo, nosso bem cultural sofria ameaças sob alegações de uma pressuposta precariedade de suas condições sanitárias de produção. E percebi que diversos argumentos mais obedeciam a uma mentalidade que privilegia a fabricação de qualquer produto em forma seriada e industrial, do que a realidades objetivas (...) (PIRES, 2014).

O reconhecimento público do valor cultural dos queijos minas contribuiu para a aprovação de uma legislação sanitária estadual específica para os queijos artesanais, buscando conciliar “qualidade sanitária do queijo e preservação de sua tradição” (MENESES, 2006). A Lei estadual 14.185, de 2002, foi a primeira no Brasil a permitir a elaboração do queijo a partir de leite não pasteurizado e com um prazo de maturação inferior a 60 dias (MENESES, 2006; RESENDE, 2010; CRUZ, 2010). No entanto, por incompatibilidades com a legislação federal, mais de dez anos

<sup>5</sup> Em 7 de agosto de 2013, o Ministério da agricultura lançou a Instrução Normativa Nº 30 tendo em vista resolver esta questão, mas artigos em sites que defendem os queijos mineiros explicam as mudanças e consideram que os problemas permanecem. Ver <<http://www.sertaobras.org.br/queijo-2/reflexoes-sobre-a-instrucao-normativa-no-30-de-2013/>> e <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artisanais/675-instrucao-normativa-n-30-2013-do-mapa-a-ilegalidade-continua>>. Acesso em: abr/2014

depois ainda havia fortes empecilhos para a comercialização legal dos queijos fora de Minas Gerais<sup>5</sup>. Daí a questão, colocada no cartaz do filme “O mineiro e o queijo”: “o que é bom para os mineiros não é bom para o Brasil?”. A referência a “patrimônio proibido” indica a importância simbólica da política de patrimônio cultural nas disputas em torno da legalização sanitária dos queijos.

Mas as contradições entre as exigências sanitárias e as referências culturais ultrapassam, em muito, a exigência de pasteurização e tempo de cura. As normas e regulamentos da legislação sanitária dispõem, com grande quantidade de detalhes, sobre todas as etapas de produção e comercialização, desde a criação dos animais (tratamentos e procedimentos na ordenha, por exemplo) até a forma como os produtos devem ser vendidos ao consumidor final (embalagens, rotulagem e armazenamento). E em vários aspectos entram em choque com as formas de fazer tradicionais e com as referências culturais. Os conflitos colocados no âmbito da comercialização são bem ilustrados por notícia, veiculada num jornal local, sobre uma grande ação fiscalizatória realizada por agentes da Vigilância Sanitária e do PROCON Estadual, em 2011, no Mercado Municipal de Uberaba:

Todos os queijos que eram comercializados em bancas e ficavam fora de ambientes refrigerados foram recolhidos (...). De acordo com as normas estabelecidas (...), o queijo artesanal deve estar embalado a vácuo, com as informações nutricionais e de validade, além de selo de inspeção (...). Os comerciantes ficaram revoltados com a apreensão dos produtos. (...) já fizemos os testes, o queijo mineiro se ele for para a geladeira, muda o sabor, e os consumidores não gostam. Não adianta, a teoria não condiz com a prática<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> Fiscalização apreende queijos artesanais no Mercado Municipal. Jornal da Manhã, Uberaba, 23/02/2011. Disponível em: <<http://www.jmonline.com.br/novo/?noticias,2,CIDADE,41732>>. Acesso em: jul/2011.

Os queijos minas são tradicionalmente vendidos sem embalagem e tanto o uso do plástico quanto a refrigeração modificam as características de textura e sabor culturalmente associadas a ele. Essa questão também é mencionada no filme “O

Mineiro e o queijo”, na fala de um produtor de queijo Canastra, que observa que “a casca é a embalagem do queijo” (SGARBI et al, 2012). E os atravessadores e comerciantes mineiros tradicionais (assim como os consumidores), em especial nas feiras e mercados, têm todo um conhecimento tácito construído para a comercialização dos queijos sem embalagens.

Também as exigências da legislação sanitária em relação às edificações são frequentemente mencionadas como problemas pelos produtores, como por exemplo: a exigência de pés-direitos mínimos, de cômodos e divisões diferentes daqueles das construções tradicionais, de revestimentos de azulejos ou tintas especiais, de forros sintéticos (ou pintados), de pisos com revestimentos específicos, de bancadas e pias de aço inox, entre outras. Além de implicarem em custos muitas vezes incompatíveis com o volume produzido e os preços recebidos pelos queijos<sup>7</sup>, mexem com o modo de fazer<sup>8</sup> e, em vários casos, alteram as características dos queijos, por modificarem as condições de ventilação, umidade, temperatura e isolamento térmico do ambiente. Depoimento de um produtor de queijo do Serro, em reunião realizada pelo Iphan em Brasília, em 2012, é ilustrativo dessa questão:

(...) quando a legislação [voltada para os queijos artesanais] saiu eu fiquei entre a cruz e a espada, porque o técnico chegou lá e falou assim: “Olha, está faltando duas coisas só para você fazer: tirar a sua banca de madeira e trocar seu forro por PVC.” (...) E eu fui e falei assim: eu vou esperar então. (...) E fiquei esperando. Mas aí foi uma tristeza, o dia que eu tirei essa banca... Foi a última coisa que eu fiz, tirei a banca de madeira. (...) Então isso aí, para mim, eu estou falando, não é questão científica, quem sou eu, quem dera eu pudesse falar dessas coisas. Mas é o seguinte, é com a prática de lá é que eu vi, que o dia que eu mudei o forro – o forro de madeira, aquele forro de tábua pesada – para PVC e troquei a banca, o quarto de queijo virou uma estufa. A hora que a temperatura muda o choque térmico é certo (...).

