



Os Padrões de Identidade e Qualidade dos Alimentos: uma Análise de suas Transformações no Brasil

Food Identity and Quality Standards: An Analysis of its Transformations in Brazil

Marília Luz David¹ 
Julia Silvia Guivant² 

Resumo

Este artigo analisa transformações de normas de qualidade no Brasil, os Padrões de Qualidade e Identidade. A partir dos anos de 2000, a legislação brasileira acompanha mudanças no mercado global de alimentos, conforme questões sanitárias e de rotulagem passam a ser priorizadas em definições de qualidade. Diferentemente de outros estudos que analisam problemas com a implementação da legislação no setor alimentar no Brasil, este artigo problematiza o passo anterior, ou seja, a própria definição destas normas. São fontes para este trabalho relatórios e regulamentos técnicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia; publicações de jornais, de representantes da indústria alimentar, de associações de defesa consumidor e pesquisas de mercado. As mudanças em normas de qualidade no Brasil privilegiaram a abertura de novos nichos de alimentos industrialmente processados, assim como o mercado de ingredientes e aditivos químicos para atender a este setor; significaram a perda na qualidade nutricional de produtos; e resultaram em críticas por parte de grupos de consumidores e profissionais da área da saúde atentos a tais mudanças. Concluímos que a análise dessas transformações nos possibilita entender não apenas como novos produtos e mensagens de saúde ganharam legitimidade institucional e a quais interesses tais normas atendem, mas também como a perda da qualidade nutricional de alimentos é uma questão grave, que acontece na linha difusa deixada pela própria legislação.

Palavras-chave: Normas de qualidade. Mercado de alimentos. Indústria alimentar. Produtos alimentares processados. Rotulagem.

Abstract

This article analyses transformations of quality standards in Brazil namely, the Food Identity and Quality standards. Since the 2000s, Brazilian legislation has followed changes in the global food market in which sanitary and labelling

¹ Doutora em Sociologia Política pela Universidade Federal de Santa Catarina (2016). Professora do Departamento de Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS, Porto Alegre, RS, Brasil). O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES – Código de Financiamento 001). E-mail: marilia.david@ufrgs.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8264-2813>.

² Doutora em Sociologia pela Universidade Estadual de Campinas (1992). Professora Titular do Departamento de Sociologia Ciência Política da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC, Florianópolis, SC, Brasil). Pesquisa financiada pelo CNPq (Processo nº 310265/2016-9). E-mail: julia.guivant@ufsc.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6201-887X>.

issues are given priority in food quality definitions. Unlike other studies that analyze problems in standard compliance, this article problematizes the very definition of these standards. Our sources are reports and technical regulations of the National Agency of Sanitary Surveillance and the National Institute of Metrology, Quality and Technology; newspaper articles and food industry's periodicals; consumers associations' publications and market reports. These changes in quality standards mainly favored the opening of new market niches for industrially processed food, as well as the market for ingredients and chemical additives to serve this sector. They also meant the loss in nutritional quality in products and they have resulted in criticism from consumer groups and health care professionals who are attentive to products that emerge from such changes. We conclude that the analysis of these transformations in quality definitions allow us to understand not only how new products and health claims have gained institutional legitimacy and what interests such standards serve but also how the loss of nutritional quality in food is a serious issue allowed by the legislation itself.

Keywords: Food standards. Food market. Food industry. Processed food. Labeling.

Introdução

As normas de qualidade, denominadas de Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs), foram criadas na década de 1970, estipulando regras para a rotulagem e medidas sanitárias, e definindo ingredientes necessários e variantes permitidas para a classificação de um alimento em uma categoria (e.g. chocolate, manteiga). Desde o início dos anos 2000, os PIQs têm passado por transformações que traduzem processos globais de harmonização das regras que regem o comércio internacional de alimentos e que tiveram implicações relevantes para as normas brasileiras de qualidade. Enquanto que anteriormente as mudanças em certos ingredientes descaracterizavam determinado produto alimentar enquanto tal, atualmente a possibilidade de substituir ou reformular ingredientes não descaracteriza o alimento, possibilitando que os fabricantes lancem novos produtos (com novas mensagens e alegações de saúde) e/ou troquem ingredientes mais caros (e, muitas vezes, nutricionalmente superiores) por substitutos mais baratos e de menor qualidade.

Nossa análise se diferencia de outros estudos que analisam problemas com a implementação da legislação no setor alimentar no Brasil, e que destacam a pressão do setor industrial de alimentos processados na implementação e na fiscalização de diversos acordos firmados entre o setor público e privado (FIGUEIREDO; RECINE; MONTEIRO, 2017; BAIRD, 2016). No lugar de pensar a *aplicação* de normas de qualidade, este artigo problematiza o passo anterior, isto é, a própria *definição* de tais normas. As perguntas de partida que orientam nossa análise são: quais definições de qualidade elas pressupõem e a quem essas definições favorecem? Quais processos no mercado global e nacional ajudam a explicar as transformações nessas normas de qualidade? Quais são as implicações dessas normas para os alimentos industriais processados? Os PIQs representam um conjunto de normas básicas de qualidade para alimentos no Brasil, contribuindo para estabilizar uma ordem alimentar, no sentido de legitimar certos comportamentos, atores, práticas e produtos (NIERDELE; WESZ JUNIOR, 2018, p. 15). Por isso, consideramos que tais normas constituem um objeto relevante para pensar questões sociológicas sobre os efeitos de classificações e normas

no tipo de produtos que estão autorizados a circular no mercado e efeitos na saúde da população decorrentes do consumo destes produtos. Este artigo procura mostrar que existem problemas não apenas na aplicação e fiscalização da lei, mas principalmente na própria legislação que favorece de diferentes maneiras o setor industrial de alimentos processados e deixa em segundo plano a saúde da população.

Nos baseamos em pesquisa documental realizada entre os anos de 2014 e 2016, na qual mapeamos e analisamos relatórios e regulamentos técnicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO); matérias de jornais de circulação nacional, periódicos da indústria de alimentos; publicações da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), principal representante nacional do setor de alimentos processados e interlocutora em espaços de negociação com o setor público e órgãos internacionais como o *Codex Alimentarius*; publicações de associações de defesa dos direitos do consumidor e diversas pesquisas de mercado publicados entre os anos de 2000 e 2016.

O artigo tem duas partes. Na primeira, apresentamos bibliografia sociológica relevante para situar os PIQs no contexto das transformações mais recentes do mercado global de alimentos, no qual destacamos dois fenômenos: a virada informacional (FROHLICH, 2017) e a passagem de normas verticais para horizontais (TANSEY; WORSLEY, 1995), relacionando como tais fenômenos se manifestam no Brasil. Estes são processos globais inter-relacionados que interferiram diretamente em normas de qualidade no país, que orientam práticas de produção de alimentos e conformam a ordem alimentar do país (NIERDELE; WESZ JUNIOR, 2018). Na segunda parte analisamos mais detalhadamente as mudanças nos PIQs a partir de 2004 e suas implicações para os produtos que circulam no mercado. Por fim, veremos que no Brasil estas normas de qualidade abrem espaço para que fabricantes de alimentos lancem novos produtos e/ou reformulem produtos convencionais, agreguem mensagens de saúde, reduzam custos com insumos e, simultaneamente, nos ajudam a entender algumas das críticas a fabricantes de alimentos e resistências por parte de consumidores e profissionais da área da saúde atentos ao que ocorre no mercado.

