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

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

Em todas as páginas do documento original, que tem 9 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 PRODUTOS PREMIUM	
Código: SAA003.	Versão: 07.	18.08.2006

[*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: SAA003.	Versión: 07	18.08.2006

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

PROTOCOLO DE QUALIDADE PARA ABÓBORA RASTEIRA (Cucurbita moschata Duch, cultivar tipo Waltham Butternut) PREMIUM (*Según su versión castellana, ZAPALLO ANCO*)----------

Data de Oficialização: 29 de Setembro de 2006. Resolução SAGPYA Nº 634/2006.-----

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

- Direção Nacional de Alimentos-SAGPYA [*según su versión castellana: Dirección Nacional de Alimentos-SAGPYA*].----------
- INTA La Consulta de Mendoza.----------
- Empresa Iceberg S.A.----------
- Corporação do Mercado Central de frutas e verduras de Buenos Aires *[según su versión castellana: Corporación del Mercado Central de Buenos Aires].*----------

INTRODUÇÃO.----------

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

O presente protocolo define os atributos de qualidade para Abóbora Rasteira Cucurbita moschata Duch tipo Waltham Butternut (daqui em diante "Abóbora Rasteira") 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 abóbora rasteira, obtenham um produto de qualidade diferenciada.----------

Os produtores que queiram implementar este protocolo devem ter em conta que fica implícito o cumprimento das regulamentações em vigor.----------

As definições descritas no Código Alimentar Argentino devem ser respeitadas (Capítulo XI – Art. 822).----------

2. Critérios Gerais----------

Os atributos diferenciadores para abóbora rasteira surgem da informação obtida e como resultado da investigação proveniente das distintas instituições e empresas privadas, a fim de obter o Selo "Alimentos Argentinos, uma escolha natural" [*según su versión castellana "Alimentos Argentinos - Una Elección Natural"*].----------

As empresas que atualmente exportam abóbora rasteira incorporam atributos do produto de acordo com os requerimentos de cada mercado comprador. Apesar da variedade de exigências, foi possível unificar os critérios em um Protocolo, podendo abranger as exigências que definem a máxima qualidade possível deste produto.------

O protocolo pode ser utilizado para a venda no mercado externo assim também para o mercado interno.----------

3. Fundamentação dos Atributos Diferenciais.----------

Atributos do Produto.----------

Os atributos para este produto baseiam-se nos conhecimentos dos técnicos referentes do setor, empresas produtoras, e as exigências dos mercados de destino da Argentina.----------

Com respeito às referências especiais sobre parâmetros físicos, químicos e biológicos, estas foram trabalhadas a partir de classes e tolerâncias máximas por atributo.--------

Atributos da Embalagem.----------

Para o caso do presente produto, não serão citados os atributos específicos de embalagem com a condição que a comercialização seja feita a granel. Foi tomada como base a norma em vigor para embalagens em geral. Neste caso, o selo será colocado sobre o produto.----------

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

Os atributos de qualidade são definidos como o cumprimento das Boas Práticas Agrícolas (BPA) e as Boas Práticas de Manufatura (BPM), aplicando estes sistemas segundo corresponda, desde a produção a campo até a comercialização do produto.---

Os atributos definidos baseiam-se, principalmente, nas exigências dos clientes internacionais e respondem aos requerimentos concretos da demanda.----------

Por outro lado, as características de acondicionamento, armazenamento e transporte foram consideradas de maneira que possam garantir a funcionalidade em termos de vida útil do produto.----------

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

1- Qualidade por atributos.----------

1.1- Cultivares.----------

O produto objeto designa-se à base de seu nome, gênero, espécie e cultivar. Neste caso é **Abóbora Rasteira *Cucurbita moschata Duch,*** cultivar **tipo Waltham Butternut**.----------

1.2- Requerimentos mínimos de qualidade.----------

Características dos frutos a considerar:----------

- Amadurecimento e cor uniforme.----------
- Polpa firme à compressão.----------
- Bom crescimento.----------
- De consistência firme.----------
- De forma, cor, sabor e odor característico da variedade.----------
- Boa coloração.----------
- Em estado fresco.----------
- Inteiro.----------
- Limpo.----------
- São.----------
- Livres de danos causado por pragas, insetos vivos e doenças.----------
- Livres de odor, sabor e/ou material estranho (pó, resíduos químicos, etc.).---------
- Livre de deformações.----------
- De acordo com o tipo e ao cultivar.----------
- De tamanho uniforme.----------
- Livre de apodrecimento, de colorações, de insetos vivos.----------

1.3- Amadurecimento.----------

O grau de amadurecimento deve ser de tal maneira que as abóboras possam suportar o transporte e o manuseio, além de responder às exigências comerciais no lugar de destino.----------

Os frutos devem ser colhidos em um estado de amadurecimento apropriado o qual é determinado por vários parâmetros, entre os quais se destacam:----------

- Cumprimento do ciclo (em função da variedade e a temperatura).----------
- Cor da superfície: ocre cremoso.----------