<sup>7</sup> Em 2011, depoimentos de técnicos e produtores da região estimavam um investimento entre quinze e trinta mil reais para a construção de uma casa de queijo nos moldes da legislação. Grande parte dos produtores produzia em torno de dez ou vinte queijos por dia, vendidos a preços entre R\$ 7,00 e R\$ 9,00.

<sup>8</sup> Implicam em mudanças nas distâncias e na forma de circulação entre locais de ordenha, elaboração e armazenamento, que em alguns casos tornam o trabalho mais penoso. Parece haver bastante diferença, entre os fiscais, nas posturas frente às realidades específicas dos produtores artesanais e na interpretação da infinidade de normas sanitárias colocadas para as edificações.

No que se refere especificamente à bancada em que o queijo é elaborado, a superioridade ou não da madeira em relação a outros materiais, é uma grande polêmica, no Brasil e em outros países, tanto internamente ao campo científico quanto entre os produtores. Em várias regiões de Minas já está bastante difundida a bancada de ardósia, mais barata e aceita pelos fiscais da vigilância sanitária estadual. Mas existem em Minas Gerais produtores tradicionais (principalmente na região do Serro) que ainda mantêm a bancada de madeira, que gostariam de continuar com ela, e que têm sido obrigados a substituí-la, da mesma forma que vêm sendo obrigados a fazer outras alterações que, por diferentes razões, consideram desnecessárias ou negativas<sup>9</sup>.

<sup>9</sup> O desejo de manutenção de instalações e equipamentos de madeira é citado por Pires (2013) e aparece também entre produtores de queijos Serranos, no Rio Grande do Sul (CRUZ, 2012).

Mesmo tendo sido elaborada com a intenção de preservar o “modo de fazer” dos produtores, a legislação sanitária estadual de Minas Gerais voltada para os queijos artesanais mantém como referência principal a legislação federal (o já citado RIISPOA) e estabelece um conjunto de exigências que entram em choque com a realidade<sup>10</sup>, com o “saber-fazer” e com as referências culturais das famílias que produzem os queijos artesanais – em alguns casos há várias gerações. É significativo que mais de dez anos após a criação da lei estadual, menos de cinco por cento dos produtores tradicionais tenham se adequadado aos critérios legais<sup>11</sup>. Esse fato pode sinalizar não apenas para questões econômicas, mas para uma resistência cultural a intervenções externas e uma preferência por seguir vivendo e trabalhando como sempre fizeram (SGARBI et al., 2012).

<sup>10</sup> Por exemplo, a Lei Estadual nº 14.185 mantém a exigência (do RIISPOA) de construção de banheiro com chuveiro na casa de queijos, mesmo nos casos em que elasituasse a poucos metros da residência e há somente membros da família trabalhando ali.

<sup>11</sup> A Emater-MG estimou, em 2002, em torno de trinta mil o número de famílias produtoras de queijos artesanais em Minas Gerais. Em 2012, havia em torno de trezentos produtores que haviam conseguido o selo de inspeção estadual.

## AS POLÍTICAS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA VOLTADAS PARA OS ALIMENTOS

No Brasil, o objetivo da vigilância sanitária foi definido em 1990 como sendo “eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de

serviços de interesse da saúde (...)”<sup>12</sup>. O atual Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, estruturado após a Constituição de 1988, envolve diferentes setores e níveis de governo, e abrange a regulação de um amplo leque de produtos e serviços, considerados como de “interesse à saúde”<sup>13</sup>, agrupados por grandes ramos, sendo um deles o dos “alimentos”<sup>14</sup>.

A regulação sanitária dos alimentos está dividida, no âmbito federal, entre o Ministério da Saúde (através da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e o MAPA (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento), este último responsável por regulamentação, registro e inspeção dos setores de produção de produtos de origem animal e de bebidas de origem vegetal<sup>15</sup>.

Embora ações voltadas para o controle dos alimentos e dos remédios remontem aos primórdios das sociedades antigas, a estruturação da atual vigilância sanitária se deu concomitantemente com surgimento da ciência moderna, nos séculos XVII e XVIII, tendo em vista controlar problemas decorrentes da crescente aglomeração urbana, como epidemias, abastecimento de água e saneamento. No início do século XIX, as descobertas bacteriológicas e o surgimento de novos campos de estudo (como a estatística e a epidemiologia), começaram a dar suporte a leis voltadas para higiene da habitação, do ambiente, do vestuário, dos alimentos e das bebidas (LUCCHESI, 2001). Talvez seja possível situar a constituição das normas e percepções a respeito da vigilância sanitária como um dos componentes do “processo civilizador”, analisado por Elias, que envolve mudanças nos padrões de comportamento humano, rumo a uma “civilização” gradual, alterando os padrões do que a sociedade “exige e proíbe”, tendo os “medos sociogênicos” como um dos motores (ELIAS, 1990).

Paralelamente às descobertas das causas e de formas de intervenção nas epidemias, o avanço da ciência e da tecnologia impulsionava a industrialização e a produção, em grande escala, de um amplo leque de produtos e serviços. O desenvolvimento

<sup>12</sup> Lei federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.

<sup>13</sup> Os outros ramos são: medicamentos; produtos biológicos (como vacinas e derivados de sangue); produtos médicos, odontológicos, hospitalares e laboratoriais; saneantes e desinfetantes dos produtos de higiene pessoal, perfumes e cosméticos; controle sanitário dos portos, aeroportos e estações de fronteiras; serviços de interesse à saúde.