A Virada Informacional e as Normas Horizontais

As normas têm sido consideradas um fenômeno-chave nas sociedades contemporâneas e passado a ser tema de estudo sociológico ao permitir entender importantes aspectos da produção da ordem social, sobretudo a partir do conjunto de formulações de Foucault (2008) sobre o surgimento do biopoder. Nessa linha argumentativa, destacamos a contribuição de Busch (2011b) que considera que normas funcionam como roteiros que orientam e disciplinam as práticas, regendo formas particulares de existência para pessoas e objetos e, simultaneamente, silenciando outras. Assim as normas interseccionam descrição e prescrição, linguagem e mundo material, como mostram os estudos sociológicos sobre normas em práticas médicas (BOWKER; STAR, 2000), em práticas alimentares (BUSCH; TANAKA, 1996) e em tecnologias da informação (STAR; RUHLEDER, 1994).

No Brasil, normas alimentares modernas emergem como parte de políticas públicas, em especial na década de 1960, com a criação de legislações para alimentos, com destaque para o Decreto-lei 986 de 1969, ainda vigente, que estabeleceu definições básicas para a categoria “alimento”, instruções para o registro e controle

de produtos, rotulagem, fiscalização e análise de alterações³. Este Decreto determinou que caberia ao Ministério da Saúde definir as normas de qualidade, chamadas de PIQs, para os alimentos. Seguindo uma ótica médico-sanitarista, os PIQs dispõem sobre a denominação, definição e composição dos alimentos, descrevendo requisitos de higiene, regras para o seu envasamento e rotulagem, assim como medidas de amostragem e análise (BRASIL, 1969). Na época em que foram criados, os PIQs estabeleciam critérios para cada categoria de produto (e.g. “manteiga”, “café”) não apenas em termos sanitários, mas também de seus ingredientes obrigatórios (e.g. qual o percentual de cacau um produto deve ter para ser considerado um “chocolate”?). O Brasil passou assim a adotar uma política de qualidade para alimentos com um perfil de “normas de identidade” (FROHLICH, 2017), na qual um ingrediente a mais ou em quantidades insuficientes descaracterizaria um alimento como parte de determinada categoria de produtos.

Frohlich (2017) identifica como “virada informacional” o processo no qual normas de identidade para alimentos tem dado lugar a normas que privilegiam estritamente questões sanitárias, de rotulagem nutricional e divulgação da lista de ingredientes. Este processo teve início nos EUA no pós-guerra quando a indústria alimentar passou a criticar o *Food and Drug Administration* (FDA) por obrigar certos produtos que não se adequavam a normas de identidade a serem rotulados como “imitação” – o que acontecia com a margarina (imitação da manteiga) e o leite em pó, por exemplo. Somou-se a isso os interesses da parceria global entre indústria alimentar e farmacêutica em lançar produtos que combinassem novos ingredientes e propriedades nutricionais. Isto pode ser ilustrado com o surgimento, aproximadamente na década de 1960, de uma série de novos produtos – e.g. suplementos vitamínicos e produtos enriquecidos, alimentos com baixo teor de gordura ou com poucas calorias – cujas propriedades nutricionais e alegações de saúde desafiavam a separação convencional entre medicamento e alimento, típica de legislações nacionais da primeira metade do século XX. Nesse mesmo período, há uma convergência das críticas de fabricantes de alimentos às normas de identidade do FDA com as críticas de grupos de consumidores, que por sua vez defendiam os rótulos por dar maior transparência sobre o conteúdo dos alimentos. Emerge então um ambiente regulatório que contribuiu para o crescimento das mensagens de saúde em alimentos e que ajuda a explicar o surgimento de debates sobre como gerenciar estes fluxos de informações no mercado e críticas à cacofonia das alegações de saúde promovidas por tais produtos (e.g. a “gastro-anomia” de Fischler (2010).

A política regulatória brasileira segue a virada informacional, principalmente desde os anos de 1990, com publicação das regras de rotulagem nutricional (BRASIL, 1998b). O Ministério da Saúde definiu regras que, assim como nos EUA, inicialmente eram voluntárias, mas que passaram a ser obrigatórias para todos os produtos embalados a partir do ano de 2000. Em 2003, o governo estabeleceu um acordo de “harmonização” da legislação brasileira de rotulagem com as de outros países do Mercosul tornando obrigatória a divulgação do valor energético e de nutrientes (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007; BRASIL, 2000, 2003).

³ Um dos primeiros países a adotar normas de identidade para alimentos foram os EUA em 1938.

Paralelamente, a legislação brasileira também autorizou o uso da informação nutricional complementar, estabelecendo regras para o uso de alegações de saúde como “diet”, “light”, “rico em” (BRASIL, 1998a). Assim, foram criadas condições institucionais para o lançamento de novos produtos e a incorporação de mensagens de saúde às embalagens. O processo se intensifica nos anos de 2000, quando a ANVISA inicia uma ampla revisão nas normas de qualidade dos alimentos fortalecendo ainda mais as definições de qualidade pautadas por questões sanitárias e de rotulagem.

Tais mudanças na legislação correspondem à passagem de normas de qualidade verticais para normas horizontais (TANSEY; WORSLEY, 1995). As normas verticais são equivalentes às normas de identidade: elas definem legalmente o conteúdo de certos alimentos ou como estes alimentos devem ser produzidos para que possam ser classificados em uma categoria específica. Anteriormente, as principais legislações nacionais do mundo – dos EUA e a União Europeia (UE) – priorizavam as normas verticais. Contudo, a partir da década de 1990, estes países têm substituído normas verticais por horizontais. Em lugar da composição mínima dos produtos, as normas horizontais privilegiam exclusivamente critérios sanitários e de rotulagem dos alimentos, como, por exemplo, as alterações que os produtos embalados não podem apresentar (e.g. estufamento), níveis de contaminação máxima por microorganismos ou regras para rotulagem obrigatória dos nutrientes e das alegações de saúde.

Esta mudança está relacionada à padronização das normas do comércio internacional empreendida estrategicamente por países centrais, grandes empresas e órgãos internacionais, sobretudo a Organização Mundial do Comércio (OMC) e o *Codex Alimentarius* (WINICKOFF; BUSHEY 2009). A partir da década de 1990, normas de qualidade para alimentos, públicas e/ou privadas, têm funcionado como importantes dispositivos de regulação e coordenação dos mercados de alimentos (BUSCH, 2011a, 2011c; THÉVENOT, 2009). Simultaneamente, o aumento do ritmo de produção, da quantidade e diversidade de atributos que os fabricantes buscam conferir aos seus produtos, assim como a formação de oligopólios de varejistas, tem pressionado agências regulatórias nacionais e internacionais a criarem normas que os favoreçam e acompanhem o ritmo das mudanças no mercado (HATANAKA; BAIN; BUSCH, 2005; FULPONI, 2006). Assim, em especial a OMC e o *Codex Alimentarius* têm incentivado arranjos institucionais que promovam a competição baseada em normas de qualidade e segurança (BUSCH; BAIN, 2004), privilegiando concepções de qualidade com um viés sanitarista (WINICKOFF; BUSHEY, 2009). Cabe observar que literatura sociológica aponta que tais mudanças no nível da regulação também são influenciadas por transformações na dinâmica do consumo, segundo a qual o perfil da demanda muda no sentido de pautar suas escolhas por outros fatores além do preço. Nessa linha argumentativa, o protagonismo das qualidades é analisado como uma “virada da qualidade” (*quality turn*), conceito relacionado à proliferação de redes alimentares alternativas que promovem qualidades baseadas em relações de confiança, proximidade e *embeddedness* (GOODMAN, 2003), e também a transformações no mercado global que passa a investir em qualidades relacionadas à “segurança” e “sustentabilidade”, por exemplo, como forma de conquistar novos consumidores interessados em tais qualidades (ALLAIRE, 2004, p. 64).

