



Marta Filipa Figueiredo Oliveira

RELATÓRIO DE ESTÁGIO

ROTULAGEM DE PRODUTOS ALIMENTARES

A tecnicidade do processo de tradução

Relatório de Estágio do 2º Ciclo em Tradução, orientado pela Doutora Cornelia Elisabeth Plag, apresentado ao Departamento de Línguas, Literaturas e Culturas da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

2017



Créditos da imagem da capa: *World of Labels*, pelo *designer* gráfico Bruno Rodrigues.

Faculdade de Letras

ROTULAGEM DE PRODUTOS ALIMENTARES

A tecnicidade do processo de tradução

Ficha Técnica:

Tipo de trabalho	Relatório de Estágio
Título	ROTULAGEM DE PRODUTOS ALIMENTARES
Autor/a	A tecnicidade do processo de tradução
Orientador/a	Marta Filipa Figueiredo Oliveira
Júri	Cornelia Elisabeth Plag
	Presidente: Doutora Maria da Conceição Carapinha Rodrigues
	Vogais:
	1. Doutora Ana Paula Oliveira Loureiro
	2. Doutora Cornelia Elisabeth Plag
Identificação do Curso	2º ciclo em Tradução
Área científica	Tradução
Especialidade/Ramo	Português e Duas Línguas Estrangeiras (EN/DE)
Data da defesa	23 de outubro de 2017
Classificação	17 valores



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Agradecimentos

À Professora Doutora Cornelia Plag, pelas suas orientações valiosas e por ter sido tão paciente a corrigir as minhas vírgulas (e tudo o resto).

A todas as colaboradoras da Traversões, especialmente à Dra. Ana Borges, que, para além de me ter guiado pelo processo da tradução de rótulos, demonstrou sempre uma capacidade sobrenatural para descodificar os meus estados de espírito.

À Joana Monteiro, por ser a minha compincha.

Ao Mário Coelho, porque me deu comida.

Ao Bruno Rodrigues, pela capa.

Aos meus pais, por tudo.

Resumo: Rotulagem de Produtos Alimentares - A tecnicidade do processo de tradução

O objetivo deste relatório passa, primeiramente, por relatar a experiência do estágio curricular, na empresa Traversões – Serviços Linguísticos Lda.. Descrevo, de um modo geral, de que forma é que as minhas competências tradutórias se foram alargando à medida em que fui sendo exposta, desde o início, àquele que foi um conjunto de textos verdadeiramente heterogéneo. Seguidamente, dou a conhecer que tipos de processos é que influenciam a composição da rotulagem e de que maneira eles constroem meu trabalho como tradutora.

Vai ser efetuada uma análise crítica acerca de situações de tradução de rotulagem alimentar, tendo presentes algumas noções sobre tradução técnica traçadas de acordo com as abordagens de Klaus Schubert e Jody Byrne, sobre os conceitos funcionalistas de Christiane Nord e sobre princípios de equivalência formal e dinâmica, desenvolvidos por Eugene Nida. Para além disto, será apresentada uma breve história da rotulagem até aos dias de hoje, salientando os acontecimentos mais marcantes, e como a legislação atualmente em vigor foi condicionada por esses acontecimentos.

Por fim, é feita uma análise da aplicação de metodologia específica dos rótulos e uma exposição de casos problemáticos ou especialmente curiosos no que diz respeito às escolhas de tradução, com especial destaque para situações de simplificação e de explicitação na elaboração das versões portuguesas dos rótulos por mim traduzidos.

Palavras-chave: tradução; tradução técnica; rótulo; rotulagem; rotulagem alimentar; legislação; abordagem funcionalista

Abstract: Food Labelling – Technicality of the translation process

The purpose of this report is, firstly, to provide an account of my curricular internship at Traversões - Serviços Linguísticos Lda,. I describe how my translation skills were developed and enhanced with my exposure, from the outset, to what was a truly heterogeneous set of texts. Subsequently, I present what kind of processes have an influence in the composition of food labelling and how they constrain my work as a translator.

I shall carry out a critical analysis of several examples of food labeling translations. This analysis will bear in mind some notions about technical translation drawn from the methods of Klaus Schubert and Jody Byrne, on the functionalist concepts of Christiane Nord, and on principles of formal and dynamic equivalence developed by Eugene Nida. In addition, I will sketch a brief history of labeling, from its origins up to the present, highlighting the most striking events in the course of its history, and how the legislation currently in force has been conditioned by these events.

Lastly, I shall analyse the application of specific labelling methodology, as well as showcase some problematic or especially curious cases with respect to choices in translation — with special emphasis on situations of simplification and over-explanation in making the Portuguese versions of the labels I translated.

Key words: translation, technical translation; label; labelling; food labelling; legislation; functionalist approach

Índice

Introdução.....	1
Parte 1.....	3
I. A empresa de acolhimento	3
II. O estágio	5
a. Os projetos.....	6
b. Ferramentas de tradução.....	11
III. Exemplos de Projetos.....	14
Parte 2.....	21
IV. Rotulagem: enquadramento histórico, legislativo e teórico	21
a. Acerca da rotulagem.....	22
b. Rotulagem na atualidade	23
c. Definições.....	26
d. Rotulagem para quê?	27
e. A tradução técnica	29
f. Análise textual orientada para a tradução de Christiane Nord – aplicação ao estudo dos rótulos.....	33
g. O princípio da equivalência formal e dinâmica de Eugene Nida	40
Parte 3.....	43
V. Aplicação de metodologia	43
a. Considerações prévias	43
b. Entre a marca de supermercados e a Traversões.....	44
c. Sobre os aditivos alimentares – legislação Europeia e especificações da empresa.....	46
d. As orientações da empresa – Case study: designações de óleo de palma.....	49
e. Estratégias na tradução de rotulagem.....	51
VI. Análise textual: técnicas e problemas levantados na tradução de rótulos.....	56
a. Simplificação.....	59

b. Explicitação	60
c. Problemas levantados	62
Considerações Finais.....	66
Bibliografia.....	68
Anexos.....	71
Glossário de palavras	71
Glossário de frases	82

Introdução

“Translation is the art of failure.”

— Umberto Eco

Num mundo em que a globalização está a acontecer a uma velocidade vertiginosa, o tradutor assume um papel de enorme relevância para as relações internacionais. O papel da tradução é, ainda que por vezes lacónico, no que diz respeito à transmissão de pressupostos culturais, essencial para a assimilação de culturas e fenómenos que nos seriam desconhecidos se não fôssemos capazes de ultrapassar as barreiras linguísticas. A tradução assegura o nosso envolvimento com o exterior a muitos níveis; no âmbito do meu estágio curricular, na empresa Traversões, sediada em Coimbra, pude assistir a muitos fenómenos de transmissão de informação entre línguas e culturas e é nelas que me vou basear para escrever este Relatório de Estágio.

Far-se-á na primeira parte do trabalho uma breve descrição da empresa de acolhimento e do estágio, das motivações para a sua realização, assim como das tarefas de tradução que tive a oportunidade de desempenhar. De seguida, falar-se-á das diferentes áreas de tradução predominantes na empresa, do tipo de encomendas de tradução que eram recebidas e do papel incontornável das ferramentas de tradução, com grande destaque para o SDL Trados Studio 2015.

Contudo, o Relatório vai ter enfoque principal no trabalho de tradução de rótulos de produtos alimentares: procurarei explicitar de que modo e em que trâmites se efetua a tarefa de tradução, tendo em consideração as normas europeias já existentes relativamente a essa área e tendo também em vista as próprias especificidades da marca, que, desde sempre, se mostrou muito exigente na elaboração dos seus rótulos, tanto em alemão, como em português. A partir da experiência prática que tive, posso colocar várias questões: qual a relevância de toda a legislação envolvente e porquê o rigor na elaboração destes pequenos textos? Em que medida é que a tradução poderá ou não influenciar a compra do consumidor no supermercado?

Procurarei relacionar, na segunda parte do relatório, as minhas opções tradutivas com os pressupostos da abordagem funcionalista de Christiane Nord. Os fatores internos e externos deste modelo de análise textual serão levados em conta e mostrar-se-ão relevantes no decorrer do trabalho.

Na terceira parte do trabalho poder-se-á ver a abordagem de questões terminológicas e de aplicação metodológica na tradução de rótulos e na adoção de estratégias favoráveis ao marketing dos produtos que os rótulos servem. Para além disso, será feita uma análise de procedimentos habituais ao traduzir um rótulo, assim como de exemplos que foram considerados como os mais curiosos e os que mais problemas me causaram.

Por fim, retirar-se-ão conclusões e far-se-ão observações relativas às questões colocadas inicialmente, tendo em consideração os desenvolvimentos feitos ao longo do processo de investigação para a realização deste Relatório de Estágio.

Parte 1

I. A empresa de acolhimento

A empresa que me acolheu, dando-me a oportunidade de experienciar de perto e pela primeira vez o mundo real da tradução, foi a Traversões - Serviços Linguísticos, Lda..

Sediada em Coimbra, a empresa é gerida por duas sócias gerentes, também elas ex-estudantes do antigo curso de Tradução da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra: Dra. Alexandra Antunes e Dra. Filipa Azevedo. Ambas fazem serviços de interpretação e de tradução e revisão, mas apenas a Dra. Filipa, que foi minha responsável de estágio, se encontra em Coimbra a trabalhar no escritório localizado na Rua do Brasil.

Com mais duas tradutoras diariamente *in house*, no horário das 9h30 às 18h30, a Dra. Ana Borges, já com uma vasta experiência na área da tradução, e a Dra. Diana Carriço, recém-formada também no nosso Mestrado em Tradução, constitui-se uma equipa de tradutoras polivalentes, rápidas e organizadas, cujas línguas de trabalho são, para além do português, o inglês, o francês, o alemão e o espanhol.

A empresa tem uma componente de tradução médica e jurídica muito forte, existindo parcerias já antigas entre a Traversões e empresas de equipamentos de biotecnologia médica, assim como escritórios de advogados ou empresas que lidem com processos jurídicos.

Pertencendo à Associação Portuguesa de Empresas de Tradução (APET) e em atividade desde finais da década de 90, a empresa recebe estagiários ao abrigo do protocolo estabelecido com a Faculdade de Letras há já vários anos e, apesar da sua pequena dimensão, mostra-se como sendo muito consistente, tentando ao máximo seguir as diretrizes da norma europeia ISO 17100: 2015¹, com clientes já habituais e com quem se cumprem determinados rituais que acabam por conferir à empresa a sua estabilidade, sendo também esta a única neste ramo na cidade de Coimbra.

A nível do ambiente em que os trabalhos eram realizados, a minha experiência foi muito agradável. Comecei o meu estágio curricular no dia 15 de setembro de 2016 e terminei a 12 de janeiro de 2017. O meu primeiro dia no escritório foi muito positivo, na medida em que, desde

¹ “Esta norma que substitui a norma europeia EN15038 foi publicada em 1 de Maio de 2015 e especifica novos requisitos para os serviços de tradução: ISO 17100: 2015. O facto de a norma europeia ser a base da nova norma internacional demonstra a validade da EN 15038 e é também um sinal de que esta norma foi bem recebida por todos os interessados, fornecedores e clientes.” – informação retirada do *website* www.multilingues.eu, consultado a 23 de julho de 2017.

o início, fui ajudada pelas minhas colegas, que cultivaram sempre um ambiente harmonioso e informal e que me ensinaram a trabalhar segundo um princípio de entreajuda: há um constante trocar de impressões e de ideias entre todas, o que em muito beneficia a qualidade das traduções e muitas vezes facilita as revisões posteriores.

As colaboradoras criaram sistemas que tornam o trabalho mais rápido e cómodo: fui de imediato incluída na pasta da “Partilha”, administrada pelo computador central da empresa, onde são disponibilizados todos os documentos, não só os por traduzir como também os finalizados.

Este sistema de partilha acabou por facilitar muito o meu trabalho como estagiária, pois todos os trabalhos que me estavam destinados, ou que estavam de alguma forma relacionados com o meu estágio, encontravam-se dentro de uma pasta com o meu nome, na pasta da “Partilha”. Assim, quando, por exemplo, terminava um trabalho de tradução, disponibilizava-o na minha pasta da “Partilha” para, posteriormente, a Dra. Filipa aceder aos documentos e fazer as alterações que ela considerasse necessárias. Desta forma, evitava-se o acesso constante à caixa de correio eletrónico da empresa, a que todas as tradutoras tinham acesso, exceto eu, por apenas ser estagiária e não lidar diretamente com os clientes ou com outros trabalhadores subcontratados pela Traversões.

Os clientes que pretendem obter serviços de tradução da empresa contactam-na através de correio eletrónico, telefone ou presencialmente no escritório. Presencialmente, são normalmente atendidos pela Dra. Ana ou pela Dra. Diana, que lhes dão informações acerca de taxas, de certificação de documentos no cartório, caso seja necessário, e dos prazos em que será possível executar a tarefa de tradução que apresentaram.

No caso de aprovação, coloca-se a encomenda de tradução na agenda da empresa e prossegue-se então com a tradução (uma das tradutoras encarrega-se de a executar ou de entrar em contacto com tradutores *freelance*) e termina-se a mesma, normalmente, com vários dias de antecedência, para que haja ainda tempo para uma revisão cuidada por parte de vários elementos da empresa. Quando o trabalho está finalizado, o cliente dirige-se ao escritório, numa data previamente combinada, para levantar a tradução e efetuar o pagamento, se este não tiver sido feito anteriormente. Caso o cliente contacte via correio eletrónico ou telefone, qualquer uma das tradutoras, normalmente a que no momento esteja a desempenhar uma tarefa que exija menos concentração, se prontifica para responder e orientar o cliente no que diz respeito aos procedimentos da empresa.

A subcontratação de tradutores *freelance* é um recurso muito utilizado pela empresa quando o fluxo de encomendas de tradução excede a disponibilidade das tradutoras *in house* ou quando o par de línguas não está dentro das línguas dominadas pelas tradutoras na empresa.

Durante os meses em que lá estive, chegaram ao escritório documentos de toda a parte do mundo. Recordo-me especialmente de que, logo no primeiro dia, pude familiarizar-me com um certidão de nascimento proveniente da Índia. Na verdade, há uma variedade de documentos em línguas ditas mais exóticas, cuja tradução é encomendada a tradutores *freelance*, por norma falantes nativos das línguas de chegada dos documentos.

Internamente, só são feitas traduções no sentido língua estrangeira – português, e pontualmente, são feitas retroversões de português – inglês, quando se trata de documentos muito específicos que já têm um modelo fixo e aprovado em situações anteriores. Excetuando esses casos, apenas a Dra. Alexandra, por ser bilingue, faz traduções para o inglês.

Para além disso, são contratados fornecedores de equipamentos audiovisuais de interpretação, já que a Dra. Filipa e a Dra. Alexandra, para além de tradução, fazem trabalhos de interpretação.

A empresa acolhe, de facto, uma enorme diversidade de línguas e relações que vão muito para além das quatro paredes do pequeno escritório. As relações sólidas que a ligam a outras empresas, nacionais e internacionais, asseguram uma prosperidade que se tem vindo a manter ao longo dos anos, ao contrário do que demasiadas vezes sucede com outro tipo de negócios a nível nacional. Isto pode ser considerado um dos produtos da globalização: há uma necessidade crescente de estabelecer contactos entre línguas e culturas e a tradução e interpretação desempenham um papel muito relevante nesse sentido.

II. O estágio

Já desde o fim da minha licenciatura em Línguas Modernas que planeava tirar um mestrado que me permitisse adquirir algum tipo de experiência prática. Julgo que é, a partir daí, que se poderá transitar mais suavemente de uma vida académica para um mundo exterior próximo da realidade profissional, ganhando alguma experiência e noção do mercado de trabalho, e, se for numa área de interesse pessoal, tanto melhor.

O Mestrado em Tradução era a opção que mais me cativava e, logo no momento da inscrição, decidi que o mestrado faria sentido se pudesse ter algum tipo de experiência no mundo do trabalho, nomeadamente na tradução técnica, ainda que não remunerada. Deste modo, no fim

do primeiro ano do mestrado, e após uma estadia de cerca de seis meses na Alemanha para uma melhor consolidação da língua alemã, optei pela modalidade do Estágio com Relatório, em vez de um Projeto ou uma Dissertação.

Sempre considerei que as minhas capacidades a nível de tradução técnica eram claramente superiores às minhas capacidades de produção de escrita literária e, por isso, a opção do estágio numa empresa de tradução técnica, nomeadamente médica e jurídica, fazia todo o sentido. A hipótese de poder continuar a trabalhar como *freelancer* para a empresa de acolhimento, ou de apenas ganhar alguns contactos para situações futuras, também pesou na minha decisão.

Optei por enviar a minha candidatura de estágio curricular apenas para a Traversões, porque sabia que iria ter de assistir a alguns seminários ao longo do período de estágio, pelo que convinha manter-me em Coimbra, e porque sabia que a Traversões estava dentro das áreas de tradução que pessoalmente mais me interessavam: documentação oficial, tradução de processos criminais, biotecnologia médica, rotulagem, entre outros.

Apesar de ter sido lecionado durante o curso um seminário dedicado às ferramentas de tradução assistida, considerei que faria toda a diferença aprender uma vez mais a trabalhar com elas em circunstâncias reais, com clientes e textos reais. Acredito que todas as atividades que desempenhei no âmbito do meu estágio me deram uma noção muito mais aprofundada do que é trabalhar como tradutora, que era aquilo que, no fundo, pretendia com este mestrado.

Como já referido anteriormente, iniciei o estágio curricular no dia 15 de setembro de 2016 e terminei a 12 de janeiro de 2017. Cumpria o mesmo horário que as restantes colaboradoras, das 9h30 às 18h30, exceto quartas e quintas-feiras da parte da tarde, para poder frequentar aulas na FLUC. Acabei por ficar mais do que as trezentas horas inicialmente previstas, devido ao fluxo de trabalhos na empresa e, também, pela minha indecisão relativamente ao tema que iria tratar no relatório.

a. Os projetos

Desde a primeira entrevista, fui incentivada pela Dra. Filipa Azevedo a colaborar com a Dra. Ana Borges no projeto de tradução de rótulos para uma cadeia de supermercados há muito cliente da empresa, não só porque resultaria num relatório diferente do habitual, mas também porque as minhas línguas de trabalho incluem o alemão, a língua original dos rótulos. Foi

também esta a primeira vez, num longo período de tempo, que a empresa recebeu uma estagiária cuja segunda língua estrangeira fosse o alemão, daí o incentivo.

Confesso que, ao início, achei que ficaria assoberbada com a tarefa, mas com a orientação sempre presente da Dra. Ana Borges, acabei por me familiarizar com os procedimentos necessários na tradução de rótulos: que passos seguir na ferramenta de tradução, que trechos do texto traduzir, já que raramente os rótulos chegavam até nós para serem traduzidos na íntegra, que parâmetros adotar no processo de tradução, como funciona a memória de tradução construída especificamente através dos rótulos, entre outros. A marca é já um cliente assíduo da Traversões e é para ela que manda diariamente vários rótulos de produtos que estão prestes a ser lançados nos seus supermercados portugueses.

Tendo em consideração esta parceria de anos, já são bem conhecidas as exigências do cliente e as especificidades das encomendas de tradução. Nesta medida, a equipa da marca manda uma mensagem através do correio eletrónico para a empresa com documentos de Excel ou Word, que contêm algumas frases marcadas com cores, as quais terão de ser traduzidas por nós, com ajuda da ferramenta de tradução.

Os rótulos de produtos alimentares, de produtos para o lar e cosméticos tornaram-se, assim, uma parte significativa do meu estágio, mas não são, de modo algum, a parte mais “extensa” do meu trabalho na empresa.

Durante o meu estágio, pude observar que, de facto, mais de 50% das traduções que nos eram encomendadas eram traduções que se situavam na área dos dispositivos médicos. A tradução de manuais de utilizador e fichas técnicas de lasers para cirurgias, lâminas, drenos, equipamentos de filmagem do decorrer das cirurgias, sondas, equipamentos de cirurgias oftalmológicas, camas para pacientes com necessidades específicas, entre outros, fazia parte das atividades diárias na empresa.

O registo, nestes casos, nunca era muito elevado, porém demonstravam quase sempre uma linguagem altamente técnica, com nomes e procedimentos muito específicos, e que pressupunha leitores especialistas na área, o que me obrigou quase sempre a um trabalho de investigação mais extenso ou a fazer um *brainstorming* com a equipa antes de poder optar por uma tradução.

Por vezes, eram-nos encomendadas traduções de panfletos informativos, ainda dentro da área médica, a advertir as pessoas para doenças e a aconselhar rastreios regulares a partir de certas idades ou na presença de determinados sintomas. Neste âmbito, traduzi um panfleto acerca do glaucoma, que, apesar de ter sido escrito por profissionais de saúde, tinha como

público-alvo pessoas de faixas etárias mais idosas e, portanto, o registo era acessível e a linguagem, apesar de evidentemente médica, era comum e penetrável para o público em geral, sem o uso de termos médicos opacos para o leitor comum.

Aquando da tradução deste tipo de documentos, as tradutoras têm de ter estes aspetos sempre em consideração. As suas opções de tradução devem, afinal, ser ajustadas à encomenda e ao público-alvo dos mesmos.

Com os manuais de utilizador de dispositivos médicos, as empresas voltavam a rever as nossas traduções já finalizadas e revistas, questionavam algumas das decisões tomadas, se assim o entendessem, e elaboravam uma lista de problemas de tradução, que nos era enviada. De seguida, nós revíamos uma vez mais o manual, alterávamos o que nos tinha sido solicitado para alteração, ou explicávamos a nossa opção de tradução ao cliente, e enviávamos-lhe de novo o documento traduzido e revisto.

Os clientes da área médica fazem sempre questão que a versão do manual a ser utilizada tenha sido alterada apenas pela empresa de tradução e não por eles próprios, mesmo que se tivesse de repetir o processo de revisão mais do que uma vez.

No âmbito da tradução na área da biotecnologia médica, participei na tradução e revisão dos seguintes projetos:

- a. manual de um equipamento cirúrgico oftálmico;
- b. manual de dispositivo cirúrgico oftálmico para extração do cristalino com catarata;
- c. manual de dispositivo que fornece imagens de objetos de estereoscópio ampliadas;
- d. panfleto acerca do glaucoma e sua prevenção e diagnóstico;
- e. panfleto acerca de como viver com glaucoma;
- f. manual de um microscópio oftálmico;
- g. certificados de “Garantia de Conceção, Desenvolvimento e Fabrico de Cateteres de Aspiração, Cateteres de Diagnóstico Angiográfico, Kits de Acesso Vascular e Dispositivos de Compressão Transradial”;
- h. outras declarações de conformidade de dispositivos médicos;
- i. uma ficha técnica de um trocarte sem lâmina (utilizados em laparoscopias);
- j. manual de cama rotativa de doente;
- l. manual de laser oftálmico;
- m. um manual de um dispositivo de aquisição de imagem da córnea;

- n. manual de dispositivo de gravação de vídeo de operações cirúrgicas oftalmológicas;
- o. manual de dispositivo de organização e edição de clipes de vídeo de cirurgias oftalmológicas, de um oftalmoscópio indireto para laser;
- p. manual de qualidade de uma empresa de dispositivos médicos oftálmicos.

Há realmente um fluxo abundante de encomendas de tradução na área médica, que me permitiu trabalhar com todos estes textos.