<sup>14</sup> Note-se que o uso de diferentes nomenclaturas pelas duas políticas (vigilância sanitária e patrimônio cultural) para tratar dos mesmos produtos – “comida” e “alimento”, respectivamente – refletem origens e concepções distintas. Por exemplo, Alves e Fonseca observam que a política de patrimonialização não envolve “pratos típicos” apresentados como bens isolados e quase “auto-suficientes”: a “comida” precisa estar necessariamente compreendida no âmbito das relações de sociabilidade e em práticas de comensalidade que se expressem como identidade cultural coletiva (ALVES, 2011; FONSECA, 2010).

<sup>15</sup> A ANVISA é responsável, entre outros, pela normatização e fiscalização de embalagens, dos aditivos alimentares, contaminantes e resíduos, propaganda, etc., bem como de toda a parte de comercialização dos alimentos, que inclui mercados e lanchonetes, restaurantes, comida de rua, etc.

tecnológico e a transformação da ciência em força produtiva geraram poderosos interesses econômicos, que buscam incessantemente a elevação da produtividade e a expansão dos campos de produção, a partir de um novo princípio ordenador das relações do homem com a natureza e dele consigo próprio (LUCCHESE, 2001).

No século XX, começam a surgir inúmeros casos de prejuízos à saúde coletiva, relacionados ao consumo de produtos e serviços industrializados. Foram sendo identificadas novas fontes de risco, progressivamente tornadas objetos de regulamentação e controle sanitário. Alguns casos graves de fraudes e prejuízos à saúde coletiva tiveram importância na conformação da atual vigilância sanitária, como o Elixir de Sulfanilamida, em 1937, que matou mais de uma centena de pessoas em poucos dias nos Estados Unidos, e as vítimas da talidomida, na Europa, no final dos anos cinquenta. O progresso tecnológico passou a colocar a necessidade de uma vigilância cada vez maior, tanto por produzir resultados mais potentes (e muitas vezes desconhecidos em toda a sua amplitude) quanto por viabilizar maiores escalas, potencializando os riscos (LUCCHESE, 2001).

Assim, embora a regulamentação sanitária tenha origens remotas, a vigilância sanitária poder ser considerada filha da revolução industrial, correspondendo a uma área da saúde pública que trata das ameaças à saúde resultantes do modo de vida contemporâneo, do uso e consumo de novos materiais, novos produtos, novas tecnologias, novas necessidades, em suma, de hábitos e de formas complexas do modo de vida, consequência do desenvolvimento industrial e do processo civilizatório contemporâneo (LUCCHESE, 2001, p. 25).

A partir da segunda metade do século XX começam a surgir estudos técnicos sobre os riscos, em diferentes áreas de conhecimento – toxicologia, epidemiologia, biomedicina, economia, engenharia – que se proliferam com a ampliação

do acesso a pacotes estatísticos e à tecnologia computacional. A divulgação pela mídia de notícias e resultados de pesquisas sobre riscos passa a influir na comercialização de produtos de proteção ou prevenção aos riscos. Cria-se uma “indústria” de determinação e avaliação de riscos, em alguns casos vinculada à produção científica, contribuindo para construir um “espírito de risco” (CASTIEL et al., 2010).

Doenças envolvendo alimentos geraram temores de epidemias e abalaram o comércio internacional, como os casos da “vaca louca” (no Reino Unido, em 1985), das gripes aviária e suína, e a recente contaminação de vegetais por uma cepa incomum da bactéria *Escherichia coli* (em 2011, na Europa). Noticiados pela mídia mundial, geraram graves prejuízos econômicos e levaram a um crescimento da importância da vigilância sanitária no âmbito do mercado internacional. Aumenta a ansiedade dos consumidores em relação à contaminação de alimentos. Garantir a “inocuidade dos alimentos” passa a ser uma meta importante. Tendo como objetivo reduzir os riscos e garantir a segurança dos consumidores, a normatização passa a seguir um entendimento de que, para assegurar a qualidade sanitária, as estruturas, equipamentos, utensílios e formas de processamento devem ser, cada vez mais, automatizadas e voltadas prioritariamente para permitir uma fácil higienização e dificultar ou impedir contaminações em processamentos de grande escala (CRUZ, 2010).

O progressivo desenvolvimento da ciência e da tecnologia traz novas questões (como os organismos geneticamente modificados), demandando novas formas de regulação e de controle para a proteção da saúde e da vida. Ao mesmo tempo, num contexto de liberalização, com intensificação do comércio internacional e eliminação de barreiras alfandegárias, a regulamentação sanitária passa a ser percebida como uma possível barreira à livre circulação de mercadorias. Para a arbitragem de controvérsias no comércio mundial, ganham importância foros

<sup>16</sup> O Codex Alimentarius é um programa conjunto da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), criado em 1963, para elaborar e coordenar normas alimentares no plano internacional, baseadas em princípios científicos. Tem como objetivo “proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio internacional de alimentos”. A partir de 1995, o Codex Alimentarius passa a ser citado, pela Organização Mundial de Comércio (OMC), como ponto de referência (em termos de normas, regras e diretrizes) na elaboração de normas alimentares no comércio mundial de alimentos e torna-se referência para as agências nacionais de controle (ORTEGA e BORGES, 2012).

e processos de regulamentação internacionais, como o Codex Alimentarius<sup>16</sup>. Assim, as decisões de avaliação e gerenciamento do risco sanitário se deslocam para espaços internacionais, com reflexos no plano da soberania e da democracia dos Estados, em particular, nos países periféricos ou em desenvolvimento (LUCCHESE, 2001).