Retomando a análise para o nível da regulação, na Rodada do Uruguai em 1994, a OMC elegeu o *Codex Alimentarius* como o órgão internacional de referência na área de normas para qualidade alimentar para o comércio internacional (WINICKOFF; BUSHEY, 2009). As normas do *Codex*, até então voluntárias, passaram a resolver impasses no Acordo Sanitário e Fitossanitário assinado durante a Rodada do Uruguai e se tornaram algumas das principais barreiras não-tarifárias no comércio internacional. Após 1994, um país poderia processar outro no âmbito da OMC por aplicar normas de segurança que fossem mais rigorosas do que as apresentadas pelo *Codex*. Isto pressionou agências regulatórias nacionais a estipular normas de qualidade que pudessem ser justificadas à luz das normas do *Codex*.

Assim como em outros países, o Brasil adotou as normas do *Codex Alimentarius*, com destaque para a publicação das “Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviço” de 1993 (BRASIL, 1993). Estas mudanças na legislação atendiam aos interesses de parte da indústria de alimentos que buscava se inserir no mercado internacional. Estes, representados pela ABIA, pressionaram decisões do Comitê *Codex Alimentarius* do Brasil (CCAB), criado nos anos de 1980⁴, para que a legislação brasileira estivesse em concordância com as normas do *Codex*. Isto agravou as assimetrias de poder dentro do setor alimentício, tendo em vista que definições de qualidade pautadas em critérios sanitários implicavam em exigências que dificultavam o acesso de produtores familiares a mercados globais e obviamente facilitavam as atividades de grandes fabricantes de alimentos, varejistas e produtores que, por terem capacidade financeira e operacional de atender às exigências, conseguiram acessar mercados internacionais como o da UE (CRUZ; SCHNEIDER, 2010; FARIELLO; OLIVEIRA, 2016).

A Complexa Dinâmica do Sistema Alimentar no Brasil

No Brasil, a passagem de normas verticais para horizontais começa em 2004. Contam como fontes aqui os relatórios de atividades da ANVISA publicados desde o ano de 2000, além de documentos que definem as normas de qualidade PIQs desde 1975. Um exame dos relatórios da ANVISA desde o período dos anos 2000 mostra que, a partir de 2004 e 2005, a agência sinaliza modificações em curso na legislação brasileira com a finalidade de priorizar normas horizontais (ANVISA, 2005a, 2006). Em 2004, a ANVISA passou a revisar os PIQs dos alimentos e os critérios para a atualização dessas normas privilegiaram aspectos sanitários no lugar de exigências no detalhamento das características específicas do produto (ANVISA, 2005c, p. 146-148). A atualização também enfatizou a melhoria da informação na rotulagem e a definição de normas comuns a diversas categorias de alimentos. Tal revisão teve continuidade em 2005 (ANVISA, 2006, p. 152-155). Uma síntese dos aspectos que regeram a revisão do regulamento está no Quadro 1.

⁴ O CCAB tem como principais finalidades a participação nos Comitês internacionais do *Codex Alimentarius* e a defesa dos interesses nacionais, além da utilização das Normas *Codex* como referência para a elaboração e atualização da legislação nacional de alimentos. É composto por 13 membros de órgãos do governo, das indústrias, de defesa do consumidor e da academia.

Quadro 1 - Aspectos da revisão do regulamento da ANVISA 2004-2005

- Prioridade aos requisitos sanitários em detrimento dos aspectos comerciais como classificação, definição de ingredientes opcionais, etc;
- Não estabelecimento de valores mínimos de ingredientes que não são passíveis de determinação analítica e que não representam riscos à saúde;
- Não limitação de forma de apresentação e designação do produto, exceto quando necessário, a fim de não engessar o regulamento;
- Uso de referências internacionais como <i>Codex Alimentarius</i> e legislações de outros países.

Fonte: Relatório de atividades da ANVISA de 2005 (ANVISA, 2006).

Em 2005 foram publicados dezessete novos Regulamentos Técnicos, resultantes da revisão dos PIQs dos alimentos entre 2004 e 2005, que trataram da revogação de normas mais antigas, listando quais alimentos deveriam ter registro obrigatório e quais estavam dispensados, e que apresentaram novos PIQs para produtos (ANVISA, 2006, p. 154). Conforme a ANVISA modificou o perfil da legislação priorizando normas de qualidade horizontais, ela atendeu a demandas por harmonização sob um viés médico-sanitário das agências internacionais (*Codex Alimentarius*, OMC), de países e blocos comerciais como os EUA, UE e Mercosul e de setores da indústria (inter)nacional.

Nesta revisão dos PIQs, destacamos o aspecto da flexibilização dos componentes permitidos. Isto aparece em dois eixos que nortearam a reformulação do regulamento: a “prioridade aos requisitos sanitários” (alinhados às exigências do Codex) e o “não estabelecimento de valores mínimos de ingredientes” (ANVISA, 2006, p. 152). Esta flexibilização representou a consolidação dos processos de virada informacional (FROHLICH, 2017) e da passagem de normas verticais para horizontais (TANSEY; WORSLEY, 1995), no qual definições de qualidade pautadas quase que exclusivamente por critérios sanitários e de rotulagem conquistaram ainda maior legitimidade institucional. Para ilustrar estas mudanças, escolhemos o exemplo da trajetória da categoria “pão” (Tabela 1):

Tabela 1 - Trajetória do PIQ da categoria “pão”

Ano	Descrição da norma de qualidade
1978	“Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com <i>farinha de trigo</i> , fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.” (CNNPA, 1978, p. 39, grifo nosso).
2000	“É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com <i>farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten</i> ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes.” (ANVISA, 2000, p. 2, grifo nosso).
2005	“Pães: são os produtos obtidos da <i>farinha de trigo e ou outras farinhas</i> , adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos.” (ANVISA, 2005b, p. 3, grifo nosso).

Fonte: Elaborada pelos autores

Em relação aos ingredientes obrigatórios, as normas de qualidade para a categoria “pão” em 1978 mostram que o produto deveria ser preparado com “farinha de trigo”. No ano de 2000, já sob o controle da ANVISA, a definição é modificada e abre espaço para o uso de “farinha de trigo e/ou outras farinhas”, mas que, ainda assim, contivessem “naturalmente proteínas formadoras de glúten”. Em 2005, período em que a ANVISA revisou todas as normas de qualidade para produtos, a versão anterior foi revogada e se manteve apenas o critério do uso de “farinha de trigo e/ou outras farinhas”, retirando a presença obrigatória de farinhas com glúten. A flexibilização da norma de qualidade da categoria “pão” é um caso-exemplar desta mudança na legislação brasileira no setor de alimentos, que passa a priorizar normas horizontais.

