

## DIREITO E SEGURANÇA ALIMENTAR NAS RELAÇÕES DE PRODUÇÃO E CONSUMO GLOBAL

APARECIDA LUZIA ALZIRA ZUIN<sup>1</sup>

**SUMÁRIO:** *INTRODUÇÃO. 2 DIREITO ALIMENTAR COMPARADO: TUTELA DA PRODUÇÃO E DA CULTURA ALIMENTAR. 3 OUTROS DOCUMENTOS E INSTITUIÇÕES: A SEGURANÇA ALIMENTAR NO ÂMBITO DA JURISPRUDÊNCIA INTERNACIONAL. 4 ALIMENTO: DO CONCEITO AO CONSUMO. CONSIDERAÇÕES FINAIS. REFERÊNCIAS.*

**RESUMO:** O papel do Direito na tutela do alimento e da segurança alimentar é muito recente se comparado com a história dos alimentos. Hoje, a preocupação dos legisladores e dos consumidores se pauta sobre duas principais questões: a produção/fornecimento dos alimentos visando à segurança alimentar; outra a saúde pública. A partir dessas questões, o direito ao acesso ao alimento transcende o “ato de comer”, porque a reflexão também recai sobre o “que se come”. Nessa perspectiva, esse artigo desenvolve um breve percurso histórico sobre a jurisprudência italiana que trata sobre o Direito Alimentar, ao mesmo tempo que traça um comparativo com a legislação brasileira pertinente ao assunto – alimento e segurança alimentar. A escolha dos estudos sobre o Direito Alimentar italiano leva em conta os trabalhos realizados por Borghi (2014); Perrota (2015-2016); Ferrari e Izzo (2009; 2012); Costato (2013); Masini (2008, 2011); Rizzoli (2008); Bottiglieri (2015); e Tomazzi (2015), entre outros, que realizam amplo debate sobre as regulamentações jurídicas, juntamente com os processos produtivos, culturais e de consumo (Montanari, Capatti: 2012; 2015). Assim, a área é vista como de grande relevância, tanto no seu plano técnico-jurídico quanto no plano socioeconômico local e no âmbito da comunidade europeia, porque tem suas matrizes nos problemas da sociedade contemporânea, sem, contudo, deixar de evidenciar a trajetória histórico-jurídica das normas sobre o alimento e a higiene alimentar previstas em outras áreas do direito

---

<sup>1</sup> Docente do Programa de Mestrado Profissional Interdisciplinar em Direitos Humanos e Desenvolvimento da Justiça, da Universidade Federal de Rondônia. Docente do Programa de Pós-Graduação Mestrado em Educação, da Universidade Federal de Rondônia. Pós-Doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Direito. Linha de Pesquisas: Direito da Cidade. Pós-doutora pelo Programa Avançado de Cultura Contemporânea – PACC – Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Doutora e Mestre em Comunicação e Semiótica, pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC-SP. Líder do Centro de Pesquisas Jurídicas da Amazônia – CEJAM. Líder do Grupo de Pesquisas Semióticas em Jornalismo - GESJOR. Universidade Federal de Rondônia; Brasil. E-mail: profalazuin@unir.br; alazuin@gmail.com.

italiano. Apresenta o *Codex Alimentarius*, os órgãos internacionais que tratam sobre alimentação, produção, consumo, e no âmbito jurídico brasileiro, a Losan.

**PALAVRAS-CHAVE:** Direito Alimentar italiano. Segurança Alimentar. Losan.

## **FOOD LAW AND SAFETY IN PRODUCTION AND GLOBAL CONSUMPTION RELATIONSHIPS**

**ABSTRACT:** The role of Law in food protection and safety is quite recent, in comparison with the history of food. The legislators' and the consumers' concern is currently based on two main matters: the production/supply of food intended for food safety; and the public health. Starting off said issues, the right to have access to food transcends the "act of eating", because the reflection also encompasses "what is eaten". From such standpoint, this article develops a brief historic overview of the Italian case law pertaining to Food Law, at the same time it makes a comparison with the Brazilian legislation referring to the matter – food and food safety. The choice of studies on Italian Food Law takes into account the works by Borghi (2014); Perrota (2015-2016); Ferrari and Izzo (2009; 2012); Costato (2013); Masini (2008, 2011); Rizzoli (2008); Bottiglieri (2015); Tomazzi (2015-2016), among others, who make a comprehensive debate on the legal regulations, jointly with the production, cultural and consumption processes (Montanari, Capatti: 2012; 2015). Thus, this segment is deemed to be greatly relevant in its technical-legal realm and in the local socio-economic realm, as well as within the European community, because it is rooted in the issues of contemporary society, without, however, failing to evidence the historical-legal trajectory of the rules regarding food and food hygiene set forth in other areas of the Italian law. It presents the *Codex Alimentarius*, the international bodies that handle food, production, consumption and, within the Brazilian legal scope, the Food and Nutrition Safety Law (Losan).

**KEYWORDS:** Italian Food Law. Food Safety. Losan.

### **INTRODUÇÃO**

Este trabalho inicia desenvolvendo um breve percurso histórico sobre a jurisprudência italiana que trata sobre o Direito Alimentar, ao mesmo tempo que traça um comparativo com a legislação brasileira pertinente ao assunto – alimento e segurança alimentar. Outra referência em se tratando da questão que reveste a gênese etimológica do Direito Alimentar, a proposta italiana identifica em âmbito do saber jurídico um aspecto importante, haja vista que por ter sido reivindicada em tempo relativamente recente, o Direito Alimentar passou a ter autonomia disciplinar.

Dentre os princípios considerados atuais e/ou modernos que regem o Direito Alimentar italiano, encontram-se a defesa à educação e informação dos cidadãos sobre o

que se deve comer, à economia voltada às garantias da existência digna e da tutela da qualidade da produção local ante os produtos externos desprovidos de certificação, e outros interesses macrodinâmicos que caracterizam a produção e a interpretação das regras que dizem respeito ao direito alimentar; as políticas de saúde e economia e seus contributos para o sistema de gestão sustentável agrícola, tais como a valorização do território e os métodos de produção com relação ao equilíbrio do meio ambiente (território, produto, qualidade), como o DOC: *Denominazione d'Origine Controllata*<sup>2</sup>; o STG: *Specialità Tradizionali Garantite*; DOP: *Denominazioni d'Origine Protetta* (Regg. 509 e 510/2006); IGP: *Indicazione Geografiche Protette* (Reg. 479/2008). Aqui a proposta é identificar as possibilidades de operacionalização da cultura do alimento com o direito à alimentação saudável, essencialmente para analisar como a legislação pode conformar-se em respeito à cultura, aos hábitos de consumo da comunidade e/ou das pessoas, mesmo diante da dinâmica migratória que mesclam e/ou hibridizam a atual população mundial.

Traz algumas legislações que tutelam o alimento e o consumidor, e alguns órgãos internacionais que fazem referência à política de produção, comercialização, consumo, cultura e autossuficiência alimentar. Quanto ao ordenamento jurídico brasileiro, apresenta

---

<sup>2</sup> La denominazione di origine controllata, nota con l'acronimo DOC, non è un vero e proprio marchio poiché comune ad una grossa varietà di prodotti, ma una denominazione utilizzata in enologia che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del prodotto sul quale è apposto il marchio; il marchio è il simbolo apposto sul prodotto che lo identifica, per cui possiamo avere diversi marchi con lo stesso acronimo doc. esso viene utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani e rispettano uno specifico disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale. Tali vini, prima di essere messi in commercio, devono essere sottoposti in fase di produzione ad una preliminare analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico che certifichi il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare; il mancato rispetto dei requisiti ne impedisce la messa in commercio con la dicitura DOC. Il marchio fu ideato negli anni cinquanta dall'avvocato romano Rolando Ricci, funzionario dell'allora ministero dell'Agricoltura. La denominazione di origine controllata fu istituita con il decreto-legge del 12 luglio 1963, n. 930, che si applica anche ai vini "Moscato Passito di Pantelleria" e "Marsala". Dal 2010 la classificazione DOC, così come la DOCG, è stata ricompresa nella categoria comunitaria DOP. D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930: Norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini. (Pubblicato nella G.U. n. 188 del 15 luglio 1963). A denominação de origem, conhecida pela sigla DOC, não é uma marca tão comum para uma grande variedade de produtos, mas um termo usado na indústria do vinho que certifica a casa fabricante e o local da colheita da uva utilizada para a elaboração do produto em que está colocada a marca; a marca é o símbolo no produto para identificá-lo, e é possível ter várias marcas diferentes com o mesmo Doc-sigla. A sigla é usada também para designar uma qualidade de renome do produto, cujas características estão ligadas ao ambiente natural e ao fator humano, no sentido de respeitar a disciplina de produção específica. Foi aprovado por decreto ministerial. Os vinhos que recebiam o DOC, antes de serem colocados no mercado, deveriam ser submetidos durante a fase de produção por uma análise físico-química preliminar e a um exame organoléptico para certificar a conformidade com os requisitos previstos pela especificação; a incapacidade de cumprir com os requisitos impediam que o vinho fosse colocado no mercado com o DOC. A marca foi criada nos anos 50 pelo advogado romano Rolando Ricci, funcionário do então Ministério da Agricultura. A denominação de origem foi criada pelo Decreto-Lei nº 930 de 12 de julho de 1963, a qual também se aplica ao vinho "Moscato Passito di Pantelleria" e "Marsala". Desde 2010, a classificação DOC, bem como DOCG, está incluída sob a DOP categoria da Comunidade Europeia. (Tradução minha.)

a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan) – (Lei nº 11.346/2006), elaborada com o objetivo de tratar sobre os alimentos e a saúde nutricional. Também porque, no conteúdo de seus dispositivos encontra-se o artigo 3º, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) com vistas ao asseguramento do direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

## **2 DIREITO ALIMENTAR COMPARADO: TUTELA DA PRODUÇÃO E DA CULTURA ALIMENTAR**

De acordo com Paolo Borghi (2014), o primeiro núcleo das normas do Direito Alimentar italiano é originário das normas do Direito Penal, a exemplo do *Codice Penale Rocco*<sup>3</sup>; no Decreto-Lei nº 283/1962 que modificou os artigos 242, 243, 247, 250 e 262 das leis sanitárias aprovadas com o Regulamento nº 1265 de 27 de julho de 1934 que disciplinava a questão, sobretudo, higiênico-sanitário, da produção e do comércio de alimentos e das bebidas (*Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*”, in *GU n. 139 del 4 giugno 1962*)<sup>4</sup>; no Decreto Presidencial - D.P.R. de 26/03/1980, nº 327 – que regulamenta a execução da Lei nº 283, de 30 abril de 1962, e sucessivas modificações em matéria da mesma disciplina (Publicado no *Diário Oficial* em

