TRADUCCIÓN PÚBLICA: PROTOCOLO DE CALIDAD.----------

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

Em todas as páginas do documento original, que tem 14 páginas, aparece o seguinte cabeçalho:----------

Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentos. Subsecretaria de Política Agropecuária e Alimentos. Direção Nacional de Alimentos.	PROTOCOLO DE QUALIDADE	
Código: SAA010	Versão: 08	18.07.2007

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

PROTOCOLO DE QUALIDADE PARA ASPARGO FRESCO [Según su versión castellana, ESPÁRRAGO FRESCO].----------

Data de oficialização: 22 de outubro de 2007.**----------**

Resolução SAGPyA: 249/2007.**----------**

Introdução. ----------

1. Alcances.----------

O presente protocolo descreve os atributos de qualidade para Aspargos que pretendam utilizar o Selo "Alimentos Argentinos, uma escolha natural" ["*según su versión castellana: "Alimentos Argentinos - Una Elección Natural"*].----------

O objetivo deste documento é que seja uma ferramenta para que os produtores de aspargo obtenham um produto de qualidade diferenciada.----------

Por tratar-se de um documento de natureza dinâmica, este protocolo poderá ser revisado periodicamente na base das necessidades que apareçam do setor

público e/ou privado.----------

Os produtores que pretendam implementar este protocolo devem ter em conta que fica implícito o cumprimento das regulamentações vigentes sobre Boas Práticas de Manufatura para a sala de processo de embalagem, as condições para as hortaliças frescas e para as embalagens, entendendo que são aquelas descritas no Código Alimentar Argentino C.A.A. (Capítulo I "Disposições Gerais" – Resolução GMC Nº 080/96 incorporada ao Código pela Resolução MSyAS Nº 587/97; Capítulo XI "Alimentos Vegetais" – Art. 845, Art. 845 bis e Art. 930; Capítulo IV "Utensílios, recipientes, embalagens, envoltórios, aparelhos e acessórios; Capítulo V "Normas para a rotulagem e publicidade dos alimentos").----------

2. Critérios Gerais.----------

Os atributos diferenciadores para Aspargo surgem a partir da informação oferecida pela empresa que submeteu o primeiro processo sobre este produto, com o fim de obter o Selo "Alimentos Argentinos, uma escolha natural" [*según su versión castellana "Alimentos Argentinos, Una Elección Natural"]*, da informação recopilada e resultante da investigação proveniente das distintas instituições públicas e privadas, do Regulamento (CE) Nº 2377/1999, Norma Codex STAN 225-2001, Emd. 1-2005, Norma Mexicana NMX-FF-0092-1982 Produtos alimentícios não industrializados para uso humano - Hortaliças em estado fresco – Aspargo, PC-036-2005 Formulário de condições para o uso da marca oficial México qualidade suprema em aspargo.----------

As empresas comercializadoras de aspargo adaptam seus produtos aos requerimentos de cada mercado comprador, mas não foi possível unificar os critérios em um protocolo a fim de abarcar as exigências que definem uma qualidade extra para esta hortaliça. Os mercados de destino cujas exigências foram compiladas para este protocolo são Estados Unidos de América, Reino Unido, Canadá, Holanda, Brasil, Itália, Espanha, França e Alemanha.----------

3. Fundamentação dos atributos diferenciais.----------

Atributos do produto.----------

Neste documento apresentam-se as características que deve ter o produto para ser considerado diferenciado, de maneira de preservar o produto desde o momento da colheita até atingir as melhores condições sanitárias e organolépticas dos aspargos frescos.----------

Para isto, os atributos baseiam-se nos conhecimentos técnicos no referente ao setor, das empresas produtoras e das exigências dos mercados de destino da Argentina, na base da classificação "categoria extra". Para o qual, foram consideradas referências especiais para os parâmetros físicos, biológicos e químicos, estabelecendo categorias e tolerâncias máximas por atributo, segundo o caso.----------

Atributos do Processo.----------

Definem-se como atributos de qualidade para a produção de aspargos, a implementação das Boas Práticas Agrícolas (BPA) e Boas Práticas de Manufatura (BPM), desde a produção até sua comercialização.----------

Por outro lado, as características de acondicionamento, armazenamento e transporte devem ser respeitadas para garantir a funcionalidade em termos de vida útil do produto.----------

Atributos de Embalagem.----------

Respeitando a normativa vigente para embalagens em geral, no caso deste produto, são consideradas as características que assegurem a integridade e as condições de umidade do produto necessárias para sua ótima conservação.----------