A prioridade dada a estas definições de qualidade abre espaço legal para que o setor industrial de alimentos processados modifique a composição de seus produtos, crie novos produtos (o que incluiu os que imitam alimentos convencionais: e.g. versões sem glúten/lactose), agregue novos atributos e mensagens de saúde a eles. Tudo isto sem ter que mudar a denominação do produto. Esta política conferiu crescente fluidez aos produtos processados industrialmente, conforme ingredientes puderam ser substituídos ou retirados sem que ocorresse a sua descaracterização. Um ingrediente pode dar lugar a outro sem que um alimento deixe de ser reconhecido como parte de uma categoria, tal como ocorre com os pães hoje. Uma visita ao supermercado mostra que pães com farinha de trigo concorrem com outras versões feitas com farinha de arroz de aveia, amêndoas, etc. Apesar de variações na fórmula e conteúdo, autorizadas pela legislação vigente, estes produtos não deixam de ser considerados “pães”.

A partir destas transformações em normas de qualidade, destacamos a seguir as consequências mais relevantes para a formulação de produtos processados que circulam no mercado brasileiro, assim como parte das críticas e resistências de consumidores e profissionais da área da saúde a tais produtos.

Novos nichos de mercado para produtos processados e as fronteiras da qualidade do saudável

A primeira consequência da transformação destas normas é abrir espaço para a reformulação de produtos sem que esses sejam descaracterizados – o que se soma ao fenômeno da virada informacional, no qual foram criadas normas de rotulagem nutricional obrigatória e a possibilidade de rotular produtos como “diet”, “light”, “0%...”, etc, sob a legislação da “Informação Nutricional Complementar”. Em conjunto, estas normas favorecem uma definição de qualidade que privilegia os nutrientes como critérios para avaliar a qualidade de alimentos, segundo a qual o valor do produto é construído a partir dos efeitos específicos que este produz no organismo – e.g. um alimento “bom” para o coração, para o estômago, etc. Esta consequência, não exclusiva do Brasil, tem sido questionada pelo uso reducionista que fabricantes de alimentos podem fazer de conhecimentos da Nutrição (simplificando alimentos a um conjunto de nutrientes e calorias) (SCRINIS, 2013). Este viés do nutriente não está restrito à publicidade orientada ao consumidor – alegações nutricionais já se tornaram ubíquas em embalagens –, mas ele também orienta políticas corporativas de reformulação e lançamento de produtos. Setores de fabricantes de alimentos processados têm atuado

em diferentes frentes sob este viés do nutriente: na reformulação nutricional de produtos – reduzindo pontualmente certos ingredientes como o sódio e açúcar –, na fortificação com micronutrientes e transformando produtos convencionais em versões funcionais (SCRINIS, 2016).

Com isso, este perfil de normas de qualidade consolida a competição no mercado baseada nos atributos que uma empresa consegue conferir ao produto (CALLON; MÉADEL; RABEHARISOA, 2002). Isto trouxe ganhos significativos para a indústria, sobretudo no mercado dos alimentos que reivindicam ser saudáveis: dados da consultoria EuroMonitor indicam que, no Brasil, a venda da categoria de “produtos alimentícios saudáveis” que incluía sem glúten/sem lactose e/ou sem açúcar atingiu 93,6 bilhões de reais em 2016 (quinto lugar no ranking mundial); já uma pesquisa da Mintel de 2017 aponta que 79% dos consumidores brasileiros substituem produtos convencionais por versões que reivindicam ser mais saudáveis e que quatro a cada cinco pessoas estão dispostas a pagar mais por produtos com valor nutricional adicional (GOMES, 2017).

No Brasil, o crescimento de produtos sem glúten/lactose/açúcar é uma vertente central da crescente fluidez das categorias de alimentos e da abertura de novos mercados possibilitada pelas mudanças em normas de qualidade. Se em 2011 o mercado para pães, bolos, queijos, iogurtes sem glúten/lactose e açúcar era de 481,3 milhões de reais, em 2016 ele superou o 1 bilhão de reais (GOMES, 2017). Tais produtos criam novos mercados consumidores para alimentos e alegações de saúde ao juntar epistemologias médicas (alergias e intolerâncias alimentares), novos alimentos e consumidores conferindo outra significação a condições médicas até então marginalizadas no mercado. Em uma pesquisa em que 83% dos consumidores afirmaram estar dispostos a pagar mais por produtos saudáveis, 30% disseram que gostariam de ter mais acesso a produtos saudáveis que não apenas o *diet* e o orgânico, mas também sem glúten/lactose (UM TERÇO..., 2016). Em 2013, um caderno especial da Revista *Food Ingredients* Brasil sobre ingredientes alergênicos em alimentos já sinalizava a atenção de setores da indústria de alimentos neste período (ALÉRGENOS..., 2013). Estes dados de pesquisas de mercado e publicações, assim como entrevistas com fabricantes destes produtos (PEREIRA, 2015) indicam que o apelo dos produtos sem glúten/lactose ultrapassa o público que efetivamente tem alergias.

Uma explicação para este crescimento é o valor dado pelo público consumidor no Brasil a preocupações mais genéricas com a saúde, como a busca por uma alimentação mais saudável e/ou fins estéticos, algo apontado anteriormente por Guivant (2003) e Oosterveer, Spaargaren e Guivant (2010) em relação aos consumidores de alimentos orgânicos vendidos em supermercados. A caracterização deste consumidor mostrou que a opção por tais produtos combinava a busca por saúde, um corpo esguio e beleza (GUIVANT, 2003). Para este tipo de consumidor, com um perfil ego-trip, dentro de uma tendência identificada desde os anos de 1990, o consumo de produtos orgânicos pode ser ocasional, e apenas uma entre outras práticas consideradas saudáveis, e que podem incluir a procura de qualidade sanitária dos alimentos. Este perfil contrasta com o do consumidor ecológico-trip, que caracteriza aquele que assume o consumo alimentar como parte de uma atitude de responsabilidade social ou/e ambiental, e que se traduziria num consumo mais sistemático de produtos

orgânicos junto com atividades não alimentares, como a procura de contato com a natureza e diversas atividades de envolvimento com os produtores, em especial, agricultores familiares.

Neste cenário, a tese de Crawford (1980) de que a distinção entre consumidores saudáveis e doentes deu lugar a uma concepção de saúde no mercado em termos de um continuum que sempre pode ser melhorado, ajuda a entender as atualizações em tendências no mercado de alimentos saudáveis no Brasil. Em comparação aos EUA e UE, o público consumidor brasileiro tem preferências similares por produtos orgânicos, mas se distingue ao priorizar os produtos sem lactose/glúten/gordura/açúcar/sódio (GFK, 2017). Atentos a estas preferências no Brasil, e respaldados institucionalmente pela legislação que analisamos neste artigo, a oferta de produtos sem glúten/lactose (e outros) é uma forma dos fabricantes de alimentos apelarem a um amplo espectro de consumidores “saudáveis” que procuram mais fontes para manter/promover a sua saúde por meio de novos produtos. Tais atualizações no mercado também compõem processos de longa duração relacionados ao autocuidado e à medicalização do comer (BEARDSWORTH; KEIL, 1997) nos quais o olhar medicalizado sobre a relação entre consumo alimentar e saúde compõe cada vez mais o nosso estoque de conhecimento cotidiano (SCHÜTZ, 1979) e intensificam a profusão de mensagens de saúde, muitas vezes divergentes, disponíveis ao consumidor no mercado (FISCHLER, 2010).