---

<sup>3</sup> “Il codice Rocco, ovvero il codice penale nato ed elaborato dal miglior giurista italiano, per volontà dello stesso Mussolini e ancora vigente in Italia. In effetti, pochi sanno che le leggi penali che regolano questo Paese sono più o meno le stesse che c'erano nel 1930, certo con molte aggiunte, correzioni, abrogazioni ma, nella sostanza, il codice è rimasto quello di 80 anni fa. Realizzato da una commissione dei più illustri giuristi dell'epoca e presieduto dall'allora Ministro della Giustizia Alfredo Rocco, il codice si presenta diviso in tre libri, e svariati titoli, ognuno dei quali raggruppa reati o contravvenzioni affini tra loro. In particolare, di grande interesse è il libro II, che trattando i delitti (ovvero i reati di maggiore gravità) è lo specchio del sistema di valori che lo Stato rappresenta”. FRUCCI, Benedetta. *Breve storia del Codice Rocco: dal fascismo alla Repubblica Italiana. Codice Penale*. Disponível em: <http://www.associazioneculturalezenit.org>. Acesso em 07 mai 2017. O Código Rocco, ou o código penal, foi criado e desenvolvido pela vontade de Mussolini e ainda está em vigor na Itália. Na verdade, poucos sabem que as leis penais que governam esse país são mais ou menos as mesmas de 1930, mas com muitas adições, correções, revogações. Contudo, em essência, o Código permaneceu como 80 anos atrás. Alimentado por uma comissão de juristas mais ilustres e presidido pelo então ministro da Justiça Alfredo Rocco, o Código é dividido em três livros, e uma variedade de títulos, cada um dos quais compreende crimes ou violações relacionados uns aos outros. Em particular, de grande interesse é o livro II, lidando ofensas (ou seja, crimes mais graves) é um reflexo dos valores que o sistema estatal representa. Tradução minha.

<sup>4</sup> Lei n. 283 intitulada "Alterações aos artigos 242, 243, 247, 250 e 262 das leis de saúde consolidadas, aprovadas pelo Decreto Real de 27 de Julho de 1934, n. 1265: Disciplina a higiene, produção e venda de alimentos e bebidas. Conforme Diário Oficial nº. 139 de 04 de junho de 1962.

16/07/1980, n° 193), em atendimento ao contexto econômico, social e tecnológico do mercado europeu e de relevância para o direito europeu<sup>5</sup>.

A autonomia do Direito Alimentar serviu para agilizar casos relativos à produção alimentar de qualidade, questões concernentes à proteção da cultura dos alimentos e tutela do consumidor, tendo em vista que essas questões precediam de regras *ad hoc* do Tratado que instituiu a Comunidade Europeia. Muitas vezes, os casos eram analisados no âmbito do direito comunitário derivado, principalmente, sobre a livre circulação de mercadorias, que frequentemente regulava as disposições relativas aos produtos agrícolas e agroalimentares.<sup>6</sup>

Registra-se que a legislação alimentar na Itália evocava a ideia do direito ao alimento, também radicalizado na tradição do instituto do direito civil, através do qual, em dada condição, é dever moral socorrer uma pessoa em necessidade de alimento. “*Fino a qualche decennio fa, invece, la formula «diritto alimentare» o «diritto degli alimenti» avrebbe evocato nei più l'idea, radicata nella tradizione, di un istituto del diritto civile attraverso il quale il dovere morale di soccorrere una persona in stato di bisogno assume spessore giuridico*”<sup>7</sup>. Aqui, igual à legislação brasileira, a natureza jurídica do alimento recai, sobretudo, ao direito civil, em referência ao direito de prestação de alimentos como direito pessoal extrapatrimonial. Nesse sentido, o alimento não teria qualquer interesse econômico na prestação de alimentos, uma vez que na relação entre os envolvidos não havia o objetivo de ampliação patrimonial, mas sim, o de suprir o direito à vida, “que é personalíssimo, o que significa que a titularidade não pode ser transferida para nenhuma pessoa, porque possui natureza pública e tem o objetivo de prover a manutenção do necessitado”<sup>8</sup>.

O sintagma “direito alimentar”, no sistema jurídico italiano, tende a levar a efeito uma relação mais ampla dessa realidade como previsto no direito civil, porque introduz, juntamente com a responsabilidade de alimentar o outro em caso de necessidade, as ações

---

<sup>5</sup> ISPETTORI SANITARI.IT. Disponível em: <[http://www.ispettorisanitari.it/AREA\\_PROFESSIONALE/Sunto%20Vigilanza%20daquino/128362.htm](http://www.ispettorisanitari.it/AREA_PROFESSIONALE/Sunto%20Vigilanza%20daquino/128362.htm)>. Acesso em 20 abr 2017.

<sup>6</sup> L'estensione delle previsioni che riguardando il settore della libera circolazione delle merci al settore alimentare è avvenuta a seguito di ripetute pronunce della Corte di giustizia. Per un'analisi delle pronunce della giurisprudenza comunitaria e le loro ripercussioni nel settore alimentare si rinvia a S. RIZZOLI, *I principi generali del diritto alimentare nella legislazione e giurisprudenza comunitarie*, ARACNE, 2008, pp. 61-62.

<sup>7</sup> FERRARI, Matteo; IZZO, Umberto. *Diritto alimentare comparato*. Regole del cibo e ruolo della tecnologia. Società editrice il Mulino. Bologna, 2012, p. 9.

<sup>8</sup> VENOSA, Silvio de Salvo. *Diritto Civile: Direito de Família*. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2007, p. 364.

decorrentes dos processos produtivos e de consumo responsável que passam a orientar o ato de alimentar-se à dignidade humana; contempla ainda as normas sobre as externalidades negativas associadas às modernas dinâmicas de produção de alimentos e de bebidas, as quais exigem constantes monitoramentos e bloqueios de importações de produtos inseguros ou de riscos à saúde; ainda, normas relacionadas ao progressivo *spopolamento*<sup>9</sup>, que colocam em risco e marginalizam as comunidades rurais. No bojo desse direito prevê, também, normas que tratam da informação aos consumidores sobre a qualidade e as características próprias dos produtos alimentares; medidas visando tutelar produtos locais em respeito à cultura alimentar; regulamentos que dizem respeito aos produtos que não respeitam as convenções internacionais, como a agrobiopirataria e as alterações na elaboração de alimentos que têm especificidades particulares italianas etc., e a segurança alimentar; diferentemente das antigas legislações pertinentes ao assunto, vistas como fragmentadas ou dispersas. Essa orientação, segundo Perrota, amplia os interesses da área, uma vez que:

Gli interventi legislativi che a partire dalla metà del XIX secolo hanno contrassegnato la materia oggetto di esame, più che alla tutela del consumatore, risultano essere ispirati dall'esigenza di tutelare i produttori dei prodotti alimentari mirando a disciplinare le regole per una leale concorrenza tra i produttori.<sup>10</sup>

Nessa direção, o Direito Alimentar disciplina *como* os alimentos devem ser produzidos para garantir os direitos dos consumidores à alimentação saudável/nutricional e sem riscos à saúde; mas também procura regular o direito de acesso ao alimento como direito fundamental, na sua mais ampla dimensão.

Foi com a *Conferenza di Stresa* (1958) e com o Primeiro Plano *Mansholt* (1960) que a Itália oficializou a Política Agrícola Comum (PAC), em 1962, primeira e por longo tempo a única política elaborada e integrada para atuar diretamente como instituição comunitária sobre a produção agrícola e alimentar.<sup>11</sup>

---

<sup>9</sup> FERRARI, Matteo; IZZO, Umberto. *Op. Cit.* p.9. SPOPOLAMENTO: *Fenomeno di riduzione progressiva della popolazione residente in dei centri rurali*. Fenômeno de redução progressiva da população residente nas áreas rurais. Tradução nossa.

<sup>10</sup> PERROTA, Roberta. *Tutela dell'ambiente e diritto alimentare: politiche europee e governo locale. Profili comparati*. Tesi di Dottorato. Corso di Dottorato di Ricerca In "Forme Dell'evoluzione Del Diritto" - Xxvii Ciclo. Università del Salento. Lecce. Italia. 2015-2016, p. 9. A legislação, que a partir de meados do século XIX marcou o material que está sendo examinado, em vez da proteção dos consumidores, pareciam ser inspiradas pela necessidade de proteger os produtores e os produtos alimentares, cujo objetivo era o de regular as normas para a concorrência leal entre os fabricantes (tradução nossa).

<sup>11</sup> PERROTA, Roberta. *Op. Cit.* p. 21.

A legislação alimentar, de inquestionável importância, é uma das áreas que estão em constante evolução na ordem jurídica. Essa evolução exige contínua relação com o avanço rápido das tecnologias que produzem as graves repercussões em diferentes setores relacionados com a produção, distribuição, comércio e consumo de alimentos.

Il Diritto Alimentare oggi. Come si evince da quanto sopra esposto, il diritto alimentare risulta essere costituito da quell'insieme di norme atte a regolamentare quanto riguarda la produzione, la distribuzione e il commercio degli alimenti. All'interno di questi specifici settori il legislatore, sia quello nazionale che sovranazionale, si legifera sulla produzione del cibo, quale alimento umano, con l'applicazione dei limiti e dei controlli relativi alla sicurezza alimentare e conseguenti divieti di utilizzo di particolari sostanze. Sono normativizzate anche le modalità di trasporto e di conservazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura delle sostanze alimentari, nonché le conoscenze per il consumatore delle indicazioni della provenienza geografica.<sup>12</sup>

De acordo com os estudos de Scoccini & Associati, o desenvolvimento particular, dando competência/autonomia ao direito alimentar italiano, é de grande relevância, tendo em vista que passou a ser visto como uma nova expressão no campo jurídico, porque disciplina a produção, a comercialização, o uso dos produtos alimentícios para consumo humano, melhorando a trajetória do alimento do campo para a mesa. Diz ainda que o Direito Alimentar (agroalimentar), ao adquirir seu próprio significado ou autonomia, separando-se da tradicional lei agrícola e, em relação à especificidade do produto (a comida) e do destinatário (o homem), passou a descrever outros princípios mais próximos das necessidades da sociedade moderna globalizada. Além disso, é um direito atual e interdisciplinar, porque leva em conta as áreas legais tradicionais (direito comercial, direito industrial, direito comunitário, direito administrativo internacional e direito penal) com as quais se inter-relaciona.

