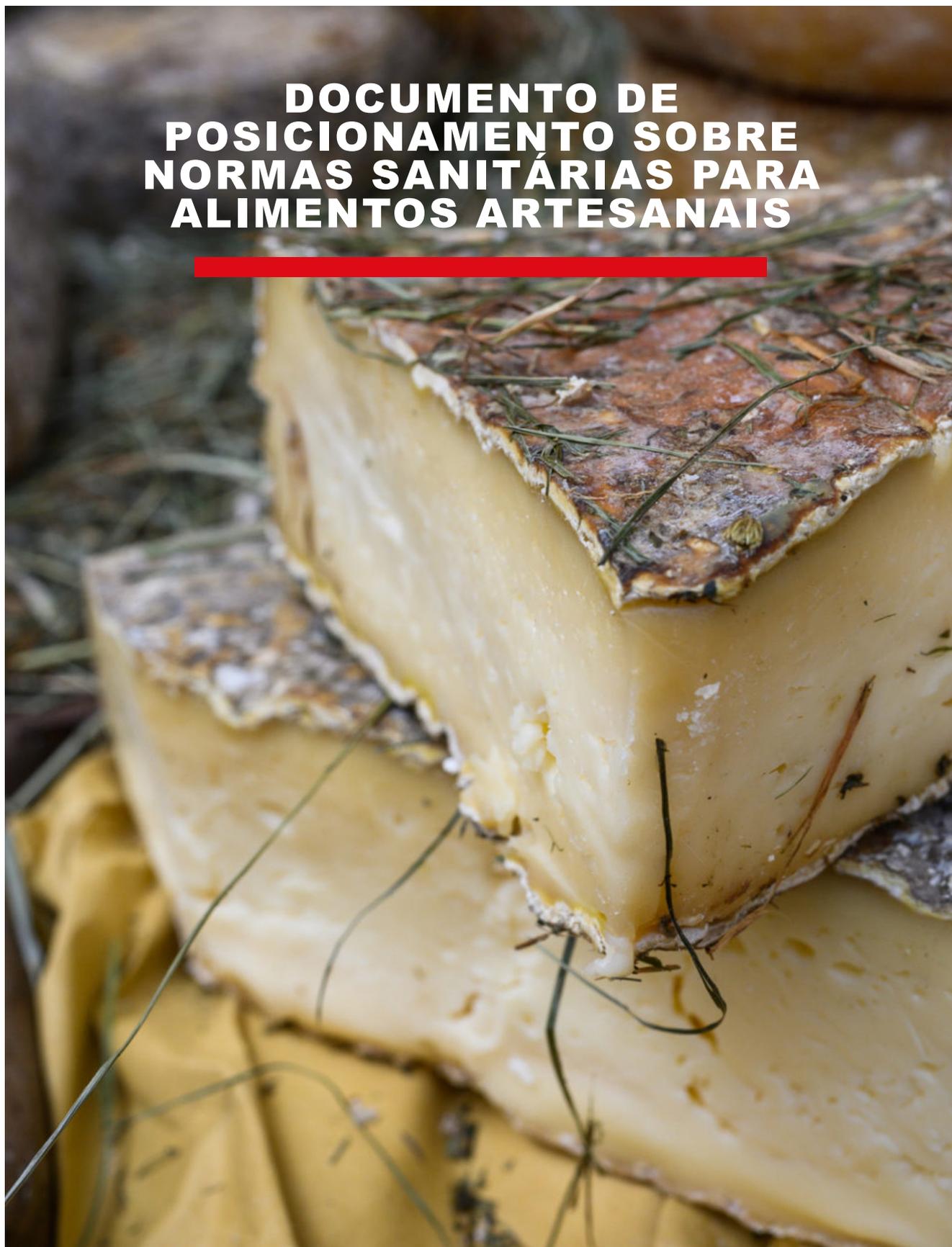




Slow Food® Brasil

**DOCUMENTO DE
POSICIONAMENTO SOBRE
NORMAS SANITÁRIAS PARA
ALIMENTOS ARTESANAIS**



Documento de Posicionamento do Slow Food Brasil sobre Normas Sanitárias para Alimentos Artesanais, por Glenn Makuta e revisado por Pedro Xavier e Sara Campos, no âmbito do projeto Tecendo Redes pelo Alimento Bom, Limpo e Justo para Todos, uma iniciativa da Associação Slow Food do Brasil com apoio da Fundação Heinrich Boll.