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DO PRODUCTO.----------

1. **Cultivares.**----------

Este protocolo será aplicável aos turiões de *Asparagus officinale L.*, da Família *Asparagaceae* que correspondam aos aspargos verdes.----------

Algumas variedades recomendadas que cumpram adequadamente os requerimentos que se ajustam a este protocolo, são as seguintes:----------

- UC157F-1.----------
- Atlas.----------
- Apolo.----------
- Grande.----------
- Jersey Knight.----------
- Jersey King.----------

2. **Requerimentos generais.**----------

Características dos aspargos a considerar:----------

- Bom crescimento: de maneira que permita resistir o manejo e o transporte para chegar em condições satisfatórias ao lugar de destino.----------
- De consistência firme.----------
- De forma, cor, sabor e odor característico da variedade.----------
- Em estado fresco.----------
- Inteiros, limpos e sadios.----------
- Cabeça compacta e bem fechada.----------

- Livres de apodrecimento.----------
- Livres de defeitos mecânicos.----------
- Livres de manchas ou indícios de geladas.----------
- Livres de talos afundados e sem apresentar floração alguma.----------
- Livres de danos causados pelas pragas, insetos vivos e doenças.----------
- Livres de material estranho (pó, resíduos químicos, etc).----------
- De tamanho e calibre uniforme.----------

3. Requerimentos específicos.----------

3.1 Amadurecimento. ----------

Os aspargos devem apresentar um ponto de amadurecimento mínimo. O grado de amadurecimento fisiológico é atingido quando o produto apresenta: forma própria da variedade, sabor de meio a forte, textura do turião e aromas característicos. Os aspargos devem ser colhidos quando atingem o amadurecimento comercial que se caracteriza pelos seguintes parâmetros:----------

- Comprimento mínimo de 17 cm.----------
- Cabeça do turião compacta.----------

3.2 Forma.----------

A forma deve ser típica da variedade, os turiões devem ser retos, e portanto não se admitirá curvatura do ápice.----------

3.3 Estrutura.----------

Os turiões devem estar com gemas terminais e brácteas completamente fechadas, e sem signos de lignificação.----------

3.4 Cor.----------

A tolerância máxima de cor branco para aspargos verdes é de 4 cm da base.----------

3.5 Especificações do tamanho.----------

O tamanho do aspargo é determinado pelo comprimento e/ou pelo diâmetro equatorial do turião, o que permitirá sua classificação nos distintos calibres possíveis.-

<u>Calibres</u>: (diâmetro a 2 cm da base).----------

1. S: 6-9 mm.----------
2. M: 9-12 mm.----------
3. L: 12-16 mm.----------
4. XL: 16-18 mm.----------
5. Jumbo: >18 mm.----------

Com referência ao calibre, a tolerância de qualidade permitida será de 10% da quantidade do peso do maço, sendo aceita uma diferença máxima de 2mm.----------

Comprimento.----------

1- Aspargos compridos: deverão ter entre 17 e 23 cm.----------

2- Pontas de aspargos: deverão ter entre 12 e 17 cm.----------

Com referência ao comprimento, a tolerância de qualidade permitida será de 10% da quantidade ou peso do maço, sendo aceita uma diferença máxima de 1cm.----------

3.6 Desidratação.----------

Não se aceitam características de desidratação nos maços de aspargos. Determina-se visualmente.----------

3.7 Doenças.----------

Não se aceita a presença de sintomas de doenças no produto. Determina-se visualmente.----------

3.8 Dano Mecânico.----------

Não se aceita dano mecânico em superfície, dado que as lesões possam comprometer a vida útil do produto. Determina-se visualmente.----------

3.9 Dano por Apodrecimento.----------

Não se aceita a aparição de apodrecimento no produto. Determina-se visualmente.----

3.10 Dano por geada.----------

Não se aceita a presença de manchas provocadas pelas geada. Determina-se visualmente.----------

4. Contaminantes químicos.----------

No tocante aos contaminantes químicos, requere-se o controle dos agroquímicos habilitados para este produto, segundo os seguintes limites máximos de resíduos (LMR) ----------

PRINCIPIO ATIVO	USO	LMR (mg/Kg.)
BENTAZON	Herbicida	0,1
CARBENDAZIM	Fungicida	0,1
ENDOSULFAN	Inseticida	0.05