Ha sviluppato una particolare competenza nel diritto agroalimentare, intendendosi con tale nuova espressione il settore giuridico che disciplina la produzione, la commercializzazione, l'uso dei prodotti alimentari per consumo umano: "Dai campi alla tavola". Il diritto agroalimentare ha acquisito così una sua autonoma rilevanza, separandosi dal tradizionale diritto agrario e, in relazione alla specificità del prodotto (il cibo) e del destinatario (l'uomo), ha acquisito autonomia di principi e di disciplina rispetto ai settori giuridici tradizionali (diritto commerciale, diritto industriale, diritto comunitario, diritto

---

<sup>12</sup> Idem, p. 25.

internazionale diritto amministrativo e diritto penale) con cui si interseca.<sup>13</sup>

Com a promulgação de regras voltadas diretamente ao alimento e que afetam as cadeias alimentares, acompanhando a trajetória desde a produção primária até a comercialização do produto final, é possível observar a demonstração de consensos. Segundo Perrota:<sup>14</sup>

Il settore del diritto alimentare, nonostante l'indubbia importanza della materia, risulta essere uno di quei settori in continua evoluzione. La continua evoluzione delle tecnologie che producono pesanti ripercussioni ai diversi settori legati alla produzione agroalimentare da sempre viene accompagnata da previsioni e regolamenti predisposti da parte dei singoli ordinamenti dando così vita ad un vero corpus normativo del diritto alimentare. L'emanazione di norme, che incidono sulle filiere agroalimentari, accompagnandone il percorso dalla produzione primaria sino alla sua commercializzazione del prodotto finale, non risulta essere una prerogativa solo dei tempi recenti.

O Direito Alimentar na Itália (ou na União Europeia) deu início com o progresso da legislação sobre o direito e comércio dos alimentos, sobretudo, após o término da Segunda Guerra Mundial (conflito que durou de 1939 a 1945, envolvendo a maioria das nações do mundo), onde se assistiram mortes, multiplicação de contrabando de alimentos, devastação dos campos agrícolas e, conseqüentemente, o avanço da fome. Assim, se atualmente encontramos destacados os avanços para uma legislação específica para o Direito Alimentar, como no caso italiano, as suas origens reais foram influenciadas por diversos fatores, como a necessidade de regulamentar a livre troca de bens em um mercado que estava começando a ser mais e mais internacional (global), no pós-Guerra. A partir desse acontecimento histórico, se hoje a área do Direito Alimentar é vista como de extrema relevância, ela também se caracterizou por um alto grau de fragmentação, clamando por um desenvolvimento particular à condução da legislação alimentar.<sup>15</sup>

Nessa seara, o Direito Alimentar passou a ser elaborado a partir do conjunto de regras sobre a produção, a distribuição, o comércio e o transporte, e o consumo de alimentos. Dentro destas áreas específicas, o legislador, tanto a nível nacional quanto

---

<sup>13</sup> Disponível em:

<<http://www.scozzinistudio.it/competenze.do?Diritto%20Alimentare&key=1479398607&dettagli=y>>. Acesso em 29 mar 2017.

<sup>14</sup> PERROTA, Roberta. *Op. Cit.* p. 8.

<sup>15</sup> *Idem*, p. 10.

supranacional, precisou legislar, sobretudo com atenção ao consumo humano de alimentos, visando à aplicação das limitações e dos controles voltados à segurança alimentar e consequentes proibições de utilização de substâncias específicas. As normas deveriam também tratar sobre os modos de armazenamento de produtos alimentares, rotulagem dos gêneros alimentícios, bem como o conhecimento para os consumidores de indicações de origem geográfica.

Come si evince da quanto sopra esposto, il diritto alimentare risulta essere costituito da quell'insieme di norme atte a regolamentare quanto riguarda la produzione, la distribuzione e il commercio degli alimenti. All'interno di questi specifici settori il legislatore, sia quello nazionale che sovranazionale, si legifera sulla produzione del cibo, quale alimento umano, con l'applicazione dei limiti e dei controlli relativi alla sicurezza alimentare e conseguenti divieti di utilizzo di particolari sostanze. Sono normativizzate anche le modalità di trasporto e di conservazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura delle sostanze alimentari, nonché le conoscenze per il consumatore delle indicazioni della provenienza geografica.<sup>16</sup>

No Brasil, o Direito Alimentar não é em específico uma disciplina autônoma (sintagma), ou um ramo do sistema do Direito. Todavia, sobre o alimento, a discussão passou a ser requisitada no âmbito normativo, como a Lei nº 5.478, de 25 de junho de 1968 (Pensão Alimentícia), que dispunha sobre a ação de alimentos e dava outras providências. No artigo 1º, dizia que: “A ação de alimentos é de rito especial, independente de prévia distribuição e de anterior concessão do benefício de gratuidade”. Muito embora no Código Civil não se definia o significado de alimento, com o Novo Código Civil brasileiro (2015) a matéria passou à abordagem de seu conceito, quais as espécies decorrentes de classificações doutrinárias, arrolando suas peculiaridades, destacando-se a competência legal na obrigação de prestá-lo, a fim de que o indivíduo tenha vida e com dignidade.

De outra parte, anterior a essa legislação brasileira, já havia sobre o alimento a imputação da sua universalidade, isto é, o direito humano à alimentação adequada passou a ser contemplado no artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos, em 1948, cujo documento o Brasil é signatário. Por não ter a natureza jurídica de um tratado, a Declaração Universal foi posteriormente desenvolvida por meio de dois pactos, cujos efeitos são vinculantes para os Estados que os ratificaram: “Um sobre os direitos civis e

---

<sup>16</sup> Idem, p. 25.

políticos e outro sobre os direitos econômicos, sociais e culturais (PIDESC). O direito à alimentação é um dos direitos do segundo tipo”<sup>17</sup>. A definição sobre o direito humano à alimentação somente foi ampliada nos dispositivos do Direito Internacional, com o artigo 11 do Pacto de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais e o Comentário Geral nº 12 da ONU.

Merecem reconhecimento as ações direcionadas ao tratamento do consumo alimentar procedentes do Ministério do Meio Ambiente (MMA). Esse ministério desenvolve políticas públicas que orientam a produção e o consumo sustentáveis. Assim, a produção sustentável é a incorporação, ao longo de todo o ciclo de vida de bens e serviços, das melhores opções possíveis para minimizar custos ambientais e sociais. Já o consumo sustentável pode ser definido, segundo o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), como o uso de bens e serviços que atendam às necessidades básicas, proporcionando melhor qualidade de vida, enquanto minimizam o uso de recursos naturais e materiais tóxicos, a geração de resíduos e a emissão de poluentes durante todo o ciclo de vida do produto ou do serviço, de modo que não se coloque em risco as necessidades das futuras gerações. O Plano de Ação para a Produção e Consumo Sustentáveis é uma ação do MMA, que tem o objetivo de fomentar políticas, programas e ações que promovem a produção e o consumo sustentáveis no País. Está focado em seis áreas principais: Educação para o Consumo Sustentável; Varejo e Consumo Sustentável; Aumento da reciclagem; Compras Públicas Sustentáveis; Construções Sustentáveis e Agenda Ambiental na Administração Pública (A3P). Esse último programa incentiva a incorporação de atitudes sustentáveis na rotina dos órgãos públicos do país.<sup>18</sup>

Do mesmo modo, na Itália, o Direito Alimentar tem sido sempre acompanhado de previsões e regulamentos elaborados pelas jurisdições específicas, como a criação do órgão regulador para o tratamento sobre os alimentos adequados, exponentes à qualidade do produto em comércio, a origem e a etiquetura geográfica (Reg. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo ao fornecimento

---

<sup>17</sup> REY, José Maria Medina; FEBRER, Teresa de. *Guia para legislar sobre o direito à alimentação*. FAO. Contribuição: BULTRINI, Dubravka Bojic. Supervisão: VIDAR, Margret Vidar; KNUTH, Lidija Knuth; ERA, Isabella Rae. PROSALUS, Espanha. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura Roma, 2014, p. 20.

<sup>18</sup> O Departamento de Produção e Consumo Sustentáveis (DPCS), integrante da Secretaria de Articulação Institucional e Cidadania Ambiental - SAIC, propõe-se a construir este novo modelo com a sociedade brasileira, envolvendo todos os setores na promoção de padrões de produção e consumo mais sustentáveis. As ferramentas utilizadas serão o diálogo e a parceria, e as estratégias serão a implementação do Plano de Ação para Produção e Consumo Sustentáveis (PPCS) e a realização de campanhas de conscientização do consumidor. Documento do Ministério do Meio Ambiente.

das informações sobre os alimentos aos consumidores). Nos tratados italianos, a etiquetura de origem constitui-se como o primeiro instrumento através do qual se valoriza a qualidade-origem. A função identificativa tem dois objetivos: i) a diferenciação do produto: a marca distintiva serve como instrumento jurídico para transmitir qual o produtor, o grau de distinção do próprio produto no seu mercado; veicula aquelas informações que permitem o processo de diferenciação; ii) informação ao consumidor: trata-se de um objetivo complementar em respeito à primeira função, e, através desse meio, incorpora na marca ou selo distintivo do produto as características qualitativas e de outros gêneros, por exemplo, informando o preço relativo ao produto (total e da parte). A etiquetura serve ainda como “*sicurezza informativa*” (segurança informativa); é a adequada e completa comunicação ao consumidor quanto às características do alimento, sua modalidade, quantidade para consumação etc. “*sicurezza informativa, intesa come adeguata e completa comunicazione al consumatore in ordine alla caratteristiche dell’alimento e alle sue modalità o quantità di consumazione*”<sup>19</sup>.

No Brasil, a etiqueta é o Selo de Conformidade que serve aos produtos nos pontos de venda, evidencia o atendimento a requisitos de desempenho estabelecidos em normas e regulamentos técnicos. Segundo o Inmetro, dependendo do critério de desempenho avaliado, ela recebe nomes diferentes. Quando a principal informação é a eficiência energética do produto, por exemplo, ela se chama Etiqueta Nacional de Conservação de Energia, e classifica os produtos em faixas coloridas que variam da mais eficiente (A) para a menos eficiente (de C até G, dependendo do produto), além de fornecer outras informações relevantes (como, por exemplo, o consumo de combustível dos veículos e a eficiência na lavagem e no uso da água em lavadoras de roupa). Cada linha de eletrodoméstico possui sua própria etiqueta, mudando de acordo com as características técnicas de cada produto<sup>20</sup>. Outro exemplo de etiquetura é o Selo Ruído, iniciativa coordenada em parceria com o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), que informa aos consumidores o nível de ruído gerado pelo funcionamento de aparelhos como secadores de cabelo, liquidificadores e aspiradores de pó, permitindo diferenciar aqueles mais silenciosos.