A nível de tradução jurídica, durante o estágio, as nossas encomendas eram quase sempre certidões ou sentenças, em várias línguas, mas sobretudo em francês, que normalmente eram traduzidas para português pela Dra. Diana Carriço e revistas pela Dra. Filipa Azevedo.

Eram recebidas muitas encomendas de tradução de documentação oficial para outras línguas consideradas menos frequentes neste lado ocidental, para as quais a empresa tem alguns colaboradores nativos que traduzem como *freelancers* e aos quais eram atribuídos trabalhos das mais variadas áreas. Russo, japonês, ucraniano, sueco e italiano foram os idiomas mais recorrentes destacados a *freelancers* durante a minha estadia no escritório. Sempre que não lhes era possível encontrar um tradutor à altura, era sugerido aos clientes que se dirigissem à respetiva embaixada, para que lhes fosse indicado um tradutor nativo profissional, como foi o caso de uma cliente que necessitava de uma tradução do húngaro para português.

Os clientes que nos procuravam para traduções deste tipo de documentos necessitavam também muito frequentemente de traduções certificadas pelo notário, serviço que também era fornecido pela empresa, por um custo adicional ao da tradução.

Muitos clientes perguntavam-nos se não podíamos nós, como tradutoras, certificar os documentos, mas, como em Portugal não existem tradutores “ajuramentados”², era sempre necessário explicar que esse tipo de certificações tinha de ser feito num cartório particular, apesar de podermos na empresa dar ao documento um carácter mais formal, através de uma declaração de tradução anexada ao mesmo.

Esta declaração sem peso oficial é sempre redigida na língua de chegada da tradução. É emitida em papel timbrado, marcada com o carimbo da empresa e assinada pela tradutora

² Em Portugal, há uma transposição deficitária da diretiva 2010/64/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de outubro de 2010 relativa ao direito à interpretação e tradução em processo penal; a falta de certificação dos tradutores a nível nacional é um dos maiores problemas com que a empresa se depara.

responsável pelo projeto. Nela declara-se que a tradução está conforme o documento original e que é uma tradução fiel.

Nesta área temática, traduzi várias certidões de nascimento, certidões de casamento, certidões de óbito, certidões de capacidade matrimonial, certidões de registos criminais, uma guia de expedição de restos mortais, entre outros. Estes documentos eram, frequentemente e dependendo do país de origem, elaborados segundo um modelo reconhecido pela jurisdição portuguesa.

Muitas vezes, os documentos de cariz oficial necessitavam de um selo que conferia autenticidade aos documentos em questão: a apostila³. Acompanhei uma vez a Dra. Filipa, quem se encarregava quase sempre das certificações dos documentos, e pude ver que a apostila, em Portugal, é semelhante a um “selo medieval”, feito com uma espécie de cera derretida e prensada.

Este tipo de serviço era efetuado na Procuradoria-Geral Distrital de Coimbra, no Palácio da Justiça. Sentenças e processos de divórcio também eram traduções frequentemente encomendadas à empresa. No entanto, não tive a oportunidade de trabalhar nesse tipo de documentos ao longo do meu estágio.

Fora destas áreas, traduzi um volume considerável de currículos, diplomas escolares, planos de estudos de alunos a frequentar escolas estrangeiras, faturas comerciais, correspondência entre empresas e catálogos comerciais. Para além disso, ainda tive a oportunidade de colaborar na tradução de um projeto de dimensão substancial para a DGE⁴, de inglês para português, que considero ter sido a tradução menos técnica por mim realizada, por ser destinada a um público mais abrangente. Tratava-se de uma campanha anti-*bullying* que virá a ser posta em vigor nas escolas portuguesas e que alerta os pais, professores e funcionários escolares para os perigos do *bullying*, demonstrando como lidar com situações mais delicadas que poderão ocorrer no ambiente escolar e familiar.

Estão mencionados aqueles que são os tipos de tradução mais frequentemente encomendados à empresa. Para além deles, há ainda a vertente da interpretação, na qual não participei, mas

³ „(...) a apostila consiste numa formalidade por cujo intermédio se certifica a autenticidade dos atos públicos emitidos no território de um Estado contratante e que devam ser apresentados no território de outro Estado contratante da mesma Convenção, desta forma lhes conferindo valor probatório formal.” – para saber mais sobre a apostila ir a <http://www.ministeriopublico.pt/perguntas-frequentes/servico-apostilas>, consultado a 03 de agosto de 2017.

⁴ Direção-Geral da Educação

que é um dos tipos de encomenda mais rentável para a empresa. Apenas as sócias gerentes efetuam serviços de interpretação.

Aprofundando um pouco a minha experiência, ainda que indireta, com os clientes da empresa, observei que são, regra geral, empresas de grande dimensão dentro da área da biotecnologia médica, a marca de supermercado que encomenda traduções numa base praticamente diária, a DGE, serviço central de administração direta do Estado português para quem já tinham sido também realizados trabalhos anteriormente, algumas empresas nacionais e internacionais de menor dimensão e com relações económicas com Portugal, mas com encomendas frequentes, e escritórios de advogados, que muitas vezes acabam ainda por dirigir os seus próprios clientes para a Traversões, para a tradução de documentação oficial necessária em processos jurídicos.

b. Ferramentas de tradução

Valorizo muito a oportunidade que me foi dada de trabalhar regularmente com o SDL Trados Studio 2015. A experiência que daí obtive virá a ser, sem dúvida, significativa em situações profissionais futuras. Como não havia hipóteses de trabalhar num dos computadores do escritório, a própria empresa forneceu-me a licença do SDL Trados Studio 2015.

Por motivos de conveniência, e por a grande maioria dos clientes terem preferência por esse programa, esta é a ferramenta de tradução assistida mais utilizada na empresa, quer seja para manuais de utilizador, quer seja para rótulos, ou até mesmo outro tipo de documentos, se o formato e a dimensão assim o justificarem.

O Trados é essencial na tradução de manuais técnicos extensos, pois nestes existe uma repetição muito frequente das mesmas palavras e/ou expressões, cuja tradução se torna automatizada no programa a partir do momento em que confirmamos a tradução dessas mesmas palavras pela primeira vez e construímos uma memória de tradução a partir delas. Isto resulta em traduções totalmente uniformes, de modo a que os termos técnicos utilizados ao longo do texto sejam usados de forma consistente e não haja o risco de equívocos para o leitor. Para além disso, torna-se muito mais fácil dar seguimento à tradução, já que os segmentos se apresentam sempre organizados, impedindo que o tradutor se perca no documento original ou na própria tradução.

Por motivos de incompatibilidade nos formatos dos documentos, ou mesmo por exigência dos clientes, às vezes era necessário recorrer a outro tipo de *CAT tools* (ferramentas de tradução), como é o caso do Poedit e do Adobe Acrobat Professional. Infelizmente, não cheguei a trabalhar ou sequer a familiarizar-me com elas.

A nível de programas de conversão de ficheiros, como é o caso do ABBYY FineReader, também não tive qualquer contacto direto, pois sempre que necessário, a Dra. Ana Borges procedia à conversão dos ficheiros no seu computador (normalmente conversões de documentos em formato PDF para formato DOC), colocando-os depois na minha pasta da “Partilha” para eu os abrir no Trados Studio 2015. Isto porque eu estava a trabalhar no meu computador pessoal, sem qualquer acesso a programas de conversão.

Com os documentos que nos chegavam da cadeia de supermercados, era também quase sempre a Dra. Ana a fazer a conversão, porque muitas vezes os documentos que vinham em formato XLSX (Excel) não podiam ser abertos no meu Trados, talvez devido a alguma incompatibilidade que nunca foi por nós totalmente desvendada. A Dra. Ana abria os documentos no seu Trados e passava-os para a minha pasta da “Partilha” já em formato XLIFF⁵. O facto de termos quase sempre um volume de trabalho elevado também contribuiu para que não houvesse tempo para as minhas colegas me ensinarem o funcionamento dos programas de conversão com os quais elas já estão muito familiarizadas.

Normalmente, as traduções menos extensas ou de cariz jurídico são feitas manualmente no Word. No que diz respeito a essa aplicação do Office, na qual eu já possuía conhecimentos sólidos, posso afirmar que, ainda assim, adquiri muito mais experiência e tornei-me mais consciente das suas funções ao elaborar textos, tanto a nível de formatação de imagens, tabelas e caixas de texto, assim como de redação de texto simples.

Depois de ter tratado vários documentos nesta área, posso dizer que o trabalho de formatação no Word leva, muitas vezes, mais tempo do que a própria tradução do documento original, que é por natureza de extensão reduzida. Por serem documentos que contêm muitos selos e carimbos, e por ser imprescindível também a sua presença no documento traduzido, era necessário muitas vezes manobrar com caixas de texto e tabelas, o que nem sempre se mostrava fácil.

Sempre que exportávamos os documentos do Trados para o formato Word novamente, também era necessário muito trabalho de formatação, para o documento estar o mais idêntico

⁵ O formato XLIFF é um formato de ficheiros padrão, baseado no formato XML, compatível com todas as ferramentas de tradução e localização.

ao original quanto possível. Era necessário que os documentos tivessem o mesmo número de páginas, especialmente os manuais de dispositivos, em que era imperativo não só o mesmo número de páginas, como também o mesmo posicionamento das imagens de exemplificação e das respectivas legendas. Era também necessário certificarmos-nos de que não deixávamos passar quaisquer gralhas ou palavras no acordo ortográfico de 1945, sendo essa retificação sempre feita no Word, primeiramente por mim e de seguida pela Dra. Filipa.

Normalmente, perante a dificuldade de tradução de determinado termo, recorria-se a *corpora* na Internet, que, ao serem bem analisados e “filtrados”, se poderão tornar muito úteis nas nossas traduções. No caso de se tratar de um texto com linguagem técnica, existiam dicionários no escritório, relativos às mais diversas áreas. Havia também uma seleção de *sites* de referência e, em último caso, perguntava-se ao cliente que termo era considerado mais adequado, de entre os termos reunidos.

Como estudante do Mestrado em Tradução, já tinha frequentado o seminário de Informática Aplicada e Tecnologia e no âmbito do mesmo foi-me cedida uma licença do MemoQ, mas apenas fiz uso dela durante o seminário, já que na empresa utilizei sempre o Trados. Contudo, reconheci várias semelhanças entre o MemoQ e o Trados, o que fez com que a utilização do último fosse mais intuitiva e a aprendizagem dos passos mais rápida.

O formato dos ficheiros do Trados é o XLIFF. A partir do momento em que se seleciona a opção “Translate single document”, o Trados cria um “Single-file Project”, abre o documento (normalmente documentos do Word) e cria um documento XLIFF. Este era o meu procedimento habitual para traduzir documentos de extensão reduzida. O Trados abre, de seguida, o “Editor” e permite que se proceda à tradução dos segmentos do documento pretendido. No caso de se tratar de um documento maior que requeresse vários dias de trabalho, criava-se um novo projeto, selecionando a opção “New Project” na página inicial do Trados.

Finalizada a tradução dos documentos, especialmente no caso de se tratar de manuais de dispositivos médicos, o documento XLIFF era colocado na pasta da “Partilha”, e quem normalmente se ocupava de uma última revisão, da exportação e do envio era a Dra. Filipa, no computador central da empresa. No caso dos documentos da cadeia de supermercados, a Dra. Ana colocava todos os XLIFF’s que eu teria de traduzir na minha pasta e eu, após a tradução, colocava-os lá de novo para ela se encarregar da revisão e do envio ao cliente.

Para todos os documentos que traduzi no Trados, existia uma memória de tradução respetiva. Existiam, pelo menos, duas memórias muito extensas, de dois clientes frequentes da empresa, sendo eles uma empresa de dispositivos médicos e a cadeia de supermercados anteriormente

referida. Estas memórias de tradução possuem um papel decisivo na execução rápida de traduções com termos e expressões já anteriormente aprovados pelos clientes.

Quando o tempo é escasso e os projetos de tradução da empresa são abundantes e extensos, poder traduzir no Trados com o apoio das memórias de tradução faz a diferença entre a entrega atempada de uma encomenda de tradução e o falhar de um prazo, algo que nunca aconteceu na Traversões durante o tempo em que estagiei.

A Dra. Ana Borges transferiu todas as memórias de tradução para o meu computador assim que comecei a trabalhar com o Trados, para que eu pudesse também trabalhar dentro dos mesmos prazos, com a mesma eficácia. Foi a partir deste momento do meu estágio que comecei a traduzir rótulos. Como já tinha referido, a tradução de rótulos é uma encomenda que recebemos diariamente dos clientes, e a memória de tradução permite-nos fazer as traduções e entregá-las ainda no mesmo dia. É também a ferramenta que nos permite seguir sempre, sem qualquer falha, os parâmetros de tradução da cadeia de supermercados, já que as expressões que aparecem constantemente em quase todos os rótulos estão gravadas na memória e só precisam de ser alteradas muito pontualmente.

Face ao exposto, torna-se evidente que as *CAT tools* desempenham um papel muito importante no fluxo de trabalho da Traversões, ainda que seja uma empresa pequena. No entanto, o domínio dos programas do Office também não deve ser subestimado, pois, segundo a minha experiência, tem os seus desafios.

III. Exemplos de Projetos

Ainda que o tema central deste relatório seja a tradução de rótulos de produtos alimentares, será relevante referir mais pormenorizadamente alguns trabalhos que fiz fora dessa área. De facto, os trabalhos que realizei, tanto na área jurídica, como na área médica, e noutras áreas mais generalizadas, constituíram, como já tinha referido mais acima, a maior parte do meu estágio, e foi através deles que me deparei com vários problemas de ordem estilística, de formatação ou, até mesmo, de opções de tradução.

Apesar de terem surgido alguns problemas, ainda que pequenos, em quase todos os projetos que realizei, estes exemplos foram selecionados precisamente por terem marcado muito a minha

experiência de estágio, na medida em que não foram casos isolados e aconteceram noutros documentos para além dos que são aqui apresentados⁶.

Exemplo 1

Projeto: Tradução de manual de utilização de um equipamento cirúrgico oftálmico

Ferramenta de tradução: SDL Trados Studio 2015

Área: Biotecnologia médica

Par de línguas: Inglês – Português

As memórias de tradução foram sempre imprescindíveis neste tipo de encomendas e, por isso, era sempre utilizado o Trados Studio 2015. No entanto, devido à extensão dos documentos e à automatização com que se vão aceitando as sugestões de tradução dadas pelo programa, torna-se fácil colocar no segmento que se está a traduzir uma sugestão da memória de tradução que apenas corresponde parcialmente ao que está no segmento do documento original.

Apesar de parecer um caso de mera distração, é corrente ao utilizarem-se memórias de tradução feitas a partir de documentos semelhantes ao texto de chegada. Isto originou, algumas vezes, diferenças entre o documento original e o documento traduzido, que apenas a vasta experiência de revisão da Dra. Filipa nesta área foi capaz de detetar. Muitas vezes tratava-se de pormenores no início dos documentos, que tendiam a ser meramente formais e, por isso, revistos mais rapidamente.

Neste caso específico, ao traduzir o manual, não verifiquei se a informação na memória de tradução correspondia à verdadeira morada do edifício da empresa em Portugal ou se precisava de atualização. Acontece que foi colocada no texto de chegada uma morada desatualizada que, no fundo, teria bastante importância para uma eventual correspondência de um utilizador do aparelho com a sede portuguesa da empresa.

⁶ A pedido da Traversões e também dos clientes, os nomes das empresas foram ocultados.

Texto de partida	Texto de chegada
<p data-bbox="236 324 874 465">“If you have questions, or want additional information, please contact your local XXX representative or the XXX Technical Services Department at:</p> <p data-bbox="408 560 737 766">“(XXX)”, Inc. 15800 XXXX Irvine, California 92618 (949) xxxxxxx FAX (949) xxxxx”</p>	<p data-bbox="890 324 1436 497">“Se tiver alguma questão ou pretender obter informações adicionais, contacte o seu representante local da XXX ou o Departamento de Serviços Técnicos da XXX:</p> <p data-bbox="928 593 1420 721">“(XXX)” Portugal – Produtos e Equipamentos Oftalmológicos, Lda.</p> <p data-bbox="970 757 1394 833">Av. Prof. Dr. YYY, nº 10 X 2740-255 XXXX ”</p>

Exemplo 2





<p data-bbox="274 1070 1343 1155">Projeto: Tradução de manual de um programa de organização de ficheiros e clipes médicos em filmes para demonstração</p> <p data-bbox="274 1178 954 1211">Ferramenta de tradução: SDL Trados Studio 2015</p> <p data-bbox="274 1234 646 1267">Área: Biotecnologia médica</p> <p data-bbox="274 1290 730 1323">Par de línguas: Inglês – Português</p> <p data-bbox="236 1417 1453 1671">No decorrer de todo este projeto de tradução, existiram problemas de opções de tradução, assim como de formatação. A denominação das funções deste programa foi o primeiro problema com que me deparei. Era, algumas vezes, necessário um conhecimento mais aprofundado acerca do funcionamento do programa para poder optar por um termo em português, que descrevesse a função dita, através do menor número de palavras possível.</p> <p data-bbox="236 1693 1453 1944">Por ter sido criado num país de língua inglesa, todos os comandos que se encontram no programa estão escritos, naturalmente, em inglês, assim como todas as instruções. Por esta razão, o cliente exige que toda a informação que vem assinalada a negrito venha escrita na língua de partida com a respetiva tradução em português imediatamente a seguir, dentro de parêntesis e aspas. Isto clarifica e torna mais fácil a identificação das funções por parte dos</p>
--

utilizadores do programa. O mesmo acontece com qualquer texto que venha a cor, como é o caso da “Barra de Progresso azul”.

No entanto, e como se pode verificar nas imagens inseridas em baixo, a tradução em português acaba por se tornar substancialmente mais extensa do que a versão inglesa do documento: apenas estes excertos mostram 117 palavras em inglês *versus* 134 em português. Isto causa constrangimentos a nível do número de páginas do manual, que tem de ser igual em ambas as versões. Por esta razão, é levado a cabo um moroso trabalho de formatação (no Word) para que todo o texto possa caber no mesmo total de páginas do documento original, de forma a que os índices coincidissem. Neste caso, foi necessário mover imagens, tabelas e os pequenos símbolos indicativos dos comandos que se encontram inseridos no meio do texto.





Texto de partida

The **Cut In** and **Cut Out** buttons are used to extract specific sections of the currently playing movie.

1. Highlight the file in the **Input Files Panel**.
2. Move the **blue Progress Bar** to the desired starting point of the clip using the **Fast Forward**  button or by clicking on the Progress Bar at the approximate starting spot.
3. Use the **Next Frame**  button to step forward frame by frame to the exact point you would like as the start to your clip. Click the  button to cut in.
4. Play the movie until the desired stopping point, and click the  button to cut out. The clip will appear in the **Output Clips Panel**.

Texto de chegada

Os botões “**Cut In**” (“**Corte de Início**”) e “**Cut Out**” (“**Corte de Fim**”) são usados para extrair secções específicas do filme que está a ser reproduzido.

1. Destaque o ficheiro no “**Input Files Panel**” (“**Painel de Ficheiros de Entrada**”).
2. Desloque a **Barra de Progresso azul** para o ponto inicial pretendido usando a função **Avanço Rápido**  ou clicando na Barra de Progresso, aproximadamente no ponto inicial.
3. Use o botão **Next Frame (Próximo Fotograma)**  para avançar fotograma a fotograma até ao ponto exato que pretende ter como início do seu clipe. Clique no botão  para marcar o início do corte.
4. Reproduza o vídeo até ao ponto de paragem desejado e clique no botão  para marcar o fim do corte. O clipe vai aparecer no “**Output Clips Panel**” (“**Painel de Clipes de Saída**”).

Exemplo 3

Projeto: Tradução de apresentação de novas fardas para empregados de uma cadeia de supermercados alemã

Ferramenta de tradução: SDL Trados Studio 2015

Área: Promocional/Comercial

Par de línguas: Alemão – Português

Um dos principais problemas com que me deparei ao traduzir textos do alemão era o registo e a fluência do texto, especialmente naqueles que tinham um carácter mais comercial. Há, de facto, uma enorme discrepância entre a fluência das duas línguas e, muitas vezes, torna-se mesmo impossível seguir a estrutura inicial do texto, correndo-se o risco de alterar o significado do texto de partida.

Neste caso, a tradução foi feita o mais próximo possível do texto original, não tendo sido alterada nenhuma das construções inicialmente feitas em língua alemã. O texto foi posteriormente revisto pela Dra. Ana Borges e entregue ao cliente.

Apesar de estar gramaticalmente correta, denota-se na versão portuguesa um tom que não lhe é totalmente natural. Construções frásicas que não são inatas à língua portuguesa, como é o exemplo de “deixem-se entusiasmar”, dão ao texto um tom algo artificial.

No entanto, não houve necessidade, nem por parte da empresa, nem por parte do cliente, de fazer alterações na tradução. Trata-se apenas de uma questão estilística, já que o texto continua a ser claro e perceptível. Seria necessário fazer uma tradução significativamente mais afastada do original para que o texto soasse mais familiar em português.

Texto de partida	Texto de chegada
„Mit großer Freude stellen wir heute die neue Kollektion der Arbeitsbekleidung vor. Sicherheit und gutes Aussehen – genau das zeichnet die bequemen, perfekt sichtbaren Kleidungsstücke aus! Freut Euch auf praktische Outfits mit optimalem Tragekomfort. Damit Ihr als XXX-	“É com muito entusiasmo que apresentamos hoje a nova coleção de fardamento de trabalho. Segurança e boa aparência - exactamente o que as novas roupas confortáveis e perfeitamente seguras garantem! Deixem-se entusiasmar pelos outfits práticos que asseguram um

<p>Lagermitarbeiter immer gut zu sehen seid, haben wir den Fokus ganz besonders auf die Sichtbarkeit gelegt. Entdeckt eine Kombination aus modernen Designs und natürlichen Stoffen: Die neue Kollektion besteht zum Teil aus organischer Baumwolle und trägt sich äußerst angenehm. Dabei achten wir auf faire und sozial gerechte Arbeitsbedingungen bei der Herstellung. Modisch, funktional und sicher – die neue Kleiderkollektion für Lagermitarbeiter lässt keine Wünsche offen!“</p>	<p>conforto máximo no dia-a-dia. Para que você, como operador de armazém do XXX, esteja sempre bem reconhecível, focámo-nos especialmente na visibilidade. Descobrimos uma combinação entre design moderno e tecidos naturais: a nova coleção é composta, em parte, por algodão orgânico e é extremamente confortável. Prestamos atenção às condições equitativas e socialmente justas de trabalho na sua produção. Moderno, funcional e seguro - a nova coleção de fardamentos para operadores de armazéns não deixa nada a desejar!”</p>
--	--

Exemplo 4

<p>Projeto: Tradução de folhetos da campanha escolar anti-bullying</p> <p>Ferramenta de tradução: SDL Trados Studio 2015</p> <p>Área: Ensino</p> <p>Par de línguas: Inglês – Português</p> <p>Ao longo de todo este texto existiu uma repetição de termos que, apesar de não serem de uma área técnica, foram termos desenvolvidos especificamente para serem facilmente adotados num âmbito escolar.</p> <p>Neste excerto em específico aparece-nos o termo em inglês “Peer Supporters”, para o qual a minha primeira opção de tradução foi “Apoio Interpares”. Este termo causou estranheza às restantes colegas; no entanto, dado o contexto, também elas acharam que seria melhor adotar esse termo até que se chegasse a uma melhor solução.</p>

No entanto, com o aparecimento de mais termos deste género no texto, optámos por enviar uma lista ao cliente, com os termos que nos causaram problemas e com as nossas propostas de tradução. Deste modo, o cliente podia aprovar os nossos termos ou sugerir outros que mais se adequassem.

