TRADUCCION PÚBLICA

TRADUÇÃO JURAMENTADA

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

Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentos.---- Subsecretaria de Política Agropecuária e Alimentos.------ Direção Nacional de Alimentos.----------	PROTOCOLO DE QUALIDADE PRODUTOS PREMIUM	
Código: SAA002.----------	Versão: 04.----------	16.01.2006

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: SAA002	Versión: 04	16.01.2006

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

PROTOCOLO DE QUALIDADE PARA PASSAS DE UVA PREMIUM (PASAS DE UVA PREMIUM, según su versión castellana)----------

Data de oficialização: 10 DE ABRIL DE 2006 – Resolução SAGPyA Nº 146----------

Organismos e empresas participantes na preparação e avaliação do presente protocolo----------

- Direção Nacional de Alimentos [según su versión castellana: *Dirección Nacional de Alimentos – SAGPyA]*----------
- Serviço Nacional de Sanidade e Qualidade Agroalimentar (Delegação San Juan) [según su versión castellana: *Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (delegación San Juan*)]----------
- Lomas del Sol SRL----------

INTRODUÇÃO----------

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

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

O objetivo deste documento é dar aos elaboradores de passas de uva da República Argentina uma ferramenta adicional para a obtenção de produtos de qualidade diferenciada.----------

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

Os produtos que pretendam implementar este protocolo devem ter em conta que fica implícito o cumprimento das regulamentações em vigor para as passas, entendendo que são aquelas descritas no Código Alimentar Argentino (Capítulo XI – Artigos 910 e 911).----------

2. Critérios gerais----------

Os atributos diferenciadores para as passas de uva 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 eleição natural" [*"Alimentos Argentinos, Una Elección Natural"].*----------

As empresas exportadoras de passas de uva utilizam atributos do produto adaptados a cada mercado, mas foi possível unificar os critérios em um protocolo que abrange as exigências que definem a máxima qualidade.----------

Os mercados destino cujas exigências foram compiladas para o presente protocolo são a União Européia, Japão e os Estados Unidos de América.----------

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

Atributos de produto:----------

Baseia-se em um protocolo privado que tem incluído as exigências de todos os mercados destino atuais da Argentina.----------

Tem-se trabalhado sobre os atributos físicos, químicos e biológicos, superando as exigências do Código Alimentar Argentino.----------

Atributos da embalagem----------

Respeitando a norma em vigor para as embalagens em geral, considerou-se o critério da embalagem de preferência nos mercados destino.----------

Atributos do processo----------

Estes atributos baseiam-se inteiramente nas exigências dos consumidores internacionais e respondem em todos os casos às demandas concretas registradas dos

clientes. Escolheu-se o sistema HACCP exigido para a colocação de produtos de elevada qualidade na maioria dos mercados demandantes.----------

Por outro lado, as características de transporte e armazenamento cumprem as mais elevadas exigências dos compradores dos mercados destino.----------

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DO PRODUTO----------

1. Variedade----------

As passas de uva premium podem ser de qualquer variedade conforme com as características da espécie *Vitis vinífera L,* mas não se aceitam misturas de variedades.

2. Propriedades físicas e químicas----------

- ***Umidade:*** 16 – 19% determinado pelo método Dean Stark.----------
- ***Óleo vegetal:*** menos de 0,5%.----------
- ***Partes do pedúnculo:*** menos de 2 por quilograma, determinado visualmente. Entende-se por pedúnculo uma parte da rama ou do talo principal.----------
- ***Conteúdo de pedicelo:*** menos de 5% determinado visualmente e sempre menos de 10 mm. Entende-se por pedicelo aqueles talos pequenos de comprimento maior a 3 mm que unem a uva com a rama do cacho, que estão ou não aderidos à passa.----------
- ***Passas mofadas:*** menos de 1%, determinado visualmente.----------
- ***Passas danadas:*** menos de 6%, determinado visualmente.----------
- ***Passas descoloradas ou danadas pela fermentação:*** menos de 1% determinado visualmente.----------
- ***Açucarado:*** menos de 5% determinado visualmente.----------
- ***Passas não crescidas:*** menos de 2% determinado visualmente.----------
- ***Matéria vegetal estranha:*** menos de 0,01% determinado visualmente.----------
- ***Impurezas minerais:*** Não se aceitará a presença de nenhum mineral que afete a aparência, o sabor ou as características nutricionais do produto, em nenhuma proporção.----------

3. Contaminantes químicos:----------

- ***Chumbo:*** 0,2 mg/Kg como limite máximo, determinado segundo metodologia oficial.----------
- ***Cádmio:*** 0,05 mg/Kg como limite máximo, determinado segundo metodologia oficial.----------
- ***Pesticidas:*** Consideram-se os limites estabelecidos pela norma da União Européia, particularmente a Diretiva CEE 642/1990, suas modificações, atualizações e complementos.----------

- ***Aflatoxina B1:*** 2 partes por trilhão (μg/Kg) como limite máximo, determinado por HPLC.----------
- ***Aflatoxina B1 + B2 + G1 + G2:*** 4 partes por trilhão (μg/Kg) como limite máximo, determinado por HPLC.----------
- ***Ocratoxina A:*** 10 partes por trilhão (μg/Kg) como limite máximo, determinado por HPLC.----------