---

<sup>19</sup> Il Titolo I (Sicurezza dei Prodotti) della Parte IV del Codice (Sicurezza e qualità) non si applica ai prodotti alimentari di cui al Regolamento (CE) n. 178/2002. Sul Diritto Alimentare Nell’ordinamento Giuridico Italiano.

<sup>20</sup> Programa Brasileiro de Etiquetagem. Disponível em: [http://www2.inmetro.gov.br/pbe/a\\_etiq](http://www2.inmetro.gov.br/pbe/a_etiq). Acesso em 02 abr 2017.

Na Comunidade Europeia, e por sua extensão na Itália, os principais instrumentos jurídicos mediante os quais vêm tutelando a legislação na ordem do Direito Alimentar dizem respeito ao DOP e IGP, porque orientam a legislação sobre a qualidade-território na Europa. No sistema europeu DOP – significa “*denominazione d’origine protetta*”, e IGP - “*indicazione geografica protetta*”, dos produtos agrícolas e alimentares; foram criados em 1992, com o objetivo de harmonizar e integrar as normas de tutela já existentes nos países da União Europeia.

*Regolamento CEE n. 2081/92* istitutivo del sistema di protezione delle *denominazioni territoriali* (ora sostituito *Regolamento CEE 510/2006* senza modifiche delle definizioni che seguono) – Protezione delle Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni d’Origine dei prodotti agricoli e alimentari – Articolo 2, comma. “Ai fini del presente Regolamento si intende per: a) *denominazione d’origine*: il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare – originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e – la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all’ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell’area geografica delimitata; b) *indicazione geografica*: il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare – originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e – di cui una determinata qualità, la reputazione o un’altra caratteristica possa essere attribuita all’origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell’area geografica determinata”. Reg. CE n° 510/2006 Denominazione di Origine Protetta (DOP) ed Indicazioni Geografiche Protette (IGP); Reg. CE n° 509/2006 Specialità Tradizionali Garantite (STG)<sup>21</sup> (grifos nossos).

Bem antes de essas regulamentações serem aprovadas pela Comunidade Europeia, a Itália já tinha legislações específicas para tratar da geogastronomia. De acordo com Alberto Capatti e Elio Nasuelli<sup>22</sup>, no texto *Geogastronomia cartacea*, os produtos alimentares (pão, queijo, hortaliças, frutas, biscoitos) e o vinho, por constituírem a base alimentar passaram a receber o selo *Denominazione d’Origine Controlata* – DOC do Ministério da Agricultura, para indicar a proveniência ou origem. O índice de localidade gastronômico (produtos, comida e vinho) tinha o objetivo não somente de indicar o local,

---

<sup>21</sup>BORGHI, Paolo; COSTATO, Luigi; RIZZOLI, Sebastiano. *Compendio di diritto alimentare: Il mercato dei prodotti agricoli e agroalimentari* - 8. Le DOP, le IGP e le STG. Pagine 216-230; CEDAM, 2011. ISBN 8813308531.

<sup>22</sup>CAPATTI, Alberto; NASUELLI, Elio. In: MONTANARI, M. *Il cibo come cultura*. Roma. Laterza, 2004, p. 58

mas de preservar a identidade cultural do produto, tendo em vista as imitações ou “cópias” que aconteciam no período do pós-guerra (1950-1956).

O sistema das indicações geográficas - IGP escolhido pela União Europeia promove a atividade produtiva e a economia local; protege o meio ambiente e este com o vínculo indissolúvel com o território de origem, exigindo a proteção dos ecossistemas e da biodiversidade. A certificação comunitária prevê também uma maior garantia para os consumidores, devido a um nível maior de rastreabilidade e segurança alimentar que outros produtos sem o selo de identificação não possibilitam. Outro instrumento é o STG: *Specialità Tradizionale Garantete*. O STG: Especialidades Tradicionais Garantidas não se refere à origem, mas tem o objetivo de reforçar a composição tradicional/cultural do produto ou de um método de produção tradicional. Essa medida administrativa e judicial visa combater a agrobiopirataria contra as imitações, usurpações e fraudes dos métodos das tradições locais. Nesse sentido, o uso das marcas passou a ser mais específico nos rótulos dos produtos com indicações DOP e IGP.

Questa certificazione nasce con l'obiettivo di tutelare e definire alcune produzioni non legate al territorio, introducendo così il concetto di "specificità" di un prodotto alimentare, ovvero "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria".<sup>23</sup>



Sul sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali è stato pubblicato l'elenco aggiornato dei Prodotti DOP<sup>24</sup>, IGP e ST (Scarica qui), mentre sul sito Qualivita si trovano schede di approfondimento su ogni prodotto. Valeria Nardi. © Riproduzione riservata. Foto: iStockphoto.com.

<sup>23</sup> NARDI, Valeria. Etichette & Prodotti Commenti disabilitati su I prodotti DOP, IGP e STG sono 266: le definizioni e l'elenco aggiornato di tutta l'eccellenza italiana a tavola. 18 settembre 2014. Disponibile em: <http://www.ilfattoalimentare.it/prodotti-dop-igp-stg-elenco.htm>.

<sup>24</sup> “DOP: Denominazione di Origine Protetta, è il marchio di tutela giuridica della denominazione che l'Unione europea attribuisce agli alimenti con caratteristiche qualitative che dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Nel gruppo troviamo specialità alimentari come: salumi, formaggi, olio e alcuni ortofrutticoli. Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico

Na Itália, os produtos com DOP, IGP e STG são 266 (duzentos e sessenta e seis), e suas definições e destaques de excelência italiana são encontrados em vários órgãos públicos, como o sítio eletrônico do Ministério da Política Agrícola, Alimentar e Florestal. A Itália é o país europeu que tem o maior número de excelência alimentar com certificação geográfica reconhecida pela União Europeia; o que significa a atenção com a qualidade, proteção cultural e valorização dos produtos alimentares, com diferencial, porque dispõe as informações aos consumidores de forma completa.

Exemplos de alimentos inscritos no Registro<sup>25</sup>:



1. Basilico Genovese (ou manjericão) *D.O.P.* Ortofrutticoli e cereali. Reg. CE n. 1623 del 04.10.05 Reg. UE n. 611 del 12.07.10. GUCE L 259 del 05.10.05 GUUE L 178 del 13.07.10. Liguria Genova, Imperia, Savona.
2. Mozzarella *S.T.G.* Reg. CE n. 2527 del 25.11.98 GUCE L 319 del 26.11.98. Mozzarella di Bufala Campana *D.O.P.* Formaggi. Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. CE n. 103 del 04.02.08. GUCE L 148 del 21.06.96 GUCE L 31 del 05.02.08. Campania, Lazio, Molise, Puglia Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia.
3. Pomodoro di Pachino **I.G.P.** Ortofrutticoli e cereali. Reg. CE n. 617 del 04.04.03 Reg. UE n. 675 del 15.07.13. GUCE gr 89 del 05.04.03 GUUE L 194 del 17.07.13. Sicilia Ragusa, Siracusa.

---

organismo di controllo. I colori del marchio sono il giallo e il rosso”. DOP: Denominação de Origem Protegida é a proteção jurídica da marca que a União Europeia atribui à alimentação com requisitos de qualidade. Depende, principal ou exclusivamente, do território onde foram produzidos. O ambiente geográfico inclui ambos os fatores naturais (clima, características ambientais) e fatores humanos (técnicas de produção transmitidas ao longo do tempo, artesanato, saber fazer), que, combinados em conjunto, permitem a obtenção de um produto inimitável fora de uma determinada área produtiva. No grupo encontramos alimentos especiais, tais como: carnes, queijos, azeite de oliva e algumas frutas e legumes. Para que um produto receba o DOP, as fases de produção, processamento e preparação devem ter lugar numa área geográfica definida. Quem faz produtos com DOP deve respeitar as normas rigorosas de produção estabelecidas no produto, e o cumprimento dessas regras é garantido por uma organização de vigilância específica. As cores da marca são o amarelo e o vermelho.

<sup>25</sup> “Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012) (aggiornato al 15 settembre 2014)”. Disponível em:

[http://www.ilfattoalimentare.it/wp-content/uploads/2014/09/13\\_\\_DOP\\_\\_IGP\\_e\\_STG\\_Registrati\\_aggiornato\\_al\\_15\\_settem](http://www.ilfattoalimentare.it/wp-content/uploads/2014/09/13__DOP__IGP_e_STG_Registrati_aggiornato_al_15_settem). Acesso em 25 abr 2017.

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino. **D.O.P.** Ortofrutticoli e cereali. Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. UE n. 1164 del 09.12.10. GUCE L 163 del 02.07.96 GUUE L 326 del 10.12.10. Campania Salerno, Avellino, Napoli. Foto: iStockphoto.com (grifos nossos).

Essas regulamentações ilustram a importância de garantir a autenticidade dos alimentos. Todavia, as reflexões sobre os alimentos ou a comida não devem se fixar no problema da produção. O desafio de produzir alimentos adequados, nutritivos e combater a fome é a emergência do Direito Alimentar. Isso inclui o direito à água, à moradia, à energia, ao transporte e à educação, dentre outros direitos que se associam à alimentação para a dignidade humana. Ao se dizer que o alimento deve ser adequado, implica entender que ele esteja inserido no contexto e nas condições socioculturais, econômicas, climáticas e ecológicas que cada pessoa, grupo social, etnia vivem. Os programas de saúde pública com referimento ao Direito Alimentar começam com a produção e distribuição dos alimentos – objetos de atenção de grande número de governos, mas a nível geral, deve-se levar em conta a vigilância orgânica, a política agrícola sustentável e, sobretudo, a disponibilidade de alimentos a todos, sem distinção.

### **3 OUTROS DOCUMENTOS E INSTITUIÇÕES: A SEGURANÇA ALIMENTAR NO ÂMBITO DA JURISPRUDÊNCIA INTERNACIONAL**

Para o tratamento sobre os alimentos, a produção, distribuição, consumo e segurança alimentar, encontramos vários tratados, códigos internacionais e a criação de organizações específicas que servem aos assuntos. Dentre eles, a nível internacional se criou o *Codex Alimentarius*, que, traduzido literalmente do latim, significa “código alimentar”. Entende-se *Codex Alimentarius* como um programa conjunto da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, na sigla em inglês. *Food and Agriculture Organization*) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), criado em 1962. Compreende uma série de normas gerais e específicas relativas à segurança alimentar e foi formulado com o objetivo de proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas equitativas no comércio dos produtos alimentícios.