Para citar este documento:
Makuta G (2021)

REALIZAÇÃO:



APOIO:





Tradição, cultura e soberania

Desde os primórdios das domesticações e das agriculturas, a humanidade maneja e transforma diversos organismos para fins alimentares, visando, por meio do processamento, diminuir a perecibilidade e aumentar a durabilidade de ingredientes sazonais. Diversos vegetais e produtos de origem animal passaram a compor o repertório alimentar na forma de conservas, fermentados, curados, salgados, defumados, secos e desidratados, garantindo a subsistência das comunidades mesmo em períodos de menor produção. Por meio da prática e dos saberes desenvolvidos e acumulados ao longo de gerações, surgiram elaboradas técnicas. Isso demonstra o grande domínio sobre os processos de transformação do alimento ocorridos na íntima interação com a microbiota¹ presente nos territórios.

O processamento de alimentos é uma das grandes características da agricultura familiar, muitas vezes com finalidade de suprir o consumo doméstico. Ele ocorre normalmente de maneira informal e bastante diversa, dando origem a produtos únicos. É essa base de conhecimento que sustenta a produção de alimentos artesanais e tradicionais.

O repertório das comunidades com tais práticas é integrado aos modos de vida. Esses produtos contribuem para as **relações sociais**, as **culturas alimentares**, a **formação das identidades**, a **soberania e segurança alimentar e nutricional** e a **geração de renda**.

No contexto atual existe o contínuo aprimoramento destas técnicas em pequena escala, com influências culturais e territoriais bastante relevantes, tanto no contexto rural quanto no urbano. Por outro lado, as forças econômicas e políticas dominantes se apropriam de tais saberes e forçam, em larga escala, a homogeneização e massificação em produtos alimentícios ultraprocessados. Como já se referia Câmara Cascudo, em 1967, sobre a tendência de industrializar determinados produtos artesanais ligados à alimentação: “arte que a industrialização feriu de morte, vendendo-os padronizados, impecáveis na monotonia mecânica”.

¹ Conjunto dos micro-organismos que habitam um ecossistema. Nesse caso, o ecossistema é o próprio alimento.



Industrialização, urbanização, padronização e conflito de interesses

É justamente a partir da Revolução Industrial que se viabiliza a produção massiva e padronizada em todas as etapas de elaboração do alimento: da agricultura ao processamento, do consumo ao desperdício. Os cuidados necessários para a escala industrial ainda eram desconhecidos e evidentemente são bem diferentes daqueles necessários nas cozinhas domésticas, o que invariavelmente acarretou no surgimento de problemas sanitários. A partir deste momento as regulações sanitárias surgem nacional e internacionalmente estabelecendo normas de higiene, de infra-estrutura, de procedimentos técnicos. O Estado passa a definir quais são os riscos aceitáveis e inaceitáveis a que submete a população.

A industrialização progressiva intensificou o deslocamento das populações rurais para os meios urbanos. Assim, a cidade passa a representar a superação do rural, o progresso, o avanço (industrial), a higiene, ao passo que diversos elementos da ruralidade (como a terra, as plantas e animais, a natureza, os modos de vida) se tornam, por oposição à urbanidade, a “sujeira”, o “atraso”, dentre tantos outros adjetivos pejorativos. O deslocamento promovido neste período também foi o do olhar do que é qualidade e segurança sanitária, sendo um importante vetor na homogeneização cultural e na perda da diversidade de alimentos e da marginalização de saberes associados. Cintrão e Dupin (2020) apontam que existe uma **microbiopolítica** que associa moralmente pobreza e risco, nos ajudando a compreender a paranoia higienista que regem as normas sanitárias.