Por fim, a opção de tradução final foi “Líderes de Apoio Inter pares”, que apesar de ser um nome algo extenso, foi escolha do cliente, e, não havendo razões para contestar, foi, portanto, respeitado.

Texto de partida	Texto de chegada
“Your job as Peer Supporters is to help others understand this and realise that it is not acceptable to bullying someone.”	“O vosso trabalho como Líderes de Apoio Inter pares é ajudar as pessoas a compreender isto e terem consciência de que não é aceitável maltratar alguém.”

Parte 2

IV. Rotulagem: enquadramento histórico, legislativo e teórico

De maneira a poder fundamentar a análise que será feita mais à frente no presente relatório, torna-se relevante contextualizar o trabalho a nível teórico. Como aluna do Mestrado em Tradução, assisti ao seminário de Teoria de Tradução, e nele foram-me apresentadas as várias teorias de estudiosos que procuram de alguma forma responder a questões que surgem no âmbito da tradução e a resolver problemas comuns com que os tradutores frequentemente se deparam.

Os pressupostos das abordagens funcionalistas revelaram-se, em retrospectiva, especialmente importantes na redação deste relatório. Portanto, considere que seria pertinente falar de modelos de análise textual orientada para tradução, com ênfase no modelo de Christiane Nord, figura tão proeminente nos estudos de Tradução e que, dito muito resumidamente, constrói um modelo que se baseia numa análise feita ao texto de partida.

No entanto, e antes de avançar para uma explicação mais detalhada desse modelo, impõe-se também fazer um estudo exploratório da rotulagem, naquilo que toca à sua história e à sua acuidade atual. Sendo assim, torna-se necessária uma expedição pelas normas e diretivas em vigor no que diz respeito à rotulagem.

Será importante também considerar algumas noções mais abrangentes da tradução técnica e as suas especificidades. Ao falar de tradução de rótulos, com as suas especificidades, fica claro que se trata de uma tradução técnica, mas que, não estando exatamente direcionada para tradução promocional/comercial, torna necessária uma abordagem algo mais empírica e, em alguns casos, até especulativa, e não tanto teórica. Por fim, faz-se uma pequena referência ao princípio de equivalência de Nida, que constata que não há equivalentes absolutos ao traduzir de uma língua para outra, o que também acaba por se tornar relevante na análise do meu trabalho de tradução da rotulagem.

a. Acerca da rotulagem

O conceito de “rotulagem” terá origem em tempos remotos, na época das primeiras civilizações. Existem papiros egípcios que registam a obrigatoriedade de rotulagem em determinados alimentos. Há também registo de medidas que visavam proteger os consumidores na Grécia e Roma antigas (Queimada, 2007).

A primeira lei registada vagamente relacionada com rotulagem alimentar remonta aos inícios do século XIII. Proclamada durante a dinastia dos Angevin, pelo rei Henrique II, a lei (*Assize of Bread and Ale*) procurava regular o preço, peso e qualidade do pão e da cerveja em todas as vilas e cidades da Inglaterra de então (Fordham University, 1998), lei essa que apenas deixou de estar em vigor há relativamente pouco tempo; no dia 25 de setembro de 2008, foi vendido, pela primeira vez em cerca de 750 anos, pão que não obedecia aos pressupostos da lei secular (Wallop, 2008).

Assisa Panis (Assize of Bread): When a Quarter of Wheat is sold for 12d., then Wastel Bread of a farthing shall weigh £6 and 16s. But Bread Cocket of a farthing of the same grain and bultel, shall weigh more than Wastel by 2s. And Cocket Bread made of grain of lower price, shall weigh more than Wastel by 5s. Bread made into a Simnel shall weigh 2s. less than Wastel. Bread made of the whole Wheat shall weigh a Cocket and a half, so that a Cocket shall weigh more than a Wastel by 5s. Bread of Treet shall weigh 2 wastels. And bread of common wheat shall weigh two great cockets.

Medieval Sourcebook (Fordham University, 1998)

Evidentemente, a lei serviu para propósitos de controlo dos componentes que eram introduzidos na massa do pão. Assim, os padeiros não poderiam vender pão feito de um cereal de um preço baixo ao mesmo preço que venderiam a mesma quantidade de pão feito de cereais mais caros. Foi então surgindo aos poucos a necessidade de registar numa “etiqueta” que tipo de componentes se encontravam nos alimentos comercializados, também fruto da evolução da economia.

Num avanço rápido, foi fundado, em 1862, pelo então presidente dos Estados Unidos, Abraham Lincoln, o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos da América (*USDA – United States Department of Agriculture*) e a Divisão de Química (*Division of Chemistry*), que acabam por ser os antecessores da atual Administração de Alimentos e Medicamentos dos EUA (*FDA – Food and Drug Administration*), fundada em 1906. Esta organização procura

promover e proteger a saúde pública nos Estados Unidos e supervisiona⁷ a segurança alimentar, incluindo alimentos para animais. Todos os rótulos alimentares nos Estados Unidos estão sujeitos à legislação imposta pela agência federal.

b. Rotulagem na atualidade

A história de rotulagem alimentar europeia, naturalmente, remonta a períodos mais distantes do que o colonialismo no continente americano: exemplo disso é a lei inglesa referida na página anterior. Esta é a razão pela qual os registos históricos são um pouco mais fragmentados e menos precisos. Contudo, tendo em conta o objetivo do presente relatório, será apenas necessário recuar até à década de 1950 e perceber as mudanças radicais que se deram a nível socioeconómico e político que claramente influenciaram a evolução e regularização de legislação a todos os níveis (Office for Official Publications of the European Communities, 2007): em 1951 é formada a Comunidade Europeia do Carvão e do Aço por seis países membros. A partir dessa fundação, criada, no fundo, para fomentar uma paz duradoura e um crescimento socioeconómico mais rápido, é assinado, em 1957, o Tratado de Roma, que promove a livre circulação de mercadorias entre os Estados-Membros. Institui-se a Comunidade Económica Europeia (CEE).

A partir daqui, os produtos alimentares passaram a ser comercializados para além de fronteiras nacionais e começa a assistir-se a uma modernização na produção de alimentos, que até então era um processo relativamente rudimentar, especialmente em Portugal. As vendas e a conservação dos alimentos também foram revolucionadas a partir da criação da CEE, se bem que este tipo de inovações ainda estivesse numa fase de desenvolvimento embrionária.

Com o aumento da produção e circulação dos produtos alimentares, os anos cinquenta foram marcados pelo aparecimento de algumas infeções parasitárias através da carne de porco, ou também, frequentemente, através de produtos lácteos, visto que a pasteurização ainda não teria sido generalizada na indústria alimentar de então (Office for Official Publications of the European Communities, 2007, p. 20).

⁷ Para além de todos os medicamentos, incluindo veterinários, dispositivos médicos (como é o caso de alguns cujos manuais passaram pela Traversões), cosméticos, transfusões de sangue, vacinas, radiação eletromagnética, biofarmacêuticos e produtos de tabaco. Para saber mais acerca da FDA consultar o *site* <https://www.fda.gov/> - U.S. Food and Drug Administration.

Com os anos sessenta e setenta, vieram também as migrações de trabalhadores entre os países europeus e os costumes gastronómicos foram sendo importados de país para país. Passou a ser habitual uma utilização mais variada de mais produtos, e por isso começaram a ser comercializados alimentos conservados e pré-embalados. Para além disso, o início dos anos oitenta trouxe o aparecimento de alimentos pré-cozinhados, fruto da emancipação das donas de casa que começavam a ter empregos fora de casa: “in 1980, working women made up 37% of the adult population in Europe” (Office for Official Publications of the European Communities, 2007, p. 24).

O fenómeno político da queda do Muro de Berlim, em 1989, marcou uma nova fase de expansão da cultura ocidental à Europa Oriental. As cadeias de *fast-food*, sendo um empréstimo dos Estados Unidos, passaram a ser cada vez mais comuns, por exemplo, e os hábitos culinários do ocidente foram-se alargando por toda a Europa (Office for Official Publications of the European Communities, 2007, p. 24). As cadeias de supermercado também se começavam a expandir pelos países da União Europeia: nos anos setenta, foi inaugurada a primeira loja de um supermercado alemão que hoje em dia existe na maioria dos países europeus. A marca de supermercados para a qual traduzi rótulos abriu na Alemanha pela primeira vez em 1973 e também se foi expandindo internacionalmente.

Contudo, esta expansão e esta evolução da indústria alimentar originaram também problemas a nível sanitário, que nunca afetavam apenas um país, pois já não existia a isolamento de antes. Isto e o excesso de produção que começou a ser frequente na década de 1980 levaram ao desenvolvimento de reformas por parte da Comunidade Europeia. Daqui resultou uma preocupação crescente com a qualidade dos produtos alimentares, em vez da quantidade.

Os anos noventa trouxeram pela primeira vez uma maior consciência acerca de como e em que termos a comida era produzida, e começou-se a assistir a manifestos por parte de comunidades vegetarianas, que se preocupavam, tanto a nível ético como a nível sanitário, com as condições de produção em massa de produtos animais. (Office for Official Publications of the European Communities, 2007, p. 31). Torna-se então necessário proteger, para além da saúde humana, a saúde animal; eram realizadas inspeções veterinárias, no caso de criação de animais para consumo, e os compostos das rações dos animais passaram a ser rigorosamente controlados.

O início do novo milénio introduziu uma preocupação que se tinha vindo a agravar até então: a agricultura intensiva afetava a qualidade do produto final. Para além disso, as preocupações relativas ao bem-estar dos animais foram aumentando cada vez mais. Isto resultou num fabrico acrescido de produtos “orgânicos” e a ideia de alimentos “biológicos” começou a ser cada vez

mais procurada. É normal que a partir daqui se comece a assistir a uma diferença nos rótulos: há, por exemplo, uma distinção entre “ovos” e os “ovos de galinhas criadas ao ar livre”. A carne e os produtos lácteos começaram também a ser substituídos por produtos de origem vegetal, como é o caso da soja.

Esta tendência veio a verificar-se até aos dias de hoje e promete alargar-se por mais tempo, especialmente com as preocupações acrescidas com o aquecimento global cujo agravamento está estreitamente relacionado com a produção em massa de produtos animais (Centro Vegetariano).

Em 2000, a Comissão Europeia revolucionou a legislação sobre segurança alimentar com o *White Paper on Food Safety* (Commission of the European Communities, 2000), de forma a tornar os padrões de produção dos produtos alimentares o mais elevados possível. Isto devido à crescente preocupação dos consumidores, relativamente a questões de saúde⁸, que se tinha vindo a agravar (Office for Official Publications of the European Communities, 2007).

Foi em 2002 que foi criada a atual organização responsável pela segurança alimentar e, neste sentido, criadora da legislação de rótulos para produtos alimentares comercializados na União Europeia – a EFSA (*European Food Safety Authority*) ou Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar, sendo responsável pela gestão do risco alimentar, comprometendo-se, para além disso, a divulgar ao público todas as descobertas científicas feitas na área.

A agência procura, através de conhecimento científico e estudos independentes, informar e orientar a Comissão Europeia e a população geral acerca de todos os procedimentos que asseguram a segurança alimentar⁹, através da aplicação da HACCP¹⁰. Derivada da EFSA, a ASAE ou Autoridade de Segurança Alimentar e Económica é o “ponto focal” nacional da EFSA e é a autoridade nacional naquilo que toca a procedimentos relativos à segurança alimentar e fiscalização económica. Serão, na terceira parte do presente relatório, dados exemplos práticos de normas aplicadas aos rótulos que traduzi durante a minha estadia na Traversões.

⁸ Doenças cardíacas, diabetes e obesidade, derivadas de maus hábitos alimentares e de produtos de baixa qualidade, tornaram-se um problema. Estima-se que, em 2014, 51.6% da população da União Europeia estava acima do peso ideal. Para mais informações acerca de excesso de peso e obesidade na EU consultar http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Overweight_and_obesity_-_BMI_statistics#Main_statistical_findings - *Overweight and obesity - BMI statistics*.

⁹ Termo que apenas surgiu depois da Primeira Guerra Mundial que se refere a alimentos, que dadas todas as suas características, se consideram adequados para consumo, tendo em consideração perigos biológicos, perigos físicos e perigos químicos. (República Portuguesa, 2007)

¹⁰ Sigla reconhecida internacionalmente para Hazard Analysis and Critical Control Point ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos. Procura eliminar ou reduzir os perigos inerentes à indústria alimentar que podem causar danos ao consumidor final. (República Portuguesa, 2007)

É de reconhecer que, de facto, a rotulagem está claramente relacionada com as alterações legislativas que vão sendo introduzidas ao longo dos tempos, como fruto das evoluções socioeconómicas e não só. Este é o meio que os consumidores têm de se certificarem que estão a comprar um produto adequado às suas necessidades. É através da rotulagem que a indústria alimentar comunica com o consumidor final, dando-lhe acesso a várias informações, sendo estas geralmente as quantidades e pesos, valores nutricionais, composição de ingredientes e possíveis riscos para o consumidor final.

c. Definições

No entanto, torna-se necessário distinguir “rotulagem” de “rótulo”: a rotulagem consiste em todos os elementos que se encontram na embalagem do produto alimentar, desde panfletos informativos, a tabelas nutricionais, imagens, símbolos, indicações de preparação e conservação e prazos de validade:

... (labelling means) all labels and other written, printed, or graphic matter, upon any article or any of its containers or wrappers, or accompanying such article
Federal Food, Drug and Cosmetic Act (FDCA)

Já “rótulo” consiste apenas na tabela de valores nutricionais e na listagem habitual dos ingredientes. É na definição de rotulagem que o presente relatório se baseia, na medida em que não só são analisados os componentes escritos acerca de ingredientes e nutrição, como também os elementos não-textuais, nas imagens e em quaisquer informações adicionais que venham na embalagem dos respetivos produtos.

Segundo a legislação da União Europeia, há três grupos dentro do conceito de rotulagem, sendo o primeiro a regulamentação da rotulagem dos produtos alimentares, que tem como objetivo proteger a saúde do consumidor, dando-lhe a conhecer a composição do conteúdo, o segundo, a regulamentação de embalagens e recipientes destinados aos alimentos e o terceiro, a regulamentação sobre os produtos não alimentares (consumo de energia de aparelhos e rotulagem ecológica¹¹). Embora tenha passado pelos três grupos, a minha experiência tem um maior enfoque no primeiro.

¹¹ Consiste em informações que permitem que o consumidor se aperceba da qualidade superior do produto e como este foi fabricado correspondendo a medidas “amigas” do meio-ambiente.

Apesar das definições de “rótulo” e “rotulagem” acima referidas, empregarei, por uma questão pragmática e de variedade lexical, ao longo de todo o relatório de estágio, ambos os termos para me referir ao total de informações contidas na embalagem do produto, já que é esse o meu objeto de estudo e não apenas a tabela de valores nutricionais.

d. Rotulagem para quê?

O consumidor tem, legalmente falando, direito à informação. Esse é, hoje em dia, um dos direitos pertencentes à categoria dos direitos fundamentais. Sendo que o consumidor é sujeito de direitos fundamentais, existe uma proteção do mesmo contra situações às quais ele poderá estar suscetível e em que não possa salvaguardar os seus interesses pessoais. Está consagrado na Constituição da República Portuguesa, na revisão de 2005, nº 1 do artigo 60º que:

Os consumidores têm direito à qualidade dos bens e serviços consumidos, à formação e à informação, à protecção da saúde, da segurança e dos seus interesses económicos, bem como à reparação de danos.

Isto significa que os produtores terão sempre de se basear no princípio fundamental de fornecer todas as informações relevantes ao consumidor, correndo o risco de serem punidos por lei. Poderão ser dadas as informações que se entenderem necessárias e adequadas, dentro dos limites sensatos e convenientes de informação contida no rótulo, desde que não se induza os consumidores em erro. Alguns tipos de texto curto e de carácter promocional também serão admitidos na elaboração dos rótulos.

Em caso de não cumprimento, por parte do produtor, dos requisitos inerentes à rotulagem alimentar, e no caso de haver danos pessoais e patrimoniais, o consumidor tem, segundo o nº 1 do artigo 12º da Lei de Defesa do Consumidor de 28 de julho de 2014, direito a uma indemnização, mediante a prova de ausência de informação ou informação defeituosa. Para além disso, e citando, “o produtor é responsável, independentemente de culpa, pelos danos causados por defeitos de produtos que coloque no mercado, nos termos da lei”.

Há, efetivamente, elementos que são intrínsecos à rotulagem aquando da sua constituição. Um dos alicerces da rotulagem, e também um dos mais importantes, será aquele que dita que o conteúdo da informação que se apresenta no rótulo é verdadeiro, que pressupõe que a embalagem rotulada tenha, naturalmente, no seu conteúdo, todos os componentes que são

referidos no rótulo. Obviamente, pressupõe-se também que não contenha mais nada para além do que está referido no respetivo rótulo. A violação deste princípio, mesmo que apenas parcialmente, constitui uma fraude sobre mercadorias.¹²

Para além disso, toda a informação contida no rótulo que possa, deliberadamente ou não, induzir o consumidor em erro, também constitui uma violação do dito princípio (Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares, 2013, p. 27). Isto é referente ao que é, muitas vezes, em linguagem mais corrente, chamado de “publicidade enganosa”, em que as embalagens dos produtos prometem ao consumidor certas propriedades e características que, para além de serem algo abstratas, não estão presentes no produto e apenas servem para o levar a pensar que se encontra na presença de um produto de qualidade superior à que ele realmente tem.

A relevância dos rótulos reside na capacidade que eles têm de informar e, de certa forma, de ligar o produtor ao consumidor, por isso, outro pilar na constituição de rótulos é a garantia de que a informação contida nos rótulos é eficaz e chega ao consumidor, sem que haja dúvidas interpretativas ou de outra natureza. Pelo que pude observar, este aspeto tem uma relação estreita com outro que pressupõe que toda a informação que se encontra no rótulo é relevante. Como referido mais acima, não é conveniente que o rótulo contenha partes supérfluas, pois muitas vezes pode ter o efeito contrário no consumidor e distorcer a sua perceção do rótulo em questão.

É também indispensável mencionar aqui a questão da rastreabilidade na indústria alimentar. Esta é uma das bases mais relevantes na composição de rótulos e é um elemento essencial em sistemas de segurança e de garantia de qualidade. Segundo o Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, artigo 3º, “rastreabilidade” consiste na:

capacidade de detectar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição;

(Parlamento Europeu, 2002)

Isto é, conhece-se, a partir do produto final, a sua origem e todo o seu percurso. Deste modo, o registo de todos os intervenientes na cadeia alimentar torna-se indispensável. É necessário que os produtores identifiquem a quem “compraram e a quem forneceram um determinado produto e é necessário dispor de sistemas e procedimentos que permitam colocar essa

¹² Vejamos a situação das lasanhas que continham vestígios de carne de cavalo, em 2013, que obrigou a ASAE a apreender milhares de unidades do produto em vários supermercados nacionais (Norte, 2013).

informação à disposição das autoridades competentes, possibilitando a retirada precisa e orientada dos produtos do mercado.” (Segurança Alimentar, 2017).¹³

A rastreabilidade procura corresponder às exigências mais acrescidas por parte dos consumidores, também cada vez mais exigentes, e atua também no sentido de prevenir crises alimentares. Este princípio procura também facilitar o eventual procedimento de retirada/bloqueio dos produtos que representam perigo e, portanto, não são adequados ao consumo alimentar. Idealmente, este processo acontecerá no mais curto espaço de tempo possível, evitando custos desnecessários e danos na saúde pública.

Pude experienciar de perto alguns casos em que se pode verificar a presença da rastreabilidade nos rótulos, relativos a ovos, produtos da pesca, carne de bovino, entre outros (por exemplo, em todos os rótulos de produtos de pesca vinha uma nota como esta: “Camarão (*Parapenaeopsis sculptilis*) capturado no Oceano Índico, FAO n.º 57 com redes de arrasto”).

Perante tudo isto, será então pertinente afirmar que o consumidor tem muito a ganhar com a rotulagem. Hoje em dia, a maioria das pessoas pode obter o conhecimento necessário para dominar a leitura dos rótulos dos alimentos que compra e ter um melhor controlo da sua alimentação e, conseqüentemente, da sua saúde. Deste modo, torna-se uma obrigação para os consumidores compreenderem que a informação é uma aliada quando se trata da preservação de uma boa saúde.

e. A tradução técnica

A tradução técnica é uma das vertentes principais de todo o meu trabalho durante o estágio curricular. Tradução de rotulagem é uma área que ainda não foi totalmente estudada e para a qual ainda não foi criada uma abordagem teórica específica e adaptada. No entanto, insere-se claramente no âmbito da tradução técnica, pelo que será pertinente traçar aqui algumas noções acerca dela.

De acordo com Klaus Schubert, da Universidade de Hildesheim, existem a tradução técnica e a tradução especializada. Com tradução técnica, o autor refere-se exclusivamente às áreas da tecnologia e da engenharia (Schubert, 2010, p. 350). A tradução especializada, no entanto, é um termo mais lato em que pode inserir-se a tradução de rótulos.

¹³ Para informação mais detalhada acerca da rastreabilidade na indústria alimentar, consultar o *site* <http://www.quali.pt/seguranca-alimentar/211-rastreabilidade>.

Schubert analisa o ato comunicativo em quatro dimensões: o conteúdo técnico, a forma linguística, o meio técnico e os processos de trabalho. Acerca do conteúdo técnico, o autor afirma que os documentos que se inserem na esfera da tradução técnica se baseiam num produto técnico e/ou no seu uso: “Technical documentation consists of documents about the product” (Schubert, 2010, p. 350).

Isto acaba por descrever, no fundo, a rotulagem, ainda que no artigo ele só se refira aos casos mais comuns dos manuais de utilização, de reparação, de manutenção, entre outros, em que também tive a oportunidade de trabalhar. Apesar de não servir produtos “totalmente” técnicos, como um dispositivo médico ou um automóvel, a rotulagem refere-se a compostos e processos químicos que dão origem ao produto alimentar e, para além disso, fornece informações úteis para a sua utilização, limpeza e conservação.

Seguidamente, Schubert refere-se à forma linguística (Schubert, 2010, p. 353). Esta é mais uma característica que se define especificamente pelo uso de termos exclusivos e semanticamente definidos, e que é seguramente visível na rotulagem através de nomes de componentes ou processos químicos próprios da indústria alimentar [ex.: pasteurização, fermentação, maturação], pelo uso de formas morfológicas que não são comuns na linguagem comum, que é normalmente o caso do nome dos ingredientes químicos [ex.: hidrogenocarbonato de amónio, adipato de amido dissubstituído acetilado], pelas valências de verbos especiais [ex.: curar], e, por fim, pela clara preferência do uso constante dos mesmos termos, em vez da variação lexical. Tudo isto são as especificidades da forma linguística em que os textos técnicos são construídos.

Para além disto, Schubert fala ainda de meio técnico (Schubert, 2010, p. 353), referindo-se ao uso do grafismo, assim como de ilustrações. No caso dos rótulos, todas as informações são apresentadas segundo as normas, num pequeno texto alinhado, acompanhado pela tabela dos valores nutricionais.