Os principais objetivos do *Codex Alimentarius* é o estabelecimento das normas internacionais na área de alimentos, incluindo padrões, diretrizes e guias sobre Boas Práticas e de Avaliação de Segurança e Eficácia alimentar, a proteção à saúde dos consumidores e as garantias práticas leais de comércio entre os países. “Atualmente,

participam do *Codex Alimentarius* 187 países membros e a União Europeia, além de 238 observadores (57 organizações intergovernamentais, 165 organizações não governamentais e 16 organizações das Nações Unidas)”.<sup>26</sup> Apesar de os documentos do *Codex Alimentarius*<sup>27</sup> serem de aplicação voluntária pelos países membros, eles são utilizados em muitos casos como referências para a legislação nacional, com efeito vinculante ou semivinculante. A Resolução das Nações Unidas 39/248, de 1985, recomenda que os governos adotem, sempre que possível, as normas e diretrizes do *Codex Alimentarius*, ao formular políticas e planos nacionais relacionados aos alimentos.

Com o objetivo de atender ao *Codex Alimentarius*, a Itália criou em 13 de outubro de 1966 *La Commissione del Codex Alimentarius*, por meio do Decreto nº 1523. Os grupos de trabalho (ou subcomissões) que compunham o Comitê italiano foram modelados de acordo com os Comitês internacionais. Tais grupos foram constituídos por peritos qualificados que representavam as instituições públicas (em particular, Indústria e Comércio Exterior, ministérios da Saúde, da Agricultura e Florestas, do Instituto de Saúde, Instituto Nacional de Nutrição, Instituto de Comércio Exterior e Universidades), organizações privadas, representantes de produção e de consumo primário e industrial. A participação também foi aberta a outros especialistas, que, após deliberação dos Grupos de Trabalho foram convocados pelo Secretariado para promoverem soluções de acordo com as especificidades dos problemas levantados<sup>28</sup>.

---

<sup>26</sup> ANVISA. *Codex Alimentarius*.

<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388701/Codex+Alimentarius/10d276cf-99d0-47c1-80a5-14de564aa6d3>>. Acesso em 05 mai 2017.

<sup>27</sup> O programa *Codex Alimentarius* é organizado em comitês horizontais (assunto gerais), comitês de produtos, forças tarefas intergovernamentais ad hoc, comitês coordenadores regionais. O *Codex* conta com a assessoria de órgãos subsidiários de especialistas organizados pela FAO e pela OMS, que podem ser comitês permanentes ou consultas *ad hoc*. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388701/Codex+Alimentarius/10d276cf-99d0-47c1-80a5-14de564aa6d3>>. Acesso em 05 maio 2017.

<sup>28</sup> Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. III Parte II *Codex Alimentarius* in Italia. “Compiti del Comitato Nazionale Codex e dei Sottocomitati I compiti principali del Comitato Nazionale e dei Sottocomitati sono: 1. studiare ed esaminare i progetti di norme secondo il criterio di conseguire la protezione della salute e la lealtà nello svolgimento del commercio interno ed internazionale degli stessi prodotti; 2. curare la predisposizione delle istruzioni da osservarsi dalla delegazione italiana incaricata di partecipare ai lavori Codex; 3. rispondere per iscritto alle lettere circolari inviate dal Segretariato, formulando commenti sui testi normativi Codex”. Funções do Comitê Nacional do Codex e subcomissões. As principais tarefas do comitê e subcomitês nacional são: 1. Estudar e examinar os projetos de regras no âmbito da política para alcançar a proteção da saúde e equidade na conduta do comércio interno e internacional dos mesmos produtos; 2. Tratar a preparação de instruções a serem observadas pela delegação italiana para participar no trabalho do Codex; 3. Responder por escrito às cartas circulares enviadas pela Secretaria, formulação de comentários sobre os textos do Codex. Tradução minha. Disponível em: <[http://www.otamolise.it/docs/normativa/normativa\\_alimentare/Codex%20Alimentar.pdf](http://www.otamolise.it/docs/normativa/normativa_alimentare/Codex%20Alimentar.pdf)>. Acesso em 08 mai 2017.

O *Codex Alimentarius* tornou-se ponto de referência mundial para os consumidores e produtores, organismos internacionais de controle e comércio de alimentos. “Sua influência estende-se a todos os continentes, e sua contribuição à proteção da saúde dos consumidores e à garantia de práticas equitativas no comércio de alimentos é incalculável.”<sup>29</sup>

O Brasil é membro do *Codex Alimentarius* desde a década de 1970, e dentro da América Latina tem forte influência porque participa dos trabalhos referentes aos programas desenvolvidos junto à FAO-OMS. O Comitê *Codex Alimentarius* do Brasil (CCAB) também teve início na década de 1970, quando o País se tornou membro do Programa, havendo alguma participação nos trabalhos de instalação internacional. Mas, foi a partir de 1980 que se conseguiu uma articulação mais representativa do setor alimentício, com a criação do Comitê do CCAB, por meio das Resoluções 01/80 e 07/88 do Conmetro. O CCAB tem como principais finalidades a participação, em representação do País, nos Comitês internacionais do *Codex Alimentarius* e a defesa dos interesses nacionais, bem como a utilização das Normas *Codex* como referência para a elaboração e atualização da legislação e regulamentação nacional de alimentos<sup>30</sup>.

A estrutura do CCAB brasileiro, visando representar todos os segmentos da área de alimentos, é composto por 13 membros de órgãos do governo, das indústrias e de órgãos de defesa do consumidor, a saber: Inmetro, Ministério das Relações Exteriores (MRE), Anvisa<sup>31</sup>, Ministério do Meio Ambiente e Agricultura (MAA), Ministério da Ciência, Tecnologia, Informação e Comunicação (MCTIC), DPC, MDIC/Secex, Abia, Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), CNI, CNA, CNC e ABC<sup>32</sup>. Possui

---

<sup>29</sup> BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro: <<http://www.inmetro.gov.br/qualidade/comites/codex.asp>>. Acesso em 10 abr 2017.

<sup>30</sup> Idem.

<sup>31</sup> Sigla que define Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Órgão público que tem como finalidade promover a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados. Além disso, a Agência exerce o controle de portos, aeroportos e fronteiras.

<sup>32</sup> Desde sua criação, o CCAB já realizou mais de 295 Reuniões, com o objetivo principal de fazer um acompanhamento daqueles Comitês do Codex de maior interesse para o País. O Brasil é uma das nações da América Latina com maior tradição de participação nos trabalhos do *Codex Alimentarius*. Tal participação permitiu a sua indicação para ser o Coordenador do Comitê Regional do *Codex* para a América Latina e o Caribe, no período de 1991 a 1995, e em seguida ter sido eleito para ocupar um posto no Comitê Executivo da Comissão do *Codex Alimentarius* como Representante Geográfico para a América Latina e o Caribe, no período de 1995 a 2003. O Brasil presidiu, também, a Força-Tarefa de Sucos de Frutas, no período de julho de 1999 a julho de 2005, e teve como missão revisar todas as normas *Codex* para este produto. INMETRO. Disponível em: <[http://www.inmetro.gov.br/qualidade/comites/codex\\_ccab.asp](http://www.inmetro.gov.br/qualidade/comites/codex_ccab.asp)>. Acesso em 30 abr 2017.

uma estrutura *Codex* de Grupos Técnicos para acompanhamento de cada Comitê que são coordenados pelos membros do CCAB e abertos à participação da sociedade. A Coordenação e a Secretaria Executiva do CCAB são exercidas pelo Inmetro, sendo o Ministério das Relações Exteriores o Ponto de Contato do Comitê Brasileiro com a Comissão do *Codex Alimentarius* (CAC).

Outras instituições surgiram para o tratamento das normativas relativas ao direito, consumo e produção alimentar. No período pós-Guerra, instituições mercantilistas dedicadas à cooperação social internacional criaram pelos Acordos de Bretton Woods o Banco Mundial, o Fundo Monetário Internacional (FMI) e a Organização Mundial do Comércio. Esta não se materializou e a saída para a regulação do comércio foi o Acordo Geral de Tarifas e Comércio (Gatt), com o objetivo central de intensificar o fluxo do comércio internacional por meio da eliminação de barreiras, conseqüentemente, a temática das barreiras não tarifárias passou a fazer parte das negociações. A partir da Rodada Kennedy, os legisladores do Gatt buscaram regulamentar o uso de novas barreiras, até que no fim do século XX uma organização intergovernamental foi estabelecida, visando ampliar o debate sobre as negociações e/ou regulamentações comerciais a nível internacional – a OMC<sup>33</sup>.

A OMC é uma instituição internacional que atua na fiscalização e regulamentação do comércio mundial. Com sede em Genebra (Suíça), foi fundada em 1994, durante a Conferência de Marrakesh, e tem como funções regulamentar e fiscalizar o comércio mundial, resolver conflitos comerciais entre os países membros, gerenciar acordos comerciais tendo como parâmetro a globalização da economia, criar situações e momentos (rodadas) para que sejam firmados acordos comerciais internacionais, supervisionar o cumprimento de acordos comerciais entre os países membros. A OCM se fixa em torno da produção, conservação e comercialização dos alimentos e dos produtos agroalimentares, exponenciando como a tecnologia pode permitir, definir e conferir o direito alimentar de um modo mais preciso.

Em 1º de janeiro de 1995, por meio do Acordo de Marrakesh, a Organização Mundial do Comércio incorporou os acordos, princípios e disciplinas do Gatt. O conjunto de instrumentos legais que constituíram essa Organização era formado pelas normas do Gatt de 1947, mais os acréscimos que foram realizados ao longo de todas as Rodadas de

---

<sup>33</sup> LAFAYETE, Petter. *Direito Econômico*. São Paulo: 2009, p. 172.

Negociação, principalmente os resultados da Rodada Uruguai (1986-1994). Graças a essas adições no corpo jurídico do Acordo, especialistas internacionais criaram, após a Rodada Uruguai, o termo — “Gatt 1994”.<sup>34</sup> Essa denominação incluiu os dispositivos do Acordo Geral de 1947, e todas as modificações introduzidas pelos termos dos instrumentos legais que entraram em vigor no início de janeiro de 1995.<sup>35</sup>

Com relação ao interesse em específico, sobre o direito e a segurança alimentar, tem-se a criação do SPS (em inglês, *Sanitary and Phytosanitary Measures*, Medidas Sanitárias e Fitossanitárias). O objetivo da SPS é permitir que os países membros adotem medidas protetoras à saúde humana contra os riscos produzidos por alimentos, bebidas e produtos agrícolas, e, ao mesmo tempo criem mecanismos que impeçam que essas medidas se transformem em barreiras desnecessárias ao comércio. No artigo 3º do SPS, recomenda que os países membros harmonizem suas legislações nacionais referentes à segurança dos alimentos com os padrões, diretrizes e recomendações de organizações internacionais, com a finalidade de facilitar o acesso ao comércio internacional.