Foi na década de 1950 que foi criado, por meio do Decreto 30.691, o primeiro código higiênico-sanitário de abrangência nacional: o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Ele estabelece uma série de parâmetros sanitários para a produção industrial relacionada aos produtos como pescados, carnes, lácteos, ovos, produtos de abelhas e seus subprodutos, relacionando também com o comércio nacional e internacional. Em 2017, o Decreto 9.013 atualiza o RIISPOA, sob o argumento de “simplificar e modernizar o

agronegócio”². Ainda assim, este decreto constitui alguns avanços para as unidades agroartesaniais familiares.

Em escala global, a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) cria, na década de 1960, o Codex Alimentarius, que estabelece os parâmetros industriais de produtos alimentícios. Logo depois a Organização Mundial da Saúde (OMS) se junta ao Codex contribuindo com o olhar para a segurança sanitária. Na prática, o Codex tem interferência dos interesses políticos da grande indústria alimentícia. Por meio de alinhamentos com a Organização Mundial do Comércio (OMC), ele pressiona as legislações nacionais a se padronizarem e adequarem a tais regras, com a possibilidade de estabelecer embargos comerciais aos países signatários que não as adotarem.



A OMC e a Comissão do Codex Alimentarius são instituições que governam o comércio e a segurança sanitária do alimento. (...) O Codex estabelece as regulações sanitárias para “proteger a saúde do consumidor e assegurar práticas justas no comércio de alimentos”. A União Europeia e os EUA têm 60% dos delegados apesar de representarem apenas 15% da população global. Desnecessário dizer que o lobby agroalimentar é a maior influência dentro destas organizações. (...) As estruturas básicas da OMC são extremamente injustas de não-democráticas. O dogma do livre comércio permanece se opondo ao desenvolvimento sustentável, uma vez que se baseia no pressuposto de que o mundo todo e as futuras gerações podem consumir recursos nos mesmos níveis dos países mais ricos sem provocar um colapso ambiental³

² Conforme [texto no site do Governo Brasileiro](#)

³ Tradução livre do artigo [Special edition: Identity and social relations in new rural communities](#), de Carlo Petrini

A citação acima, de autoria de Carlo Petrini, um dos fundadores do movimento Slow Food, já criticava, no início dos anos 2000, a interferência dos interesses comerciais promovidos pelos países mais ricos do mundo. Desde esse período a situação se aprofundou ainda mais, na perspectiva da prevalência dos interesses econômicos. Um exemplo está nas denúncias feitas pelo [Mecanismo da Sociedade Civil, do Comitê de Segurança Alimentar da FAO](#), que se retirou da organização da Cúpula dos Sistemas Alimentares realizada em 2021, devido à forte influência dos setores da indústria de ultraprocessados e do agronegócio na governança global. Tal governança abandona o multilateralismo (característico dos debates no âmbito da ONU) e passa a prevalecer o multistakeholderismo, considerando o interesse econômico de setores como os citados acima. A abrangência desta lógica fica ainda mais evidente quando observamos que ela se repete em pelo menos outras duas Cúpulas do ano de 2021: a da biodiversidade (COP-15) e a das mudanças climáticas (COP-26).

A globalização da economia acarreta na mundialização da cultura, subjugando aquelas que se distanciam dos padrões estabelecidos. É necessário, portanto, reconhecer a heterogeneidade de formas de se produzir, para que sejam criadas políticas públicas adequadas e mais justas para cada realidade.