1.4- Cor.----------

O fruto deve ter uma superfície de cor ocre cremosa e polpa amarela ou alaranjada.--

1.5- Estándares de qualidade.----------

Além de cumprir com os requerimentos mínimos de qualidade previamente mencionados, a abóbora deve ser típica de sua variedade, crescimento e coloração. Para que a abóbora seja considerada de qualidade superior deverá cumprir com os seguintes estándares (itens a-h):----------

a- Especificações do tamanho.----------

O tamanho da abóbora é determinado fundamentalmente pelo peso, o que permitirá sua classificação em quatro calibres:----------

- **S:** 600 gr - 800 g.----------
- **M:** 800 gr - 1200 g.----------
- **L:** 1200 gr - 1500 g.----------
- **XL:** >1500 g.----------

b- Características de desidratação.----------

- 0%: Será a tolerância admitida para as características de desidratação. Não se aceitarão estas características no produto colhido.----------

c- Doenças virais.----------

- 0%: Será a tolerância para os sintomas de doenças virais, presentes no produto.--

d- Dano mecânico.----------

- 5%: Limite máximo de aceitação de dano mecânico na superfície do fruto, os danos não deverão comprometer a vida útil do produto.----------

e- Dano por Apodrecimento.----------

- 0%: Será a tolerância admitida para o apodrecimento do fruto manifesta.----------

f- Dano por Rameado.----------

- 5%: Admitir-se-á como limite máximo de rameado na superfície do fruto.----------

g- Dano por Manchas do sol.----------

- 5%: Admitir-se-á como limite máximo de manchas provocadas pelo sol na superfície do fruto. Estas manchas não deverão comprometer a vida útil (sem comprometer estabilidade biológica).----------

h- Tamanho e Uniformidade.----------

Tolerância no tamanho: considera-se que entre a unidade maior e a menor de uma mesma embalagem, somente poderá existir uma diferença de até 10% no tamanho.--

Tolerância em peso: Não superar 10% do especificado como peso líquido da embalagem.----------

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

Sistemas de Gestão.----------

A produção de abóboras que pretenda obter o selo Alimentos Argentinos, uma escolha natural" [*según su versión castellana "Alimentos Argentinos - Una Elección Natural"]* deve ser feita sob o sistema de Boas Práticas Agrícolas[1] desde o cultivo até a comercialização.----------

Características de acondicionamento.----------

Limpeza com escova: O objeto deste processo é a eliminação de qualquer substancia estranha que se encontre aderida à superfície.----------

Está proibido a utilização de qualquer substância (exemplo: cal ou enxofre) sobre a superfície da abóbora com o fim de prever doenças e conservação.----------

Vida útil: considera-se oportuno especificar o tempo transcorrido do momento da colheita até a comercialização do produto segundo o mercado destino, de maneira de assegurar as características cumpridas pelo produto baseado neste protocolo.---------

Para isso, a abóbora beneficiária do Selo para o mercado----------

- Interno não poderá ficar armazenado por um período superior a 4 meses.----------
- Externo não poderá ficar armazenado por um período superior a 45 dias.----------

Características de transporte e armazenamento:----------

- **Umidade Relativa (HR%):** 50-70.----------
- **Temperatura (ºC):** 10-12.----------

Armazenamento: o depósito deve ser utilizado exclusivamente para o armazenamento do produto final, fechado e sem contaminantes.----------

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

O conteúdo de cada embalagem deve ser uniforme quanto ao calibre dos produtos, da coloração e das características, e conter somente abóbora com a mesma origem, variedade e qualidade.----------

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

[1] Referência: Resolução SAGPyA Nº71/99, Normas EUREGAP, entre outras.----------

As embalagens usadas no processo de embalagem devem estar livres de materiais e odores estranhos e devem satisfazer as características de qualidade, higiene, ventilação e resistência requeridas, para assegurar um manuseio e distribuição apropriados, conservando as propriedades originais.----------

Para as abóboras que se comercializam a granel, o logotipo do selo colocar-se-á no produto. Destaca-se que não se aceita a utilização de caixote de madeira para o transporte do produto.----------

No caso que o produto se comercialize em sacola ou caixas de papelão, o selo poderá ser colocado também na embalagem primária.----------

ANEXO: Glossário.----------

Boa coloração: é a coloração típica que possuem as hortaliças de acordo à espécie, ao cultivar, à zona de produção.----------

Boa forma: é a abóbora que apresenta a forma característica do tipo ou cultivar, podendo oferecer pequenos desvios pelo crescimento desigual da espécie.----------

Descolorações: aquelas que apresentam desvios parciais ou totais da cor típica do cultivar e que modificam a aparência geral da abóbora.----------

Doenças e alterações internas: afeções de distinta origem que produzem anomalias ou transtornos tais como: mudança na estrutura da medula.----------

Inteiro: são aquelas abóboras que não se apresentam partidas, secionadas, divididas, separadas nem rompidas.----------

Embalagem primária: segundo o C.A.A., é a embalagem que tem contato direito com o produto que o contém.----------