Por fim, Schubert elabora uma lista com as tarefas de trabalho, que deverão formar um processo habitual. Será adequado enumerar a lista pela ordem em que eu habitualmente organizava o meu processo de tradução: começamos na receção das especificações do trabalho, para perceber o que é pretendido com aquela tradução, e depois recebemos o documento de partida. De seguida, planeamos a peça de trabalho, isto é, definimos que tipo de registo devemos usar, que tipo de construções serão mais apreciadas pelo cliente para quem estamos a traduzir, qual é o público-alvo do texto e, posteriormente, passamos à tradução (abrindo o documento na ferramenta de tradução). Normalmente, a pesquisa de informações é algo que pode e deve ser feito no momento da receção do documento, durante a tradução, e mesmo no momento da

revisão. Ao finalizar a tradução, procedemos à revisão e, seguidamente, à formatação. Finaliza-se o processo entregando o trabalho ao cliente ou, no meu caso pessoal, colocando o documento final na pasta da “Partilha”.

No entanto, esta é uma abordagem relativamente curta e menos pormenorizada, se a compararmos com a abordagem muito mais ampla de Jody Byrne, no seu livro acerca de tradução técnica, *Scientific and Technical Translation Explained* (Byrne, 2012). Apesar de a maioria da informação dada neste texto se referir predominantemente à tradução de artigos científicos e manuais técnicos, há ainda muitos elementos que podem ser perfeitamente aplicados à tradução de rotulagem alimentar. Byrne coloca uma questão deveras relevante: “if a technical text is supposed to contain technical information, does that mean that a text that contains other types of information is no longer technical?” (Byrne, 2012, p. 47) Em vez de partir imediatamente para uma definição do que é cada tipo de texto, como foi feito na abordagem de Schubert (Schubert, 2010, p. 350), pondera-se acerca de como distinguir um texto científico e um texto técnico.

Começamos então por aquilo que Byrne (Byrne, 2012, p. 47) designa por *specific features of technical documentation*; a linguagem é claramente um dos fatores mais visíveis, pois deve sempre ser o mais simples e clara possível. Um bom exemplo disso serão casos em que é necessário dar instruções ao consumidor final acerca do produto. As instruções deverão ser sempre claras e lógicas [ex.: “Não remover o recipiente de alumínio” ou “aquecer previamente o forno a 150 °C (fonte de calor em cima e em baixo) e levar os *wraps* a aquecer durante aprox. 12 min.”].

Os factos e especificações são também um componente importante neste género de texto. Os textos não contêm “enchimento” textual ou construções demasiado elaboradas [ex.: “Esta embalagem contém 6 porções de 100 g.”].

As referências, especialmente, relacionadas com normas e diretivas, estão muito presentes neste tipo de texto [ex.: “Paloco-do-Pacífico (*Theragra chalcogramma*) capturado no Pacífico Noroeste (FAO n.º 61) (Mar de Okhotsk) ou no Pacífico Nordeste (FAO n.º 67) (Mar de Bering/Golfo do Alasca) com redes de arrasto”], assim como o uso de gráficos ou, no caso da rotulagem em específico, tabelas com valores nutricionais, como se vê na figura seguinte:

	Nährwerte Ø/100 (g/ml)
Energie (kJ/kcal) ohne Nachkommastelle	856 / 204
Fett (g) 1 Nachkommastelle	6,1
davon gesättigte Fettsäuren (g) 1 Nachkommastelle	4,4
Kohlenhydrate (g) 1 Nachkommastelle	26,2
davon Zucker (g) 1 Nachkommastelle	6,4
Ballaststoffe (g) 1 Nachkommastelle	2,3
Eiweiß (g) 1 Nachkommastelle	9,8
Salz (g) 2 Nachkommastellen	1,28

Tabela 1 – Tabela nutricional de um rótulo de pizza congelada, na língua de partida.

Seguidamente, Byrne (Byrne, 2012, p. 58) fala acerca dos tipos de texto característicos da documentação técnica, referindo manuais, descritos como “educational documents (...) tools which help readers acquire new information to help them to learn how to do something” (Byrne, 2012, p. 59), relatórios e artigos científicos, apresentações, documentos normativos (como as diretivas de várias empresas e declarações de conformidade, que também estiveram envolvidas nos meus projetos de tradução) e ciência popular.

Ao ler acerca das técnicas básicas de tradução, pude aperceber-me de que o tipo de tradução que eu estava a produzir era tradução para ser publicada, na qual temos de “produce the best translation we can in terms of content and language” (Byrne, 2012, p. 132); nestes casos, é aconselhável que seja sempre feita uma revisão por um outro tradutor (processo habitual na Traversões).

A questão do “writing within limits” também é relevante no sentido em que há “vários fatores que podem afetar o uso da linguagem, tal como guias de estilo, linguagem controlada, terminologia predileta e memórias de tradução” [tradução minha de (Byrne, 2012, p. 142)]. Este é precisamente o caso da tradução de rótulos. A empresa para a qual traduzíamos rótulos incentiva restrições de vocabulário, como será visível na terceira parte do presente relatório. Isto é feito, na maioria das vezes, com o objetivo de reduzir a ambiguidade e a complexidade dos textos.

Para além disso, também há guias de estilo que já se tornaram padrão das traduções para a empresa. No meu caso em particular, a Dra. Ana Borges era quem se incumbia sempre de me instruir no sentido de produzir traduções que fossem ao encontro dos requisitos da empresa. O mesmo se aplica à terminologia utilizada nas traduções.

A empresa tem, de facto, expressões terminológicas especialmente seleccionadas para se adequarem às preferências da empresa, como será também referido na terceira parte do presente trabalho. Esta terminologia específica vinha num documento redigido pela empresa e, na grande maioria das vezes, eram casos pontuais, a partir dos quais a Dra. Ana Borges ia construindo uma espécie de lista mental.

f. Análise textual orientada para a tradução de Christiane Nord – aplicação ao estudo dos rótulos

Pretendo basear o meu estudo dos rótulos nos fatores extratextuais e intratextuais do modelo de análise textual orientada para a tradução de Christiane Nord, apresentado em *Text Analysis in Translation* (Nord, 2005). Considero que, no caso da análise de um texto tão específico como os rótulos, ao concentrar-me numa análise externa, discernirei mais fácil e intuitivamente a situação comunicativa dos textos. Por esse motivo, optei por analisar os fatores externos primeiramente e, posteriormente, fazer uma análise dos fatores internos.

Por ser facilmente aplicável à tradução de rotulagem (ou a qualquer tipo de texto, de acordo com o intuito da própria autora), este será o principal modelo de análise textual a ser usado.

A abordagem funcionalista de Christiane Nord surgiu em 1988, em Heidelberg. É indubitavelmente considerada um clássico na área dos Estudos de Tradução, sendo uma teoria usada não só por professores e alunos no âmbito académico, mas também por tradutores profissionais que procuram organizar o seu processo de tradução de acordo com o modelo de análise textual orientado para a tradução de Nord (Nord, 2005, p. 2).

Este modelo mostra-se muito relevante, sendo que procura sistematizar problemas de tradução e que foi construído para se adaptar a todo o tipo de textos (o que se torna conveniente, dado que trabalho com um tipo de texto muito específico): Nord descreve o seu modelo como “general enough to be applicable to any text and (b) specific enough to take account of as many generalizable translation problems as possible” (Nord, 2005, p. 2).

Alicerçado na abordagem funcionalista de Katharina Reiss e Hans J. Vermeer (*Skopostheorie*)¹⁴, o modelo:

should not only ensure full comprehension and interpretation of the text or explain its linguistic and textual structures and their relationship with the system and norms of the source language (SL). It should also provide a reliable foundation for each and every decision which the translator has to make in a particular translation process.

(Nord, 2005, p. 1)

Isto é, o modelo deverá auxiliar o tradutor na sua tarefa de tradução, na medida em que deverá fazer com que ele reflita acerca das suas escolhas no momento da tradução, estando em conformidade com o objetivo inicialmente previsto e tendo em consideração todo o tipo de situações comunicativas.

Nord faz uma distinção inicial que se mostra fundamental para o resto da sua análise: ela faz a distinção entre tradução documental e tradução instrumental. A tradução documental é a que desempenha o papel de “testemunho” de uma comunicação feita originalmente na cultura de partida, entre o autor e os recetores do texto de partida (Nord, 2005, p. 80).

O outro tipo de tradução destacado por Christiane Nord é a tradução instrumental. Esta é uma ação comunicativa mais independente, que tem uma função própria, na medida em que o texto é lido pelos leitores da língua de chegada como se tivesse sido escrito na cultura de chegada. (Nord, 2005, p. 80). Daí que a função seja conservada nas várias culturas a que o texto é transmitido, tendo como exemplo um manual de uma máquina, ou, neste caso em particular, um rótulo alimentar.

A análise textual de Nord está dividida em duas fases que visam fazer uma análise meticolosa do texto de partida. Na primeira, são abordados os fatores extratextuais do texto (os que são analisados antes da leitura do texto, referindo-se à situação na qual o texto é produzido) e na segunda, são abordados os fatores intratextuais (que se referem ao texto em si). Relativamente aos fatores extratextuais, Nord avança com as seguintes definições:

- *Sender-* é o iniciador ou o cliente. Apesar de Nord começar por fazer uma distinção entre iniciador e autor do texto, também explica que é comum que ambos sejam uma

¹⁴ *Skopos*: palavra grega que significa “propósito”. O princípio orientador da tradução, segundo a teoria, é a finalidade da ação tradutória e daí a sua intencionalidade. A função do texto, tanto o de partida, como o de chegada, deve ser tida em conta.

A ação tradutória é baseada no texto de chegada, tendo de ser negociada e desempenhada e de ter um objetivo (Munday, *Introducing Translation Studies*, 2016, p. 131).

só *persona*. O iniciador é quem pretende usar o texto para transmitir determinada mensagem e/ou para produzir um determinado efeito. O autor do texto escreve de acordo com as instruções do iniciador, respeitando todas as regras inerentes a uma língua e cultura. (Nord, 2005, p. 47) No caso específico da rotulagem, é evidente que o iniciador e o autor dos textos não correspondem à mesma identidade: o iniciador é a empresa, que tem interesse em comercializar os seus produtos em Portugal, e o autor dos textos de partida são as marcas fabricantes dos produtos que fornecem para a marca de supermercados alemã. Nord realça a importância de se conhecer o iniciador mais detalhadamente para que possamos identificar mais facilmente os elementos situacionais do texto; porém, na minha tarefa de tradução, sempre recebi orientações muito específicas da empresa de supermercados e da Dra. Ana Borges quanto ao registo, às escolhas lexicais, ao tom, entre outros. Foram-me fornecidos, aliás, documentos internos da empresa (que a pedido da mesma não anexarei ao presente trabalho) que explicitam, precisamente, de que tipo de situação comunicativa se trata e que tipo de expectativas existem para a tradução: a rotulagem tem obrigatoriamente de obedecer a regras impostas pela União Europeia, de modo a que os produtos sejam considerados seguros e adequados ao consumo, pelo que há uma forma muito específica de construir/traduzir este tipo de texto.

- *Sender's intention* – é a intenção do iniciador, referente ao efeito que se pretende produzir no leitor. Ao conhecer as intenções do iniciador, compreendemos mais facilmente que tipo de opções na nossa tradução serão mais ou menos adequadas. A intenção da empresa, juntamente com as normas e diretrizes em vigor, é o que determina a estruturação do texto da rotulagem, tendo em consideração o conteúdo e a forma do texto. É um conceito importante também no sentido em que está ligado ao princípio da lealdade¹⁵, particularmente quando se fala de traduzir rótulos: queremos que o nosso cliente fique satisfeito, mas também queremos que os consumidores usufruam de um produto com características acerca das quais eles estão totalmente esclarecidos. Rotulagem consiste em textos com objetivos práticos e operacionais,

¹⁵ “As the target receivers have to rely on the functionality of the target text, the translator is bound to maintain a certain loyalty towards them”; “Loyalty is a moral principle indispensable in the relationships between human beings, who are partners in a communication process” (Nord, 2005, p. 32), isto é, as escolhas do tradutor durante o processo de tradução devem favorecer a prevenção dos conflitos e fazer com que nenhuma das partes intervenientes (iniciador ou leitor do texto de chegada) se sinta insatisfeita com o resultado da tradução.

dirigidos a terceiros, que visam prestar informação, que seja entendida pelo consumidor médio, num contexto social muito específico. (Nord, 2005, pp. 55-56)

- *Audience* – é o público a quem o texto se destina. O recetor do texto é, naturalmente, uma parte fundamental dentro da abordagem do funcionalismo, se não mesmo o mais importante. No entanto, torna-se importante diferenciar o público do texto de partida do público do texto de chegada, pois há decerto diferenças culturais que podem alterar de alguma forma o texto. Esta é uma situação algo corrente no caso da tradução de rótulos. Um exemplo flagrante disso é o caso das ocorrências de *Sauerteig* (massa azeda) e *Hefeteig* (massa de pão), compreendidas de maneiras completamente distintas pelos portugueses (cultura de chegada) e pelos alemães (cultura de partida) (cf. último subcapítulo da terceira parte deste trabalho). Ao compreender em que tipo de cultura os recetores estão inseridos, é necessário que se faça uma avaliação do *background* comunicativo do público (“assessment of the audience’s communicative background”), isto é, perceber quanto conhecimento pode ser pressuposto num leitor, baseando-se na sua educação ou familiarização com o assunto (Nord, 2005, pp. 57-59).
- *Medium* – é o meio ou o canal de comunicação (escrita ou oral) através do qual o texto está a ser transmitido. O “nível de explicitação, a disposição dos argumentos, a escolha dos tipos de frases, características de coesão” (Nord, 2005, p. 63) são os fatores condicionantes que têm efeito no modo em que o tradutor e o leitor interpretam o texto. O meio dos textos que analiso é idêntico em todos os casos. Os rótulos precisam todos de um certo nível de explicitação, como já referi, prescrito por lei, que não deixem quaisquer dúvidas ou criem ambiguidades nos consumidores.
- *Place of communication* – é o local da comunicação. É importante perceber-se qual é o local da produção do texto e qual é o local da receção do texto. A relevância do local de receção está relacionada com aquilo que Reiss afirma ser o “geographical, historical, and socio-cultural background” (Nord, 2005, p. 67), isto é, as diferenças culturais, no geral, poderão ter um efeito em ambos o texto de chegada e texto de partida (vejamos, por exemplo, as diferenças dialetais ou os pressupostos culturais). Um exemplo representativo da importância do local da comunicação é a utilização do

termo *Quarterpounder* num rótulo de hambúrgueres (cf. subcapítulo b. da terceira parte do relatório).

- *Time of communication* – é o momento da comunicação. Há géneros textuais específicos que estão estreitamente ligados a um determinado período (como é o caso da poesia épica e oráculos, por exemplo). Dependendo da idade do texto, as expectativas do leitor poderão ser completamente diferentes, na medida em que poderão ser usadas, por exemplo, expressões obsoletas, e será necessário que se pondere acerca do *skopos* do texto, tentando decidir se será relevante a tradução do texto ou não. (Nord, 2005, pp. 75-76) As normas sob as quais o texto de partida foi produzido poderão não ser equivalentes às normas atuais. No caso dos rótulos, não será difícil determinar o momento da comunicação, já que recebemos textos semanalmente, que acompanham produtos comestíveis que vão ser comercializados nas semanas que se seguem. Trata-se, portanto, de textos em constante atualização, pois têm sempre de ser construídos segundo normas que se encontrem em vigor.

- *Motive for communication* – é o motivo pelo qual o ato comunicativo está a ser realizado. Apesar de ser fácil de confundir com o fator da intenção do iniciador, é importante ter em conta que se trata de dois fatores diferentes. O motivo não só determina a razão pela qual o texto foi produzido, como também a ocasião para a qual foi produzido (Nord, 2005, p. 76), ambos fatores que já foram delineados nas alíneas das páginas anteriores. A rotulagem existe por imposição da lei e para conveniência de todos os consumidores. O ato comunicativo é realizado com o intuito de comercializar produtos em Portugal e, no fundo, de prestar um serviço à sociedade.

- *Text function* – a função do texto. Esta é distinguida do género textual, pela autora. Ela afirma que “a função do texto está relacionada com o aspeto situacional da comunicação, ao passo que a noção de género está relacionada com o aspeto estrutural do texto-em-função”: género é a rotulagem, a função é informativa (Nord, 2005, p. 78). A função do texto é um fator fundamental na maioria das abordagens de análise de texto orientada para a tradução (Nord, 2005, p. 79); também Katharina Reiss e Hans J. Vermeer exploram esse conceito com a sua análise do *skopos* do texto de

partida. Veja-se o caso dos rótulos: a função é, como já referido, prestar informações aos consumidores. Esse é o objetivo primário com que é redigido o texto de rotulagem.

➤ *The interdependence of extratextual factors* – é a interdependência entre os fatores extratextuais. Existe de facto uma correlação entre os fatores anteriormente analisados, na medida em que apenas podemos saber as implicações de alguns fatores, se já tivermos informações prévias; pudemos ver, através das situações e dos exemplos que fui dando, que os fatores estão ligados. Ou seja, não podemos referir-nos a uns sem abordar também outros, como é o caso de, por exemplo, a explicitação da função textual dos rótulos, que está correlacionada com a intenção e com o motivo do ato comunicativo em que estão inseridos. Este é o princípio que Nord designa de recursividade, que significa que este tipo de análise textual não é um processo num sentido apenas: existem sempre repetições de vários marcadores contextuais. (Nord, 2005, p. 83)

Seguidamente, Nord aborda os fatores intratextuais, que, normalmente, ajudariam à realização de uma análise textual mais completa. Os rótulos não possuem os elementos que outros textos ditos mais “gerais” têm; ainda assim, é possível inserir a tradução de rotulagem na análise dos fatores internos do texto de partida. Até agora, foi feita apenas uma análise externa da situação comunicacional do texto. Estão, portanto, lançadas as bases para avançar para uma análise mais superficial das características intratextuais:

➤ *Subject matter* – o assunto. Este é de uma importância fundamental a todas as abordagens de análise textual orientada para a tradução. Os rótulos mostram ser textos coerentes, por tratarem apenas um assunto. Se o assunto estiver inserido num contexto cultural específico (o que acontece por vezes na tradução de rotulagem), este poderá dar várias pistas acerca da cultura de partida e da sua relevância para a tradução (observemos, de novo, a situação das designações *Sauerteig* e *Hefeteig* [cf. último subcapítulo da terceira parte deste trabalho]). O conhecimento do assunto permite que o tradutor decida se tem conhecimento específico, incluindo da terminologia, para poder compreender e traduzir o texto, e pode fornecer informações importantes acerca da possibilidade de cumprimento da tarefa (Nord, 2005, pp. 93-94). Porém, no caso de existir uma memória de tradução consistente e suficientemente ampla a nível terminológico, o tradutor vê a sua tarefa significativamente facilitada.

- *Content* – conteúdo. A análise do conteúdo está restringida mais ou menos ao nível dos itens lexicais (Nord, 2005, p. 98). O conteúdo é claramente explícito quando se trata de análise de rótulos, já que a maioria dos termos pertence ao campo lexical dos alimentos.

- *Pressupositions* – Pressuposições culturais. Este é um conceito complexo, já que é utilizado de várias maneiras por autores diferentes. O ato comunicativo só pode ter sucesso se ambos, o emissor e o recetor, dominarem o mesmo tipo de pressuposições. No caso da rotulagem, apesar de serem feitos esforços no sentido de uniformizar as pressuposições, e de serem utilizados termos considerados “equivalentes”, ainda continua a haver casos de discrepâncias. Por exemplo, o termo espanhol *ensaimada*, utilizado num rótulo alemão, foi mantido no português. Não creio que os portugueses saibam, regra geral, que “ensaimada” se refere a um pastel.

- *Text composition* – Composição do texto. Consiste na macroestrutura, que é constituída por várias microestruturas (Nord, 2005, pp. 110-111), que, na rotulagem, se apresentam de forma diferente dos outros tipos de texto. Há elementos textuais específicos que têm de ser respeitados na elaboração de rótulos: nome do produto, a lista de ingredientes, o modo de preparação, etc..

- *Non-verbal elements* – elementos não-verbais. Elementos retirados de outros códigos não-linguísticos podem servir para complementar, ilustrar, desambiguar ou intensificar a mensagem do texto (Nord, 2005, p. 119), que, na rotulagem, estão presentes apenas nas imagens de sugestão de apresentação.

- *Lexis* – Léxico. Este é mais um elemento fundamental no modelo de análise textual. As características do léxico e as suas escolhas são determinadas por fatores intra e extratextuais (Nord, 2005, p. 122). Perante as escolhas lexicais nos rótulos, altamente objetivas, torna-se evidente de que tipo de texto se trata e qual é a função do mesmo (daí a importância que a autora dá à recursividade).

- *Sentence Structure* – Estrutura frásica. A análise da estrutura frásica dos rótulos deixa claro que se trata de uma assunto simples e objetivo (é praticamente uma

enumeração), com uma apresentação da informação que segue sempre a mesma ordem, sem figuras sintáticas e com um tom impessoal (Nord, 2005, pp. 129-130).

➤ *Suprasegmental features* – características suprasegmentais. São as características que acabam por definir o “tom” do texto, que no caso da rotulagem é essencialmente impessoal. Isto também está dependente do meio através do qual o texto foi transmitido: nos rótulos, as características suprasegmentais aparecem como escolhas verbais neutras, conjugadas no infinitivo [colocar o recipiente à altura intermédia do forno] (Nord, 2005, pp. 131-132)

➤ *The interdependence of intratextual factors* – a interdependência de fatores intratextuais. Tal como os fatores extratextuais, os fatores intratextuais estão estreitamente relacionados uns com os outros, por isso importa realçar o papel da recursividade, mais uma vez (Nord, 2005, p. 139): não podemos isolar, por exemplo, as pressuposições culturais do assunto, ou o conteúdo do léxico. A recursividade é um princípio que não existe só dentro dos fatores intratextuais e extratextuais isoladamente, mas sim dentro do conjunto dos dois, pois também não poderíamos, por exemplo, isolar as pressuposições culturais do local da comunicação. Uma tradução adequada dos rótulos da língua de partida requer que o tradutor esteja consciente dos vários fatores que podem influenciar a compreensão dos mesmos, algo que ainda aparenta ser, por vezes, uma “cilada” mesmo para os tradutores mais experientes.

g. O princípio da equivalência formal e dinâmica de Eugene Nida

Tendo em conta o carácter do presente trabalho, optei por abordar também, ainda que mais breve e superficialmente, o contributo de Eugene Nida para os Estudos de Tradução.

No artigo “Theories of Translation” (Nida, 1991, p. 19), Nida afirma:

Some professional translators take considerable pride in denying that they have any theory of translation — they just translate. However, all persons engaged in the complex task of translating possess some type of underlying or covert theory, even though it may be still very embryonic and described only as just being "faithful to what the author was trying to say.

(Nida, 1991, p. 19)

De facto, a maioria dos tradutores (pelo menos os que não tiveram acesso a seminários acerca de Teoria da Tradução), pensa simplesmente desta forma. No entanto, mesmo sem o notarem, ou quererem reconhecê-lo, eles adotam nos seus trabalhos de tradução algum tipo de estratégia, que terá vindo a ser desenvolvida por teóricos da Tradução, para acompanhar o processo crescente da globalização e da evolução no geral.

