

TRADUCCION PÚBLICA: PROTOCOLO DE CALIDAD.-----

TRADUÇÃO JURAMENTADA: PROTOCOLO DE QUALIDADE.-----

Em todas as páginas do documento original, que tem 6 páginas, aparece o seguinte cabeçalho:-----

Secretaría da Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuária e Alimentos Direção Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE QUALIDADE PRODUCTOS PREMIUM	
Código: SAA001.	Versão: 05.	10.02.2006

[Según su versión castellana]:-----

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD PRODUCTOS PREMIUM	
Código: SAA001.	Versión: 05.	10.02.2006

O logo diz: "Alimentos Argentinos, uma escolha natural" [según su versión castellana: "Alimentos Argentinos, Una Elección Natural"].-----

PROTOCOLO DE QUALIDADE PREMIUM PARA GELÉIAS E PRODUTOS AFINS (Según su versión castellana: CONFITURAS Y AFINES).-----

Data de Oficialização: 9 de maio de 2006 – Resolução SAGPyA Nº 203.-----

Organismos participantes na preparação do presente protocolo:-----

- Dirección Nacional de Alimentos [según su versión castellana Dirección Nacional de Alimentos].-----
- Instituto Nacional de Tecnologia Industrial [según su versión castellana: Instituto Nacional de Tecnología Industrial].-----

INTRODUÇÃO.-----

1. Alcances:-----

O presente protocolo define e descreve os atributos de qualidade para as geléias e semelhantes, que pretendam utilizar o Selo "Alimentos Argentinos – Uma Escolha Natural" [según su versión castellana: "Alimentos Argentinos – Una Elección Natural"].-----

Este documento pretende constituir-se em uma ferramenta para que as empresas elaboradoras de geléias e produtos afins diferenciem seus produtos na base da superação objetiva das características estabelecidas na legislação em vigor.-----

Sem prejuízo do indicado anteriormente, todo o produto que pretenda levar o selo deve cumprir com todas as regulamentações em vigor que definem sua genuinidade, qualidade e inocuidade.-----

Definem-se como geléias aquelas descritas no Código Alimentar Argentino. Os produtos afins são aqueles produtos semelhantes às geléias que se comercializam de acordo com o estabelecido no Art. 3 deste Código.-----

2. Critérios gerais-----

No âmbito local e internacional, ***consideram-se superiores ou premium aquelas geléias que se assemelham o máximo possível àquelas preparadas em forma artesanal.*** Disto surgem algumas características básicas, tais como:-----

- Utilização de adoçantes tradicionais.-----
- Enriquecimento do conteúdo de fruta u hortaliças nas preparações.-----
- A não utilização de conservantes u outros aditivos (exceto casos particulares).
- Utilização de embalagens associadas à elaboração artesanal de doces e geléias [*según su versión castellana: dulces, mermeladas y jaleas*].-----
- Produtos considerados como "naturais", que são aqueles que se encontram livres de produtos químicos ou seus resíduos.-----
- Inocuidade reasegurada por terceiras partes não estatais.-----

Todas estas tendências podem constatar-se na oferta de produtos que se observam nas feiras internacionais, assim também nos sítios de produtos gourmet disponíveis em Internet.-----

A partir destas premissas, foram desenhados atributos diferenciadores para as geléias e seus produtos afins.-----

Baseiam-se tecnicamente na superação objetiva de determinados parâmetros incluídos na legislação em vigor (Artigo 807 e seguintes do Capítulo X do Código Alimentar Argentino).-----

3. Fundamentação dos atributos diferenciais-----

Adoçantes utilizados:-----

- Tradicionalmente, o açúcar e a mel são os adoçantes que se utilizam na elaboração das geléias. A legislação atual permite a utilização de outros açúcares (por exemplo, frutose) ou xaropes industriais. Estes últimos produtos não se associam com a elaboração caseira ou artesanal, por o que a utilização exclusiva de açúcar o mel tem um valor apreciado pelo consumidor.
- Existe uma tendência mundial para considerar superiores aqueles produtos que substituem os adoçantes tradicionais por sucos concentrados de frutas (geralmente mosto de uva), a fim de dar lugar às formulações baseadas exclusivamente em frutas ou hortaliças.-----

Aditivos permitidos:-----

- Com a proibição do uso de sulfitos, a matéria prima a utilizar restringe-se somente a fruta fresca, além de não utilizar neste produto um aditivo considerado nocivo por numerosos consumidores do mundo inteiro.-----
- Na mesma línea, a impossibilidade de utilizar conservantes (ácidos sórbico e benzóico, assim também seus derivados) obriga a que o processo seja feito de uma forma mais controlada.-----
- A utilização exclusiva de pectinas incluídas nos sucos ou nas frutas permite manter as propriedades funcionais sem empregar aditivos artificiais.-----
- A correção de diferenças de cor provenientes da utilização de fruta colhida em diferentes regiões, de distintas variedades e/ou em diferentes épocas do ano merece que se permita o uso de corantes, mas utilizando somente aqueles de origem natural.-----