4. Parâmetros Microbiológicos----------

- ***Contagem total em placa:*** máximo 10.000 UFC/gr, determinado mediante cultura em médio PCA a 37º C.----------
- ***Leveduras:*** máximo 1000 UFC/gr, determinado mediante cultura em Agar Papa a 20 - 25ºC.----------
- ***Bolores:*** máximo 1000 UFC/gr, determinado mediante cultura em Agar Papa a 20 - 25ºC.----------
- ***Coliformes totais:*** máximo 10 UFC/gr, determinado mediante cultura em médio VRBA 24 – 48 hs a 37ºC.----------
- ***E. Coli:*** ausência em 1 grama, determinada mediante cultura em médio Verde Brilhante a 41ºC.----------
- ***Salmonella:*** ausência em 25 gramas, determinada mediante culturas em Caldo Lactosado, Selenito – Cistina, Caldo tetrationato e confirmar em meio Salmonella – Shigella.----------

Outros parâmetros----------

- Não se permitirá a utilização do irradiado como método de preservação.----------
- Não se devem registrar partículas metálicas no produto.----------

5. Características das embalagens----------

Permitir-se-á o processo de embalagem nas caixas de papelão com uma lâmina de polietileno translúcido ou de cor azul.----------

<u>ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DO PROCESSO</u>----------

1. Sistemas de Gestão----------

A produção de passas de uva que pretendam levar o Selo *"Alimentos Argentinos – Uma Eleição Natural"* [según su versión castellana *"Alimentos Argentinos – Una Elección Natural"*] deve ser feita sob o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP ó APPCC) desde o momento da recepção da matéria prima até o produto final a comercializar.----------

2. Processo----------

O processo que dará origem às passas de uva premium será exclusivamente a dessecação, o que significa submeter a matéria prima às condições ambientais naturais para retirar a maior parte de água que possuem.----------

3. Características de transporte e armazenamento----------

- ***Umidade relativa:*** 50 – 60%.----------
- ***Temperatura:*** 10 – 15 ºC.----------
- ***Lugar:*** fresco, seco e fechado, sem insetos, pragas nem contaminantes.----------

---

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

TRADUCCION PÚBLICA

TRADUÇÃO JURAMENTADA

Em todas as páginas do documento original, que tem 8 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	
Código: SAA101.----------	Versão: 02.----------	08.02.06

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: SAA101	Versión: 02	08.02.06

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:

Localização:

Sede:

Localidade:

Telefones:

Nome do responsável de qualidade da empresa / Cargo

Produto: PASSAS de UVA

Código do protocolo de referência: SAA002

RESULTADOS

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	NÃO	
1. Do produto----------			
a. Matéria prima: espécie Vitis vinífera L. sem mistura de variedades----------			
b. Umidade entre 16 e 19% (método Dean Stark)----------			
c. Óleo vegetal menos de 0,5%----------			
d. Partes do pedúnculo: menor de 2 por quilograma (determinação visual)----------			
e. Conteúdo de pedicelo: menos de 5% e menor de 10 milímetros (determinação visual)-------			
f. Passas mofadas: menos de 1% (determinação visual)----------			
g. Passas danadas: menos de 6% (determinação visual)----------			
h. Passas descoloradas ou danadas por fermentação: menos de 1% (determinação visual)----------			
i. Açucarado: menos de 5% (determinação visual)----------			

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	NÃO	
j. Passas não crescidas: menos de 2% (determinação visual)----------			
k. Matéria vegetal estranha. Menos de 0,01% (determinação visual)----------			
l. Impurezas minerais: ausência de todo mineral que afete as características organolépticas e/ou nutricionais do produto--			
m. Chumbo: 0,2 mg/Kg como máximo (segundo metodologia oficial)----------			
n. Cádmio: 0,05 mg/Kg como máximo (segundo metodologia oficial)----------			
o. Pesticidas: limites segundo Diretiva CEE 642/1990----------			
p. Aflatoxina B1: máximo 2 ppb (μg/Kg) determinado por HPLC----------			
q. Aflatoxina B1 + B2 + G1 + G2: máximo 4 ppb (μg/Kg) determinado por HPLC----------			
r. Ocratoxina A: máximo 10 ppb (μg/Kg) determinado por HPLC----------			
s. Contagem total em placa: máximo 10.000 UFC/gr (contagem em placa PCA a 37ºC)-----			

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	NÃO	
t. Leveduras: máximo 1000 UFC/gr (Agar papa 20 – 25 ºC 5D)----------			
u. Bolores: máximo 1000 UFC/gr (Agar papa 20 – 25 ºC 5D)----------			
v. Coliformes totais: máximo 10 UFC/gr (VRBA 24 – 48 hs. 37ºC)----------			
w. E. Coli: Ausência em 1 gr. (BRIL. B a 41 ºC)-			
x. Salmonella. Ausência em 25 gr. (CL-CS. CT-CONF. SS)----------			
y. O produto não foi submetido a radiações ionizantes.----------			
z. Ausência de partículas metálicas----------			
aa. Ausência de gordura trans----------			
2. Do processo----------			
a. A produção é feita sob o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle------			
b. Umidade relativa no transporte e armazenamento: 50 – 60%----------			
c. Temperatura em armazenamento e---------- transporte: 10 – 15ºC			

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	NÃO	
transporte: 10 – 15ºC----------			
d. Armazenado e transporte em lugar fresco, seco, fechado, sem insetos, pragas e contaminantes.----------			

3. Da Embalagem----------			
e. Produto embalado em caixas de papelão com uma lâmina de polietileno translúcido ou de cor azul.----------			

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