Neste sentido, dentro da abordagem do conceito da equivalência, e como consta no seu contributo inserido na coletânea de artigos de Lawrence Venuti, (Nida, 2000 [1964]) Nida afirma que, por não existirem equivalentes perfeitos entre as línguas, não poderão também existir traduções absolutamente equivalentes, criando então uma teoria que procura categorizar os tipos de equivalência.

Na sua teoria, Nida fornece-nos dois tipos de equivalência: equivalência formal e equivalência dinâmica.

A “equivalência formal” concentra toda a sua atenção na mensagem em si, em ambos, forma e conteúdo (Nida, 2000 [1964]). O objetivo deste tipo de equivalência é que a mensagem seja transmitida ao recetor da forma mais próxima ao texto de partida possível.

Segundo Munday, o princípio da equivalência formal é frequentemente usado em âmbitos académicos. Para além disso, o princípio torna transparentes as especificidades da cultura do texto de partida (Munday, 2016, p. 68), ou seja, direciona-se para o texto de partida e prioriza as equivalências a nível morfológico, sintático e semântico.

A “equivalência dinâmica” baseia-se no princípio que Nida designa por “o princípio do efeito equivalente” (“the principle of equivalent effect”), baseado na situação contextual da língua e da cultura de chegada. Esta é uma abordagem direcionada para o recetor da mensagem: “it does not insist that he understand the cultural patterns of the source-language context in order to comprehend the message” (Nida, 2000 [1964]), isto é, o leitor do texto de chegada não tem de estar a par das pressuposições culturais e do *background* cultural que os leitores originais do texto têm. Houve uma adaptação do mesmo à cultura de chegada para se atingir a “naturalidade” do texto e obter-se, deste modo, a resposta inicialmente prevista pelo seu objetivo.

São enumerados os quatro requisitos que uma tradução elaborada a partir do princípio da equivalência dinâmica terá de preencher: fazer sentido; transmitir o mesmo espírito e atitude do texto original; ter uma fluência e forma de expressão natural e fácil; produzir uma resposta semelhante (Nida, 2000 [1964], p. 134).

Mesmo que se procure cumprir os requisitos, há situações em que o tradutor tem de optar ou pelo conteúdo do texto, ou pela forma (vejamos, no caso da rotulagem, situações destas

deveriam de ser de resolução fácil: optar pelo conteúdo do texto, ou mais concretamente, da designação é a opção que preserva o objetivo inicial do texto. Porém, vamos perceber na terceira parte do presente trabalho, que a escolha nem sempre é assim tão linear). Neste contexto, Nida incentiva os tradutores a manterem o conteúdo em vez da forma (Nida, 2000 [1964], p. 138).

Embora o trabalho que Nida usa para exemplificar a sua abordagem teórica seja a Bíblia e não estando, dessa forma, relacionado com os textos de rotulagem, é importante perceber que, muitas vezes, também aqui não foi possível ter uma equivalência perfeita entre os textos em alemão e as respetivas traduções em português. Por este motivo, foram frequentes as situações em que apenas se optou por usar uma tradução parcialmente equivalente em português para um termo tipicamente alemão que não está presente ou que não é típico na nossa cultura.

Para além disso, os outros trabalhos que realizei no sentido DE-PT, como foi o caso de uma apresentação de fardamentos e uma formação para empregados de uma empresa, também foram projetos em que tive de optar frequentemente pelo sentido em vez da forma, apesar de a última ser crucial naquele tipo de textos, por serem de carácter promocional. Realmente há, muitas vezes neste par de línguas, disparidades que não são facilmente solucionadas no momento da tradução, pelo que é necessário que o tradutor faça uma escolha que não remova o sentido original do texto, ainda que possa alterar a forma do texto de partida.

Parte 3

V. Aplicação de metodologia

a. Considerações prévias

Depois de ter exposto o contexto comunicativo dos rótulos que selecionei na segunda parte do presente trabalho, que é, de certa forma, idêntico para todos eles, irei, nesta terceira parte, através de uma análise da metodologia aplicada e, de seguida, de uma análise textual, dar exemplos mais flagrantes de disparidades que existam entre os textos de partida e de chegada e de problemas que os textos originais colocaram na tradução.

De modo a isolar melhor a tradução dos componentes dos rótulos, construí um glossário com os seus respetivos nomes, assim como com nomes de processos químicos e as suas traduções, no sentido DE-PT. Construí também um glossário com frases que são expressões “fixas” na elaboração dos rótulos, em alemão e em português (pelo menos para os produtos da marca em questão). Estes glossários encontrar-se-ão na parte destinada aos anexos. Ambos foram construídos a partir de rótulos cuja tradução foi feita por mim.

No mês de outubro, quando comecei a traduzir para a marca de supermercados, foram recebidos oitenta e oito rótulos dos quais selecionei vinte, baseando-me no critério de serem os rótulos que continham exemplos que melhor ilustravam os problemas mais recorrentes ou retratavam situações mais caricatas. Procurei ainda facultar uma amostra representativa dos rótulos de produtos que traduzi, para poder considerar uma maior variedade de produtos alimentares inserida no meu estudo; a minha amostra abrange rótulos de massas, de sobremesas, de bebidas, de suplementos alimentares, refeições pré-preparadas, entre outros.

No mês de novembro, foram recebidos na Traversões cinquenta e sete rótulos e, no mês de dezembro, sessenta e dois. Em cada um destes meses recolhi vinte rótulos, baseando-me nos critérios mencionados *supra*. Sendo assim, os glossários foram construídos a partir de componentes de sessenta rótulos, constituindo uma amostra perfeitamente capaz de mostrar a dimensão total da tarefa de tradução com a qual me deparei. Também é deste conjunto de rótulos que irei selecionar os exemplos que se mostraram mais problemáticos e tentar justificar as minhas propostas de tradução e as escolhas e que muitas vezes foram inevitáveis.

Reconheço que o aspeto dos glossários (esteticamente falando), não é o mais agradável, na medida em que se veem letras maiúsculas e minúsculas em inconformidade com as regras de

ambas as línguas e, ainda, situações que aparentam ser erros de declinação. No entanto, o aparecimento destes elementos não é arbitrário; a minha recolha apenas se limitou a retirar os componentes dos rótulos e a colocá-los nos glossários com a respetiva tradução em português. Não foi efetuado qualquer tipo de alterações. Há casos em que seria necessário um contexto para que as declinações expostas no glossário em alemão fizessem sentido. No entanto, não sendo esse o meu objetivo, optei por manter os componentes tal e qual como eles se encontravam nos rótulos. Há também casos em que existem mesmo erros na língua alemã. Escolhi mantê-los nos glossários, já que também chegaram assim ao seu público alvo.

Optei por dividir os glossários por categorias; no glossário de palavras isoladas, existem os aditivos alimentares, os alimentos, os processos químicos e outros elementos como vocabulário próprio de confeção de alimentos e vocabulário relativo a conselhos de conservação. No glossário de frases, existe uma secção de conselhos de preparação e de consumo, uma secção de conselhos de conservação e uma secção de informações acerca dos produtos. Todas as categorias se encontram alfabeticamente ordenadas, a partir dos termos alemães.

b. Entre a marca de supermercados e a Traversões

No que diz respeito aos procedimentos na Traversões e à forma como colaborávamos com este cliente na satisfação das suas necessidades, pude observar que existiam condições diferentes para esta empresa em específico. A contagem final era feita através de palavras por linha¹⁶ e eram sempre registadas, pela Dra. Ana Borges, num documento físico. No fim do mês, apresentávamos o documento digitalizado com todos os registos de palavras traduzidas para que a empresa pudesse efetuar o pagamento. No período em que estagiei, esta era a única empresa para a qual não efetuámos todo o processo dos orçamentos, sendo que era apenas apresentada a tal fatura no final do mês com a contagem total de palavras.

Os documentos chegaram até nós em dois formatos: XLSX e DOC. O Trados 2015 no meu computador não conseguia abrir documentos em formato XLSX e, nesses casos, a Dra. Ana disponibilizava-os de imediato em formato XLIFF. Quer em XLSX, quer em DOC, os documentos vieram sempre marcados com um código de cores. Nos *e-mails* que o cliente

¹⁶ Na maioria dos casos, sabíamos que uma frase dentro de um segmento tinha cerca de nove palavras. A partir daí, contávamos o total de segmentos que nos apareciam no Trados Studio 2015 para traduzir e multiplicávamos o número de frases por nove. Num rótulo em que eram traduzidas, por exemplo, quinze linhas, contávamos com o total de cerca de cento e trinta e cinco palavras ($15 \times 9 = 135$).

enviava com as encomendas de tradução, era-nos sempre indicado cor de texto assinalada é que pretendia traduzido. Não tive de traduzir nenhum rótulo do início ao fim.

Na tabela que se segue, pode ver-se um exemplo de um rótulo com texto em quatro cores. Contudo, o iniciador só pretendia que se traduzisse o texto assinalado a vermelho, correspondente ao texto alemão. Portanto, ao abrir o documento no Trados 2015, apenas se traduziam os segmentos em alemão, assinalados a vermelho.

Artikelbezeichnung	L casei Ginseng
Verkehrsbezeichnung	Milchmischerzeugnis aus fermentierter Fettarme Milch, gezuckert, mit Lactobacillus casei, Ginseng Extrakt und Vitamine B6, B9, B12 und D. Leche fermentada azucarada semidesnatada, con Lactobacillus casei, extracto de ginseng y vitaminas B6, B9, B12 y D.
Zutatenverzeichnis (Zutaten mit Allergenpotential sind durch Fettdruck hervorzuheben!)	Fettarme Milch, 9,7% Zucker, Magermilchpulver, Zitronensaft, Maisstärke, 0,1% Ginseng Extrakt, Aromen, Farbstoff: Zuckerulör E150a; Milchsäurekulturen davon L. casei, Vitamine B6, B9, B12 und D. Lait demi-écrémé, 9,7% sucre, poudre de lait écrémé, jus de citron, amidon de maïs, 0,1% extrait de ginseng, arômes, colorant : caramel ordinaire E150a; ferments lactiques dont L. casei (lait), vitamines B6, B9, B12, et D. Ingredientes: Leche semidesnatada, 9,7% azúcar, leche desnatada en polvo, zumo de limón almidón de maíz, 0,1% extracto de ginseng, aromas, colorante: caramelo natural; fermentos lácticos (L. casei y otros), vitaminas B6, B9, B12 y D.
Allergeninfo (mögliche Kreuzkontamination)	Kann Spuren von _____ enthalten. Peut contenir des traces de _____.
Füllmengenangabe: Füllmenge Abtropfgewicht Glasgröße Stückzahl	600g : 6 x 100g
Haltbarkeitsangabe	ES/PT : Ungeöffnet zu verbrauchen bis : TT.MM

Tabela 2 - Rótulo de produto lácteo à base de leite fermentado magro, na versão de texto de partida.

O meu trabalho foi sempre feito em ficheiros independentes, pois naturalmente apenas traduzia um rótulo de cada vez no Trados 2015. Os trabalhos foram sempre realizados por ordem de chegada, a não ser que surgissem pedidos urgentes, como chegou a acontecer várias vezes, especialmente por volta da época natalícia. Nesse caso, suspendia qualquer outro projeto no qual estivesse a trabalhar e dedicava-me à tradução do rótulo recém-chegado, que normalmente teria de ser entregue ainda no mesmo dia.

A minha tarefa de tradução de rotulagem foi inquestionavelmente facilitada através das memórias de tradução, construídas especialmente a partir de rótulos da empresa em questão. Para além disso, houve sempre uma entreaajuda entre a Traversões e outra empresa de tradução nacional sediada em Viseu, que, por ter uma colaboradora nativa de alemão, muitas vezes resolvia impasses que eu e a Dra. Ana Borges não conseguíamos resolver.

Apesar de a minha amostra consistir numa grande variedade de rótulos, todos eles estão inseridos na categoria de produtos alimentares. Porém, dentro da tradução de rótulos, o meu trabalho com rotulagem, enquanto tradutora estagiária na empresa, não passou apenas por produtos alimentares; abrangeu muitas outras áreas, como produtos para animais de estimação, incluindo alimentos e outros artigos, produtos de higiene, cosméticos, detergentes para a roupa e louça, produtos para manutenção do lar, entre outros.

De modo a que me fosse possível fazer uma análise mais aprofundada em apenas uma área de tradução de rótulos, em vez de analisar várias categorias superficialmente, decidi que este relatório teria enfoque exclusivamente nos rótulos de produtos alimentares que fizeram parte do meu reportório.

c. Sobre os aditivos alimentares – legislação Europeia e especificações da empresa

Os aditivos alimentares são, como referido no site oficial da ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, 2017):

(...) substâncias adicionadas intencionalmente com finalidade tecnológica ou organoléptica durante o fabrico, transformação, preparação, tratamento, acondicionamento, transporte ou armazenamento de um produto alimentar, que pode ter ou não valor nutritivo, que não são normalmente consumidos isoladamente como alimentos, não sendo também utilizados como ingredientes típicos dos alimentos.

São utilizados com o intuito de preservar os alimentos ou até mesmo aromatizá-los, protegendo-os ou tornando-os resistentes a vários elementos que podem alterar as suas características e torná-los menos inócuos. Deste modo, estas substâncias têm um papel importante na manutenção dos alimentos e, no fundo, na indústria alimentar geral. No entanto, um uso incorreto ou excessivo de aditivos alimentares pode ter um efeito contraproducente e mesmo prejudicar a saúde do consumidor, pelo que é necessário que haja um controlo rigoroso e constante, que esteja de acordo com as descobertas científicas mais recentes.

Neste seguimento, foram desenvolvidas especificações concretas impostas por lei, através da ASAE, relativamente à utilização de aditivos como corantes, conservantes, antioxidantes, emulsionantes, estabilizadores, espessantes, gelificantes, edulcorantes, entre outros. Foi-me,

portanto, fornecida uma lista elaborada pela ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) que inclui todos os aditivos que são autorizados presentemente no mercado. Como é dito no próprio documento, “transformações nesta lista irão decorrendo ao longo do tempo, como resultado da aprovação de novos aditivos e da exclusão de outros que se tenham vindo a demonstrar menos inócuos do que até aí admitido” (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica). Para além disso, o documento explica que se tornou absolutamente necessário que se conseguissem identificar de forma inequívoca os aditivos alimentares cujo uso é permitido, harmonizando assim as normas da indústria alimentar dentro da Comunidade Económica Europeia.

É-nos explicado que a cada um destes aditivos alimentares é associada uma letra “E” seguida por um número de três ou quatro algarismos. Há uma tentativa de numerar todos os aditivos em sequência (por exemplo, os corantes¹⁷ estão todos inseridos na primeira centena, os conservantes vão de E 200 a E 290, etc.), mas conforme vão sendo retirados e acrescentados novos aditivos à lista torna-se por vezes difícil manter essa regra. A lista descreve todos os aditivos permitidos por lei e as respetivas características químicas, assim como também os efeitos que têm no organismo humano. Devido à presença deste tipo de componentes na rotulagem alimentar, considera-se que este é um tipo de tradução altamente especializada. Estes números e siglas (como por exemplo UHT [*ultra high temperature*], que corresponde ao processo de esterilização dos alimentos através de temperaturas altas, ou seja, ultrapasteurização) correspondem a aditivos e processos que formam uma espécie de código universal, compreendido em várias culturas.

Para além da legislação imposta pelo Governo no que toca a aditivos alimentares, há ainda as orientações da própria marca para a qual traduzi os rótulos. Estas veiculam a mesma política no que toca a aditivos alimentares. A empresa menciona, na sua *Declaration Form*, que não aprova produtos que contenham na sua composição gorduras/óleos hidrogenadas/os (*hydrogenated fats/oils*) ou os corantes referidos no Regulamento (CE) n.º 1333/ 2008 Anexo V, sendo estes:

¹⁷ Os corantes, para além da letra E, têm mais um número. Este número é o chamado número de índice e aparece como C.I., de “*colour index*”. Este número é atribuído pela *Society of Dyers and Colourists*, que é a sociedade profissional internacional especializada em cores, qualquer que seja a sua exteriorização. Para mais informações acerca da *Society of Dyers and Colourists* consultar o site <https://sdc.org.uk/>.

- E 102 - Tartarazina (C. I 19 140), corante amarelo de natureza azóica¹⁸;
- E 104 - Amarelo de quinoleína (C. I 47 005), corante amarelo-baço a amarelo-esverdeado;
- E 110 – Amarelo-sol FCF (C. I. 15 985) ou amarelo alaranjado S, corante amarelo azóico;
- E 122 – Azorubina ou carmosina (C. I. 14 720), corante vermelho de natureza azóica;
- E 124 – Ponceau 4 R (C. I. 16 255) ou vermelho cochonilha A, corante vermelho de natureza azóica;
- E 129 – Vermelho allura AC (C. I. 16 035), corante vermelho de síntese.

Segundo o Regulamento acima referido, todos estes corantes demonstraram a possibilidade de causar efeitos negativos na atividade e na atenção das crianças com a síndrome da hiperatividade, para além das possíveis reações alérgicas que pode provocar em pessoas particularmente sensíveis aos corantes azóicos, como é o caso de asmáticos e intolerantes à aspirina. As reações alérgicas manifestam-se através de urticária, rinites, alteração da visão e problemas respiratórios.

Para tal o Regulamento acima referido, todos estes corantes demonstraram a possibilidade recebida por parte dos consumidores da Alemanha, país de origem da marca:

- E 123 – Amarante (C. I. 16 185), corante vermelho de natureza azóica;
- E 151 – Negro brilhante BN ou negro PN (C. I. 28 440), corante preto de natureza azóica;
- E 154 – Castanho FK, corante castanho de natureza azóica;
- E 155 – Castanho HT (C. I. 20 285), corante castanho de natureza azóica;
- E 180 – Litol-rubina BK, corante vermelho de natureza azóica.

Evidentemente, todos os corantes mencionados *supra* têm como denominador comum a natureza azóica, que provoca os efeitos adversos referidos acima. São, portanto, mal reputados quando se encontram na composição dos produtos vendidos na Alemanha. No caso do Negro brilhante BN ou negro PN (C. I. 28 440), para além da natureza azóica, detetou-se uma ligação entre este corante e o aparecimento de quistos intestinais em porcos a que foi administrado o corante. Foi também provado, em experiências com bactérias, que o Castanho FK possui

¹⁸ Termo químico que descreve compostos intermediários da nitrobenzina e a anilina, entre os quais se encontra um grande número de substâncias corantes. - "**azóica**", in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2013 <https://www.priberam.pt/dlpo/az%C3%B3ica> [última consulta em 06-09-2017].

propriedades mutagénicas¹⁹. No caso do Litol-rubina BK, não são conhecidos efeitos adversos pois, regra geral, apenas é utilizado para dar a tonalidade vermelha na casca dos queijos flamengos. Ainda assim, o seu uso é inconveniente na Alemanha.

d. As orientações da empresa – *Case study*: designações de óleo de palma

No seguimento da lista de orientações internas da marca, que foi posta em vigor a 21 de dezembro de 2011, declara-se que produtos que contenham a designação de “óleo de palma” são evitados ao máximo. As guias internas ditam que o uso do óleo/gordura de palma deve ser evitado, mas que, se não existir outro tipo de óleo ou gordura como alternativa, o óleo/gordura de palma devem ser declarados como “óleo/gordura vegetal”. Contudo, a designação mais específica de “gordura de palma” e “óleo de palma” aparece em alguns rótulos por mim traduzidos, como aliás se pode ver nos glossários em anexo. Isto acontece porque, no dia 25 de outubro de 2011, foi aprovada pela União Europeia uma nova legislação que dita que os consumidores precisam de receber informação mais clara, completa e precisa sobre o conteúdo dos alimentos, que deveria entrar em vigor em dezembro de 2013. Esta nova lei afirma que é obrigatório que se indique que tipo de óleo vegetal é usado no produto. Segundo as normas técnicas em vigor, tanto em Portugal como na Alemanha, deve ser aplicada a designação que se pode ver a negrito no exemplo do rótulo que se segue:

Lista de ingredientes em alemão	Lista de ingredientes em português
kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle: Ölpalme , Shea; 2,9% fettarmes Kakaopulver, Aroma, Emulgator: (...))	cobertura glacé de cacau (açúcar, óleos vegetais: gordura de palma , karité; 2,9% cacau em pó magro, aroma, emulsionante: (...))

Figura 1 – Excerto de um rótulo de uma embalagem de bolachas

A razão para a empresa pedir que se evitem tais designações é muito provavelmente o facto de este óleo, segundo a nutricionista Iara Rodrigues (Rodrigues, 2017), ser automaticamente associado a produtos alimentares refinados, processados e, seguramente na sua grande maioria,

¹⁹ O corante é um agente químico que, em exposição às células, é passível de causar mutação das mesmas, ou seja, um dano irreparável nas moléculas de ADN.

de má qualidade nutricional. É um óleo rico em gorduras saturadas e o seu consumo é desaconselhado a pessoas com colesterol elevado e/ou doenças cardiovasculares. A indústria alimentar usa-o com muita frequência porque, para além de ser um óleo cuja produção representa um baixo custo, tem uma textura agradável, que confere aos produtos de confeitaria um resultado idêntico ao da manteiga. É ainda um óleo que favorece a conservação dos alimentos e é inodoro e sem sabor (Rodrigues, 2017).

Há vários indícios que apontam que este óleo pode ser hidrogenado e, para além disso, ter propriedades cancerígenas, especialmente quando o prazo de validade do produto em que o óleo se encontra é muito extenso. Isto acontece sobretudo quando a prensagem da polpa do fruto da palmeira não é efetuada pouco tempo depois da sua colheita e é feita a altas temperaturas (acima dos 200 graus Celcius), recorrendo-se assim ao processo de hidrogenação. Este processo é conhecido por aumentar os níveis de colesterol nos consumidores deste tipo de produtos, o que pode resultar em doenças cardiovasculares (Harvard Medical School).

A controvérsia que rodeia o uso deste óleo não tem só a ver com assuntos de saúde dos consumidores, mas também com preocupações ambientais, que se têm vindo a agravar nos últimos tempos. Apesar de algumas empresas²⁰ darem uma importância elevada à rastreabilidade deste óleo, o que, no fundo, assegura o conhecimento da sua origem e produção, desde a plantação à fábrica, continua a haver produtores na indústria alimentar que procuram ao máximo reduzir custos de produção dos seus alimentos e não só.²¹ Ao fazê-lo, descaram o sério impacto ambiental que a exploração não sustentável do óleo de palma representa, como a crescente desflorestação, a progressiva destruição da camada de ozono, a extinção de espécies e a violação dos direitos humanos mais básicos. Atualmente há ainda muitos fornecedores de óleo de palma que ignoram todas estas implicações.²²

A União Europeia é, hoje em dia, um dos maiores consumidores de óleo de palma a nível mundial. Por se conhecerem os efeitos da sua produção maioritariamente não sustentável, há uma tentativa de reduzir o seu uso, daí estas guias internas por parte da marca. Porém, e como

²⁰ Uma gigante multinacional italiana enfrentou recentemente uma grande controvérsia em torno do uso do óleo de palma no seu produto final mais conhecido, mas em vez de suspender o seu uso, esclareceu os consumidores em relação à produção do óleo: a prensagem é feita a temperaturas controladas que não tornam o óleo prejudicial e a plantação deste óleo é sustentável na medida que não contribui para a desflorestação e exploração de recursos humanos. Para mais informações, consultar o site <https://www.ferrero.pt/fc-2707> (última consulta a 11/09/17).