Corte de custos e qualidade nutricional de produtos processados

Uma segunda consequência é que as transformações em normas de qualidades de produtos permitiram aos fabricantes alimentares procurar insumos mais baratos sem risco de descaracterizar o alimento em questão. Isso trouxe críticas e resistências de grupos de consumidores e profissionais da área da saúde (MONTEIRO; CANNON, 2012; STUCKLER et al., 2012; IDEC, 2008; PROTESTE, 2015; WILKINSON, 2002). O chocolate é um caso-exemplar de produto popularmente consumido que perdeu qualidade nos últimos anos no Brasil: as primeiras normas de qualidade para o chocolate determinavam que este deveria ter no mínimo 32% de cacau em sua composição, assim como proibiam a adição de manteiga de cacau (CNNPA, 1978, p. 29). Contudo, desde 2005 a legislação brasileira passou a autorizar a adição de manteiga de cacau e a quantidade mínima de cacau foi reduzida para 25% (ANVISA, 2005c). Isto abriu espaço para que a indústria substituísse ou diminuísse a quantidade de ingredientes mais caros – e.g. a massa de cacau – por outros mais baratos e que sobram do processamento da massa de cacau – e.g. açúcar, manteiga de cacau, pó de cacau. Para o consumidor a lista de ingredientes no rótulo dos produtos (que pela legislação vigente devem ser apresentados da maior para a menor quantidade) é uma boa pista dessas substituições.

O Instituto de Defesa do Consumidor (IDEC), uma das associações de consumidores atenta à qualidade dos produtos no mercado brasileiro, realizou uma pesquisa com nove tipos de chocolates vendidos no país. Como resultado o IDEC (2008) destacou que apenas dois apresentavam massa de cacau como primeiro ingrediente – os outros listavam o açúcar, um ingrediente mais barato, como o primeiro. E isso não é tudo. Quando indagadas sobre a quantidade de açúcar, cinco empresas não responderam ao IDEC – o que também contrasta com a postura de algumas delas em outros países como a Hershey’s e a Nestlé que no Canadá e nos EUA divulgam esta informação, segundo o IDEC.

Conforme ingredientes mais caros como o cacau são substituídos por outros mais baratos – e.g. açúcar, gordura hidrogenada –, os efeitos benéficos à saúde relacionados ao consumo de alimentos, como o chocolate, diminuem. Simultaneamente, a indústria, amparada pela legislação, aumenta a sua margem de lucro sobre o produto conforme barateia os insumos utilizados na preparação sem que o seu produto deixe de ser classificado como “chocolate” por ter estas substituições. Segundo o IDEC, entre 1987 e 2009, produtos como doces, balas e chocolates tiveram um aumento de 14,4% no seu conteúdo de açúcar⁵. Isto sugere que transformações em normas de qualidade para alimentos não apenas conferiram fluidez a alimentos de maneira a proporcionar a abertura de novos mercados e opções de produtos. Elas também deram espaço para ingredientes e aditivos mais baratos, associados pela Nutrição a problemas de saúde, principalmente a doenças crônicas.

O nosso argumento de que uma das implicações mais importantes dos PIQs é a precarização da qualidade dos produtos industrialmente processados é reforçada pelos dados da pesquisa da PROTESTE (Associação Brasileira de Defesa do Consumidor), realizada em 2015, que comparou 12 produtos processados comercializados no Brasil e países da Europa. Esta comparação descobriu variações importantes nas fórmulas dos produtos conforme a região em que eles são produzidos. Há diferenças significativas na qualidade nutricional (e.g. quantidade de sódio, gordura, presença de gordura trans) e no uso de aditivos alimentares entre os produtos brasileiros e europeus. A utilização de ingredientes mais baratos e nutricionalmente inferiores como forma de cortar custos é um fenômeno que é observado não somente no Brasil, sendo parte da estratégia de grandes conglomerados, como sinalizam outras publicações internacionais (MOSS, 2013). Contudo, a legislação brasileira dá espaço para substâncias já proibidas em outros países. No Brasil, aditivos como a tartrazina e glutamato monossódico – considerados prejudiciais à saúde por profissionais da área médica, mas autorizados pela legislação nacional – estão presentes na versão brasileira de certos produtos, porém ausentes em versões comercializadas nos outros países (PROTESTE, 2015).

Estas diferenças entre produtos estão inseridas em mudanças organizacionais das empresas nos últimos anos que passaram a se adaptar melhor às condições locais. Wilkinson (2002, p. 158) assinala que processos de internacionalização dos anos de 1960 e 1970, nos quais as empresas levaram seu produto de referência a novos mercados, passaram por atualizações no sentido de inovar e expandir o portfólio de produtos. Líderes globais, como a Nestlé e a Unilever, reformularam sua produção, gestão e marketing com o intuito de conciliar estratégias globais de formulação de produtos que fossem coerentes com a imagem que a empresa quer transmitir aos consumidores e o desejo de monitorar e adequar seus produtos a mercados (e oportunidades) locais.

O mercado de ingredientes e aditivos químicos

A terceira consequência que destacamos é que as transformações nas normas de qualidade favorecem os fabricantes de ingredientes e aditivos que servem ao lançamento e reformulação de novos produtos alimentares. No Brasil, este mercado compreende centenas de empresas que desenvolvem ingredientes, aditivos e coadjuvantes para

⁵ Disponível no *site* do Idec, na seção “O açúcar que você não vê” (IDEC, [2014?]).

processadores de alimentos⁶. Em publicações deste setor encontramos notícias sobre inovações na área de ingredientes e aditivos, assim como listas de fornecedores para cada categoria – com destaque para as Revistas *Ingredientes e Tecnologias* e a Revista *Food Ingredients Brasil*; e eventos como o *Food Ingredients South America*, que em 2019 contará com 750 expositores, e trata as subseções *Health Ingredients* e *Natural Ingredients* (FISA, [2018]).

Por um lado, há a ampliação de aditivos e ingredientes sintéticos que atuam como substitutos químicos de essências/ingredientes naturais e que produzem questionamentos e resistências por parte de profissionais da área da saúde a respeito dos riscos ao organismo relacionados ao consumo de tais produtos. Wilkinson (2002) observa, como tendência do mercado global no final do século XX, que a indústria alimentar adotou uma estratégia de substituição, desenvolvendo sua capacidade tecnológica de se adaptar a diferentes fontes de insumos. Isso resultou em diversificação, com menor dependência de produtos agrícolas e maior uso de substitutos químicos adicionados como ingredientes e aditivos. Nesse processo, as empresas se distanciaram das atividades agrícolas e passaram a se concentrar no processamento e marketing dos produtos finais.

Por outro lado, um fenômeno mais recente é a ampliação de novos ingredientes, formulados a partir de matérias-primas que anteriormente não eram usadas por grandes fabricantes de alimentos, com o intuito de qualificar produtos processados como mais saudáveis e/ou naturais. A leitura de publicações e relatos de eventos deste setor, publicados nos periódicos mencionados acima, sinalizam o aumento na pesquisa e desenvolvimento de ingredientes produzidos a partir de matérias-primas que apelem a estas qualidades – e.g. stevia no lugar do adoçante sintético sucralose; corantes extraídos da cúrcuma, beterraba no lugar de corantes artificiais. Como indicaremos mais adiante, tais ingredientes abrem espaço para o mercado de produtos saudáveis *premium* conhecidos como produtos *clean label*.