### INDUSTRIALIZAÇÃO, PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

O avanço da industrialização dos alimentos desloca um processamento que se dava no ambiente doméstico, para produção e distribuição cada vez mais centralizadas e realizadas através de cadeias longas (CRUZ, 2012). A alimentação se homogeniza progressivamente como consequência da transição de ecossistemas diversificados para outros hiperespecializados, integrados a sistemas de produção agroalimentar em escala internacional. O aumento da produção e da oferta mundial de alimentos (em termos de quantidade e diversidade) é concomitante ao desaparecimento de numerosas variedades de vegetais e animais que estavam na base de dietas locais. O alimento se desconecta progressivamente de seu enraizamento geográfico. No final do século XX, boa parte da alimentação dos diversos países do mundo já provinha de um sistema de produção e de distribuição em escala mundial, dominado por empresas transnacionais (CONTRERAS e GRACIA, 2011). As transformações nas dietas assumem escala global e, em meio à abundância de oferta de alimentos, permanecem problemas de fome e desnutrição. E surgem problemas de saúde relacionados com as novas dietas, como obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares (CRUZ, 2012).

As regulamentações sobre a higiene e as políticas de qualidade adotadas tendo em vista atender padrões de qualidade, higiene e conservação exigidos pela indústria global, passam a ser

um elemento a mais na pressão para um processo de crescente padronização alimentar (CONTRERAS e GRACIA, 2011). As regras da vigilância sanitária vão progressiva e lentamente se impondo à produção artesanal de alimentos, através de diversos processos, que incluem – mas não se restringem a – o poder de polícia em fiscalizações e apreensões de comidas e objetos, bem como o fechamento de estabelecimentos de produção e comercialização. Contudo, trata-se de um processo dinâmico, que engendra resistências e ressignificações. A partir dos anos 1980, começam a surgir fortes críticas às consequências sociais, econômicas e ambientais do modelo de modernização da agricultura denominado “revolução verde”. E surge um sentimento de “risco de perda” da diversidade alimentar, que se traduz na busca de valorização e salvaguarda de comidas tidas como mais tradicionais e naturais (CONTRERAS e GRACIA, 2011; CUNHA, 2012). Esse processo também não escapa de interesses econômicos e industriais e de mercados de consumo culturais globais, sendo apropriado, por exemplo, pela indústria do turismo, através da gastronomia (GIMENEZ, 2012), e pela indústria cultural (ALVES, 2010).

Assim, no início do século XXI, temos dois movimentos que se contrapõem. Por um lado, um aprofundamento dos controles sanitários voltados para cadeias longas de distribuição, que induzem a uma padronização e repercutem numa maior pressão fiscalizatória sobre alimentos processados artesanalmente. Por outro lado, fortalecem-se movimentos contra-hegemônicos que buscam a preservação da diversidade, da produção local, das tradições alimentares.

O Brasil não escapa desses processos. As grandes emigrações da zona rural para centros urbanos em meados do século XX, num contexto de crescente industrialização do país, levaram a um aumento da importância do consumo de alimentos industrializados e distribuídos por grandes supermercados, em especial nos centros urbanos maiores. No entanto, permanecem

<sup>17</sup> Por essa razão, preferimos chamar esses setores de “produção artesanal de alimentos tradicionais”, embora as fronteiras que separam o “artesanal” do “industrial” nem sempre sejam nítidas, dado que a dinâmica da produção leva à incorporação, pelos produtores artesanais, de equipamentos, materiais, processos e ingredientes desenvolvidos a partir de processos industriais.

disseminados pelo interior do país produtos processados artesanalmente, oriundos do que Ribeiro et al. (2011) chamam de “indústrias domésticas, também conhecidas por agroindústrias rurais, pequenas indústrias familiares rurais, agroindústrias familiares”. No entanto, esses autores observam que, apesar da denominação, elas não abarcam processos propriamente industriais<sup>17</sup>: se ancoram em “conhecimentos materiais enciclopédicos e tradicionais sobre produtos e processos específicos”, passados de um agricultor para outro, mas sempre enriquecidos, renovados e adaptados. São, em geral, associados a um paladar requintado (de produtores e consumidores) que assume características específicas e marcantes em cada lugar. Além de importante na geração de renda das populações rurais, a produção artesanal de alimentos contribui para o fortalecimento de laços culturais e de pertencimento ao território. Demarca gostos e identidades culturais, está ligada com hábitos alimentares, preceitos de saúde e culturas locais. Esse conjunto de características muitas vezes serve como proteção contra a concorrência de produtos similares processados industrialmente (RIBEIRO et al., 2011). Os queijos artesanais são um exemplo desse tipo de produto, mas poderiam ser citados também derivados de cana-de-açúcar (melados e rapaduras), farinhas e doces de diferentes tipos, muitas vezes associados a receitas e cardápios das culinárias tradicionais, presentes tanto no dia-a-dia quanto em momentos festivos e datas especiais.

É uma produção em geral comercializada em âmbito local e microrregional, mas diversos fatores da sociedade contemporânea a têm levado também para distâncias maiores, seja em mercados populares (muitas vezes acompanhando processos migratórios)<sup>18</sup>, seja em novos mercados que surgem a partir de movimentos de valorização desses produtos. Com o crescimento e o aperfeiçoamento dos sistemas fiscalizatórios, essa produção é crescentemente tratada como “ilegal”, vivendo sob ameaça de apreensões e multas. Os queijos artesanais não são os

<sup>18</sup> Menezes (2012) analisa esses processos no caso do queijo de coalho, em Sergipe.