²¹ Há um vasto leque de tipos de produtos comercializados em supermercados, cuja produção é auxiliada pelo uso de óleo de palma. Está presente, para além da indústria alimentar, em cosméticos, detergentes para a roupa, produtos de limpeza, biocombustíveis, entre outros. (Parlamento Europeu, 2017)

²² Para mais informações acerca dos problemas ocorrentes da exploração não sustentável do óleo de palma consultar <http://www.greenpeace.org/international/en/news/Blogs/makingwaves/palm-oil-whos-still-trashing-forests/blog/55724/> (última consulta a 11/09/17).

é afirmado na página *web* do Parlamento (Parlamento Europeu, 2017), “a utilização deste óleo vegetal duplicou desde 2010, e de acordo com estimativas, a sua utilização deverá voltar a duplicar até 2050”. Isto representa uma degradação cada vez mais acentuada do ambiente:

A produção não-sustentável do óleo de palma leva à desflorestação, à contaminação de cursos de água e à destruição de habitats naturais raros, entre outros. A redução das florestas tropicais também põe em perigo a sobrevivência de espécies como o rinoceronte e o tigre de Sumatra ou os orangotangos do Bornéu.

(Parlamento Europeu, 2017)

Para combater estes problemas, a eurodeputada checa Kateřina Konečná apelou ao reforço das medidas ambientais por parte da Comissão Europeia, de modo a evitar-se a desflorestação causada pela produção de óleo de palma e eliminar progressivamente a utilização de óleo de palma nos biocombustíveis até 2020 (que em 2014 representava cerca de 45% da exploração do produto) (Parlamento Europeu, 2017).

As empresas são, portanto, incentivadas a reduzir o uso do óleo de palma, como é evidente na lista de orientações.

e. Estratégias na tradução de rotulagem

Apesar de não ser óbvio para o consumidor geral, numa primeira observação, se fizermos uma reflexão um pouco mais cuidada, facilmente chegamos à conclusão de que o texto presente na grande maioria da rotulagem é, de certa forma, um texto persuasivo. Convenhamos que esta é uma boa estratégia na elaboração e, conseqüentemente, na tradução de rótulos. Concordando com Neringa Slapikevičiūtė (Slapikevičiūtė, 2009), que afirma “the advertising function of the text is expressed in a less straightforward way, but is nonetheless present in the translation of food labels” (Slapikevičiūtė, 2009, p. 34), também eu no âmbito do meu trabalho como tradutora de rótulos pude aperceber-me de várias estratégias subtis que são inseridas, não inocentemente, na rotulagem. Notei que o nome original do produto nunca é alterado na versão traduzida. Normalmente vemos o nome original e uma descrição do produto. Vejamos os seguintes exemplos:

Rótulo na versão original (alemão)	Rótulo na versão traduzida (português)
Mini Chili Inferno - Green Devil Mix hot	Mini Chili Inferno - Green Devil Mix hot

Scharfe Gewürzmischung	Mistura picante de especiarias.
Leinsamen-Weizentortilla gefüllt mit Ranchero-Cocktail mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Ranchero-Sauce und Croutons.	Wraps de trigo com sementes de linhaça recheados com cocktail ranchero com tiras de peito de frango, molho ranchero e croutons.

Figura 2 – Exemplos de dois rótulos, o primeiro retirado de um moinho de especiarias e o segundo de uma embalagem de wraps.

A conservação dos nomes originais, como se vê na Figura 2, acontece porque os nomes dos produtos na língua original foram especialmente criados para apelar ao consumidor daquela cultura em específico, e, neste sentido, a própria tradução do rótulo também pode ajudar com o marketing do produto; na maioria dos casos, o nome do produto torna-se muito mais notório por se encontrar numa língua que não a de chegada, como é o caso de *tortilla* na língua alemã e de *wraps* na língua portuguesa e *ranchero* em ambas as línguas. Estas designações atribuem aos produtos um carácter mais exótico e cativante, e, portanto, menos convencional, apesar de não estarem totalmente em conformidade com a língua portuguesa.

A linguagem ligeiramente mais adjetivada e positiva na descrição do produto é também parte dessa estratégia de marketing. Vejamos nos seguintes exemplos:

Rótulo na versão original (alemão)	Rótulo na versão traduzida (português)
Alaska-Seelachsfiletstücke in Backteig, praktisch grätenfrei , vorgebacken, mit extra breiten Pommes frites, einzeln entnehmbar, backofeneeignet , tiefgefroren.	Pedaços de filete de paloco-do-Pacífico panados, praticamente sem espinhas , pré-fritos, com batatas fritas extra largas , unidades individuais, prontos a levar ao forno , ultracongelados.
Saftiges Rindfleisch vom Hereford Rind mit Cheddar, Zwiebeln, Petersilie, gewürzt/verfeinert mit Salz und schwarzem Pfeffer	Carne de novilho suculenta proveniente de Hereford com queijo Cheddar, cebola, salsa, temperada com sal e pimenta-preta.
SPITZENQUALITÄT.	PRIMEIRA QUALIDADE.
Herzhaftes Weizengebäck mit Sesampaste gefüllt	Saboroso bolo de trigo com recheio de pasta de sésamo

Figura 3- Exemplos de cinco rótulos, retirados de uma embalagem de uma refeição pré-preparada, de uma embalagem de hambúrgueres, de uma embalagem de massa e de uma embalagem de um aperitivo, respetivamente.

A atribuição de qualidades e emoções que enalteçam o produto, a linguagem adjetivada e a adição de elementos positivos na descrição, como é o caso da expressão “primeira qualidade”, “batatas extra largas” ou “suculenta” (ou por exemplo, “saudável” ou “saboroso”) é, sem dúvida, uma estratégia de marketing, da qual o tradutor tem de estar consciente. Ao aperceber-se deste potencial persuasivo, tem de o adotar também no momento da sua tradução.

No seguimento das alíneas presentes no documento que me foi facultado, a empresa também afirma nas suas orientações que não podem ser incluídas no rótulo quaisquer alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos que ainda não estejam incluídas no Artigo 13º do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de dezembro de 2006. Referem-se quaisquer alegações que:

(...) descrevam ou façam referência:

- a. Ao papel de um nutriente ou de outra substância no crescimento, no desenvolvimento e nas funções do organismo; ou
- b. A funções psicológicas ou comportamentais; ou
- c. Sem prejuízo do disposto na Directiva 96/8/CE, ao emagrecimento ou controlo do peso, a uma redução do apetite ou ao aumento da sensação de saciedade, ou ainda à redução do valor energético do regime alimentar;

e que estejam incluídas na lista prevista no n.º 3 podem ser feitas sem serem sujeitas ao procedimento de autorização estabelecido nos artigos 15.º a 18.º, desde que:

- i. Assentem em dados científicos geralmente aceites e
- ii. Sejam bem compreendidas pelo consumidor médio.

Isto significa que todas as referências que sejam feitas nos rótulos relativamente a propriedades de produtos ou componentes de rótulos têm de estar provadas cientificamente e de cumprir requisitos estabelecidos por lei: não pode colocar-se num rótulo que o produto é biológico sem que haja uma prova de como tal produto é mesmo biológico (num rótulo de um alimento com, por exemplo, mel biológico, terá de figurar como asterisco na palavra mel algo como “*= de agricultura biológica controlada NL-BIO-01”). As propriedades benéficas dos produtos, quando existentes e provadas cientificamente, têm de ser compreendidas por todos os potenciais consumidores do produto em questão (veja-se, por exemplo, esta informação num

produto com alcachofras: “As alcachofras ajudam a regular a função intestinal e a desintoxicar o fígado”).

Seguidamente, o documento orienta os tradutores dos rótulos dos produtos da marca de supermercados alemã a considerarem a forma escrita dos aditivos nos seus rótulos:

a. É dada preferência à utilização do nome do aditivo alimentar em vez do número (por exemplo, “curcumina” em vez de “E 100”). No entanto, abre-se exceção para os casos em que a embalagem do respetivo produto é muito pequena, em que se pode aplicar apenas o número. No entanto, esta ocorrência excepcional é muito rara na tradução de rotulagem para a marca. Todos os rótulos que traduzi continham o nome completo dos aditivos e não apenas o número. Houve até casos em que ambos estavam presentes; o nome do aditivo primeiro e o número entre parêntesis.

b. O nome do aditivo tem de estar em conformidade com o nome que lhe é dado na Diretiva 89/107/CEE do Conselho de 21 de dezembro de 1988 relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana, na Diretiva 94/35/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de junho de 1994, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares, na Diretiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de junho de 1994, relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios e na Diretiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de fevereiro de 1995, relativa aos aditivos alimentares com exceção dos corantes e dos edulcorantes. Para cada língua dos países membros da União Europeia existe uma lista com os nomes completos dos aditivos; por exemplo, em alemão o corante E 129 designa-se por *Allura rot AC*, ao passo que em português se designa por Vermelho allura AC.

c. O grupo no qual o aditivo alimentar se insere tem de estar especificado no plural, se mais do que um aditivo for utilizado; por exemplo, na presença de apenas um regulador de acidez utiliza-se *Säureregulator: Citronensäure*/regulador de acidez: ácido cítrico; na presença de mais do que um aditivo do mesmo grupo, neste caso, de conservantes, utiliza-se o plural: *Konservierungsstoffe: Natriumnitrat, Kaliumnitrit*/conservantes: nitrato de sódio, nitrito de potássio.

d. Os aditivos que pertençam ao mesmo grupo devem estar separados por uma vírgula. Os grupos de aditivos são separados por ponto e vírgula. Veja-se o exemplo que se segue, em que a pontuação em questão é assinalada:

Rótulo na versão original (alemão)	Rótulo na versão traduzida (português)
Zutaten: Schweinefleisch, Speisesalz, 2% Pistazien, Milchpulver, Dextrose, Gewürze, <u>Antioxidationsmittel</u> : Natriumascorbat; <u>Konservierungsstoffe</u> : Natriumnitrat, Kaliumnitrit	Ingredientes: carne de suíno (porco), sal, 2% pistácios, leite em pó, dextrose, especiarias, <u>antioxidante</u> : ascorbato de sódio; <u>conservantes</u> : nitrato de sódio, nitrito de potássio.

No que toca à informação nutricional contida nos rótulos, também é necessário cumprir algumas normas impostas pela empresa:

- a. Os factos nutricionais têm de ser expostos usando apenas uma casa decimal, com a exceção do sódio e de quantidades inferiores a 0.1 – neste caso podem ser usadas duas casas decimais;
- b. A informação contida na tabela nutricional (conteúdo calórico, porções, DDR (Doses Diárias Recomendadas) tem de ser calculada através da versão mais recente da calculadora do valor nutricional da própria marca;
- c. As porções devem ser de um tamanho realista. Por exemplo, numa embalagem de pizza, o termo “porção” deve remeter a uma pizza inteira e não apenas a metade.

É necessário que se averigue quando há necessidade de incluir avisos, dependendo dos produtos em questão. Por exemplo, nos alimentos com um valor residual de álcool superior a 1%, como é o caso de chocolates com recheio de licor, é necessário incluir um aviso na embalagem relativo ao teor alcoólico. Para além disso, tem de haver também um aviso claro que desaconselhe o consumo do produto por menores de 18 anos e por grávidas.

A informação relativa a produtos suscetíveis de causar reações alérgicas graves (alergénios), como é o caso dos frutos de casca rija, soja, lactose, ovo, crustáceos, leite, entre outros, tem de estar sempre assinalada a negrito na lista de ingredientes e fora dela também, mesmo que não haja a presença dos ingredientes na composição do produto, mas haja uma possibilidade de conter vestígios dos mesmos.

A marca tem ainda, em praticamente todos os seus produtos, várias notas para o consumidor, também catalogadas no glossário de frases inserido nos anexos deste trabalho. Essas notas

consistem em avisos importantes que o consumidor precisa de ter em consideração, de forma a consumir o produto de uma maneira segura. Por exemplo, em todos os produtos de carne não cozinhada, podem vir vários tipos de aviso: na versão portuguesa dos rótulos, frases como “não pode ser consumido cru” (este aviso vem impresso no rótulo frontal da embalagem), “necessidade de cozedura completa antes do consumo” ou “observar as regras de boa higiene na cozinha (...)” acompanham sempre um produto de origem animal cru ou não cozinhado, normalmente carne, peixe ou ovos. O termo “cru” deve ser apenas utilizado no caso de se tratar de carnes frescas. No caso de produtos ultracongelados ou refeições pré-preparadas, normalmente utiliza-se o termo “não cozinhado”.

VI. Análise textual: técnicas e problemas levantados na tradução de rótulos

Apesar de já termos discutido, na segunda parte deste trabalho, a definição de rotulagem e de que forma serve o consumidor, vale a pena recapitular: a rotulagem nas embalagens dos produtos fornece informações fundamentais ao consumidor acerca do produto que está prestes a comprar. Deverá conter o nome do produto, uma lista de ingredientes que o compõem, as suas percentagens, data de validade e condições/avisos especiais de uso.

Embora não me tenha deparado com problemas desta natureza na minha tarefa de tradução dos rótulos, a rotulagem tem um problema muito comum: há uma grande concentração de informação, que muitas vezes está presente no rótulo em mais do que uma língua. Isto implica constrangimentos a nível de espaço para texto, o que faz com que por vezes os rótulos se tornem algo obscuros, com letras demasiado pequenas, dificultando, deste modo, a leitura por parte do consumidor. Por este motivo, e em conformidade com a Retificação do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios já mencionada anteriormente (que visa dar informações mais claras aos consumidores), existem estratégias pelas quais se pode optar, na tentativa de contornar este problema. Uma delas já tinha sido referida anteriormente: a descrição dos aditivos alimentares pode ser feita apenas a partir dos números atribuídos a cada um deles. Há também a utilização de acrónimos. No momento da formatação dos rótulos, o tamanho da fonte também pode ser diminuído até um mínimo de 1,2 milímetros, para que no momento da impressão da rotulagem não haja o risco de sobreposição de informações, o que tornaria o rótulo praticamente ilegível. No entanto, todas as informações requeridas por lei têm de figurar no rótulo. Os elementos de carácter obrigatório são o nome do

produto, a quantidade líquida, lista de ingredientes, tabela de informação nutricional, data de validade, condições de utilização e de conservação, identificação do lote e informações da empresa produtora.

A figura que se segue mostra uma parte de um rótulo na língua de chegada, depois de ser exportado do Trados Studio 2015 para um documento Word:

Artikelbezeichnung	Melanzane alla Parmigiana
Verkehrsbezeichnung	Beringela gratinada <u>alla Parmigiana</u>. Produto ultracongelado.
Zutatenverzeichnis (Zutaten mit Allergenpotential sind durch Fettdruck hervorzuheben!)	Ingredientes: tomate triturado, 24% beringela pré-frita (beringela, óleo de girassol), queijo mozzarella , água, queijo , preparado para panar (farinha de trigo mole , levedura, sal), óleo de girassol, leite em pó magro , 2,3% polpa de tomate <u>semi-concentrada</u> , natas , proteínas do leite , manteiga , azeite, amido, sal, amido modificado, manjeriço, dextrose de trigo , salsa, aromas naturais (contém leite).
Allergeninfo (mögliche Kreuzkontamination)	Pode conter vestígios de crustáceos, moluscos, peixe, ovo, soja, frutos de casca rija, aipo, mostarda e sésamo.
Füllmengenangabe: Füllmenge, Abtropfgewicht, Glasgröße, Stückzahl	Peso líquido: 450g e

O texto que se apresenta acima é a versão traduzida do rótulo de uma refeição pré-preparada ultracongelada. A língua de partida é o alemão, língua na qual se encontra a coluna esquerda da imagem. Por se tratar de uma empresa alemã, a coluna esquerda descreve em alemão os respetivos campos obrigatórios do rótulo, apenas por uma questão de organização. Esta é uma espécie de ficha técnica do produto e é este o aspeto que todos os documentos de chegada têm após serem exportados do Trados Studio 2015 em todas as línguas dos países onde são comercializados os produtos da marca. Naturalmente, a coluna esquerda não figura nos rótulos.

Este é, normalmente, o modelo de rótulos seguido pela marca: primeiramente aparece o nome original do produto e a seguir a sua descrição. Os ingredientes são apresentados por ordem decrescente de quantidade utilizada. Isto significa que os primeiros ingredientes a contar na lista são os que estão em maior quantidade no produto. Seguidamente são mencionados os aditivos alimentares utilizados no fabrico e são destacados os alergénios à medida que vão aparecendo na lista de ingredientes, a negrito. Aparecem de novo destacados num campo

específico (*Allergeninfo*), no final da primeira lista. Todos os elementos do rótulo seguem, portanto, as convenções obrigatórias por lei.

<p>Haltbarkeitsangabe und ggf. Angabe eines Querverweis und ggf. Einfrierdatum</p>	<p>Conservar a temperaturas inferiores -18 °C. Consumir de preferência antes do fim de: MM/JJJJ</p> <p>Querverweis: ver lateral da embalagem.</p> <p>Seguendo le istruzioni relative alla conservazione del prodotto riportate sulla confezione.</p>
<p>Lagerungshinweis, Verwendungshinweis</p>	<p>Conservação:</p> <p>No frigorífico (+6 °C): 1 dia</p> <p>Congelador * (-6 °C): 1 semana</p> <p>Congelador ** (-12 °C): 1 mês</p> <p>Congelador *** ou arca congeladora (-18 °C): Consumir de preferência antes do fim de: ver lateral da embalagem</p> <p>Depois de descongelado, não volte a congelar. Conservar no frigorífico e consumir no prazo de 24 horas.</p> <p>PARA UMA REFEIÇÃO IDEAL:</p> <p>O produto preserva as suas características especiais quando consumido dentro do prazo de validade indicado na embalagem.</p>
<p>Zubereitungs-Anweisung</p>	<p>Modo de preparação</p> <p>No micro-ondas: Remover a embalagem e retirar a tampa. Aquecer a beringela durante 8 minutos a 900 Watt (não ativar a função grill).</p> <p>No forno elétrico: Aquecer previamente o forno a 180 °C (não ultrapassar os 200 °C). Remover a embalagem e retirar a tampa. Colocar o recipiente à altura intermédia do forno e deixar aquecer durante aprox. 30-35 minutos (30 minutos para forno com circulação de ar).</p> <p>Necessidade de cozedura completa antes do consumo!</p>

A marca também faz questão de destacar sempre os conselhos de conservação e de preparação, assim como os prazos de validade com letra a negrito, como se vê na imagem *supra*, correspondente à segunda parte do rótulo da refeição pré-preparada. Para além destes elementos, é mostrada uma tabela de declaração nutricional.

O tom dos textos dos rótulos deste tipo de produtos alimentares é, normalmente, a pedido da marca, impessoal, objetivo e até algo formal, claramente distanciado do consumidor. Normalmente, as instruções estão todas em estruturas com valor imperativo, nomeadamente o infinitivo. Apenas em produtos não relacionados com alimentação é que se pode observar uma linguagem que tenta aproximar-se mais do consumidor, como é o caso de produtos de

cosmética, em que é utilizada uma linguagem mais adjetivada, com um tom mais pessoal e cativante.

As minhas traduções acabaram sempre por ser uniformizadas pelas memórias de tradução já existentes. Foi por esta razão que, muitas vezes, as minhas propostas de tradução não eram aplicadas e eram substituídas pelas memórias de tradução no momento da revisão por parte da Dra. Ana Borges. A partir do momento em que se começa a utilizar um termo ou designação para determinado produto, procura-se mantê-lo e procura-se que ele seja uniforme em todas as traduções que aparece, até que tenha de ser alterado por, por exemplo, uma retificação de regulamento, ou mesmo por exigência da empresa. Contudo, não pude deixar de me aperceber de algumas técnicas e de notar vários problemas ao traduzir os rótulos. Darei conta de algumas questões nas secções seguintes.

a. Simplificação

A simplificação é um processo que ocorre quando o tradutor opta por uma estrutura que torna mais evidente a designação de produtos, ou torna-a mais simples do que na língua original. Pode ser feita pelo tradutor em casos em que o termo na língua original seja desnecessariamente explícito ou por omissão deliberada de determinados componentes.

Começamos pela tradução do termo *Dreiviertel margarine*, inserido na lista de ingredientes de um rótulo de biscoitos. Este termo foi traduzido para português simplesmente como “creme vegetal”. Porém, segundo a minha investigação, *Dreiviertel margarine* refere-se a margarina com aproximadamente 60% de matéria gorda. Já me tinha deparado com outros casos em que tinham aparecido outras designações deste tipo de produto: *pflanzliche Margarine*, empregando-se a tradução “margarina vegetal”, e *Streichmargarine mit Buttergeschmack 70%*, traduzido para português como “creme vegetal para barrar, com sabor a manteiga, 70% (teor de matéria gorda)”. Sendo que nestes dois casos não houve simplificações ou omissões e se optou pela tradução mais literal possível, optei também por empregar a tradução “margarina com 60% de matéria gorda”. Na verdade, tratando-se de margarina, não achei pertinente colocar o termo “vegetal”, já que se pressupõe que toda a margarina seja de origem vegetal. Contudo, no momento da revisão, a Dra. Ana Borges alertou-me para o facto de que deveria ser utilizado o termo “creme vegetal” para a tradução de *Dreiviertel margarine*, tal como estava na memória

de tradução, sendo que esse caso de tradução já tinha sido tratado previamente e todas as colaboradoras tinham optado simplesmente por “creme vegetal”, já que não é importante para o consumidor saber o teor de matéria gorda no rótulo. Para além disso, trata-se de um termo já uniformizado e mais sintético, que poupa espaço no rótulo. Assistimos neste caso em específico a uma situação de simplificação na versão traduzida do rótulo.

Outro caso muito semelhante a este, que também me causou problemas, foram as designações de *Hähnchenbrust*, *Hähnchenbrustfilet* e *Hähnchenbrustfiletstreifen*. As primeiras duas designações foram traduzidas com “peito de frango” e a terceira foi traduzida por “tiras de peito de frango”. No entanto, traduzindo à letra, apenas *Hähnchenbrust* corresponde a “peito de frango”. *Hähnchenbrustfilet* seria traduzido literalmente por “carne de peito de frango” e *Hähnchenbrustfiletstreifen* seria traduzido por “tiras de carne de peito de frango”. A memória de tradução no Trados 2015 assumiu automaticamente “peito de frango” para as duas primeiras designações alemãs; o que faz sentido na primeira, mas que não faria sentido na segunda: explicitar que o peito de frango era de carne de frango para o termo alemão *Hähnchenbrustfilet* tornar-se-ia numa designação algo redundante. No termo *Hähnchenbrustfiletstreifen*, para além de ser redundante traduzir por “tiras de carne de peito de frango”, seria um termo que ocuparia demasiado espaço no rótulo, necessitando por isso de uma simplificação.