Ruídos, disputas e opressões

O termo "artesanal" remete a uma qualidade que é possível obter pela escolha cuidadosa da matéria-prima, do processo de produção em pequena escala, da aplicação de tecnologias adequadas, do manejo apropriado da biodiversidade local e de pessoas que detêm o conhecimento do ofício. Os alimentos tradicionais são produzidos, ao longo de muito tempo por um mesmo grupo de pessoas, mesmo de forma artesanal e são valorizados justamente por apresentarem características que as distinguem dos produtos feitos em escala industrial.

A associação dos termos “artesanal” e “tradicional” à excelência dos produtos alimentares chama a atenção da grande indústria, que se aproveita da falta de regulamentação sobre as expressões, se apropria deles e os mercantiliza em produtos com tais expressões, mesmo que seja impossível que uma produção artesanal seja produzida em massa. Esta valorização gera ainda “fortes pressões de órgãos de fiscalização sobre a produção tradicional no sentido da legalização e atendimento às normas e regras sanitárias, o que apresenta custos restritivos para a maioria dos produtores desse tipo de alimento”⁴.

As normas sanitárias são supostamente um mecanismo do Estado para garantir a **sanidade e inocuidade dos alimentos**. No entanto, ele é permissivo (e regulamenta) a utilização massiva de agrotóxicos proibidos em diversos países, organismos geneticamente modificados, aditivos químicos, antibióticos e ultraprocessamentos de toda ordem nos alimentos, todas com fortes evidências de serem nocivas à saúde humana. O Estado é incapaz de evitar, por meio de normas sanitárias e de seu funcionamento, a emergência de graves problemas sanitários como o “mal da vaca louca”, o H1N1, as gripes

“

A associação dos termos “artesanal” e “tradicional” à excelência dos produtos alimentares chama a atenção da grande indústria

⁴ Cruz FT, Schneider S (2010) [Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais](#).

suínas e mais recentemente a pandemia do coronavírus, que emergem velozmente com a escala e funcionamento da produção dos sistemas alimentares hegemônicos.

Fica evidente que a narrativa adotada é enviesada para passar a noção de que os interesses da grande indústria são os mesmos que os públicos e “do que é melhor para a sociedade” como um todo. Ao analisarmos outras terminologias, esse viés fica ainda mais exposto. Quando se diz “alimento seguro” dentro do contexto da regulamentação sanitária, por exemplo, se refere estritamente à **segurança sanitária**, mas dá margem às interpretações equivocadas referentes à **segurança alimentar e nutricional**, conceito mais amplo e complexo que abrange o combate à fome e a garantia do direito à alimentação em qualidade e quantidades adequadas. Este equívoco se dá pela tradução de dois termos em inglês: food safety, que significa segurança sanitária, e food security, que se refere à segurança alimentar e nutricional.

A forma que se tem em relação à produção industrial é a de assegurar, por meio da esterilização e das análises laboratoriais, a ausência de potenciais patógenos. No entanto, é impossível garantir a ausência de risco. É por meio desta narrativa que os interesses econômicos definem à população quais são os riscos aceitáveis ou não no contexto alimentar.

Quando falamos de alimentos artesanais, muitas vezes há um papel relevante dos microorganismos que transformam os alimentos. Essa transformação auxilia na construção de uma identidade, a exemplo dos queijos de leite cru. Estes alimentos, caso sejam esterilizados, perdem as qualidades que o consagram e caracterizam em termos de sabor, textura e outras características obtidas pela atividade microbiológica.

Em escala industrial, o desenvolvimento microorganismos patogênicos de fato pode resultar em situações calamitosas. No cenário de pequena escala a situação é totalmente diferente, uma vez que os microorganismos interagem entre si, fator que não permite o desenvolvimento excessivo de potenciais patógenos. A normalidade estabelecida pelas legislações considera o modelo industrial como padrão e a pequena escala como exceção.