Quantidades relativas de fruta, hortaliças e/ou sucos para a elaboração-----

O aumento na percentagem de fruta, hortaliças e/ou sucos com respeito ao requerido pelo Código Alimentar se fundamenta em que este é o **atributo distintivo das geléias em direta relação com a qualidade percebida pelo consumidor**. O critério geral foi elevar em 10% a quantidade de fruta requerida, exceto no caso das geléias de cítricos [*según su versión castellana: mermelada de cítricos*] cujas características tecnológicas fazem que se prefira uma porcentagem menor de fruta.-----

Características das embalagens-----

A utilização de embalagem de vidro transparente associa-se com os produtos artesanais permite uma melhor percepção da qualidade do produto e relaciona-se com o cuidado do meio-ambiente porque se trata de um material reciclável.-

Atributos do processo-----

No caso dos atributos do processo estabelece-se a obrigatoriedade de cumprir com os conceitos e os parâmetros, no caso que correspondam, definidos na **Guia de Boas Práticas para a Elaboração de Conservas Vegetais e de Frutas** [según su versión castellana: *Guía de Buenas Prácticas para la Elaboración de Conservas Vegetales y de Frutas*] publicada pela Direção Nacional de Alimentos da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentos [según su versión castellana: *Dirección Nacional de Alimentos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos*].-----

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DO PRODUTO-----

Toda determinação analítica para este protocolo deverá fazer-se de acordo com a metodologia oficial que figura no Código Alimentar Argentino.-----

1. Adoçantes utilizados-----

As geléias e os produtos semelhantes deverão utilizar na elaboração somente os seguintes adoçantes:-----

- Açúcar.-----
- Mel, substituindo total ou parcialmente ao açúcar.-----
- Sucos concentrados de frutas substituindo totalmente aos anteriores, livres de aditivos.-----

2. Aditivos permitidos-----

- Nas etapas de elaboração de geléias e produtos semelhantes que tenham o rótulo "Alimentos Argentinos – Uma escolha natural" [según su versión castellana "Alimentos Argentinos – Una elección natural"] **não poderão utilizar-se em nenhuma proporção:**-----

- **Sulfitos.**-----

- **Ácido sórbico ou seus sais.**-----

- **Ácido benzoico ou seus sais.**-----

- Como **gelificante** somente está permitido o aditamento de até 10,0% de **suco e/ou polpa de maçãs ácidas ou outras frutas ricas em pectina.**---
- Somente podem-se utilizar **corantes naturais** no caso de justificar-se. Em nenhum caso se admitirá a utilização de corantes artificiais.-----

3. Quantidades relativas de fruta, hortaliças e/ou sucos para a elaboração-----

- **Compotas:** A proporção de frutas será não menor de 50,0% em peso de água destilada a 20º C que cabe na embalagem totalmente cheia e fechada.--
- **Geléias** [*según su versión castellana: Mermeladas*]: A proporção de frutas e hortaliças não será inferior a 50,0 partes % da formulação.-----
- **Geléia de Cítricos** [*según su versión castellana: Mermelada de cítricos*]: A proporção de frutas e hortaliças não será inferior a 40,0 partes % da formulação.-----
- **Doces:** Não menos de 50,0 partes % de polpa de frutas, tubérculos ou hortaliças, com o suco que normalmente contém, coada por meio de um crivo, com uma malha não maior de 2,0 mm.-----
- **Geléias** [*según su versión castellana: Jaleas*]: Não menos de 40,0 partes % de suco filtrado de frutas, não permitindo a utilização de suco concentrado ou de extratos aquosos filtrados de frutas ou hortaliças.-----
- **Produtos semelhantes não considerados no C.A.A.:** A proporção de frutas, hortaliças, ou tubérculos (inteiros ou fracionados), seus sucos e/ou suas polpas não será inferior a 45 partes % da formulação.-----

4. Características das embalagens:-----

Para as geléias e produtos afins que utilizem a marca "Alimentos Argentinos – Uma escolha natural" [*según su versión castellana "Alimentos Argentinos – Una elección natural"*] somente se aceitarão as embalagens primárias de vidro transparente que permita observar claramente o conteúdo.-----