Con formato: Numeración y viñetas

ZINEB	Fungicida	0,05

Metodología de referência: AOAC 59-1020, 1975.----------

Nota: os praguicidas mencionados estão autorizados para aspargos em nosso país como assim também na União Européia (mercado destino principal).----------

Importante: No caso de fazer outras determinações por exigências externas ou pelos controles internos da empresa que não estejam mencionados no presente protocolo, deverá ajuntar-se fotocópia dos registros associados (internos e/ou externos) ao momento da auditoria correspondente ao sistema do Selo "Alimentos Argentinos, uma escolha natural" [*según su versión castellana: "Alimentos Argentinos - Una Elección Natural"*]. Por outro lado, o solicitante da marca deverá submeter documentação informando a periodicidade das análises e fundamentar o método de amostragem utilizado. Em todos os casos, serão utilizadas técnicas oficiais reconhecidas.----------

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DO PROCESSO.----------

- **Sistemas de asseguramento da inocuidade.**----------

A produção de aspargos que pretenda obter o Selo "Alimentos Argentinos, uma escolha natural" [*según su versión castellana: "Alimentos Argentinos- Una Elección Natural"*] deve ser feita sob o cumprimento das Boas Práticas Agrícolas[1] no estabelecimento e Boas Práticas de Manufatura (BPM) no local de processo de embalagem.----------

- **Características do acondicionamento.**----------

- Colheita: Corte transversal e neto.----------

O corte na base dos turiões deverá ser adequado para evitar desgaste na base ou presença de fios fibrosos.----------

Embora, para melhorar a apresentação quando os aspargos se embalam em maços, aqueles que estão na parte externa poderão ser levemente biselados,

[1] Normas de referência: Resolução SAGPyA Nº 71/1999, EurepGAP, etc.----------

sempre que o biselado não supere 1 cm.----------

- Lavado.----------
- Seleção pela qualidade e pelo calibre.----------
- Armado do maço.----------
- Embalado.----------
- Resfriamento.----------
- Paletizado.----------

Recomenda-se que os processos de acondicionamento antes mencionados sejam feito em um período de tempo que não supere as 24hs, dado que significaria una rápida perda de qualidade do produto.----------

- **Características do armazenamento e transporte.----------**
- **Umidade Relativa (HR%):** maior a 95%.**----------**
- **Temperatura:** 2 – 4 º C.**----------**
- **Vida útil:** Cumprido este processo, garanta-se uma vida útil do produto de 10 a 15 dias (colheita - consumo).----------

O armazenamento não deve ser feito junto com frutas e/ou hortaliças produtoras de etileno, dado que prejudica a qualidade dos aspargos.----------

É muito importante manter a cadeia de frio dos caminhões refrigerados até sua chegada às câmaras de partida e utilizar cobertores térmicos na viagem aérea, no caso que o produto seja exportado.----------

Deverão ser levados registros para o controle da temperatura das câmaras onde se armazena o produto e dos caminhões térmicos durante o transporte.----------

Importante: Deverá ser separado o produto que esteja incluído neste protocolo e na resolução SAGPyA Nº 392/05 e identificar corretamente os lotes e os carregamentos, de forma de garantir seu manejo, separados do resto dos produtos, que não tenham o selo. Para isto, a empresa deverá ter a documentação e registros de todo o proceso produtivo e comercial que avalizem a mercadoria que leva a marca na rotulagem.-----

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DA EMBALAGEM.----------

- **Caraterísticas das embalagens.**----------

As embalagens utilizadas no processo de embalagem devem estar livres de materiais e odores estranhos, devem satisfazer as características de qualidade, higiene, ventilação e resistência requeridas para garantir um manejo e distribuição apropriados, mantendo as propriedades originais.----------

Os aspargos podem ser apresentados em embalagens primárias colocadas em filas ou em maços firmemente atados, sujeitados com duas gomas elásticas[2] (bromatologicamente aptas), embalados em pequenas sacolas de polietileno, e ordenados em filas regulares.----------

As embalagens secundárias podem ser caixas de madeira, plástico corrugado ou embalagens plásticas retornáveis (tipo Apool ou IFCO) de forma variada, e devem apresentar um material adequado para manter a umidade (por exemplo, Pad - triplo papel de celulose - ou borracha espuma base, entre outros).----------

O produto não deve superar o nível superior da embalagem. Deve embalar-se de forma que todo o produto esteja devidamente protegido.----------

- **Uniformidade.**----------

Con formato: Numeración y viñetas

[2] As bandas elásticas permitem manter a estrutura do maço no caso se produz algum grau de desidratação na gôndola.----------