A esterilização e a higienização exagerada exigida pelas normas sanitárias estimula a eliminação de toda microbiota de um alimento como se ela toda representasse risco, o que leva consigo os microorganismos benéficos⁵. Cintrão ainda lembra que

Os riscos não são neutros, os riscos não são simplesmente científicos, eles não estão isentos de valores, então a gente tem que aprender a lidar com eles e questionar uma visão só técnica deles.⁶

5 A pasteurização é uma das formas mais comuns de esterilização na produção industrial de alimentos, se baseando na Teoria do Germe, de Pasteur. Em oposição a ela, existe a Teoria do Terreno Biológico, de Béchamp, onde a matriz microbiológica onde os organismos que se estabelecem têm mais importância do que a presença de potenciais patógenos.

6 [Ceensp debate segurança sanitária - Rosângela Pezza Cintrão](#)



No Brasil, a execução da fiscalização de estabelecimentos e a inspeção de alimentos artesanais fica a cargo de órgãos reguladores ligados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e suas correspondências estaduais e municipais.

O fato da formação de profissionais que atuam na fiscalização e inspeção ser voltada à produção industrial de larga escala, acaba por enviesar seus olhares e interpretações das normas legais. Na prática é exigido às pequenas produções o cumprimento das mesmas regras estabelecidas para a grande escala. Conseqüentemente os custos para adequação da infraestrutura e dos parâmetros microbiológicos dos alimentos muitas vezes inviabilizam economicamente a atividade, estimulando a informalidade da produção artesanal e a truculência das ações fiscalizatórias. Esse cenário desestimula a prática produtiva e pode gerar conseqüências devastadoras para a salvaguarda dos saberes associados, dificultando o acesso aos mercados formais e acarretando perda de renda e empobrecimento da população.



Os mercados informais construídos socialmente

O fato das imposições do comércio internacional reger os padrões sanitários faz com que a legislação brasileira esteja muito distante de ser justa com aqueles produtores que fazem os alimentos artesanais em pequena escala, resultando em prática comum as violentas ações fiscalizatórias, mesmo que sob normas sanitárias estaduais ou municipais distintas.

Segundo aponta Cruz (2020), os poucos estudos existentes indicam que a maior parte das unidades familiares de processamentos de alimentos estão na informalidade e os dados oficiais são escassos e pouco precisos para retratar a realidade brasileira. Esta informalidade acarreta na invisibilidade do setor informal, sendo um grande entrave para o desenvolvimento de políticas públicas adequadas e justas.

Por mais que os avanços recentes sejam importantes, continuam ainda insuficientes. É preciso um marco regulatório específico para a produção artesanal. É necessário que as famílias tenham sua dignidade assegurada e não sejam criminalizadas, estigmatizadas e tratadas arbitrariamente pelos órgãos de fiscalização; que comumente recorre a práticas violentas e humilhantes.

A informalidade abrange numerosas famílias agricultoras que, comparativamente àquelas formalizadas, processam quantidades menores de alimentos. Sua produção gera pequenos excedentes que contribuem com renda familiar extra e cuja possibilidade de formalização dentro das normas sanitárias vigentes é um cenário distante.

Além do excedente da produção para o autoconsumo das famílias rurais poder ser comercializado, parte dele ainda integra trocas não comerciais, que integram as relações sociais estabelecidas por estas famílias. Esta modalidade não se enquadra na informalidade, já

*É preciso
um marco
regulatório
específico
para a
produção
artesanal*



que não há prática de comercialização destes bens. Os mercados informais enraizados socialmente são de grande importância para a manutenção da própria agricultura familiar.

É importante ressaltar que para muitas famílias a informalidade é uma opção. E, assim sendo, constitui um modelo econômico que sobrevive apesar da crescente formalização⁷.