DECLARO QUE TRADUZI FIELMENTE em (5) cinco páginas ao idioma Português, o texto anexo **Protocolo de Qualidade** expedido em espanhol, nesta cidade de Buenos Aires, em 29 de agosto de 2007.-----

ES TRADUCCIÓN FIEL en (5) cinco páginas al idioma portugués del **Protocolo de Calidad**, original adjunto redactado en idioma español, que he tenido a la vista y al cual me remito, en Buenos Aires, a los 29 (veintinueve) días del mes de Agosto del año 2007 (dos mil siete).-----

TRADUCCION PÚBLICA: CONFORME DE AUDITORIA.-----

TRADUÇÃO JURAMENTADA: CONFORME DE AUDITORIA.-----

Em todas as páginas do documento original, que tem 5 páginas, aparece o seguinte cabeçalho:-----

Secretaría da Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuária e Alimentos Direção Nacional de Alimentos	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA103.	Versão: 05.	12.04.06

[Según su versión castellana]:-----

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA103.	Versión: 05.	12.04.06

O logo diz: "Alimentos Argentinos, uma escolha natural" [según su versión castellana: "Alimentos Argentinos, Una Elección Natural"].-----

Em todas as páginas aparece: Assinatura do Auditor, Nome em letra de forma, Página.-----

Nancy Dora Tato
Traductora Pública
Portugués T. XV F. 238
Inscrip. C.T.P.C.B.A. Nro. 3754

Data da auditoria:-----

Empresa auditora:-----

Empresa auditada:-----

Localização:-----

Sede:-----

Localidade:-----

Telefones:-----

Nome do responsável de qualidade da empresa / cargo:-----

Produto: GELÉIAS E PRODUTOS AFINS-----

Código do protocolo de referência: SAA001-----

RESULTADOS----- - Atributos----- -	Cumprimento		Observações-----
	SIM	NÃO	
1. Do produto-----	-----	-----	-----
a. Uso exclusivo de açúcar e/ou sucos concentrados de frutas (sem aditivos) como adoçantes.-----	-----	-----	-----
b. Não utilização de sulfitos-----	-----	-----	-----
c. Não utilização de ácido ascórbico ou seus sais-----	-----	-----	-----
d. Não utilização de ácido benzóico ou seus sais-----	-----	-----	-----
e. Não utilização de gelificantes, exceto 10% (máximo) de suco e/ou polpa de maçãs ácidas ou outras frutas ricas em pectinas.---	-----	-----	-----
f. Utilização exclusiva e justificada de corantes naturais.-----	-----	-----	-----
g. Conteúdo de fruta ou hortaliças não menor de 50,0 partes % da formulação no caso de geléias, compotas ou doces.-----	-----	-----	-----

RESULTADOS----- - Atributos----- -	Cumprimento		Observações-----
	SIM	NÃO	
h. Conteúdo de frutas ou hortaliças não menor de 40,0 partes % da formulação no caso de geléias de cítricos [<i>según su versión castellana: mermeladas de cítricos</i>] ou geléias [<i>según su versión castellana: jaleas</i>].-----	-----	-----	-----
i. Conteúdo de frutas ou hortaliças não menor de 45,0 partes % da formulação no caso de produtos semelhantes aos definidos nos itens g y h, que não aparecem explicitamente no Código Alimentar Argentino-----	-----	-----	-----
2. Do Processo -----	-----	-----	-----
a. Controle e registros da qualidade da água utilizada.-----	-----	-----	-----
b. Registros da qualidade das frutas ou hortaliças recebidas.-----	-----	-----	-----
c. Controle e registro da temperatura máxima obtida durante o processo da embalagem do produto.-----	-----	-----	-----

RESULTADOS----- - Atributos----- -	Cumprimento		Observações-----
	SIM	NÃO	
d.Verificação dos registros de PÕES aplicados na planta.-----	-----	-----	-----
3. Da embalagem -----	-----	-----	-----
a. Embalagem primário de vidro transparente.	-----	-----	-----

Conclusões

Pessoas entrevistadas da empresa auditada: -----

Pela empresa auditora

Assinatura, nome em letra de forma e carimbo

Em conformidade pela empresa auditada

Assinatura e nome em letra de forma

DECLARO QUE TRADUZI FIELMENTE em (5) cinco páginas ao idioma Português, o texto anexo **Conforme de Auditoria** expedido em espanhol, nesta cidade de Buenos Aires, em 29 de agosto de 2007.-----

ES TRADUCCIÓN FIEL **en (5) cinco) páginas al idioma portugués del** Conforme de Auditoría, **original adjunto redactado en idioma español, que he tenido a la vista y al cual me remito, en Buenos Aires, a los 29 (veintinueve) días del mes de Agosto del año 2007 (dos mil siete).**-----