Nessa perspectiva, embora as normas, diretrizes e recomendações adotadas pelo *Codex* não sejam vinculantes no contexto das legislações alimentares nacionais, “os membros da Organização Mundial do Comércio (OMC) são incentivados a harmonizar suas legislações nacionais com as normas internacionais. Além disso, essas normas podem ser usadas como referências para a dissolução de controvérsias em disputas do comércio de alimentos”.<sup>36</sup> Nos termos da Comunidade Econômica Europeia, sinalizam Ferrari e Izzo.

A livello sovranazionale, la creazione delle Comunità Economica Europea há avuto, sin dalle sue origini, lo scopo di creare uno spazio economico comune ove merci, servizi e persone potessero liberadamente circolare. L’armonizzazione delle regole in materia di produzione, presentazione e commercializzazione dei prodotti alimentari ha costituito uno dei primi ambiti com cui si è concretamente cercato di dare attuazione ad un progetto politico più ampio teso a creare il mercato unico. Progetto che si è avvalso non solo dele norma emanate del legislatore europeo, ma anche di interventi provenienti da

---

<sup>34</sup> BORGES, Michelle da Silva. *Organização Mundial do Comércio e Codex Alimentarius: A institucionalização da qualidade no mercado internacional de alimentos*. Universidade Federal de Uberlândia. UFU. Instituto de Economia. 2013, p. 67.

<sup>35</sup> THORSTENSEN, V. OMC- *Organização Mundial do Comércio: as regras do comércio internacional e a nova rodada de negociações multilaterais*. São Paulo, 2ª Ed. Aduaneiras, 2001, p. 40.

<sup>36</sup> ANVISA. *Codex Alimentarius*. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388701/Codex+Alimentarius/10d276cf-99d0-47c1-80a5-14de564aa6d3>>. Acesso em 05 mai 2017.

istituzioni che si pongono al di fuori del circuito politico quali, in particolare, le corti comunitarie.<sup>37</sup>

O Pacto Internacional adotado pela Resolução nº 2.200A (XXI) da Assembleia Geral da ONU, de 16 de dezembro de 1966, traz no referido artigo 11, §1, o dever dos Estados membros do presente Pacto de reconhecer o “direito de toda a pessoa a um nível de vida adequado para si próprio e para sua família, inclusive à alimentação, vestimenta e moradia adequadas, assim como uma melhora contínua de suas condições de vida”<sup>38</sup>. No § 2, o direito ao alimento é mais específico, porque é reconhecido direito fundamental de toda pessoa para se proteger contra a fome, e, portanto, os Estados membros devem, para alcançar tal objetivo, melhorar os métodos produtivos, a conservação e distribuição de gêneros alimentícios “pela plena utilização dos conhecimentos técnicos e científicos, pela difusão de princípios de educação nutricional e pelo aperfeiçoamento ou reforma dos regimes agrários, de maneira que se assegurem a exploração e a utilização mais eficazes dos recursos naturais”.<sup>39</sup> O Pacto e a Resolução foram ratificados pelo Brasil, em 24 de janeiro de 1992. Para maior compreensão, apresentamos os instrumentos, conforme seguem:

*Principais instrumentos vinculantes que contemplam o direito à alimentação:* Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (1966); Convenção sobre a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra a Mulher (1979); Convenção sobre os Direitos da Criança (1989); Convenção Relativa ao Estatuto dos Refugiados

---

<sup>37</sup> FERRARI, Matteo; IZZO, Umberto. *Diritto alimentare comparato*. Regole del cibo e ruolo della tecnologia. Società editrice il Mulino. Bologna, 2012, pp. 24-25.

Em termos de soberania, a CEE - Comunidade Econômica Europeia tinha, desde a sua criação, o propósito de criar um espaço econômico comum, onde bens, serviços e pessoas poderiam livremente circular. As regras de harmonização da CEE em matéria de produção, apresentação e comercialização de produtos alimentares eram uma das primeiras áreas com as quais os seus membros realmente tentaram implementar um projeto político mais amplo para criar esse mercado único. Projeto que tem usado não somente as regras europeias promulgadas pelo Legislativo, mas também as intervenções de instituições que surgem fora do circuito político, em particular, os tribunais comunitários (tradução minha).

<sup>38</sup> REY, José María Medina; FEBRER, Teresa de. *Guia para legislar sobre o direito à alimentação*. FAO. Contribuição: BULTRINI, Dubravka Bojic. Supervisão: VIDAR, Margret Vidar; KNUTH, Lidija Knuth; ERA, Isabella Rae. PROSALUS, Espanha. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura Roma, 2014. Esse texto faz parte dos estudos baseados no *Guia para legislar sobre o direito à alimentação* da FAO, elaborado por Dubravka Bojic Bultrini, sob a supervisão técnica de Margret Vidar e com a contribuição de Lidija Knuth. Contribuições significativas foram fornecidas por Isabella Rae. A adaptação ao formato “caderno de trabalho” foi realizada por José María Medina Rey e María Teresa de Febrer (PROSALUS, Espanha). O objetivo dos três cadernos dedicados à legislação é fornecer informações práticas e orientação aos legisladores nacionais e aos indivíduos ou grupos interessados, visando criar ou reforçar o quadro jurídico e institucional do direito à alimentação, em conformidade com o Pidesc e com outros instrumentos relevantes do direito internacional dos direitos humanos. Cadernos de trabalho 1 sobre o direito à alimentação. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura Roma, 2014, p. 4.

<sup>39</sup> Idem.

(1951); Convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência (2006) - Vários instrumentos regionais sobre direitos humanos.

*Os instrumentos internacionais não vinculantes:* fornecem orientações e princípios e impõem obrigações morais aos Estados signatários, mas estes não estão juridicamente obrigados a cumprir estas disposições. Apesar disso, têm contribuído significativamente para o desenvolvimento do direito internacional dos direitos humanos. Eles revestem a forma de declarações, recomendações ou resoluções.

*Principais instrumentos não vinculantes que contemplam o direito à alimentação:* Declaração Universal sobre a Erradicação da Fome e Desnutrição (1974); Declaração de Roma sobre a Segurança Alimentar Mundial (1996); Diretrizes Voluntárias em apoio à realização progressiva do direito à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar nacional (2004). (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO); Roma, 2014) (grifos nossos).

O direito humano à alimentação está consagrado no PIDESC com uma dupla vertente: o direito fundamental de estar ao abrigo da fome e o direito a uma alimentação adequada. Os Estados membros do presente Pacto, reconhecendo o direito fundamental de todas as pessoas de estarem ao abrigo da fome, deverão adotar individualmente e por meio da cooperação internacional as medidas necessárias, incluindo programas concretos.

40

Sobre os aspectos jurídicos constitucionais que cercam o tema, o direito ao alimento é “um direito humano fundamental, reconhecido na disposição jurídica internacional e em cerca de 100 (*cem*) Constituições do mundo, das quais 24 (*vinte e quatro*) protegem tal direito de modo direto”<sup>41</sup>. Além do direito ao alimento, vale destacar as normas que regulam a segurança alimentar. Na Itália, por exemplo, o primeiro passo para a disposição em matéria do tema sobre a segurança alimentar (*sicurezza alimentare*) estava previsto no Decreto-Regio nº 2.248, de 20 de março de 1865<sup>42</sup>, e se enquadrava no âmbito da higiene e saúde, dados os graves problemas de doenças enfrentados pela Europa. Essa primeira intervenção normativa veio seguida rapidamente de outra, colocada de modo mais amplo que tutelava a saúde pública em geral, com a Lei nº 5.849, de 22 de dezembro de 1888, “*Tutela dell’igiene e della sanità pubblica*”, e outros seguintes, como o Decreto-Regio nº 7.045, que especificou de modo mais claro os

---

<sup>40</sup> REY, José María Medina; FEBRER, Teresa de. *Guia para legislar sobre o direito à alimentação*. FAO. *op. cit.*

<sup>41</sup> BOTTIGLIERI, Maria. *La protezione del diritto al cibo adeguato nella Costituzione italiana*. Forum di Quaderni Costituzionali - Rassegna n. 11/2015, p. 1. Disponível em: su [www.forumcostituzionale.it](http://www.forumcostituzionale.it).

<sup>42</sup> FERRARI, Matteo; IZZO, Umberto. *Op. Cit.* pp. 52-53.

alimentos que passariam a ser revestidos de atenção, tendo em vista a procedência, a conduta comercial fraudulenta e o comprometimento com a qualidade.<sup>43</sup>

O termo “Segurança Alimentar” também passou a ser utilizado após o fim da Primeira Guerra Mundial (1914-1918), em decorrência das terríveis experiências sofridas, principalmente pela Europa. Segundo Renato Maluf<sup>44</sup>, a alimentação seria, assim, uma arma poderosa, “principalmente se aplicada por uma potência em um país que não tivesse a capacidade de produzir por conta própria e suficientemente seus alimentos”. Desse modo, a Segurança Alimentar passou a adquirir um significado de segurança nacional para cada país, apontando para a necessidade de formação de estoques "estratégicos" de alimentos e fortalecendo a ideia de que a soberania de um país dependia de sua capacidade de auto-suprimento de alimentos.

No Brasil, - Segurança Alimentar e Nutricional - significa garantir, a todos, condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo, assim, para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana. Este é o conceito mais vigente de Segurança Alimentar no país e foi elaborado por ocasião da escritura do documento para a Cúpula Mundial de Alimentação realizada em 1996, organizada pela FAO. O documento brasileiro foi elaborado por representantes do governo e da sociedade civil. Nesse mesmo ano, nasceu na Itália o Comitê Internacional para a Soberania Alimentar (CISA), que agregou 52 organizações da sociedade civil, a fim de serem ouvidas as propostas e estratégias na cimeira internacional dedicada às políticas alimentares. No Comitê italiano participaram as associações de camponeses, as comissões dos pescadores, agricultores e de produtores rurais, bem como grupos envolvidos em atividades alimentícias e de cooperação internacional (CISA – Comitê Italiano pela Soberania Alimentar).<sup>45</sup>

Dessa Cúpula Mundial originou-se a Declaração de Roma sobre a Segurança Alimentar Mundial e o Plano de Ação da Cúpula Mundial da Alimentação onde se estabeleceram as bases para diversas estratégias, de maneira a atingir um objetivo comum:

---

<sup>43</sup> Idem. p.53.

<sup>44</sup> MALUF, Renato S. *Caderno Segurança Alimentar*. (CPDA/UFRRJ, Brasil). Francisco Menezes (IBASE, Brasil). Susana Bleil Marques (Partes 12-13); 2015, p. 37.