⁷ Varga (2017) *Cash rather than contract: The re-emergence of traditional agrifood chains in post-communist Europe*



A formalização da produção artesanal e os caminhos percorridos até o momento

A mobilização e pressão de entidades da sociedade civil impulsionadas pela crescente valorização por parte do mercado consumidor contribuíram, ao longo dos últimos anos, para alguns avanços importantes no intuito de desburocratizar e simplificar a formalização da produção artesanal. Esta crescente formalização se caracteriza especialmente pela transferência do processamento dos alimentos das cozinhas domésticas para as unidades de processamento. Na tabela abaixo, constam as principais legislações que se relacionam com a produção artesanal e da agricultura familiar.

REGULAMENTO	DESCRIÇÃO
Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal (RIISPOA) constituído por meio da Lei nº 1.283, de dezembro de 1950	Primeira regulamentação relacionada à inspeção de alimentos de origem animal.
Decreto nº 30.691, de março de 1952	Aprovava o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) Foi revogado pelo Decreto no 9.013, de 2017 (citado abaixo).
Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989	Complementarmente ao Decreto nº 30.691 e à Lei nº 1.283, dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.
Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) Constituído por meio da Lei nº 9.712, de novembro de 1998 (artigos 27, 28 e 29) constituiu o SUASA	O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa) se constitui em nova proposta de sistema de inspeção, organizado de forma unificada, descentralizada e integrada entre a União que, por meio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), coordena o sistema, que tem como Instância Central e Superior a União, os estados e Distrito Federal, como Instância Intermediária, e os municípios como Instância Local.

Decreto nº 5.741, de março de 2006	Regulamenta e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).
Resolução-RDC nº 49, de outubro de 2013	Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, fazendo referência à inclusão socio-produtiva com segurança sanitária dos alimentos.
Decreto nº 8.471, de junho de 2015	Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de março de 2006, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, reconhecendo a agroindustrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações, inclusive quanto às condições estruturais e de controle de processo.
Instrução Normativa nº 16, de junho de 2015 (IN16)	Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal referente às agroindústrias de pequeno porte.
RDC 153, de 2017	Define o risco sanitário das atividades de interesse da vigilância sanitária. Importante: de acordo com o risco sanitário (alto ou baixo) o início da atividade pode ocorrer sem uma inspeção prévia.
RDC 523 de 2017 (PRAISAN)	Institui o Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária (PRAISAN), que assegura a participação social do microempreendedor individual, do agricultor/a familiar e dos empreendimentos da economia solidária no acompanhamento da regulamentação das leis no sistema nacional de vigilância sanitária que os afetam diretamente.
Instrução Normativa nº 05, de fevereiro de 2017 (IN05)	Estabelece os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal.
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017	Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, atualizando as normas sobre a inspeção de produtos de origem animal no Brasil. Trata-se na nova versão do Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal (RIISPOA).
Decreto nº 9.918, de 18 julho de 2019	Regulamenta a Lei Selo Arte, visando desburocratizar a obtenção de registro de produtos artesanais de origem animal, válido em todo o território nacional.

Adaptado de Cruz FT (2020) [Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais](#) e [avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais](#)



O Brasil tem em funcionamento desde 2006, o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), que visa unificar os sistemas de inspeção de produtos de origem animal, nas instâncias federal, estadual e municipal. Dentro da SUASA há ainda o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que integra os serviços de inspeção municipal, estadual e federal em um mesmo sistema. O intuito é resolver uma das maiores controvérsias da vigilância sanitária, em que determinado alimento passe a oferecer risco sanitário à população simplesmente ao atravessar fronteiras. No entanto, a questão subjacente é que esse gargalo não está relacionado a questões sanitárias, mas de reserva de mercado.

Duas Instruções Normativas (IN) do MAPA têm grande relevância para a produção familiar. A primeira é a IN nº16/2015, que normatiza inspeção e fiscalização de produtos de origem animal em estabelecimentos de pequeno porte, e traz a inovação de reger uma fiscalização de caráter orientador e com linguagem acessível. A outra é a IN5/2017, que simplificou procedimentos de regulação dos estabelecimentos de pequeno porte.