únicos a sofrer com esse processo. Mesmo produtos tradicionais que reconhecidamente oferecem poucos riscos à saúde, como os derivados da mandioca, embora menos perseguidos pela fiscalização sanitária, têm várias de suas referências culturais ameaçadas.

### A VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AS REFERÊNCIAS CULTURAIS ASSOCIADAS À MANDIOCA

Desde a implementação das políticas de registro de bens culturais, a mandioca e seus derivados foram identificados como emblemáticos da pluralidade cultural brasileira e parte de “sistemas culinários que produzem e reforçam identidades culturais”. O Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, vinculado ao Iphan, realizou um inventário sobre “os diferentes modos de fazer relacionados aos sistemas culinários a partir dos elementos mandioca e feijão”, no qual a farinha de mandioca aparece com destaque (PINTO, 2005)<sup>19</sup>.

Embora não tenham sido diretamente objetos de patrimonialização, a mandioca e seus derivados estão presentes em vários dos bens registrados pelo IPHAN. Por exemplo, no livro das Celebrações, estão presentes nas “farofadas” da Festa do Divino de Pirenópolis e no pato no tucupi e na maniçoba do Almoço do Círio de Nazaré. No Ritual Yaokwa (do povo indígena Enawene Nawe), a colheita da mandioca marca o início do ciclo de rituais e seus derivados estão presentes nos banquetes festivos. No Livro dos Saberes, a mandioca aparece como elemento central e estruturante do “Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro”, que abrange “um conjunto de conhecimentos, tecnologias, instrumentos e artefatos implicados no cultivo, transformação e consumo de alimentos” (ALVES, 2011)<sup>20</sup>. No livro dos Lugares, destinado a “mercados, feiras, praças e santuários, onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas”, a venda de gomas e farinhas de mandioca é parte da Feira de Caruaru,

<sup>19</sup> O objetivo era testar e aperfeiçoar a metodologia do “Inventário Nacional de Referências Culturais” e instruir possíveis registros através de pesquisas envolvendo bens que expressassem “a unidade e diversidade cultural do Brasil”. Além da mandioca e feijão, foram pesquisadas celebrações relacionadas ao complexo cultural do boi e a musicalidade das violas e percussões (ABREU, 2007; PINTO, 2005).

<sup>20</sup> O registro do “sistema” envolve desde o patrimônio biológico (uma grande multiplicidade de variedades de mandioca e de plantas cultivadas) até o sistema alimentar, com grande diversidade de preparações que têm na mandioca sua principal base. A noção de “sistema” envolve as formas e significado dos cultivos, o processamento (com o uso de artefatos de cestaria) e a culinária, ampliando o entendimento e abordagem dos saberes e fazeres implicados em processos de produção de alimentos, abrindo novas perspectivas para o reconhecimento de saberes como patrimônio (FONSECA, 2010; ALVES, 2011; CUNHA, 2012).

em Pernambuco. E é também importante em outras feiras e mercados apontados como possíveis objetos de registro, como o Mercado Ver-o-Peso, em Belém do Pará (ALVES, 2011).

Também no caso dos derivados de mandioca, as normas sanitárias entram em choque com importantes referências culturais. Um exemplo é a exigência legal de que os utensílios e as superfícies nos quais são manipulados e servidos os alimentos devem ser “lisos e não porosos”, para facilitar a “higienização” (muitas vezes entendida como “esterilização”). Essa norma está presente tanto nas “Boas Práticas de Fabricação” para estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos (da ANVISA e do MAPA), quanto nas “Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos”, da ANVISA. E pode levar à interdição, pela fiscalização sanitária, de um vasto conjunto de equipamentos, utensílios e embalagens construídos com materiais disponíveis nas regiões, incluindo a madeira (já citada no caso dos queijos) e “objetos artesanais usados na fabricação da farinha (tipitis, peneiras, paneiros, etc.), confeccionados com fibras da flora local” e considerados como parte da “totalidade articulada de práticas e saberes” envolvidas nos sistemas culinários da mandioca (PINTO, 2005, p. 285).

No caso da mandioca, ainda mais do que no dos queijos artesanais, as instalações tradicionais – as “casas de farinha” – fogem completamente às exigências da legislação sanitária:

As casas de farinha [ou retiros, como são chamadas no Pará] são muito simples. São pequenas construções de forma retangular, cobertas com telhado de palha trançada, sustentado por estacas de madeira, abertas de todos os lados [sem paredes] e com chão de terra batida. Os equipamentos, muito rústicos, são praticamente os mesmos utilizados pelas comunidades indígenas antes da chegada dos colonizadores (PINTO, 2005, p. 292).

O inventário registra, no caso do Pará,

o contraste profundo entre a simplicidade dos retiros e a sofisticação das farinhas, no que diz respeito à variedade de tipos, à diversidade de sabores e aos saberes e habilidades exigidos para uma produção de qualidade<sup>21</sup>.

Note-se que a referência cultural de “qualidade”, nesse caso, é diferente da “qualidade sanitária” tal qual definida pela legislação<sup>22</sup>. Embora a legislação sanitária considere a farinha de mandioca como um produto de baixo risco, para o qual não é necessário registro, ela exige a legalização da “fábrica”, o que implica numa “adequação” das casas de farinha, levando à sua completa desconfiguração e interferindo em diversos elementos culturais relacionados “ao universo da mandioca”.