As resistências a produtos processados

No Brasil encontramos outras vertentes de resistência, além do já mencionado caso do IDEC, a estas transformações nos alimentos processados permitidas pelas normas de qualidade vigentes. No plano das políticas públicas vale destacar o Guia Alimentar para a População Brasileira lançado em 2014 pelo Ministério da Saúde e atualizado em 2016 (BRASIL, 2014). O Guia privilegia um enfoque mais amplo na dieta (e não em nutrientes), prioriza alimentos *in natura* e minimamente processados, recomenda que o consumo de produtos processados seja limitado e que os ultraprocessados sejam evitados. Tal enfoque considera a qualidade do saudável como uma propriedade que só pode ser atribuída a dietas e estilos de vida e não a produtos específicos tomados individualmente.

O Guia segue à classificação NOVA⁷ que ordena os alimentos em quatro grupos conforme a extensão e o propósito de seu processamento (MONTEIRO et al., 2010): 1) alimentos *in natura* ou minimamente processados, (2) ingredientes culinários

⁶ Para uma lista de fornecedores disponíveis ver a publicação de 2018 da Revista *Food Ingredients Brasil* (GUIA..., 2018).

⁷ Esta classificação foi criada por pesquisadores da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP) (MONTEIRO et al., 2010) e tem sido reconhecida internacionalmente como uma referência importante para reunir informações sobre o processamento de alimentos e avaliar os efeitos na saúde de produtos processados (PAHO, 2015; FAO, 2015).

processados (e.g. sal, açúcar e melado, óleos vegetais, manteiga, banha), 3) alimentos processados e 4) alimentos ultraprocessados. A ideia de processamento do Guia envolve os processos físicos e bioquímicos que ocorrem entre a colheita do alimento e sua preparação ou, no caso dos produtos totalmente prontos, antes de seu consumo – o que exclui as transformações que ocorrem durante as preparações culinárias domésticas ou em restaurantes. A categoria de produtos “ultraprocessados”, criada pela classificação NOVA e incorporada pelo Guia, destaca a presença de substâncias que não têm equivalência em preparações domésticas (e.g. intensificadores de aromas, adoçantes artificiais, espumantes, etc), além de outras características como o uso de publicidade agressiva, a substituição de alimentos *in natura* ou menos processados por produtos prontos para consumo e o uso de alegações de saúde. Com isto, o Guia inovou internacionalmente ao incorporar uma visão diferente das dietas recomendadas por agências reguladoras de outros países, como o FDA, no qual o processamento de alimentos não é tematizado, principalmente por agregar a categoria dos “ultraprocessados”. Ao adotar a classificação NOVA, o Guia brasileiro subscreve às críticas que relacionam o consumo de produtos ultraprocessados com o aumento de doenças crônicas não-transmissíveis e o enfraquecimento de hábitos alimentares tradicionais (STUCKLER et al., 2012; NESTLE, 2007; POLLAN, 2008).

Por sua vez, na complexa dinâmica do sistema alimentar, setores da indústria convertem as críticas e resistências a produtos (ultra)processados em oportunidade de mercado e as traduzem em iniciativas como o *clean label* (WATSON, 2017). Estes produtos são aqueles cuja composição é formada por poucos ingredientes e de fácil entendimento pelo consumidor e, por isso, são apresentados como mais naturais e saudáveis (e.g. produtos sem aditivos como conservantes, corantes e aromatizantes artificiais). No Brasil, na linha do *clean label*, encontramos produtos como chocolates compostos por apenas quatro ingredientes e iogurtes que contêm no máximo três. A tendência do *clean label* se mistura e é entrecruzada por outras que seguem a definições de alimento saudável e/ou sustentável relacionadas à simplificação e redução de ingredientes, produção orgânica, ausência de transgenia e bem-estar animal.

Um desdobramento recente da indústria de alimentos processados no Brasil, frente a questionamentos sobre a qualidade dos produtos e para diminuir os danos à sua imagem, foi a assinatura de um acordo em novembro de 2018 entre o Ministério da Saúde e os presidentes de associações da indústria nacional de alimentos e bebidas para reduzir em 144 mil toneladas a quantidade de açúcar em seus produtos até 2022. A primeira negociação desse tipo data de 2008, e visava diminuir o conteúdo de gorduras trans em produtos processados. Contudo, estas negociações têm sido questionadas por associações de consumidores e profissionais da saúde pela baixa expressividade das reduções (e.g. apesar da diminuição, as categorias de alimentos mencionadas acima continuarão a ter altas taxas de açúcar); os riscos sobre o que será usado para substituir o açúcar (e.g. adoçantes sintéticos, outras substâncias que também adoçam e tem efeito similar ao do açúcar no metabolismo, mas que não são classificadas como açúcar pela ANVISA?); os extensos prazos para o cumprimento de acordos de redução; e a ausência de cláusulas punitivas no caso de um acordo anterior para a diminuição do sódio (FIGUEIREDO; RECINE; MONTEIRO, 2017). Tais críticas sinalizam que estes são fragilidades e indícios do esvaziamento deste tipo de acordo entre setores públicos e privados.

Considerações Finais

Neste artigo analisamos normas de qualidade para alimentos no Brasil chamadas de PIQs, cujas transformações estão relacionadas a mudanças no mercado internacional a partir do pós-guerra, principalmente os processos de virada informacional (FROHLICH, 2017) e a passagem de normas verticais para horizontais (TANSEY; WORSLEY, 1995). Em relação às questões que orientam nossa análise sobre quais processos no mercado global e nacional ajudam a explicar as transformações destas normas de qualidade, esta literatura nos possibilitou entender como se deram as transformações mais recentes no Brasil, argumentando que este tipo de política se alinha às normas de qualidade do mercado internacional e promove a competição no mercado baseada nos atributos que uma empresa consegue conferir aos seus produtos. Em relação às questões sobre quais definições de qualidade são pressupostas por tais normas, quem são os setores mais favorecidos e quais as implicações de tais normas para produtos processados, vimos que o setor industrial de alimentos processados é o principal a se beneficiar com as definições que privilegiam exigências sanitárias e de rotulagem, pois além de conseguir acesso a mercados globais com o reconhecimento institucional que tais definições de qualidade adquirem no país, as normas vigentes também favorecem a expansão de novos mercados e a redução de custos de produção.

No Brasil, a criação de diferentes normas para rotulagem (obrigatória e complementar) e a revisão dos PIQs para se alinhar a normas de qualidade do mercado internacional são processos inter-relacionados que conferem uma crescente fluidez aos produtos, ao flexibilizar os ingredientes obrigatórios dos alimentos. A qualidade do saudável em alimentos processados tem ganhado inúmeras versões por conta deste tipo de política de qualidade, pois incentiva a indústria alimentar a reformular e a lançar novos produtos continuamente. Hoje convivemos não somente com versões *diet* e *light*, mas cada vez mais com novas modalidades e mensagens de saúde como os sem glúten/lactose, menos sódio e açúcar. O consumo destes produtos por pessoas que não têm alergias ou condições médicas como o diabetes mostra alguns dos efeitos destas normas de qualidade que contribuem para que a separação entre o doente e o saudável se confunda cada vez mais e se desdobre em dicotomias mais complexas e que incorporam novas fórmulas para dietas que prometem saúde e beleza.