O conteúdo de cada embalagem deve ser uniforme com respeito ao calibre dos produtos, coloração e caraterísticas. Deverá conter somente aspargos da mesma origem, variedade e qualidade.----------

- **Tamanho de maços.----------**

1. 500 gr.----------
2. 454 gr.----------
3. 420 gr.----------
4. 250 gr.----------

A tolerância admitida para a variação de peso por maço não poderá superar +/- 5%.--

- **Rotulagem**.----------

A rotulagem poderá ser feita na embalagem primária e/ou secundária do produto. E o Selo poderá estar em qualquer destas embalagens.----------

GLOSSARIO.----------

- **Armazenamento:** é a retenção do produto em uma instalação acondicionada para esse fim. Deve ter equipamento de refrigeração adequado para manter o aspargo a temperatura apropriada para sua conservação de 2 a 4 º C.----------
- **Bem desenvolvido:** é o aspargo que apresenta as características físicas e químicas próprias da espécie e da variedade ao qual corresponde.----------
- **Danos:** são defeitos ou alterações no aspargo, provocados pelas ações físicas, fisiológicas ou mecânicas que materialmente desacreditam a aparência, ou a qualidade comercial e comestível dos turiões.----------
- **Defeito:** é qualquer deterioro que afete a aparência ou a utilidade do produto.-----

- **Processo de embalagem:** é a atividade com a qual o produto é colocado em forma adequada dentro de uma embalagem apropriada.----------
- **Inteiro:** o aspargo livre de qualquer mutilação, dano ou ferida que distinga sua falta de integridade.----------
- **Aspargo:** hortaliça suculenta, da Família *Asparagaceae* da espécie *officinalis*, planta perene, que forma uma capa ou coroa a qual produz numerosos talos subterrâneos ou rizomas com raízes e gemas das quais emergem brotos ou renovos que são propriamente a parte comestível quando tem um comprimento determinado, e se denomina aspargo, brotos, renovos, turiões, talos ou pontas.----
- **Aspargos verdes:** Aqueles que têm a gema terminal e todo o turião de cor verde.
- **Fresco:** Significa que o talo não é brando e que não foi submetido a nenhum processo de benefício que mude suas características naturais.----------
- **Lignificação:** trata-se do passo de consistência herbácea a lenhosa do turião, aumentando o conteúdo de fibras do mesmo e decrescendo a qualidade dos mesmos.----------
- **Limpo:** é o aspargo livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha.----------
- **Comprimento**: Significa o comprimento total do talo medido da base do extremo até a ponta do turião.----------
- **Amadurecimento fisiológico**: Parte do período de amadurecimento fisiológico do aspargo no qual se apresenta a forma apropriada da variedade, sabor meio forte, a textura do turião e aroma característico.----------
- **Má formação:** Significa que o talo está aplanado, torto ou deformado e seu aspecto está seriamente afetado.----------

- **São:** é o aspargo livre de doenças, feridas, podridões, danos produzidos por insetos ou outras pragas, livre de insetos vivos ou mortos.----------
- **Talo afundado:** denomina-se assim o turião cavo na parte central ou no comprimento do mesmo.----------
- **Turião**: os turiões ou talos do aspargo originam-se de una coroa subterrânea de raízes e são colhidos quando emergem da terra.----------
- **Uniforme:** é o termo utilizado para dizer que o aspargo apresenta características de forma, tamanho e cor muito semelhantes.----------

---

ANEXO I.----------

Listado de praguicidas permitidos para Aspargo, segundo Resolução SENASA N° 256/2003 (Anexo I) "Tolerâncias ou Limites máximo de resíduos de praguicidas nos produtos e subprodutos agropecuários".----------

PRINCÍPIO ATIVO	USO	LMR
BENTAZON	Herbicida	0,1
CARBENDAZIM	Fungicida	0,1
ENDOSULFAN	Inseticida	1
LINURON	Herbicida	0,2
METRIBUZIN	Herbicida	0,05
NAPTALAN	Herbicida	0,1
SETOXIDIM	Herbicida	0,5
ZINEB	Fungicida	0,1

------Entidades que colaboraram neste protocolo:----------

- Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuária (INTA) [*según su versión castellana: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria - INTA*]----------

- Iceberg Agrícola S.A.----------
- Corporação do Mercado Central de frutas e verduras de Buenos Aires *[según su versión castellana: Corporación del Mercado Central de Buenos Aires].*----------
- Ing. Ana María Castagnino, Universidade Nacional do Centro da Província de Buenos Aires (UNCPBA) [*Según su versión castellana: Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNCPBA)].*----------