Ainda 2017, a nova versão do RIISPOA, além de atualizar uma legislação arcaica e que em muitos aspectos já não correspondia à realidade contemporânea do Brasil, incluiu o mel das abelhas sem ferrão, que ainda não figurava em nenhuma legislação em âmbito federal.

O Selo Arte, é uma lei regulamentada em 2019, que busca desburocratizar a obtenção de registro válido em todo o território nacional, mas que na prática continua sendo excludente para produtores que não consigam obter os registros municipal ou estadual. A redação desta lei também gera bastante dúvida, uma vez que não explicita a quem cabe a fiscalização.

Ainda que os avanços sejam enormes, principalmente na última década, e que a legislação muito timidamente passa a olhar para a produção familiar, artesanal e de pequena escala, a sobreposição de normas ainda gera muita dúvida e insegurança tanto em técnicos como por parte de produtores.

É necessário um olhar que valorize o agricultor familiar e a produção artesanal, tendo o respeito aos aspectos socioculturais, conhecimentos, experiências e práticas, utensílios e vínculos territoriais e não apenas aos técnico-científicos.

O fato das dificuldades existentes para que as famílias produtoras acessem estas políticas públicas assim como o custo decorrente delas, faz com que os produtos artesanais sejam voltados a um mercado de nicho.

As legislações buscam a inclusão produtiva de quem elabora os alimentos mas ainda não enxerga meios de viabilizar o acesso a estes alimentos por parte da população.



“

É necessário um olhar que valorize o agricultor familiar e a produção artesanal, tendo o respeito aos aspectos socioculturais, conhecimentos, experiências e práticas, utensílios e vínculos territoriais e não apenas aos técnicos-científicos



Recomendações de Políticas Públicas

Slow Food estimula a valorização de alimentos tradicionais e da sociobiodiversidade, produzidos por artesãos, agricultores familiares e camponeses e defende a dignidade destes produtores, que merecem o devido reconhecimento e respeito. Promove também a formação de coprodutores que tensionem por legislações sanitárias mais justas e que viabilize o acesso democrático aos alimentos de excelência.

Para isso, são necessários:

- Criação de um marco legal específico e inclusivo, a fim de simplificar e desburocratizar a formalização para que os produtores tenham segurança em seguir comercializando seus produtos;
- Necessidade de normas específicas para as produções em pequena escala que não sejam brechas nas normas estabelecidas para as grandes indústrias, nem sejam adaptações desta;
- Subsídios e estímulos fiscais que viabilizem economicamente a formalização;
- Garantia para que a fiscalização tenha papel orientador, ao invés de recorrer à repressão violenta e desrespeitosa com os produtores;
- Estímulo a mecanismos de controle participativo de garantia da qualidade de alimentos artesanais;
- Municípios devem constituir em seus territórios o Serviço de Inspeção Municipal, e, na ausência deste, que os Estados estimulem os consórcios de SIM;
- Criação de abatedouros e frigoríficos comunitários, regionais e públicos, para garantir qualidade da matéria prima utilizada em produtos cárneos.

Slow Food

O Slow Food é um movimento de base, organizado em **rede**, de atuação local e articulação global, presente em mais de **160 países** e contando com mais de **1600 núcleos** de ação local.

Para viabilizar o objetivo resumido no lema **alimento bom, limpo e justo para todos**, o movimento atua em 3 frentes amplas: valorização e salvaguarda da **biodiversidade e da cultura alimentar**, promoção da educação alimentar e do gosto e o estímulo à incidência política, realizada por meio das diversas campanhas, programas, projetos, articulações e temas em que trabalha.

O lema do Slow Food **alimento bom, limpo e justo para todos** reflete diversos valores que definem o que entendemos por alimento.

BOM Alimento de boa qualidade, fresco, agradável, saboroso e saudável. É fruto da biodiversidade local, da cultura alimentar e do trabalho de agricultores, artesãos e cozinheiros. Não é bom se for ultraprocessado.