Ainda dentro dos casos de simplificação, houve a ocorrência do termo *Fischfleischimitat Surimi*, que se refere a uma pequena barra feita com “carne de peixe”, e com sabor de imitação de carne de caranguejo típico do Japão, ou seja, um produto que é normalmente referido pelos portugueses como “delícias do mar”, tradução pela qual eu optei inicialmente. No entanto, no momento da revisão, o termo passou apenas a “Surimi” (conforme é conhecido na Alemanha), que, de acordo com a minha pesquisa, é utilizado para designar apenas a massa branca da barra, feita com pescado. A simplificação foi, neste caso, feita por uma questão de “embelezamento” do rótulo, tornando-o possivelmente mais cativante para o consumidor médio português (no fundo, o produto é algo muito banal, apesar de ter as suas origens na culinária japonesa).

b. Explicitação

Ao traduzir os rótulos, também tive muitas vezes de decidir entre tornar uma informação mais explícita para o consumidor ou manter como estava no rótulo original. A explicitação em rótulos de produtos, feita de acordo com as preferências da marca de supermercado, é importante sobretudo no caso de se tratar de rótulos de artigos importados, como é o caso da

grande maioria dos produtos da empresa. Foi uma das estratégias que mais utilizei ao traduzir rótulos alimentares, pois houve casos em que necessitei de especificar a informação ou dar informação adicional, instruindo, desse modo, o consumidor e fazendo com que se entendesse mais facilmente de que é que trata o produto. Um dos casos mais notórios foi o termo *Gemüse Quarterpounders*, cuja tradução foi “hambúrgueres vegetarianos”. Ora, tendo em consideração que o conceito de *Quarterpounder* se refere a um produto alimentar proveniente de uma cultura estrangeira, (que alude ao hambúrguer mais típico de uma cadeia de *fast-food*, mundialmente conhecida, de origem norte-americana), será seguro dizer que a palavra se tornou também numa expressão culturalmente específica. Isto significa que o consumidor português, em princípio, não saberá o que significa o termo *Quarterpounder*. Daí surgiu, portanto, a necessidade de explicitar o termo, utilizando a palavra portuguesa para o produto, optando, deste modo, por uma técnica diferente da que foi utilizada na elaboração do rótulo alemão. Empregou-se então a expressão “hambúrgueres”, palavra facilmente mais generalizável (não se refere especificamente a um hambúrguer, cujo peso é *a quarter of a pound*). Optou-se pela designação de “vegetarianos”, pois a expressão “hambúrguer de legumes” (traduzindo literalmente) não serve o produto em termos de marketing. Queria evidenciar-se o facto de ser um produto cujo consumo é especialmente indicado para quem procura uma refeição exclusivamente vegetariana.

Houve mais uma situação de explicitação, que vale a pena referir. Reconheço que esta solução foi algo controversa para mim, apesar de, no entanto, estar correta. Optou-se por se traduzir o termo *Käse aus Kuhmilch* por “queijo de leite de vaca”. Ora, para a grande maioria dos consumidores portugueses, esta expressão torna-se estranha. Evidentemente, seria estranho se, por exemplo, num caso como o de um rótulo de iogurte de leite de cabra, aparecesse apenas “iogurte de cabra” como tradução de *Ziegenmilchjogurt*. A referência ao leite é necessária. Porém, a população geral associa queijo a leite e vice-versa. Afinal, queijo é um alimento sólido feito a partir do processo de coagulação do leite. Portanto, neste caso, torna-se supérfluo referir que é “queijo de leite”: é algo que está implícito para o público alvo em questão (Nord, 2005, p. 10). Argumentei com as minhas colegas que se tratava apenas de um decalque da língua alemã e que deveria ser eliminada a referência ao leite. No entanto, achou-se pertinente que se mantivesse a designação presente nas memórias de tradução, que já tinha sido utilizada anteriormente em rótulos da mesma natureza.

c. Problemas levantados

À medida que fui traduzindo rótulos para a empresa de supermercados, fui-me apercebendo de alguns problemas de terminologia e de situações que me causaram alguma estranheza. Vou, portanto, referir os que maior discussão levantaram no escritório. O caso mais complexo são as designações utilizadas para etiquetar os ovos. Atualmente, existem quatro tipos de ovos disponíveis nos supermercados²³: ovos produzidos por galinhas criadas em sistemas de gaiolas convencionais, ou seja, criadas em gaiolas durante toda a vida adulta (cuja venda foi, muito recentemente, abolida pela marca em questão); ovos produzidos por galinhas que, apesar de também se encontrarem em gaiolas, se encontram todas juntas numa gaiola muito extensa; ovos de galinhas criadas ao ar livre, que têm um espaço amplo ao ar livre e também um abrigo no caso de condições meteorológicas adversas; e ovos produzidos por galinhas criadas biologicamente, isto é, que possuem as mesmas condições que as galinhas criadas ao ar livre, mas que são alimentadas com produtos provenientes de agricultura biológica e ração altamente regulada.

A maioria dos rótulos que continham ovos na sua lista de ingredientes, referia ovos de galinhas que se encontram juntas em gaiolas extensas, ao que é chamado convencionalmente de “ovos de galinhas criadas no solo”. A designação que foi uniformizada pelo Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios foi “ovos do solo”; no entanto, muitas empresas utilizam “ovos de galinhas criadas no solo” (*aus Bodenhaltung*). Perante essa designação deparei-me com um problema: a expressão causa estranheza, pois dá a impressão que as galinhas “crescem” do solo, como uma planta. Para além disso, pode erroneamente inferir-se que as galinhas estão diretamente em contacto com o solo e, por isso, num espaço mais amplo, e possivelmente ao ar livre, o que não é, de todo, o caso. Não creio que o consumidor comum saiba que “galinhas criadas no solo” são galinhas encarceradas em gaiolas maiores e por isso considero o termo atualmente usado passível de criar equívocos ao consumidor, o que se tenta evitar a todo o custo na elaboração/tradução de rótulos. Por esta razão, propus uma tradução do termo, que achei que

²³ Desde a implementação do Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios que passou a existir um código específico para a categorização dos ovos: foi criado um código, que é impresso na embalagem e no ovo, que indica qual o país de origem do produto, em que condições foram criadas as galinhas e qual a zona de exploração. Para mais informações acerca do código de identificação dos ovos, consultar a página *web* da ASAE <http://www.asae.gov.pt/?cn=739974087437AAAAAAAAAAAA&ur=1&newsletter=5126> (última consulta 14/09/2017).

seria mais adequada: “ovos de galinhas criadas em gaiolas de solo”. Considerei que este termo desambiguava por completo qualquer suposição por parte do consumidor, que tem alguma noção dos tipos de ovos que existem no mercado e que quer contribuir para o melhoramento do bem-estar animal e, conseqüentemente, da sua alimentação. Contudo, apesar de terem achado a minha intervenção pertinente, as colegas não puderam alterar a nomenclatura que já desde há muito era usada na rotulagem, não só pela marca em questão, mas pela maioria delas. É evidente que a adição de duas palavras à designação portuguesa também não foi favorável à minha proposta de tradução, já que as empresas procuram sempre construir rótulos o mais sintético possível.

Deparei-me ainda com outra situação problemática em que considerei que a terminologia usada na tradução ia contra os pressupostos da Retificação do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Ao aparecer em alemão a expressão *Lachsfiletportionen aus zerkleinertem Lachsfleisch*, e tendo em consideração a legislação em vigor²⁴, optei pela tradução “filetes de salmão elaborados a partir de peças de salmão moído”. No entanto, o termo que acabou por ser utilizado no rótulo português foi “filetes de salmão obtidos a partir de salmão moído”. A razão para tal foi que *zerkleinertes Lachsfleisch* não é exatamente o mesmo conceito que “peixe reconstituído”, termo que seria utilizado se o produto fosse feito a partir de uma mistura de outros tipos de peixe; refere-se apenas a uma moagem de um tipo de peixe, o salmão, e não a vários tipos de peixe. Apenas no caso de se tratar de várias espécies de peixe a constituir o produto é que se pode optar pela tradução “elaborado a partir de peças de peixe”. Por esta razão as minhas colegas não concordaram com a minha proposta. No entanto, achei que a Retificação devia ser mais clara para o caso de ocorrer este tipo de situações. A terminologia devia abranger todo o tipo de produtos feitos com qualquer tipo de peixe reconstituído, seja a mistura feita apenas de uma espécie ou de várias espécies de peixe.

Tive dúvidas também nos casos em que foi necessário traduzir produtos feitos a partir de carne de porco. A terminologia portuguesa para produtos descritos em alemão como *Schweinefleisch*, *Schweinesalami*, *Schweinerücken ohne Knochen* ou *Schweineschmalz* (cujas ocorrências estão registadas no fim da segunda tabela dos glossários) não me parece ser consistente. Estas expressões aparecem traduzidas como “carne de suíno (porco)”, “Salame de

²⁴ Que dita que ao aparecerem designações deste género, em que, normalmente, segundo a lei antes da Retificação, se lê “peixe reconstituído”, deve ler-se, segundo a Retificação “elaborado a partir de peças de peixe”.

carne de porco”, “lombo de porco sem osso” e “banha de suíno”, respetivamente. Ora, visto que não me pareceu existir uma regra, ou critérios a que os produtos tenham de obedecer para serem designados como “de porco” ou “de suíno”, tive dificuldades em optar por um termo ou por outro. Apresentei esta dúvida à Dra. Ana Borges, que reconheceu ter a mesma dúvida e que, na maioria das vezes se regia pelos termos escolhidos pela colaboradora da empresa de tradução em Viseu, que já tinha referido antes. No caso de haver já um termo na memória de tradução, optava-se por ele, pois significava que um produto similar com os mesmos ingredientes já tinha sido traduzido com aquela terminologia e o ideal seria uniformizar esse tipo de situações.

Houve outros casos parecidos a este, entre eles a designação de *Wasser* e *Trinkwasser*, na língua alemã. Esta situação ocorre no sentido inverso à anterior, já que ambos os termos usados em alemão foram traduzidos para português como “água”. No entanto, o termo alemão *Trinkwasser* não significa apenas “água”, mas sim “água potável”. Seria estranho especificar num rótulo de um produto alimentar que a água utilizada na sua composição é água potável. O consumidor não espera outra coisa, está implícito que a água utilizada na confeção de qualquer alimento é potável. Por isso optou-se pelo termo de “água” para traduzir ambos *Wasser* e *Trinkwasser*.

A tradução para os termos *Hefeteig*, *Sauerteig* foi também algo problemática. Isto porque no meu entendimento, *Hefeteig* e *Sauerteig* são dois tipos de massa completamente diferentes:

- *Hefeteig* é a massa utilizada para confeccionar o chamado “pão branco”, levedada por ação do chamado fermento de padeiro (*Backhefe*, ou chamado pela marca “fermento de panificação”). Destina-se a um consumo rápido, tem prazo de validade mais curto, é geralmente feita apenas com trigo e pode ser cozida no forno, frita ou cozida em água;

- *Sauerteig* (traduzido à letra por “massa azeda”) é uma massa utilizada como um “fermento artesanal”, feita a partir de uma pequena quantidade de farinha e água, sem adição de fermentos, que se deixa a fermentar num local morno e à qual é depois acrescentada mais farinha para fazer pão. Geralmente, quando confeccionada, dura mais tempo fresca e não toma bolor tão rápido. A massa pode utilizada em pães de centeio e outros cereais que contêm glúten e pode apenas ser cozida no forno. Também demora muito mais tempo a levedar do que a *Hefeteig*. É a massa do que os portugueses chamariam de “pão escuro” ou “pão centeio”.

Portanto, há uma diferença substancial entre estes dois tipos de massa. O processo de fermentação é muito diferente, assim como as características dos dois produtos finais. A minha sugestão seria, por isso, traduzir *Sauerteig* por “massa lêveda”, (ou “fermento caseiro”, que é uma técnica utilizada na Europa Central, especialmente na Alemanha) e traduzir *Hefeteig* por “massa levedada por fermento de padeiro”. Desse modo, poderia estabelecer-se uma diferença

entre as duas massas, já que o produto final também é claramente diferente. Confrontei a Dra. Ana com este problema, sendo que achei que as minhas propostas de tradução seriam mais esclarecedoras. Porém, a tradução que foi adotada para ambos os termos foi “massa levedada”, por ser a terminologia que foi sempre utilizada pela marca para ambos os tipos de massa e por, mais uma vez, ser a nomenclatura já gravada na memória de tradução.

Considerações Finais

O primeiro objetivo deste Relatório de Estágio foi descrever as atividades que desempenhei na empresa Traversões - Serviços Linguísticos, Lda. Para isso explicitarei, na primeira parte do trabalho, os procedimentos habituais da empresa e os tipos de trabalho que realizei durante o período de estágio. Nesse sentido, dei alguns exemplos de trabalhos levados a cabo, que não estavam relacionados com o meu trabalho na área da rotulagem, para melhor dar a conhecer que tipos de projeto de tradução realizados na empresa. Procurei, através da realização deste trabalho, dar a conhecer o meu desenvolvimento profissional ao longo de estágio, tanto a nível de competências tradutivas, como na capacidade de gerir constrangimentos de carácter variado.

Na segunda parte do trabalho, foi brevemente abordada a história da rotulagem e da maneira como foi evoluindo ao longo dos tempos, com enfoque na dimensão legislativa, sempre associada a este tipo de texto.

A propósito do carácter técnico dos textos de rotulagem, foram traçadas algumas noções acerca da tradução técnica e respetivas características, todas bem visíveis na elaboração de rótulos.

Procurei enquadrar a tradução da rotulagem na incontornável e versátil abordagem funcionalista de Christiane Nord, apercebendo-me de como os fatores externos e internos ao texto de partida estão estreitamente relacionados uns com os outros e como eles ajudam o tradutor a perceber que tipo de escolhas é que serão as mais adequadas no momento da tradução, tendo em consideração todos os constrangimentos possíveis entre o par de línguas.

Foi feita referência aos princípios de equivalência formal e equivalência dinâmica apresentados por Eugene Nida, que nos mostram como, de facto, não há equivalências absolutamente perfeitas entre duas línguas, o que foi visível várias vezes ao longo de todo o meu trabalho com tradução de rótulos.

Na terceira parte do trabalho, demonstro o facto de, na tradução técnica, os tradutores terem na maior parte das vezes a necessidade de desenvolvimento de conhecimentos específicos para além da sua própria área. Não me seria possível corresponder às expectativas do meu cliente sem ter um conhecimento sólido acerca dos requisitos da empresa e da legislação em vigor. Portanto, abordei as interações entre a Traversões e a marca de supermercados, que eram, de certo modo, diferentes dos procedimentos com os restantes clientes.

De seguida falo acerca da legislação em vigor no que diz respeito aos aditivos alimentares e os motivos pelos quais a marca tenta evitar alguns na elaboração dos seus produtos. Procurei demonstrar um elo de ligação entre a tradução técnica e a tradução de linguagem persuasiva.

Torna-se evidente a coexistência entre os dois aspetos que, apesar de serem áreas perfeitamente distintas, têm alguns aspetos comuns na elaboração de rótulos. Uma má designação de um produto pode provocar o afastamento do consumidor e arruinar por completo as vendas, e, no sentido contrário, a aplicação de um bom nome, ou uma boa descrição do produto pode fazer toda a diferença em efeitos positivos de *marketing*. Daí também ter feito uma abordagem às orientações específicas da empresa no que diz respeito à designação do óleo de palma: ficou claro que existem, realmente, algumas discrepâncias entre a legislação em vigor e as orientações da marca.

Ao nível da análise textual, foram delineados alguns casos que me pareceram especialmente relevantes, por um lado, por serem exemplos flagrantes de problemas de pressuposições culturais, diferentes na cultura alemã e na cultura portuguesa, e por outro, por demonstrarem que nem sempre os termos aplicados, em ambas as línguas, são consistentes em todos os rótulos em que aparecem. Nesse sentido, falei de casos de simplificação, de explicitação e destaquei as situações que maiores problemas me causaram.

Bibliografia

- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. (04 de 2017). *Segurança Alimentar - Aditivos Alimentares*. Obtido em 10 de 09 de 2017, de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica:
<http://www.asae.pt/pagina.aspx?f=1&back=1&codigono=5960596361426144AAAA AAAA>
- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. (s.d.). Sobre Aditivos Alimentares. Portugal.
- Byrne, J. (2012). Scientific and Technical Translation Explained. Em J. Byrne, *Scientific and Technical Translation Explained* (pp. 46-187). Manchester, UK: St. Jerome .
- Centro Vegetariano. (s.d.). *O impacto ambiental do consumo de carne, o seu conhecimento e a mudança comportamental*. (última consulta a 28/08/2017)
- Comission of the European Communities. (12 de 01 de 2000). WHITE PAPER ON FOOD SAFETY. Bruxelas, Bélgica. Obtido de http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/library/pub/pub06_en.pdf (última consulta a 14/09/2017)
- Constituição da República Portuguesa, na revisão de 1982, nº 1 do artigo 60º
<https://www.parlamento.pt/Legislacao/Documents/constpt2005.pdf> (última consulta a 20/08/17)
- Diretiva 89/107/CEE do Conselho de 21 de dezembro de 1988 relativa à aproximação das legislações dos Estados- membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:31989L0107> (última consulta a 07/09/2017)
- Diretiva 94/35/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de junho de 1994, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:31994L0035> (última consulta a 07/09/2017)
- Diretiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho de 1994, relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:31994L0036> (última consulta a 07/09/2017)
- Diretiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de fevereiro de 1995, relativa aos aditivos alimentares com exceção dos corantes e dos edulcorantes <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:31995L0002> (última consulta a 07/09/2017)
- Diretiva 2010/64/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de outubro de 2010 relativa ao direito à interpretação e tradução em processo penal <http://eur->

lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:280:0001:0007:pt:PDF
(última consulta a 4/09/2017)

Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares. (outubro de 2013). *Informação ao Consumidor - Guia de Aplicação*. Obtido de FIPA - Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares:

http://www.fipa.pt/uploads/fotos_artigos/files/GuiaRegulamento.pdf (última consulta a 14/09/2017)

Fordham University. (agosto de 1998). *Medieval Sourcebook: The Assizes of Bread, Beer, & Lucrum Pistoris*. (P. Halsall, Ed.) Obtido em 19 de 08 de 2017, de Fordham University: <https://sourcebooks.fordham.edu/source/breadbeer.asp>

Harvard Medical School. (22 de agosto 2017). *The truth about fats: the good, the bad, and the in-between*. Obtido de Harvard Health Publications: <https://www.health.harvard.edu/staying-healthy/the-truth-about-fats-bad-and-good>

Munday, J. (2016). *Introducing Translation Studies* (4ª ed.). 2 Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon: Routledge.

Nº 1 do artigo 12º da Lei de Defesa do Consumidor

http://www.pgdlisboa.pt/leis/lei_mostra_articulado.php?nid=726&tabela=leis&so_mio_lo= (última consulta a 20/08/17)

Nida, E. (1991). Theories of Translation. *TTR: traduction, terminologie, rédaction*, 19-32.

Nida, E. (2000 [1964]). Principles of Correspondence. Em L. Venuti, *Translation Studies Reader* (pp. 126-140). London: Routledge.

Nord, C. (2005). *Text Analysis in Translation - Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis* (2 ed.). Amsterdam/New York: Rodopi.

Norte, H.. ASAE apreende lasanhas com carne de cavalo à venda no Pingo Doce. *Jornal de Notícias*. Obtido de <http://www.jn.pt/sociedade/saude/interior/asae-apreende-lasanhas-com-carne-de-cavalo-a-venda-no-pingo-doce-3066789.html> (última consulta a 21 de fevereiro de 2013)

Office for Official Publications of the European Communities. (2007). *50 years of Food Safety in European Union*. Obtido de EU Law and Publications: <https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/2440ff11-e27e-48f6-b2cc-a54919bd9529/language-en>

Parlamento Europeu. (2002). Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, art. nº3. *EUR-Lex*.

Parlamento Europeu. 03 de 04 de 2017). *Óleo de Palma: por uma produção mais sustentável*. Obtido em 11 de 09 de 2017, de Europarl: <http://www.europarl.europa.eu/news/pt/headlines/society/20170306STO65231/oleo-de-palma-por-uma-producao-mais-sustentavel> (última consulta a 11/09/2017)

- Queimada, M. A. (2007). Codex Alimentarius: dos antepassados à atualidade. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, n.º2, pp. 43-45.
- Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:PT:PDF> (última consulta 14/09/)
- Regulamento (CE) N.º 1333/2008 Do Parlamento Europeu E Do Conselho de 16 de Dezembro de 2008 relativo aos aditivos alimentares Anexo V Lista dos corantes alimentares a que se refere o artigo 24.º acerca dos quais deve ser incluída informação adicional na rotulagem dos géneros alimentícios <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:32008R1333> (última consulta a 06/09/17)
- Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, página 13 <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:PT:PDF> (última consulta a 04/09/2017)
- República Portuguesa, M. d. (fevereiro de 2007). *HACCP*. (S. Mil-Homens, Ed.) Obtido em 19 de 08 de 2017, de ASAE - Órgão de Polícia Criminal: <http://www.asae.pt/pagina.aspx?back=1&codigono=54105579AAAAAAAAAAAAAAAAAAA>
- Rodrigues, I. (2017). *Toda a verdade sobre o óleo de palma*. Obtido de Sapolifestyle: <https://lifestyle.sapo.pt/saude/peso-e-nutricao/artigos/toda-a-verdade-sobre-o-oleo-de-palma>
- Schubert, K. (2010). Technical translation. Em Y. Gambier, *Handbook of Translation Studies* (pp. 350-355). Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins.
- Segurança Alimentar, Q. . (20 de 08 de 2017). *Rastreabilidade*. Obtido de Quali.pt: <http://www.quali.pt/seguranca-alimentar/211-rastreabilidade>
- Slapikevičiūtė, N. (2009). *TERMINOLOGY AND TEXT TYPOLOGY IN TRANSLATION: A CASE STUDY OF FOOD LABELS AND THE EUROPEAN UNION DOCUMENTS*. Lituânia: Vytautas Magnus University.
- Venuti, L. (2000). *The Translation Studies Reader*. London: Routledge.
- Wallop, H. (25 de 09 de 2008). *Bread rules abandoned after 750 years*. Obtido de The Telegraph: <http://www.telegraph.co.uk/news/uknews/3081008/Bread-rules-abandoned-after-750-years.html>

Anexos

Glossário de palavras

Aditivos alimentares

Deutsch	Português
acetyliertes Distärkeadipat	adipato de amido dissubstituído acetilado
Allergenhinweis	Alergénios
Ammoniumhydrogencarbonat	hidrogenocarbonato de amónio
Annatto	anato
Anthocyane	antocianinas
Antioxidationsmittel	antioxidante
Äpfelsäure	ácido málico
Aroma	Aroma
Artischocken-Trockenextrakt	Extrato seco de alcachofra
Ascorbinsäure	ácido ascórbico
Aspartam	aspártamo
Backtriebmittel	Levedantes
Ballaststoffe	Fibra
Beta-Carotin	Betacaroteno
Bierhefe	levedura de cerveja
Calciumchlorid	cloreto de cálcio
Calciumphosphate	fosfatos de cálcio
Calciumpropionat	propionato de cálcio
Carotin	caroteno
Carrageen	carragenina
Cellulose	celulose
Citronensäure	Ácido cítrico
Cyclamat	ciclamato
davon gesättigte Fettsäuren	dos quais saturados
davon Zucker	dos quais açúcares
Dextrose	Dextrose
Dinatrium diphosphat	Difosfato dissódico
Diphospahte	Difosfatos
Eiweiß	Proteínas
Emulgator	Emulsionante
Energie	Energia
Farbstoff	Corante
Fett	Lípidos
Fett im Milchanteil	Matéria gorda no leite
Fettgehalt	Teor de matéria gorda
Glukose	Glicose