<sup>45</sup> Disponível em: <<http://www.lvia.it/italia/cisa-comitato-italiano-sovrانيت%3%A0-alimentare>>; <<http://www.cisaonline.org/>>. Acesso em 02 mai 2017.

segurança alimentar a nível individual, familiar, nacional, regional e mundial. De acordo com a Declaração de Roma<sup>46</sup>, existe segurança alimentar quando as pessoas têm, a todo o momento, acesso físico e econômico a alimentos seguros, nutritivos e suficientes para satisfazer às suas necessidades dietéticas e preferências alimentares, a fim de levarem uma vida com qualidade e saúde. A este respeito é necessária uma ação orquestrada, em todos os níveis. Em atenção à Soberania Alimentar, estabelece o documento que cada país deverá adaptar uma estratégia, segundo os seus recursos e capacidades, para alcançar seus próprios objetivos e ao mesmo tempo cooperar, no plano regional e internacional, na organização de soluções coletivas dos problemas mundiais de segurança alimentar. Conta ainda com a defesa das instituições, sociedades e economias na coordenação dos esforços para compartilhar as responsabilidades.

No Brasil a Segurança Alimentar, nesses moldes, foi estabelecida através da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan)<sup>47</sup>, aprovada em 2006, e está intimamente ligada à saúde da população, em que direciona as práticas capazes de combater a fome e a miséria. O artigo 3º da Lei Orgânica determina que a segurança alimentar adequada e/ou nutricional consiste, fundamentalmente, no direito de todos os indivíduos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e quantidades suficientes, sem o comprometimento com as outras necessidades básicas para a qualidade de vida. Tem ainda como base: “As práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que seja: ambiental, cultural e socialmente sustentáveis”. Observa-se que o artigo 3º da Losan traz em seu bojo aspectos correlacionados ao alimento, à cultura e à saúde alimentar, e é compreendida como um direito humano fundamental, porque representa combater a fome e a desnutrição; vincula a Segurança Alimentar à Soberania Alimentar, o reconhecimento do direito dos povos em determinar livremente o que vai produzir e consumir de alimentos.

Importante mencionar a diferença entre Segurança Alimentar e Soberania Alimentar, a fim de que os estudos e os modos de produção e de consumo dos alimentos

---

<sup>46</sup> Disponível em: <<http://www.direitoshumanos.usp.br/index.php/FAO-Food-and-Agriculture-Organization-of-the-United-Nations-Organiza%C3%A7%C3%A3o-das-Na%C3%A7%C3%B5es-Unidas-para-a-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-e-a-Agricultura/cupula-mundial-de-alimentacao-declaracao-de-roma-sobre-a-seguranca-alimentar-mundial-a-plano-de-acao-da-cupula-mundial-da-al.html>>. Acesso em 30 abr 2017.

<sup>47</sup> BRASIL. *Lei 11.346/2006. LOSAN. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Conceitos.* Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/cartilha-losan-portugues>>. Acesso em 15 fev 2016.

sejam compreendidos. Soberania alimentar significa assegurar aos países o poder de decisão no que se refere à produção e ao consumo de alimentos suficientes à sua população, e este poder de decisão deve definir as políticas e estratégias visando a uma produção sustentável com a comercialização e a distribuição de alimentos moldando às variações culturais locais. Ainda merece dizer que a Soberania Alimentar é um assunto importante, considerando as fronteiras alimentícias, os intercâmbios entre as comunidades científicas e industriais, os interesses materiais das comunidades tradicionais e dos países em desenvolvimento, os métodos tradicionais da agricultura familiar e suas capacidades de atuação em prol do equilíbrio natural e da cultura dos povos.

Com fulcro no art. 3º da Lei nº 11.346/2006, o Brasil criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan), com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, em atenção ao conceito de Segurança Alimentar como posto acima. O inciso III da referida lei enfatiza ainda que os grupos populacionais específicos e em situação de vulnerabilidade social terão uma promoção diferenciada no tocante à Segurança Alimentar.

#### **4 ALIMENTO: DO CONCEITO AO CONSUMO**

Alimento<sup>48</sup> vem do latim *alere* – e significa “fazer crescer, alimentar”; o que serve para conservar a vida dos animais ou dos vegetais; o que serve para prolongar o fogo, a luz etc. Aquilo que se come ou que pode ser comido; comida. Serve ao corpo. Do latim *alimentum, cibus, cibaria*. Alimentar: *dar una persona a la otra lo necesario, para que pueda mantenerse; guardar, conservar, fomentar, beneficiar*<sup>49</sup>.

A comida tem sua natureza caráter interdisciplinar; é necessária, dados o seu papel central e a sua função literalmente essencial em nossas vidas. A comida tem sido sempre a primeira e principal preocupação dos homens. Direta ou indiretamente, ela está relacionada com todos os aspectos e em todas as dimensões da experiência histórica. Com a economia, na escolha e na gestão dos produtos que se tornarão alimentos; na política, que dirige e governa essas escolhas; no âmbito social referente a solidariedade, ao mesmo tempo nas tensões que a contrastam; na filosofia e religião, que fornecem quadros de

---

<sup>48</sup> Dicionário Priberam da Língua Portuguesa em linha, 2008-2013. <https://www.priberam.pt/dlpo/alimento>. Consultado em 03 mai 2017.

<sup>49</sup> Diccionario de Autoridades. Biblioteca Románica Hispánica. Madrid, 1990, p. 215.

valores em torno dos quais imprimem pensamentos e ações; as formas artísticas que representam e expressam esses valores de maneira criativa. Tudo isso e muito mais, contribui para o que a alimentação vai definir na cultura de cada comunidade, de como cada indivíduo a utiliza e nas interfaces deste com o mundo.<sup>50</sup>

Na terminologia jurídica italiana, o termo comida não é utilizado, mas, em vez disso, o que se apresenta é o termo “alimento”. Sobre esse aspecto é consenso geral, porque no Brasil as legislações pertinentes ao assunto também se utilizam do termo alimento. A doutrina evidencia a etimologia dessa palavra por caracterizar seu sentido mais amplo e/ou literal ao sentido destinado ao direito. Muito embora o direito à comida (*cibo*) ou direito à alimentação (*all'allimentazione*) serem termos empregados bem “antes” do desenvolvimento da área, significa que ambos não se contrapõem, apesar dos efeitos de sentidos que os dois termos – comida e alimento – possam ter etimológica ou juridicamente. Os dois conceitos são amplamente utilizados no léxico da lei de potência que representa o objeto – alimento –, isto é, qualidade dos alimentos e segurança alimentar, ter comida para ser saudável; têm implicações diretas com o Direito Alimentar que se manifesta aqui. O que significa dizer que os termos – alimento e comida – para o senso comum têm os mesmos significados. Todavia, no âmbito jurídico o termo alimento (alimentar, em todas as suas acepções) passou a ser mais empregado ao fomento da área do direito.

O significado de alimentação tem aspetos multidimensionais, haja vista que o – alimento – tem estreitas relações com outros direitos humanos, como, por exemplo: o direito à água, por fazer parte da dieta alimentar e para a produção e o cozimento dos alimentos; o direito de propriedade, em particular à propriedade da terra e a outros recursos produtivos aos alimentos; o direito à saúde, uma vez que a adequada utilização biológica dos alimentos é condicionada pelo estado de saúde da pessoa e pela possibilidade de acesso a cuidados básicos de saúde; e o direito ao trabalho e a uma remuneração justa que permita à pessoa satisfazer suas necessidades básicas, entre as quais, a alimentação<sup>51</sup>.

Nesse contexto, a realidade italiana busca fazer o reconhecimento do Direito Alimentar, conceituando os partícipes inerentes à sua formulação, como: consumidor, produtor, comerciante de alimentos, segurança alimentar etc. Nesses termos, para o

---

<sup>50</sup> UTET; MONTANARI, *Cultura del Cibo*, 2015, p. IX (Tradução minha).

<sup>51</sup> REY, José Maria Medina; FEBRER, Teresa de. *Op. cit.*, p. 7.

pretendido é válida a definição de consumidor. No Código do Consumidor italiano, consumidor é “... *la persona fisica che agisce per scopi estranei all’attività imprenditoriale, commerciale, artigianale o professionale eventualmente svolta...*”<sup>52</sup> Estende a definição quando trata sobre a diferenciação do consumidor de alimentos, no sentido de que sobre essa “*persona*” recai também a tutela normativa em matéria de segurança alimentar em razão do produto a ser consumido – o alimento.<sup>53</sup>

Ao consumidor de alimentos dispense a proteção correlata à segurança alimentar, concernentes ao processo de produção, conservação e o consumo dos alimentos, da utilização de mecanismos tecnológicos químicos, biológicos, toxicológicos, para esses fins; além das aplicações da segurança nutricional e comunicativa para informar ao consumidor sobre os alimentos. A conceituação de consumidor foi mais bem definida nos direitos básicos do consumidor, haja vista que na Constituição Federal brasileira se determina ao Estado promover a defesa ao consumidor, mas não define quem seria esse sujeito de direitos. Para melhor compreender o seu significado, tomamos por extensão, o artigo 6º, do Código de Defesa do Consumidor: “Art. 6º - São direitos básicos do consumidor: I – a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos; II – a educação e divulgação sobre o consumo adequado dos produtos e serviços, asseguradas a liberdade de escolha e a igualdade nas contratações; III – a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem [...]”. Portanto, nas relações jurídicas de consumo, devem ser observados esses direitos estabelecidos pelo Código de Defesa do Consumidor. Na realidade, devemos interpretá-los como sendo o mínimo de direitos que o consumidor possui nas relações jurídicas de consumo<sup>54</sup>. Portanto, para esse alcance a tarefa incide em educar para alimentar-se corretamente, na tentativa de, por meio do consumo responsável dos alimentos, o mundo

---

<sup>52</sup> “Pessoa física que tem fins exteriores a alguma atividade comercial, industrial, artesanal ou profissional.” (Tradução minha.) *Sul Diritto Alimentare nell’ordinamento Giuridico Italiano. Centro Studi Diritto Alimentare. Italia.* Disponível em: <<http://www.centrostudidirittoalimentare.it/articoli/ARTICOLO%20DIRITTO%20ALIMENTARE%20E%20TUTELA%20DEL%20CONSUMATORE%201.pdf>>. Acesso em 03 mai 2017.

<sup>53</sup> “Pelos razões acima expostas para o consumidor de alimento, este encontra proteção regulamentar em relação à segurança alimentar tendo em vista que o produto alimento, conforme definido no Regulamento 178/2002, estar fora do sistema legal atualmente em vigor no Código do Consumidor italiano” (tradução minha).