Assim como nos queijos, percebem-se interferências das normas sanitárias nas formas de comercialização das farinhas em feiras e mercados tradicionais. Por exemplo, no inventário de referências culturais da farinha de mandioca, é mencionado o fato de que no Mercado do Ver-o-Peso, em Belém do Pará, os consumidores valorizavam conversar com os comerciantes e experimentar uma ampla variedade de texturas, cheiros, cores e sabores das farinhas de mandioca<sup>23</sup>:

O paraense tem o hábito de pegar um pouquinho de farinha e jogar na boca... isso aí é hábito do paraense (...) aqui nós temos assim, esse tipo um privilégio, de você chegar e provar uma qualidade de farinha boa ([comerciante do Ver o Peso] PINTO, 2005, p. 296).

Assim, pegando dos sacos e provando, os consumidores podem verificar se as farinhas estão frescas e bem torradas e escolher as que mais lhes agradam.

Nos mercados da Bahia, quando foi feito o inventário, a farinha também era vendida exposta em sacos abertos, mas alguns vendedores os estavam cobrindo com um plástico transparente

<sup>21</sup> Essa autora também faz referência ao manejo da diversidade biológica das variedades de mandioca cultivadas como um dos saberes envolvidos na produção da farinha, elemento bastante destacado no registro dos Sistemas Agrícolas do Alto Rio Negro.

<sup>22</sup> Cruz (2009, 2010, 2012) trabalha essa relação. Essa autora observa que mesmo no que se refere à higiene, as referências culturais são diferentes do que preconiza a legislação. Analisando o caso dos queijos artesanais nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, ela observa a existência do termo capricho, categoria nativa que expressa tanto as práticas de higiene adotadas quanto o cuidado, carinho e paciência que permitem fazer um “bom queijo”. Observa que embora não atendam às exigências sanitárias, os produtores têm critérios próprios de higiene e segurança, definidos e compartilhados localmente. Ribeiro et al. (2011) mencionam a referência ao termo capricho também no Vale do Jequitinhonha, em Minas Gerais.

<sup>23</sup> Cada farinha é voltada para um diferente gosto ou uso, como por exemplo, fina, grossa, seca, “biscoito”, farinha para farofa, para festas, suruí (usada para fazer o caruru), carimã (branquinha e fininha, para fazer mingau), etc. (PINTO, 2005).

<sup>24</sup> Essa orientação foi dada por técnicos da Embrapa – Empresa de Pesquisa Agropecuária – e a autora não menciona se foi acatada espontaneamente ou se houve ações da fiscalização sanitária impondo a sua implementação.

e servindo a farinha na mão dos fregueses com uma vasilha, para evitar que pusessem a mão na farinha. Isso se deu por uma orientação técnica que expressa uma preocupação com a higiene, externa aos hábitos dos vendedores e consumidores<sup>24</sup>. E nos mercados do Paraná e Santa Catarina, as farinhas de mandioca eram vendidas empacotadas em sacos plásticos, com marcas e rótulos (PINTO, 2005).

Essas diferenças foram atribuídas por Pinto (2005) ao fato de as farinhas do Sul apresentarem menor diversidade. No entanto, nos parece que nos estados do Sul do país, mais “desenvolvidos” (e, portanto, mais “civilizados”), provavelmente já tenha havido mais influência e pressão das normas sanitárias. Embora pareçam detalhes, o conjunto de exigências colocado pelas normas, além de excluir do mercado aqueles produtores que não se adequam, termina por interferir num conjunto de referências culturais associadas aos mercados e feiras, consideradas “importantes espaços de sociabilidade e de trocas afetivas, expressando hábitos culturais característicos de cada região” (PINTO, 2005).

Mesmo na região norte, a influência dos parâmetros sanitários se expressa no depoimento de um professor do Pará, que observa que:

[para o povo do Pará] certos alimentos parecem imunes à poeira e a qualquer tipo de contaminação. (...) a farinha, você vai ver os sacos na feira, colocados ali, e as pessoas metem a mão e provam, para testar o gosto. (...) parece que são imunes a qualquer coisa (PINTO, 2005).

Percebe-se nessa fala uma preocupação com a contaminação e certo estranhamento a uma realidade apontada como problemática pelos padrões de higiene que guiam a legislação sanitária, mas que não apresenta problemas: “parece que as pessoas são imunes”.

Enquanto a regulação sanitária carrega uma percepção da existência de um amplo conjunto de riscos higiênico-sanitários

associados à produção e à comercialização de produtos artesanais tradicionais, as populações locais, que os consomem, às vezes, há séculos, se baseiam em diferentes referências culturais. Essa questão aparece exemplificada em depoimento bem humorado de um produtor no filme “O Mineiro e o queijo”, citado por Sgarbi et al (2012):

O tanto de queijo que o povo come, se isso fizesse mal, nós teríamos uma epidemia de queijo!

Castiel et al. (2010) observam que discursos populares desse tipo, que recusam os pressupostos da probabilidade recorrendo a exemplos da vida pessoal que contradizem as informações técnicas, podem apontar uma espécie de resistência à “ideologia do risco”, problematizando discursos científicos dominantes de prevenção e promoção da saúde, que terminam por criar uma atmosfera de medo e de aversão obsessiva a todos os riscos que se corre ao longo da vida. Observam que as probabilidades e avaliações de risco têm sempre “imponderabilidades incontrolláveis” e a percepção de risco é uma construção social, que envolve fatores subjetivos, éticos, morais e culturais que interferem nas opções dos indivíduos (CASTIEL et al, 2010)<sup>25</sup>.

Para além de uma resistência à “ideologia do risco”, é possível que os riscos envolvendo comidas tradicionais e mercados locais ou regionais sejam de fato diferentes daqueles envolvendo produtos produzidos em escala industrial e comercializados em mercados globais.