LIMPO Proveniente de uma produção que contribui para a **resiliência** (melhor resistência às adversidades e maior capacidade de regeneração) do sistema alimentar e por isso não utiliza métodos que ameacem os ecossistemas e a fertilidade dos solos e não exige da natureza mais do que ela pode oferecer. É da estação, local e regenerativo, sendo produzido com respeito à terra e ao território, por meio de práticas sustentáveis de agricultura, de manejo animal, de processamento, de mercado, consumo e descarte. O alimento não promove a erosão cultural e genética, é livre de agrotóxicos, de engenharia genética e de patentes. É livre de antibióticos e hormônios.

JUSTO Agricultores e produtores artesanais merecem ter **condições dignas** e seu trabalho deve ser reconhecido por meio de justa **remuneração**. Ao mesmo tempo, o alimento justo é acessível para o coprodutor, que o adquire da forma mais **direta** possível. Faz parte da cultura, das tradições, dos saberes populares e da experiência de diversos povos e grupos. É livre de exploração humana, animal e ambiental e portanto não gera concentração de poder político ou de recursos econômicos e naturais. Não provém de produção industrial massiva, padronizada, nem da monocultura extensiva pobre em biodiversidade. Para que o alimento justo exista é essencial a distribuição justa de **terras** principalmente por meio da **reforma agrária**, garantindo o direito de todos de trabalhar pelo seu próprio sustento e promover a **soberania alimentar** – direito de decidir o que cultivar, produzir, o que guardar e o que comer.

PARA TODOS pois alimentação de qualidade é antes de tudo um direito humano do qual ninguém deveria ser privado, que não pode ser exclusivo de uma elite econômica e sim amplamente democratizado. É o resultado do esforço coletivo em superar os desafios de acesso e produção de uma comida adequada, saudável e sustentável.

Referências

BIBLIOGRAFIA

- Câmara Cascudo (1967) [História da Alimentação no Brasil](#)
- Cintrão RP (2016) [Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de \(i\) legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais](#)
- Cintrão RP (2017) [Segurança alimentar, riscos, escalas de produção - Desafios para a regulação sanitária](#)
- Cintrão RP, Dupin LV (2020) [Microbiopolítica e regulação sanitária: desacordos entre ciência e saberes locais na produção dos queijos minas artesanais](#)
- Cruz FT, Menasche R (2003) [Entre a cultura e a lei: A produção de queijos artesanais tradicionais no Brasil](#)
- Cruz FT, Schneider S (2010) [Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais](#)
- Cruz FT (2020) [Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais](#)
- Dias J, Chiffolleau M, Cintrão RP, Schottz V e Casemiro J (2018) [Por normas sanitárias mais justas e inclusivas – em defesa da Comida como Patrimônio e da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional](#)
- FBSSAN (2017) [Normas sanitárias, culturas alimentares e padronização do gosto O movimento Slow Food e seus impactos para a produção do queijo artesanal na região do Alto Paranaíba - Minas Gerais](#)
- Lima SAK, Villas-Bôas JK (2018) [Guia de elaboração de projetos de agroindústrias comunitárias](#)
- Lutzemberger JA (2001) [O absurdo da agricultura](#)
- Petrini C (2003) [SPECIAL EDITION: Identity and social relations in new rural communities](#), acessado em 21 de novembro de 2021
- Varga M (2017) [Cash rather than contract: The re-emergence of traditional agrifood chains in post-communist Europe](#)

LINKS

ISPN - [Regularização sanitária brasileira: o que você precisa saber?](#)

VÍDEOS

[Escola de Inverno Gepad 2020 - Aula 9 Fabiana Thomé](#)

[Ceensp debate segurança sanitária - Rosângela Pezza Cintrão](#)

REALIZAÇÃO:


Slow Food® Brasil

APOIO:

 HEINRICH BÖLL STIFTUNG
21 ANOS no BRASIL