A análise das transformações em normas de qualidade para alimentos também sugere que determinados interesses foram favorecidos em detrimento da saúde pública. A legislação abre uma linha difusa para a perda da qualidade nutricional de alimentos conforme passou a flexibilizar o conteúdo obrigatório dos produtos sem regular adequadamente o uso de substitutos, principalmente os que em outros países são proibidos por conta de seus efeitos nocivos à saúde. Apesar de no caso específico dos PIQs não termos realizado entrevistas com os atores diretamente envolvidos em tais mudanças, a bibliografia internacional (NESTLE, 2007, 2018; MOSS, 2013; MONTEIRO; CANNON, 2012) e nacional (BAIRD, 2016; FIGUEIREDO; RECINE; MONTEIRO, 2017), mencionada anteriormente neste trabalho, documenta a pressão de setores da indústria alimentar, sobretudo os dos produtos industrialmente processados, em negociações entre setor público e privado, na definição de legislação para o setor alimentar, na implementação das leis, além de financiar pesquisas para reforçar a legitimidade de inovações. Portanto,

para o caso específico das normas de qualidade descritas pelos PIQs, este artigo representa um trabalho exploratório que sugere a necessidade de pesquisa mais aprofundada que investigue como se deram as negociações entre setor público e privado para que tais normas fossem alteradas.

Se normas funcionam como “receitas para a realidade” (BUSCH, 2011b), o estudo das normas de qualidade conhecidas como PIQs nos ajuda a explicar como os produtos alimentares com os quais convivemos cotidianamente ganharam legitimidade institucional, como normas de qualidade atendem a interesses e criam assimetrias de poder dentro do setor alimentar, e quais são alguns dos conflitos e críticas que conferem dinamismo ao mercado no país.

Referências

- ALÉRGENOS: o que são e onde encontrá-los? *Food Ingredients Brasil*, São Paulo, n. 27, p. 31-37, 2013. Disponível em: <http://www.revista-fi.com/materias/351.pdf>. Acesso em: 1 dez. 2018.
- ALLAIRE, Gilles. Quality in economics: a cognitive perspective. In: HARVEY, Mark; MCKEEIN, Andrew; WARDE, Alan. *Qualities in food*. Manchester: Manchester University Press, 2004. p. 61-93.
- ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. *Relatório de atividades de 2004*. Brasília: Anvisa, 2005a.
- ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. *Relatório de atividades de 2005*. Brasília: Anvisa, 2006.
- ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. *Resolução nº 90, de 18 de outubro de 2000*. Brasília: Anvisa, 2000. Disponível em: <https://sogi8.sogi.com.br/Arquivo/Modulo113.MRID109/Registro13419/documento%201.pdf>. Acesso em: 15 fev. 2019.
- ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. *Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005*. Aprova o “Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos”, constante do anexo desta resolução. Brasília: Anvisa, 2005b. Disponível em: <https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MjIwMw%2C%2C>. Acesso em: 10 dez. 2018.
- ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. *Resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005*. Aprova o “Regulamento técnico para chocolate e produtos de cacau”, constante do anexo desta resolução. Brasília: Anvisa, 2005c. Disponível em: http://www.aeap.org.br/doc/resolucao_rdc_264_de_22_de_setembro_2005.pdf. Acesso em: 14 fev. 2019.
- BAIRD, Marcelo Fragano. O lobby na regulação da propaganda de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Revista de Sociologia e Política*, Curitiba, v. 24, n. 57, p. 67-91, mar. 2016.
- BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa. *Sociology on the menu: an invitation to the study of food and society*. Londres: Routledge, 1997.
- BOWKER, George; STAR, Susan. *Sorting things out: classifications and its consequences*. Cambridge: MIT Press, 2000.
- BRASIL. Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, p. 8935, 21 out. 1969.
- BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira*. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRASIL. Portaria nº 27 SVS/MS, de 13 de janeiro de 1998. A Secretária de Vigilância Sanitária do MS aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional complementar. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, 16 jan. 1998a.

- BRASIL. Portaria nº 41, de 14 de janeiro de 1998. A Secretaria da Vigilância Sanitária do MS aprova o regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, 21 jan. 1998b.
- BRASIL. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Ministério da Saúde aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". *Diário Oficial da União*, Brasília, 2 dez. 1993.
- BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, 26 dez. 2003.
- BRASIL. Resolução RDC nº 94, de 1 de novembro de 2000. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, 3 nov. 2000.
- BUSCH, Lawrence. Food standards: the cacophony of governance. *Journal of Experimental Botany*, Oxford, v. 62, n. 10, p. 3247-3250, June 2011a.
- BUSCH, Lawrence. *Standards: recipes for reality*. Cambridge: MIT Press, 2011b.
- BUSCH, Lawrence. The private governance of food: equitable exchange or bizarre bazaar? *Agriculture and Human Values*, New York, v. 28, n. 3, p. 345-352, Sept. 2011c.
- BUSCH, Lawrence; BAIN, Carmen. New! Improved? The transformation of the global agri-food system. *Rural Sociology*, Baton Rouge, v. 69, n. 3, p. 321-346, 2004.
- BUSCH, Lawrence; TANAKA, Keiko. Rites of passage: constructing quality in a commodity subsector. *Science, Technology & Human Values*, Thousand Oaks, v. 21, n. 1, p. 3-27, Dec. 1996.
- CALLON, Michel; MÉADEL, Cécile; RABEHARISOA, Vololona. The economy of qualities. *Economy and Society*, London, v. 31, n. 2, p. 194-217, 2002.
- CNNPA - COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS. Resolução nº 12, de 24 de julho 1978. Aprova normas técnicas especiais, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro. *Diário Oficial da União*, Brasília, 24 jul. 1978.
- CRAWFORD, Robert. Healthism and the medicalization of everyday life. *International Journal of Health Services*, Los Angeles, v. 10, n. 3, p. 365-388, 1980.
- CRUZ, Fabiana; SCHNEIDER, Sérgio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. *Revista Brasileira de Agroecologia*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 22-38, 2010.
- FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. *Guidelines on the collection of information on food processing through food consumption surveys*. Roma: FAO, 2015.
- FARIELLO, Danilo; OLIVEIRA, Eliane. Alimentos prontos 'made in Brazil' ganham mercado externo. *O Globo*, Rio de Janeiro, 8 maio 2016. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/economia/alimentos-prontos-made-in-brazil-ganham-mercado-externo-19256277>. Acesso em: 23 out. 2018.
- FERREIRA, Andréa; LANFER-MARQUEZ, Ursula. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 20, n. 1, p. 83-93, jan./fev. 2007.
- FIGUEIREDO, Ana Virginia; RECINE, Elisabeta; MONTEIRO, Renata. Regulação dos riscos dos alimentos: as tensões da vigilância sanitária no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 22, n. 7, p. 2353-2366, 2017.
- FISA - FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA. Sobre a FiSA. In: INFORMA MARKETS. *Food ingredients South America*. São Paulo, [2018?]. Disponível em: <https://www.fi-events.com.br/pt/expor/sobre-a-fisa>. Acesso em: 4 dez. 2018.
- FISCHLER, Claude. Gastro-nómia y gastro-anómia: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, Granada, v. 26, n. 1, p. 1-19, 2010.