Firme: túrgido e sem característica de flacidez.----------

Insetos vivos: em qualquer estado de crescimento.----------

Lesões: unidades que apresentam escoriações secas ou cicatrizadas, qualquer seja a origem, em um grado que reduz a possibilidade de comercialização.----------

Limpo: quando está livre de terra, barro ou resíduos de algum elemento químico com os quais a planta foi tratada, as embalagens correspondentes também apresentam esta condição.----------

Amadurecido: uma hortaliça é considerada amadurecida quando durante seu crescimento alcançou o sabor e as características próprias para considerá-la comestível; conhecida também como amadurecimento comercial, que pode ou não coincidir com o amadurecimento fisiológico.----------

-**Manchas:** alterações da coloração normal da espécie como: escoriações secas cicatrizadas, qualquer seja a origem.----------

Odor e sabor estranho: distintos ao comum ou normal da espécie; podem ser causados pela aplicação de substâncias químicas na cultura (pesticidas, herbicidas, adubo, etc.) ou pela utilização de embalagens que foram previamente utilizadas para outros produtos.----------

Apodrecimento: todo dano provocado por microorganismos que signifique qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.----------

Rameado: (raspado) lesão superficial causada pelo roçamento do fruto com as partes da planta que provoca suberificação da epiderme.----------

Responder ao tipo de cultivar: refere-se ao conjunto de plantas que têm sofrido modificações feitas pelo homem, adquirindo caracteres diferenciais e homogêneos e que se podem reproduzir por semente ou por via agâmica.----------

Em bom estado: significa que a abóbora não tem doenças ou afeções de origem parasitária nem decomposição que impedem ou limitem o aproveitamento do produto.

Seco: as abóboras devem estar livres de água ou excesso de umidade na superfície da unidade.----------

Tamanho uniforme: a uniformidade em um lote estará calculada até um 30% de diferença do tamanho entre a unidade maior e a unidade menor.----------

Tolerâncias: percentagens máximas e mínimas permitidas pela unidade (fruto).------
---

DECLARO QUE TRADUZI FIELMENTE em (7) sete 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 (7) siete 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).----------

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 6 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: SAA104.	Versão: 01.	02.08.06

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: SAA104	Versión: 01	02.08.06

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: ABÓBORA RASTEIRA (CUCURBITA MOSCHATA DUCH, CULTIVAR TIPO WALTHAM BUTTERNUT) PREMIUM (Según su versión castellana, ZAPALLO ANCO)

Código do protocolo de referência: SAA003

RESULTADOS

Atributos	**Cumprimento**		**Observações**
	SIM	NÃO	
1. Do produto Abóbora Rasteira (Cucurbita moschata Duch cultivar tipo Waltham Butternut) ou semelhante.----------			
a. Amadurecimento---------- - Cumprimento do ciclo (em função da variedade e a temperatura).---------- - Coloração da casca: ocre cremoso----------			
b. Cor: ocre cremoso e polpa amarela ou alaranjada.----------			
c. Tamanho: cumprir com os calibres definidos no protocolo.----------			
d. Características de desidratação: sem presença.-			
e. Doenças Virais: sem presença.----------			
f. Dano Mecânico: não maior a 5% da superfície da abóbora.----------			

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	NÃO	
g. Dano por Apodrecimento: sem presença---------			
h. Dano por Rameado: não maior a 5% da superfície da abóbora.----------			
i. Dano por manchas de sol: não maior a 5% da superfície da abóbora. As manchas não deverão comprometer a vida útil.----------			
2. Do Processo----------			
A) Sistemas de gestão de qualidade---------- Cumprimento das Boas Práticas Agrícolas no campo e Manufatura no processo de embalagem.----------			
a. Controle e registros da qualidade da água de uso agrícola.----------			
b. Verificação dos registros sobre aplicação de produtos agro-químicos registrados.----------			
c. Verificar as instalações disponíveis para a higiene do pessoal.----------			
d. Verificação dos registros de POES aplicados na			

Atributos	**Cumprimento**		**Observações**
	SIM	NÃO	
embalagem.----------			
B) Acondicionamento----------			
Limpeza com escova.----------			
Não utilizar substancias sobre a superfície do fruto para prevenir doenças ou conservar.----------			
Armazenamento: depósito exclusivo para a armazenagem do produto final, sem pragas nem contaminantes.----------			
3. Da embalagem----------			
Tamanho e uniformidade**----------** - Tolerância em tamanho: considera-se que entre a unidade maior e a menor de uma mesma embalagem, somente poderá existir uma diferença de até 10% no tamanho.----------			
- Tolerância em peso: Não superar 10 % mais do especificado como peso líquido da embalagem.----------			
Características:---------- - livres de materiais e olores estranhos.---------- - limpos.---------- - ventilados.---------- - resistentes (para assegurar uma manipulação e			

Atributos	**Cumprimento**		**Observações**
	SIM	NÃO	
distribuição apropriadas do produto).----------			

Conclusões

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

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