#### **A TÍTULO DE CONCLUSÃO – ENTENTENDO OS CONFLITOS E AS CONTRADIÇÕES**

Este artigo apontou conflitos que opõem as políticas de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial e políticas de vigilância sanitária com relação aos alimentos tradicionais

<sup>25</sup> O próprio conceito de risco precisa ser problematizado. A palavra risco nem sempre foi associada a desenlaces negativos: no século passado, se relacionava a ganhos e perdas em jogos ditos de azar. Também a ideia de probabilidade pode ser lida de dois modos: um subjetivo e vago, como uma “incerteza que não se consegue medir”, e outro objetivo e racional, como passível de ser medido por técnicas probabilísticas (CASTIEL et al, 2010, p. 15).

processados artesanalmente, tomando como exemplo os queijos artesanais e as farinhas de mandioca, que fazem parte das referências culturais de bens imateriais registrados pelo Iphan.

Embora nos queijos a reação de produtores e consumidores tenha sido mais direta, levando a resistências mais fortes que desencadearam o processo de patrimonialização, menos evidentes no caso da mandioca, em ambos os casos as políticas de vigilância sanitária trazem imposições que interferem nas referências culturais e jogam na ilegalidade produtores e mercados mais tradicionais, ameaçando sua sobrevivência. E as políticas de patrimônio cultural se colocam como uma possibilidade de contraponto por setores que buscam a preservação dessas tradições.

Seguindo pistas apontadas por Romano (2009) para uma análise mais geral da “política nas políticas”, é possível perceber que essas duas políticas públicas (patrimônio cultural imaterial e vigilância sanitária) envolvem preocupações, ações ou propostas que visam regular os diversos problemas e contradições que afrontam as sociedades contemporâneas, engendrando um processo conflituoso de alocação de recursos e oportunidades entre diferentes grupos sociais, com diferentes interesses e preferências em disputa. Percebe-se que as duas políticas apresentam oportunidades e limites diferenciados, no que diz respeito aos diversos atores da sociedade civil e ao mercado. São resultado de decisões tomadas em momentos e marcos institucionais específicos, em função de conflitos anteriores, desenvolvidos inclusive em torno das próprias políticas públicas. Implicam em opções feitas por governos, enraizadas em valores, paradigmas e ideias que não são necessariamente produto de alguma esfera ou lógica particular.

Polanyi (2000) observa uma tendência intrínseca dos mercados capitalistas à concentração de riqueza e de poder que pode levar à desagregação social, podendo desencadear reações da sociedade em busca de proteção. O breve levantamento

histórico das duas políticas não permite analisar com detalhes os grupos sociais e interesses em disputa, mas aponta que ambas surgem a partir de reações de setores da sociedade que buscam “se proteger” de consequências indesejadas de um processo de industrialização em grande escala.

A teoria das convenções aponta a existência de diferentes valores nas produções artesanal e industrial. A produção artesanal remete ao mundo das relações familiares e de vizinhança, à tradição, aos costumes, à hierarquia e à sucessão de gerações, envolvendo relações de confiança e fidelidade e valores como autoridade e honra. E a produção industrial remete ao predomínio de objetos técnicos e métodos científicos; a eficácia, eficiência e excelência técnica; ao mundo dos especialistas e dos profissionais capacitados, que avaliam e qualificam os meios mobilizados para a produção, buscando sistemas de avaliação, controle e planejamento (DORIGON, 2010).

Wilkinson e Mior (1999) chamam a atenção para o fato de que a regulação dos mercados vem se constituindo num terreno de disputas de interesse entre distintos atores, tanto na produção como no consumo, com negociações em torno das regras e normas do mercado que não se reduzem a critérios neutros de eficiência e/ou de interesses públicos de saúde e de higiene. Trata-se de negociações sobre o que deveria ser incluído do âmbito do mercado – e mesmo sobre os valores que devem regular este mercado –, e que produtores e consumidores devem ser incluídos. A internalização de regulamentações internacionais pelas legislações sanitárias nacionais pode tornar invisíveis os interesses e os valores em jogo.

Assim, embora as leis, normas e regulamentos da regulação sanitária tenham surgido para proteger a população dos perigos e abusos da indústria alimentar de grande escala, ao se tornarem regras gerais, terminam servindo como um elemento a mais na imposição de um padrão de industrialização dos alimentos, favorecendo setores industriais e entrando em choque com

a realidade da produção artesanal tradicional. E embora as políticas de patrimonialização não estejam isentas da influência de interesses econômicos, elas têm sido acionadas nas disputas pela permanência de referências culturais de comidas ameaçadas pela regulação sanitária.

#### BIBLIOGRAFIA

- ABREU, Regina. M. R. M. Patrimônio Cultural: tensões e disputas no contexto de uma nova ordem discursiva In: LIMA FILHO, Manuel Ferreira; ECKERT, Cornelia (Orgs.). *Antropologia e Patrimônio Cultural – Diálogos e desafios contemporâneos*. Blumenau: Nova Letra, 2007, v.1, p. 263-287.
- ALVES, Elder P.M. Diversidade Cultural, Patrimônio Cultural Material e Cultura Popular: a Unesco e a Construção de um Universalismo Global. *Revista Sociedade e Estado*, Brasília-DF, v. 25, n. 3, p. 539-560, set/dez 2010.
- ALVES, Ana Claudia Lima. A comida como patrimônio cultural. *Rev. de Economia Agrícola*, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 73-86, jan./jun. 2011.
- ANDRADE, Mario de. *O turista aprendiz*. São Paulo: Ed. Duas Cidades, 2ª Edição, 1983.
- CASTIEL, Luis D.; GUILAM, Maria C.; FERREIRA, Marcos S. *Correndo o Risco – Uma introdução aos riscos em saúde*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2010. Coleção Temas em Saúde.
- CONTRERAS, J; GRACIA, M. *Alimentação, cultura e sociedade*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- CRUZ, Fabiana Thomé. Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. 2012. Tese (Doutorado) – Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural. UFRGS, Porto Alegre, 2012.
- CRUZ, Fabiana Thomé. Qualidade dos alimentos e escalas de

produção: em defesa de critérios e normas para legitimação dos produtos artesanais/tradicionais. In: *47º CONGRESSO DA SOBER*. Porto Alegre: Sober, 2009.