<sup>54</sup> BRASIL. *Código de proteção e defesa do consumidor*. Nova ed. rev. atual. e ampl. com o Decreto número 2.181 de 20 de março de 1997. Brasília: Ministério da Justiça, 2010.

possa enfrentar as desigualdades sociais, como, por exemplo, a fome, a desnutrição, ou ainda problemas de saúde, como a obesidade, a anorexia, o diabetes, o colesterol e o câncer provocado por práticas alimentares inadequadas, dentre outros.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O alimento é um tema, por sua própria natureza, interdisciplinar. Ele é necessariamente dado a sua centralidade e a sua função, algo essencial para a vida. O alimento tem sido sempre a primeira e principal preocupação do ser humano, perpassa pela primeira fase que é o aleitamento materno até os regimes alimentares impostos pela sociedade. Direta ou indiretamente, é sentido em seus aspectos sinestésicos (visuais, gustativos, olfativos, táteis) e inteligíveis, como para a economia, porque se destina à preocupação com os modos produtivos e de consumo do alimento (mudança nos modos de vida, tecnologia etc.), mas também sobre a gestão econômica e da escassez dos recursos naturais, da globalização; para os governantes porque devem elaborar políticas orientadoras às questões sociais, de solidariedade, de políticas agroalimentares, de distribuição de alimentos; à medicina quando se trata das doenças relacionadas à alimentação ou à falta dela; à filosofia e à religião, que fornecem quadros de valores em torno dos quais importam e orientam o pensamento e as ações humanas; às formas artísticas, que representam as expressões daqueles valores de modo criativo. Pelo alimento ou modos de comer, pode se identificar a cultura de uma sociedade, comunidade, indivíduo e os modos como se utiliza o alimento para se inter-relacionar com o mundo. Por isso, os indivíduos reagem cada qual inspirados nos mais diversos sentimentos: medo, raiva, esperança, prudência, indiferença, preocupação etc. Os sentimentos advindos da sua individualidade agregam-se à dimensão coletiva de um corpo social a qual o singular pode influenciar a expectativa que regula o direito, que pode oferecer proteção, não intervenção, proibição de certa atividade; uns podem consentir a norma, incentiva-la e por aí vai. A força dos sentimentos e seu impacto sobre o jurídico, particularmente é intensa, principalmente, na área de legislação alimentar: ao homem a comida tem um significado antropológico profundo, social, cultural e, claro, emocional.

Quando um produto é comprado, preparado e se torna alimento para ser consumido, deixa de ser apenas um alimento e passa a ser um signo com elementos

significantes os mais variados, carregado de significados. Em relação ao alimento, os significantes ganham uma nova dimensão quando este é fisicamente consumido, acionando uma imensidão de sinestésias.

Por que se alimenta? Por necessidade, é certo, mas não só. A necessidade junta-se ao prazer, por um mecanismo misterioso que acompanha a vida dos seres humanos, empurrando-os a desejar, porque o que nos faz sobreviver não é apenas a necessidade, mas o que nos dá prazer, o que nos agrada, sacia. Outra dimensão para o ato de comer é a busca pela saúde, que a antiga ciência médica, em todas as civilizações e tradições culturais, atribuiu como prioridade à manutenção do corpo. Por último, mas não menos importante, nós comemos para compartilhar, comungar com o outro a comida que temos, fazemos, servimos; fazendo deste gesto tão primorosamente individual, um ato de socialização – uma vez que o homem, como Aristóteles apontou, é um “animal social”. Nós convidamos um outro, não para simplesmente – comer e beber –, mas para comer, beber (se alimentar) e “estar junto” (não necessariamente um modo amigável). Aqui está outra referência extranutricional, que se remete à experiência de alimentar-se: o alimento se relaciona aos valores simbólicos, metafóricos, imaginários.

Hoje, a tradição, a cultura e os modos de se alimentar, de produzir os alimentos do passado e do presente constituem, no entanto, recursos cuja reinterpretação pode ajudar a (re)desenhar as soluções para o futuro do Direito Alimentar. Exemplos disso são os padrões alimentares característicos de diversos espaços geográficos com as denominações: DOC; DOP; IGP; e alguns sistemas de agricultura tradicionais protegidas com o STG, utilizando variedades de plantas e práticas produtivas adaptadas ao contexto local, ao contrário da moderna tentativa de transformar o meio agrônômico para introduzir variedades de plantas mais produtivas, mas também, mais exigentes e dependentes de energia que podem trazer danos ao meio ambiente. Em muitos padrões alimentares e sistemas de produção tradicionais, adaptados ao contexto local, podemos conferir mananciais de práticas culturais, bem como variedades e genes localmente adaptados, que, reinterpretados pela ciência moderna, poderão ser usados como “peças” das novas tecnologias do futuro. Um fecundo diálogo entre o conhecimento científico, jurídico e os saberes tradicionais, em que o primeiro e o segundo contribuam para reinterpretar o terceiro.

## **REFERÊNCIAS**

ANVISA. *Codex Alimentarius*. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388701/Codex+Alimentarius/10d276cf-99d0-47c1-80a5-14de564aa6d3>>. Acesso em 05 mai 2017.

BORGHI, Paolo; COSTATO, Luigi; RIZZOLI, Sebastiano. *Compendio di diritto alimentare: Il mercato dei prodotti agricoli e agroalimentari* - 8. Le DOP, le IGP e le STG. Pagine 216-230; CEDAM, 2011.

BORGHI, P. *Il progetto di codice di diritto alimentare*. Revista di diritto alimentare, 2007, pp. 20-23.

BORGES, Michelle da Silva. *Organização Mundial do Comércio e Codex Alimentarius: A institucionalização da qualidade no mercado internacional de alimentos*. Universidade Federal de Uberlândia. UFU. Instituto de Economia. 2013.

BOTTIGLIERI, Maria. *La protezione del diritto al cibo adeguato nella Costituzione italiana*. Forum di Quaderni Costituzionali - Rassegna n. 11/2015, su [www.forumcostituzionale.it](http://www.forumcostituzionale.it).

BRASIL. *Constituição da República Federativa do Brasil*. São Paulo: Saraiva, 2007. \_\_\_\_\_. *Lei 11.346/2006. LOSAN. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional*. Conceitos. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/cartilha-losan-portugues>. Acesso em 15 fev 2016.

\_\_\_\_\_. Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/qualidade/comites/codex.asp>>.

\_\_\_\_\_. *Código civil*. – 4. ed. – Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2010.

\_\_\_\_\_. *Código de proteção e defesa do consumidor*. Nova ed. rev. atual. e ampl. com o Decreto número 2.181 de 20 de março de 1997. Brasília: Ministério da Justiça, 2010.

CARBONE, Antonella; COLANGELO, Gennaro; MONTANARI, Paolo. *Sul Diritto Alimentare nell'ordinamento Giuridico Italiano*. Italia. 2015.

COSTATO L., BORGHI, Paolo; RIZZIOLI, Sebastiano. *Compendio di diritto alimentare*. CEDAM. Padova, Italia. 2013.

CRAVETTO, Enrico; GUALDONI, Flaminio; BIGNOTTI, Maurizio; FAVA, Andrea; POSSAGNO, Daniela. UTET. Grandi Opere. *Cultura del Cibo*. Piano dell'Opera: I – Sotira del cibo. Risorse, scambi, consumi. II – Geografia del cibo. Cucine del mondo; III – L'Italia del cibo; IV – Il cibo nelle arti e nella cultura. Lungo Dora Pietro Colletta, 67, Torino. Stampa Tecnostampa, Loreto. Printed in Italy, 2015.

DICIONÁRIO PRIBERAM da Língua Portuguesa em Linha, 2008-2013. <https://www.priberam.pt/dlpo/alimento>. Consultado em 03 mai 2017.

DICCIONARIO DE AUTORIDADES. Biblioteca Románica Hispánica. Madrid, 1990,

FERRARI, Matteo; IZZO, Umberto. *Diritto alimentare comparato*. Regole del cibo e ruolo della tecnologia. Società editrice il Mulino. Bologna, 2012.

FRUCCI, Benedetta. *Breve storia del Codice Rocco: dal fascismo alla Repubblica Italiana*. Codice Penale. Disponível em: <http://www.associazioneculturalezenit.org>. Acesso em 07 mai 2017.

ITÁLIA. *Decreto Presidencial* - D.P.R. de 26/03/1980, n° 327.

\_\_\_\_\_. *Lei n. 283*. Intitulada "Alterações aos artigos 242, 243, 247, 250 e 262 das leis de saúde consolidadas, aprovadas pelo Decreto Real de 27 de Julho de 1934, n. 1265: Disciplina a higiene, produção e venda de alimentos e bebidas. Conforme Diário Oficial n°. 139 de 04 de junho de 1962. *Regolamento (CEE) n. 2081/1992* - [regione.sicilia.it](http://regione.sicilia.it); La riforma del Regolamento (CEE) 2081/92 sulla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine. Disponível em: [agrireregionieuropa.univpm.it](http://agrireregionieuropa.univpm.it).

LAFAYETE, Petter. *Direito Econômico*. Porto Alegre: Verbo Jurídico, 2009.

MALUF, Renato S. *Caderno Segurança Alimentar*. (CPDA/UFRRJ, Brasil). Francisco Menezes (IBASE, Brasil). Susana Bleil Marques (Partes 12-13); 2015.

MONTANARI, M. *Il cibo come cultura*. Roma: Laterza, 2004.

PERROTA, Roberta. *Tutela dell'ambiente e diritto alimentare: politiche europee e governo locale*. Profili comparati. Tesi di Dottorato. Corso di Dottorato di Ricerca In "Forme Dell'evoluzione Del Diritto" - Xxvii Ciclo. Università del Salento. Lecce. Italia. 2015-2016.

RIZZOLI S., *I principi generali del diritto alimentare nella legislazione e giurisprudenza comunitarie*. Aracne, 2008.

REY, José Maria Medina; FEBRER, Teresa de. *Guia para legislar sobre o direito à alimentação*. FAO. Contribuição: BULTRINI, Dubravka Bojic. Supervisão: VIDAR, Margret Vidar; KNUTH, Lidiya Knuth; ERA, Isabella Rae. PROSALUS, Espanha. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - Roma, 2014.

RIZZOLI, S. *I principi generali del diritto alimentare nella legislazione e giurisprudenza comunitarie*, ARACNE, 2008.

THORSTENSEN, V. OMC- *Organização Mundial do comércio: as regras do comércio internacional e a nova rodada de negociações multilaterais* - 2ª Ed. São Paulo: Aduaneiras, 2001.

TOMASSI, Sara. *Biodiversità' e Sicurezza Alimentare*. Università del Salento. Facoltà di Giurisprudenza. Tesi di Laurea. Diritto dei Consumatori e del Mercato. Laureanda: Maria Rosaria Cirillo. 2015-2016.

VENOSA, Silvio de Salvo. *Direito Civil: Direito de Família*. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2007.