---

DECLARO QUE TRADUZI FIELMENTE em (10) dez páginas ao idioma Português, o texto anexo **Protocolo de Qualidade** expedido em espanhol, nesta cidade de Buenos Aires, em 31 de outubro de 2007.----------

ES TRADUCCIÓN FIEL en (10) diez 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 31 (treinta y un) días del mes de Octubre del año 2007 (dos mil siete).----------

TRADUCCION PÚBLICA

TRADUÇÃO JURAMENTADA

Em todas as páginas do documento original, que tem 11 páginas, aparece o seguinte encabeçado:

Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentos. **Subsecretaria de Política Agropecuária e Alimentos.** **Direção Nacional de Alimentos.**	CONFORME DE AUDITORIA	ALIMENTOS ARGENTINOS · Una Elección Natural ·
Código: SAA100.----------	Versão: 04.----------	15.05.07

Según su versión castellana:

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	CONFORME DE AUDITORIA	ALIMENTOS ARGENTINOS · Una Elección Natural ·
Código: SAA111	Versión: 04	15.05.07

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

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

Data da auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidade:

Telefones:

Nome do responsável de qualidade da empresa / Cargo:

Produto: Aspargo Fresco

Código do protocolo de referência: SAA010

RESULTADOS

Atributos	**Cumprimento**		**Observações**
	SIM	NÃO	
Produto			
1. Cultivo: turiões de *Asparagus officinale L.*, da família de *Asparagaceae*			
2. Amadurecimento:			
a. Comprimento mínimo : 17 cm.			
b. Cabeça do turião: compacta			
3. Forma: Retos sem curvatura do ápice.			
4. Estrutura:			
a. Gemas terminais e brácteas completamente fechadas.			
b. Sem presença de signos de lignificação.			
5. Tamanho: cumprir com os calibres definidos no protocolo. Tolerância: 10%, diferença máx. de 2 mm.			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
6. Comprimento: cumprir com os parâmetros definidos no protocolo. Tolerância: 10%, diferença máx. 1 cm.			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
7. Rasgos de desidratação: sem presença. (Determinado visualmente)			
8. Doenças: sem presença. (Determinado visualmente)			
9. Dano mecânico: não é admitido.			

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	NÃO	
(Determinado visualmente)			
10. Dano por pudrição: sem presença (Determinado visualmente)			
11. Dano por geada: sem presença (Determina-se visualmente)			
Processo			
Sistema de asseguramento da inoquidade (BPA – BPM):			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
1. Verificar a realização de auditorias internas nos estabelecimentos dos fornecedores de aspargos.			Verificar registro/s e assentar data.
2. Demostrar o treinamento feito pelo pessoal do estabelecimento.			Verificar registro/s e assentar data e tipo de treinamento.
3. Controle e registros da qualidade da água de uso agrícola.			Verificar registro/s e assentar data e resultados.
4. Controle de qualidade da matéria prima recebida.			Verificar registro/s e assentar data.
5. Verificar o treinamento feito pelo pessoal do processo de embalagem			Verificar registro/s e assentar data.
6. Verificação dos registros de POES aplicados no processo de embalagem.			Verificar registro/s e assentar data.
c. Características de armazenamento e transporte:			
1. Umidade relativa (HR%): maior a 95%.			
2. Temperatura (º C): 2-4			

Atributos	**Cumprimento**		**Observações**
	SIM	NÃO	
3. Vida útil: 10 a 15 dias, desde o momento da colheita até o consumo.			Verificar registro/s de ingresso ao processo de embalagem e em câmara por lote.
d. Verificar que o armazenamento não seja feito junto com as frutas e hortaliças produtoras de etileno.			
e. Verificar os requerimentos de controle de temperatura nas câmaras de armazenamento.			Verificar registro/s e assentar valores e data
Embalagem			
a. Cumprir com as características definidas no protocolo.			
b. Verificar que todo o produto esteja devidamente protegido.			
c. Uniformidade: conter somente aspargos da mesma origem, variedade e qualidade.			
d . Tolerância em peso admitida por maço: máx. 5%.			

Conclusões

Pessoas entrevistadas da empresa auditada:----------

Pela empresa auditora	Em conformidade pela empresa auditada
Assinatura, nome em letra de forma e carimbo	Assinatura e nome em letra de forma