\_\_\_\_\_; SCHNEIDER, Sergio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. *Revista Brasileira de Agroecologia*. Associação Bras. de Agroecologia. 5(2), p.22-38, 2010.

\_\_\_\_\_; MENASCHE, Renata. “Se o leite é cozido, o queijo não é Serrano”: tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru. In: *III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural*. Porto Alegre: UFRGS, 2011.

\_\_\_\_\_; MENASCHE, Renata. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. *Vigilância Sanitária em Debate*, v. 2, n. 4, p. 34-42, 2014.

CUNHA, Manuela C. (Org.) Patrimônio imaterial e biodiversidade. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional* n. 32. Brasília: Iphan/ Minc, 2005.

CUNHA, Manuela C. Questões suscitadas pelo conhecimento tradicional. *Revista de Antropologia da USP*, São Paulo, Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP, v.55, n.1, p. 439-464, jan-jun de 2012.

DORIGON, Clovis. O mercado informal dos produtos coloniais da região Oeste de Santa Catarina. In: *V ENEC*. Rio de Janeiro, 2010.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador – uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1990.

FONSECA, Maria Cecilia Londres. *Sistemas agrícolas locais como patrimônio cultural*. Disponível em: <<http://muitoprazerbrasil.blogspot.com/2010/11/mariacecilia-londres-fonseca-sistemas.html>>. Acesso em: abr/2012.

FOUCAULT, Michel. *Microfísica do Poder*. 7ª Edição. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

GIMENES, Maria Henriqueta S.G. Comida como cultura? Notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. In: *5º Congresso Latino-Americano de Investigação Turística*. São Paulo, 2012.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico Nacional. *Os sambas, as rodas, os bumbas e os meus bois – Princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil – 2003-2010*. 2ª Edição. Brasília: MINC/IPHAN, 2010.

LUCCHESI, Geraldo. Globalização e Regulação Sanitária – Os rumos da Vigilância Sanitária no Brasil. 2001. Tese (Doutorado em Saúde Pública). Escola Nacional de Saúde Pública/ Fiocruz, 2001.

MENESES, José Newton Coelho. *Queijo artesanal de Minas – Patrimônio cultural do Brasil*. Dossiê interpretativo – v. 1. Belo Horizonte: IPHAN, 2006.

MENEZES, Sônia S. M. Queijo de Coalho – Rei do balcão: Expansão da produção alicerçada pela demanda dos imigrantes sertanejos. Trabalho apresentado na *28ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia*. São Paulo, 2012.

ORTEGA, Antonio Cezar; BORGES, Michele Silva. Codex Alimentarius: a segurança alimentar sob a ótica da qualidade. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 19(1), p. 71-81, 2012.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Sabores e saberes da casa de Mani: a mandioca nos sistemas culinários. In: CUNHA, Manuela Carneiro (Org.) Patrimônio imaterial e biodiversidade. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*. Brasília, Iphan/ Minc, n. 32, p.280-301, 2005.

PIRES, Maria Coeli S. Queijo com saber de Minas: memória e arte do queijo do Serro. Coluna Com a mão no queijo, 8 de janeiro de 2014. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil>

com/textos/queijos-artesanais/726-maria-coeli-simoes-pires>. Acesso em: março de 2014.

PIRES, Maria C. Simões. *Memória e arte do queijo do Serro: o saber sobre a mesa*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013.

POLANYI, Karl. *A Grande Transformação – As origens da nossa época*. Tradução de Fanny Wrobel. 4ª edição, Rio de Janeiro: Campus, 2000.

RATTON, Helvécio (Dir.). *O MINEIRO e o queijo*. Belo Horizonte: Quimera, 2011. Produção de Simone Magalhães Matos, fotografia de Gilberto Otero, montagem de Chico de Paula, música de Tavinho Moura. Disponível em: <<http://www.omineirooqueijo.com.br/filme/>>.

RIBEIRO, Eduardo A. et al. O Engenho na mesa: indústria doméstica e Soberania Alimentar no Jequitinhonha mineiro. *Agriculturas*, v. 8, n. 3, p. 12-16, set. de 2011. Disponível em: <<http://aspta.org.br/revista/v8-n3-relocalizando-os-sistemas-agroalimentares/o-engenho-na-mesa-industria-domestica-e-soberania-alimentar-no-jequitinhonha-mineiro/>>. Acesso em: set/2013.

ROMANO, Jorge. *Política nas políticas: um olhar sobre a agricultura brasileira*. Rio de Janeiro: Mauad, 2009.

SGARBI, Jaqueline Santos; CRUZ, Fabiana Thomé; MENASCHE, Renata. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. In: 5º Encontro da Rede de Estudos Rurais. Belém, 2012.

WILKINSON, John; MIOR, Luis Carlos. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, n. 13, p. 29-45, 1999.

---

ROSÂNGELA PEZZA CINTRÃO – Doutoranda pelo CPDA/ UFRRJ. <[bibicintrao@uol.com.br](mailto:bibicintrao@uol.com.br)>.