- FOUCAULT, Michel. *Nascimento da biopolítica*: curso dado no Collège de France (1978-1979). São Paulo: Martins Fontes, 2008.
- FROHLICH, Xaq. The informational turn in food politics : the US FDA's nutrition label as information infrastructure. *Social Studies of Science*, Beverly Hills, v. 27, n. 2, p. 1-27, 2017.
- FULPONI, Linda. Private voluntary standards in the food system: the perspective of major food retailers in OECD countries. *Food Policy*, Oxford, v. 31, n. 1, p. 1-13, 2006.
- GFK - GROWTH FROM KNOWLEDGE. *Consumer trends GfK*: 2017. São Paulo, 2017. 23 slides. Disponível em: https://www.gfk.com/fileadmin/user_upload/country_one_pager/BR/documents/APAS_Show_coletiva_GfK_completo.pdf. Acesso em: 11 dez. 2018.
- GOMES, Juliana. Mercado da alimentação saudável deve crescer 4,41% até o ano de 2021. *Diário Catarinense*, Florianópolis, 19 abr. 2017. Disponível em: <http://dc.clicrbs.com.br/sc/noticias/noticia/2017/04/mercado-de-alimentacao-saudavel-deve-crescer-4-41-ao-ano-ate-2021-9775279.html>. Acesso em: 17 jul. 2018.
- GOODMAN, David. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, Oxford, v. 19, n. 1, p. 1-7, Jan. 2003.
- GUIA de fornecedores 2018. *Food Ingredients Brasil*, São Paulo, n. 43, p. 31-60, 2018. Disponível em: http://revista-fi.com.br/upload_arquivos/201803/2018030882620001521745610.pdf. Acesso em: 4 dez. 2018.
- GUIVANT, Julia. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida *ego-trip*. *Ambiente & Sociedade*, Campinas, v. 6, n. 2, p. 63-81, jul./dez. 2003.
- HATANAKA, Maki; BAIN, Carmen; BUSCH, Lawrence. Third-party certification in the global agrifood system. *Food Policy*, Oxford, v. 30, n. 3, p. 354-369, 2005.
- IDEC - INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Comer ou não comer chocolate. *Revista do Idec*, São Paulo, n. 119, mar. 2008.
- IDEC - INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. O açúcar que você não vê... In: IDEC. São Paulo, [2014?]. Disponível em: <https://www.idec.org.br/o-acucar-que-voce-nao-ve>. Acesso em: 18 jul. 2017
- MONTEIRO, Carlos Augusto; LEVY, Renata Bertazzi; CLARO, Rafael Moreira; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro; CANNON, Geoffrey. Uma nova classificação de alimentos baseada na extensão e propósito do seu processamento. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, 2010.
- MONTEIRO, Carlos; CANNON, Geoffrey. The impact of transnational "Big Food" companies on the south: a view from Brazil. *PLoS Medicine*, Lawrence, v. 9, n. 7, p. 1-5, 2012.
- MOSS, Michael. *Sal, açúcar, gordura*: como a indústria alimentícia nos fisgou. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2013.
- NESTLE, Marion. *Food politics*: how the food industry influences nutrition and health. Berkeley: University of California Press, 2007.
- NESTLE, Marion. *Unsavoury truth*: how food companies skew the science of what we eat. New York: Basic Books, 2018.
- NIERDELE, Paulo André; WESZ JUNIOR, Valdemar João. *As novas ordens alimentares*. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2018.
- OOSTERVEER, Peter; SPAARGAREN, Gert; GUIVANT, Julia. Alimentos verdes em supermercados globalizados: uma agenda teórico-metodológica. In: GUIVANT, Julia; SPAARGAREN, Gert; RIAL, Carmen. (org.). *Novas práticas alimentares no mercado global*. Florianópolis: EdUFSC, 2010. p. 15-57.
- PAHO - PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION. *Ultra-processed food and drink products in Latin America*: trends, impact on obesity, policy implications. Washington: PAHO, 2015.
- PEREIRA, Bárbara. Com maior procura, empresários investem em produtos sem glúten. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 14 set. 2015. Caderno Mercado. Disponível em: <https://tinyurl.com/y94ryle3>. Acesso em: 18 mar. 2019.
- POLLAN, Michael. *Em defesa da comida*: um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

- PROTESTE. Alimentos industrializados no Brasil e na Europa. *In*: PROTESTE. [S. l.], 28 set. 2015. Disponível em: <https://www.proteste.org.br/alimentacao/alimento-industrializado/noticia/alimentos-ultraprocessados-aditivos-sal-e-acucar-em-excesso>. Acesso em: 5 mar. 2019.
- SCHÜTZ, Alfred. *Fenomenologia e relações sociais*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.
- SCRINIS, Giorgy. *Nutritionism: the science and politics of dietary advice*. New York: Columbia University Press, 2013.
- SCRINIS, Giorgy. Reformulation, fortification and functionalization: Big Food corporations' nutritional engineering and marketing strategies. *The Journal of Peasant Studies*, London, v. 43, n. 1, p. 17-372, 2016.
- STAR, Susan; RUHLEDER, Karen. Steps towards an ecology of infrastructure: complex problems in design and access for large-scale collaborative systems. *In*: ACM CONFERENCE ON COMPUTER SUPPORTED COOPERATIVE WORK, 1994, Chapel Hill. *Proceedings [...]*. New York: ACM, 1994. p. 253-264.
- STUCKLER, David; MCKEE, Martin; EBRAHIM, Shah; BASU, Sanjay. Manufacturing epidemics: the role of global producers in increased consumption of unhealthy commodities including processed foods, alcohol, and tobacco. *PLoS Medicine*, Lawrence, v. 9, n. 6, p. 1-8, 2012.
- TANSEY, Geoffy; WORSLEY, Tony. *The food system: a guide*. Londres: Earthscan, 1995.
- THÉVENOT, Laurent. Governing life by standards: a view from engagements. *Social Studies of Science*, London, v. 39, n. 5, p. 793-813, Oct. 2009.
- UM TERÇO dos brasileiros acha difícil evitar consumir alimentos com muito sal. *In*: MINTEL GROUP LTD. *Mintel*. São Paulo, 10 mar. 2016. Disponível em: <https://tinyurl.com/yb5soxte>. Acesso em: 17 out. 2018.
- WATSON, Elaine. Special report: consumers and clean food: where is clean label trend going next? *In*: WILLIAM REED BUSINESS MEDIA LTD. *FoodNavigator-USA*. Crawley, 26 Apr. 2017. Disponível em: <http://www.foodnavigator-usa.com/R-D/Where-is-the-clean-label-trend-going-next-Hartman-Group-weighs-in>. Acesso em: 23 maio 2019.
- WILKINSON, John. Os gigantes da indústria alimentar entre a grande distribuição e os novos *clusters* a montante. *Estudos, Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, n. 18, p. 147-174, abr. 2002.
- WINICKOFF, David; BUSHEY, Douglas. Science and power on global food regulation: the rise of the Codex Alimentarius. *Science, Technology & Human Values*, Thousand Oaks, v. 35, n. 3, p. 356-381, 2009.

Declaração de Co-Autoria: As autoras apontam a redação conjunta do manuscrito em todas as etapas do trabalho, indicando em documento suplementar os parágrafos redigidos por cada uma.