Glukose-Fruktosesirup	Xarope de glicose-frutose
Glycerin	glicerol
Guarkernmehl	goma de guar
Hefe	levedura
Hefeextrakt	extrato de levedura
Hyaluronsäure	ácido hialurónico
jodiertes Speisesalz	sal iodado
Kaliumnitrit	nitrito de potássio
Kaliumsorbit	sorbato de potássio
Karminsäure	ácido carmínico
Kartoffeldextrin	dextrina de batata
Knoblauchgeschmack	sabor a alho
Kohlenhydrate	Hidratos de carbono
Kollagenhydrolysat	colagénio hidrolisado
Kurkuma	curcumina
Lab	coalho
L-ascorbinsäure	ácido (L-) ascórbico
L-cystein	L-cisteína
Lysozym (aus Ei)	lisozima (de ovo)
Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	sais de magnésio de ácidos gordos
Maisstärke	Amido de milho
Mehlbehandlungsmittel	agente de tratamento de farinha
mikrobielles Lab	coalho microbiano
Milchfermente	fermentos lácteos
Molkenerzeugnis	Proteínas do leite
Natamycin	Nitamicina
Natriumascorbat	ascorbato de sódio
Natriumbenzoat	benzoato de sódio
Natriumcarbonat	Carbonato de sódio
Natriumdisulfit	Dissulfito de sódio
Natriumhydrogencarbonat	hidrogenocarbonato de sódio
Natriummetabisulfit	metabissulfito de sódio
Natriumnitrat	nitrato de sódio
Omega 3	Ómega 3
Pektin	pectina
Pflanzensterinzusatz	adição de esteróis vegetais
Pflanzensterinzusatz	adição de esteróis vegetais
Raucharoma	aroma de fumo
Raucharoma	aroma de fumo
Säureregulator	Regulador de acidez
Schwefeldioxid	dióxido de enxofre

Silicumdioxid	dióxido de silício
Sojalecithine	Lecitina de soja
Sorbitantristearat	Triestearato de sorbitano
Speisefettsäureester aus Ascorbinsäure	éster de ácidos gordos de ácido ascórbico
Stärke	Amido
Sterol Estern	esteres de esteróis
Talkum	talco
Tapiokastärke	amido modificado de tapioca
Tapiokastärke	amido de tapioca
Trennmittel	Antiaglomerante
VANILLE-GESCHMACK	SABOR A BAUNILHA
Verdickungsmittel	Espessante
Vitamin	Vitamina
Weizendextrose	dextrose de trigo
Weizengluten	glúten de trigo
Weizensirup	xarope de trigo
Xanthan	goma xantana
Zink	Zinco
α-Amylase	Alfa-amilase

Alimentos

Deutsch	Português
*aus Bodenhaltung	Ovos de galinhas criadas no solo
50 Earl Grey Teebeutel	50 saquetas de chá Earl Grey
50 English Breakfast Teebeutel	50 saquetas de chá English Breakfast
Alaska-Seelachsfiletstücke in Backteig	Pedaços de filete de paloco-do-Pacífico
Amaretti	Amaretti
Ananassaftkonzentrat	sumo de ananás concentrado
Angereichertes Weizenmehl	Farinha de trigo enriquecida
Aprikosenkerne	caroço de alperce
Atlantischer Lachs	salmão do Atlântico
Auberginen	beringela
Backhefe	levedura de panificação
Backware	Produto de padaria
Baguette Käse-Salami	Baguete de queijo e salame
Basilikum	manjeriço
BIO-Honig Waffel	Bolachas wafer com mel biológico
Blätterteigrolle	Rolo de massa folhada

Blumenkohl	Couve-flor
Blumenkohlschnitzel	panados de couve-flor
Bockshornkleesaat	sementes de feno-grego
Branntweinessig	vinagre de álcool
britischen Rindfleisch	carne de novilho de origem britânica
Brotwürfel	pão em cubos
Butter	manteiga
Buttergeschmack	sabor a manteiga
Buttermilchpulver	leitelho em pó
Champignons	cogumelos
Cheddarkäsepulver	queijo Cheddar em pó
Chicken Red Curry	Frango com caril vermelho
Chiliringe	argolas de malagueta
Cocoabutter	Manteiga de cacau
Cracker	Cracker
CROUTONS	cROUTONS
Dalmatinischer Lachsschinken	Paio do lombo da Dalmácia
Dill	Endro
Donut	Argola
Dreiviertelfettmargarine	Creme vegetal
Ei	Ovo
Eigelb	gema de ovo
Eiprodukte	ovo e seus derivados
EIS	GELADO
Eisbecher mit Waldfruchtjoghurt	Gelado de iogurte de frutos silvestres,
Eiscreme	Gelado
Ensaimadas	Ensaimadas
Erdbeeren	Morango
Erdbeeren füllung	Recheio de morango
Erdbeerpüree	puré de morango
ERFRISCHUNGSGETRÄNK	BEBIDA REFRIGERANTE
Essig	vinagre
extra breiten Pommes frites	batatas fritas extra largas
Extrakt aus Rosmarin	extrato de alecrim
Falafelzubereitung	preparado de Falafel
Fermentierter Fettarme Milch	Leite fermentado magro
Fettarme Milch	Leite magro
Fischfleischimitat Surimi	Surimi
Fleischfüllung	recheio de carne
Frische Eierteigware	Massa alimentícia fresca com ovo
Frischkäse	queijo fresco

FRUCHTSÄFTE	SUMOS DE FRUTA
Frühlingszwiebel	cebolinha
Futtern	ração
Garnelen	camarão
Gartenbohnen	feijão-verde
Gemahlener schwarzer Pfeffer	Pimenta preta moída
Gemüse	legumes
Gemüse Quarterpounders	hambúrgueres vegetarianos
Gemüse-Cocktail	cocktail de legumes
Gereifter Ziegenkäse	Queijo de cabra curado
geriebener Käse	queijo ralado
Gerstenmalzessig	vinagre de malte de cevada
Gerstenmalzmehl	farinha de malte de cevada
Gesüßte Kondensmilch	Leite condensado açucarado
Getreiden	cereais
getrocknete Kartoffelflocken	flocos de batata desidratados
getrocknete Kartoffeln	batata desidratada
getrocknete Tomate	tomate seco
getrockneter Spinat	espinafre desidratado
Gewürze	especiarias
Gewürzextrakte	extratos de especiarias
gezuckert	açucarado
Ginseng Extrakt	Extrato de ginseng
Gnocchi	Nhoques
Gouda	queijo Gouda
Gratinierte Auberginen alla Parmigiana	Beringela gratinada alla Parmigiana
Griechischer Sahnejoghurt	logurte grego cremoso
grüne Paprikaflocken	pimento verde laminado
Hackfleisch-Rohschinken-Käse-Füllung	recheada com carne picada, presunto e
Haferflocken	Flocos de aveia
Haferplätzchen	Bolachas de aveia
Hähnchenbrust	peito de frango
Hähnchenbrustfilet	peito de frango
Hähnchenbrustfiletstreifen	tiras de peito de frango
Halbharter Schnittkäse	Queijo de pasta semidura
halbkonzentriertes Tomatenmark	polpa de tomate semi-concentrada
HARTWEIZENGRIEß	SÊMOLA DE TRIGO DURO
Hefeextrakt	extrato de levedura
Heidelbeerpüree	puré de baga de sabugueiro
herzhaft	picante
High Oleic Sonnenblumenöl	óleo de girassol com elevado teor oleico

Himbeerenpüree	puré de framboesa
Hinterschinken gekocht	fiambre da perna cozido
Hühnerbrühe	caldo de galinha
Hühnereieweiß	clara de ovo de galinha
Hühnerfett	gordura de aves
Hühnerfleisch	carne de aves
Iberischer Rohschinken	Presunto ibérico
Invertzucker	Açúcar invertido
Irishes Rind	Novilho proveniente da Irlanda
Jalapeno geschrotet	malagueta Jalapenho de moagem grossa
Johannisbrotkernmehl	goma de alfarroba
Kakaobutter	manteiga de cacau
Kakaohalftiger Fettglasur	Cobertura de glacé de cacau
Kakaomasse	pasta de cacau
Kalmare	lula
karamellisierten Pecannüssen	noz-pecã caramelizada
Karottenpulver	cenoura em pó
Kartoffelfüllung	Recheio de batata
Kartoffeln	Batatas
Kartoffelpüree	puré de batata
Käse	queijo
Käse aus Kuhmilch	queijo de leite de vaca
Kichererbsenmehl	Farinha de grão de bico
Kidneybohnen	feijão vermelho
Kirschpaprika	pimento-cereja
KLEINE TINTENFISCHE	LULA PEQUENA
Knoblauchgranulat	alho em granulado
Knoblauchpulver	alho em pó
Knoblauchpüree	puré de alho
Kokos	Coco
Kokosnussmilch	leite de coco
Kokosnussöl	óleo de coco
Kraken	polvo
Kräuter	ervas aromáticas
Kräuter der Provence	ervas de Provença
Krebstiere	crustáceo
Kümmel	alcaravia
Kürbis	abóbora
Kürbisfüllung	recheio de abóbora
Lachsfiletportionen aus zerkleinertem	Filetes de salmão obtidos a partir de
Lauch	alho-francês

Leinsaat	linhaça
Leinsamen	sementes de linhaça
Leinsamen-Weizentortilla	Wraps de trigo com sementes de linhaça
Lorbeer	louro
Lupinen	tremoço
Magerjoghurt	logurte magro
Magermilchpulver	Leite em pó magro
Maismehl	Farinha de milho
Mandeln	Amêndoas
Margarine	Margarina
Meersalz	sal marinho
Mehlbehandlungsmittel	agente de tratamento de farinha
Melasse	melaço
Miesmuscheln	mexilhão
Milch	Leite
Milchmischerzeugnis	Produto lácteo
Milchpaste	pasta de leite
MINI-BROTSTÄBCHEN	PALITOS DE PÃO EM MINIATURA
Möhre	cenoura
Mortadella	mortadela
Mozzarella	queijo mozarela
Mürbeteigpastete	Pastéis de massa quebrada
Muskatblüte	flor de noz-moscada
Muskatnuss	noz-moscada
nativem Olivenöl extra	azeite virgem extra
Nudeln	massa
Nüsse	Frutos de casca rija
Olivenöl	azeite
Ölpalme	Gordura de palma
Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat	sumo de laranja à base de concentrado
Oregano	orégãos
Palmöl	Palma
Paniermehl	preparado para panar
Paprika	pimento
Paprikapulver	pimentão em pó
passierte Tomaten	tomate triturado
PECANNÜSSEN	NOZ-PECÃ
Petersilie	salsa
Pfeffer	Pimenta
Pflanzenfett	Gordura vegetal
Pflanzenmargarine	Margarina vegetal

Pflanzliche Margarine	Margarina vegetal
Pflanzliche Öle	Óleos vegetais
Pistazien	pistácios
Pizza Snack Hawaii	Aperitivo de pizza tipo Hawaii
Pizza Snack nach Flammkuchenart	Aperitivo de pizza tipo tarte flambeada
provenzialischer Marinade	marinada provençal
Provolone Käse	Queijo Provolone
Quark	queijo quark
Ranchero-Cocktail	cocktail ranchero
Ranchero-Sauce	molho ranchero
Raps	Colza
Rapsöl	Óleo de colza
Rauchsalz	sal fumado
reifer Cheddarkäse	queijo Cheddar curado
Rein Schwein	carne de porco
Reismehl	Farinha de arroz
rekonstituierte entrahmte Milch	leite reconstituído magro
Ricotta Molkeneiweißkäse	Queijo Ricotta (queijo de proteínas do
Rindergulasch	Gulache de novilho
Roggenmehl	farinha de centeio
rohem Schinken	presunto
Rohrzucker	Açúcar de cana
Rosinen	passas de uva
Rosmarin	alecrim
Rote pikante Paprika	Pimento vermelho picante
Rotwein	vinho tinto
Saddle Black® Starkbier-Bratensoße	molho de cerveja forte Saddle Black
Sahne	natas
Sahnejoghurt mit Rohrzucker	logurte cremoso com açúcar de cana
Salami	Salame
Salami- und Gouda-Scheiben	fatias de salame e queijo Gouda
Salz	Sal
SARDELLEN	ANCHOVAS
SAUCE ANDALOUSE	MOLHO ANDALOUSE
Sauerrahm	natas ácidas
Sauerteig	massa levedada
Schalentieren	crustáceos
Schalotten	chalotas
Scharfe Bohnenburgers	hambúrgueres de feijão picantes
Scharfe Gewürzmischung	Mistura picante de especiarias
Schnittkäse	Queijo de pasta semidura

SCHOKOLADENTÖRTCHEN	PETIT GATEAU
Schwarzer Tee	chá preto
Schweinefleisch	carne de suíno (porco)
Schweinsalami	Salame de carne de porco
Schweinerücken ohne Knochen	lombo de porco sem osso
Schweineschmalz	banha de suíno
Scones	Scones
Semmelbrösel	pão ralado
Senf	mostarda
Senfsamen	sementes de mostarda
Sesam	Sésamo
Sesamsaat	sementes de sésamo
Shea	Karité
Silberzwiebeln	cebola-pérola
Sodawasser	água gaseificada
Soja	Soja
Sojabohne	Feijão de soja
Sojamehl	Farinha de soja
Sonnenblumenöl	Óleo de girassol
Soße Karamellgeschmack	molho de sabor a caramelo
Speisesalz	Sal
SPINAT	ESPINAFRES
Streichmargarine	Creme vegetal para barrar
Süßmolke	soro de leite açucarado
Süßmolkenpulver	soro de leite em pó açucarado
TEIGWAREN	MASSA ALIMENTÍCIA
Thai Duftreis	arroz Thai perfumado
Thai-Reis	arroz Thai
Thymian	tomilho
Tiefgefrorener frittierter Hefeteig	Massa levedada ultracongelada frita
Tintenfisch	choco
Tomatenmark doppelt konzentriert	polpa de tomate duplamente concentrada
Tomatenpulver	tomate em pó
Trinkwasser	Água
typischer roter Curry-Sauce	molho de caril vermelho típico
über Buchholz geräuchert	fumado sobre madeira de faia
Ungarischer Gulasch	Gulache (carne guisada) de receita
Valentinsdonut	Argola de S.Valentim
Vollei	Ovo inteiro
Vollfettweichkäse	queijo de pasta mole

Vollkorn-Weizentortilla	Wrap de trigo integral
Vollmilchpulver	Leite em pó gordo
vorgebackene Auberginen	beringela pré-frita
Vorspeise	Aperitivo
Waldfrüchte	frutos silvestres
Waldfruchtjoghurt	iogurte de frutos silvestres
Waldfruchtsoße	molho de frutos silvestres
Wasser	Água
Weich- und Krebstiere	moluscos e crustáceos
Weichtieren	moluscos
Weichweizenmehl	farinha de trigo mole
Wein	vinho
Weinessig	vinagre de vinho
Weißen kleinen Schokoladen -Herzen	Corações de chocolate branco
weißer Pfeffer	pimenta-branca
Weizenbaguettebrötchen	Pão baguete de trigo
Weizenfladen	pão plano de trigo
Weizengluten	glúten de trigo
Weizenmehl	Farinha de trigo
Weizensirup	xarope de trigo
Worcester Sauce	Molho Worcester
Wrap Falafel Tarna	Wrap Falafel com molho Tarna
Würzige	condimentados
Ziegenmilch	leite de cabra
Ziegenmilchjogurt	logurte de leite de cabra
Zitronensaft	Sumo de limão
Zitronensaftkonzentrat	sumo de limão concentrado
Zoo tricolor	Massa tricolor - figuras do zoo
Zucchini	curgete
Zucker	açúcar
Zuckerkulör	Caramelo
Zuckermais	milho doce
Zwiebelgranulat	cebola em granulado
Zwiebelpulver	cebola em pó
Zwiebelwürfel	cebola em cubos

Processos químicos e outros

Deutsch	Português
Abtropfen	Escorrer
Achtung	Atenção
Allergiepotential	Potencial alérgico
Aufgetaut	Descongelado
Bissfest	Al dente
Blöcken	blocos
Elektrobackofen	forno elétrico
gebraten	frito
Gebrauchsfertig	Pronto a consumir
geformt	enformados
Gelber Mülltonne	Ecoponto amarelo
geschnitten	cortado
Glutenfrei	Isento de glúten.
Grüner Punkt	Ponto Verde
Karton	Embalagem
Kochzeit	Tempo de cozedura
Kühlschrank	frigorífico
Lagerung	Conservação
Los	Lote
Lottnummer	Número de lote
mit Bruchlochung	com olhos
Nachkommastelle	casa decimal
Ofentyp	Tipo de forno
Ovalzeichen	Símbolo oval
Querverweis	Referência cruzada
TT.MM.JJJJ	DD.MM.AAAA
Umweltfreundlich	Ecológico
vorgebacken	pré-fritos
Warnhinweis	Aviso
Weich	Mole
WICHTIG	IMPORTANTE
Zeichen	Símbolo
zerkleinerte	triturado
Zubereitung	Modo de preparação
Zubereitungsempfehlung	Sugestão de preparação
Zutaten	Ingredientes

Glossário de frases

Conselhos de preparação e consumo

Deutsch	Português
"Vor Gebrauch gut schütteln".	"Agitar bem antes de abrir."
1 Kapsel 15 Minuten vor den Hauptmahlzeiten einnehmen (Frühstück, Mittagessen und Abendessen).	Ingerir 1 cápsula 15 minutos antes da refeição principal (pequeno-almoço, almoço e jantar).
1-2 Minuten für mittelstarken Tee ziehen lassen, 3-4 Minuten für stärkeren Tee.	Deixar repousar durante 1-2 minutos para um chá de intensidade média ou 3-4 minutos para um chá de intensidade forte.
3 Kapseln pro Tag einnehmen.	Ingestão diária de 3 cápsulas.
4 Minuten in reichlich Salzwasser kochen	Cozer em água abundante com sal durante 4 minutos.
Abtropfen und servieren.	Escorrer bem e servir.
Alu-Schale nicht entfernen.	Não remover o recipiente de alumínio.
Am Tag des Kaufes einfrieren und innerhalb eines Monats verbrauchen.	Congelar no dia da compra e consumir dentro de um mês.
Auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen und für ca. 12 Minuten erwärmen	aquecer previamente o forno a 150 °C (fonte de calor em cima e em baixo) e levar os wraps a aquecer durante aprox. 12 min.
Auf dem Grill:	No grelhador:
Auf Wunsch mit Milch und/oder Zucker servieren.	Servir a gosto com leite e/ou açúcar.
Äußere Verpackung vor dem Kochen entfernen.	Remover a embalagem antes da confeção do produto.
Bei 600 W; 1 Wrap für 45 Sek. erwärmen; 2 Wraps für 1.40 Min. erwärmen	aquecer 1 wrap durante 45 segundos, 2 wraps durante 1 minuto e 40 segundos a 600 W
Bringen Sie das rohe Fleisch nicht in Kontakt mit anderen zubereiteten Lebensmitteln.	Evitar o contacto de carnes cruas com outros produtos alimentares confeccionados.
Die Aufnahme von mehr als 3g vom pflanzlichen Sterolester wird nicht empfohlen.	Não é recomendada a ingestão de uma quantidade superior a 3 g de esteres vegetais de esteróis.

Die Blätterteigrolle im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 25 Minuten backen.	Cozinhar o rolo de massa folhada durante aprox. 25 minutos em forno previamente aquecido a 180 °C.
Die Fleischstücke 16-18 min grillen, gelegentlich wenden.	Grelhar os hambúrgueres durante 16-18 min., virando ocasionalmente.
Die folgenden Hinweise sind lediglich Richtlinien und können von Gerät zu Gerät variieren.	As recomendações abaixo são meras orientações e podem variar em função do aparelho.
Die Käserinde ist nicht zum Verzehr geeignet.	A casca não é indicada para consumo.
Die Lachsportionen auftauen lassen.	Deixar descongelar os filetes de salmão.
Die Verpackung ist nicht mikrowellengeeignet.	A embalagem não é indicada para micro-ondas.
Dieses Artikel sollte Bestandteil einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung mit vielen Früchten und Gemüse konsumiert werden, um den Carotenoid-Spiegel zu kontrollieren.	Este produto deverá integrar uma alimentação diversificada e equilibrada à base de fruta e legumes com vista ao controlo do nível de carotenoides.
Dieses Produkt ist für schwangere und stillende Frauen sowie Kindern unter fünf Jahre alt nicht geeignet	Este produto não está indicado para grávidas e mulheres a amamentar, bem como crianças com idades inferiores a cinco anos.
Dieses Produkt ist nicht für Personen geeignet, die nicht Ihre Blutcholesterinwerte kontrollieren müssen.	Este produto não está indicado para pessoas que não necessitem de controlar os níveis de colesterol no sangue.
[Dünn geschnitten im Sandwich oder auf einer Platte servieren.] →Platte	Em fatias finas para guarnecer sandes ou para servir numa tábua de charcutaria.
Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung versorgt unseren Körper mit allen wesentlichen Nährstoffen.	Uma alimentação equilibrada e diversificada fornece ao corpo todos os nutrientes essenciais.
Einen Teebeutel in eine Tasse geben und mit frisch gekochtem Wasser aufgießen.	Colocar uma saqueta de chá numa chávena e encher com água acabada de ferver.
Entfernen Sie die Verpackung vollständig vor der Zubereitung.	Remover a embalagem antes da preparação.
Erst nach Zubereitung verzehren	Necessidade de cozedura completa antes do consumo!
Es ist wichtig, eine gesunde Lebensweise zu führen.	É importante manter um estilo de vida saudável.

ESSFERTIG - Zum SOFORTIGEN Verzehr bestimmt!	REFEIÇÃO PRONTA - PRONTA A CONSUMIR!
Falls Sie Arzneimittel zur Senkung des Cholesterinspiegels einnehmen, sollte dieses Produkt nur unter ärztlicher Aufsicht konsumiert werden.	Em caso de ingestão de medicamentos para a redução dos níveis de colesterol, este produto apenas deverá ser consumido com supervisão médica.
Für das beste Resultat vom gefrorenem Zustand garen.	Para obter um ótimo resultado, não descongelar previamente o produto.
Für ein optimales Aroma bitte die Packung 15 Minuten vor dem Verzehr öffnen	Para que o produto possa revelar todo o seu aroma, a embalagem deve ser aberta 15 minutos antes de servir.
Für Vegetarier geeignet.	Indicado para vegetarianos.
Geeignet für den sofortigen Kaltverzehr.	Indicado para o consumo imediato, sem aquecer!
[Geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit.] → Geeignet	Indicado para pessoas intolerantes ao glúten.
Gekühlt servieren	Servir fresco
Geschirr und Hände gründlich reinigen.	Lavar muito bem a loiça e as mãos.
Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und 1 Minute ziehen lassen.	Colocar os nhoques em água a ferver com sal e deixar repousar durante 1 minuto.
Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor (die Temperatur darf 200°C nicht überschreiten).	Aquecer previamente o forno a 180 °C (não ultrapassar os 200 °C).
Heizen Sie den Grill auf eine mittlere Temperatur vor.	Aquecer previamente o grelhador a uma temperatura média.
Im Kühlschrank auftauen lassen.	Descongelar no frigorífico.
Innerhalb von 24 h nach dem Auftauen verwenden.	Depois de descongelado, consumir no prazo de 24 h.
Nach dem Kontakt mit rohem Fleisch sind alle Oberflächen, Schneidebretter, sowie andere Utensilien und Hände gründlich zu reinigen.	Limpar muito bem todas as superfícies, tábuas de corte, bem como os utensílios e as mãos após o contacto com carnes cruas.
Nach dem Öffnen alsbald verzehren.	Depois de aberto, consumir tão breve quanto possível.
Nehmen Sie den Auflauf aus der Kartonverpackung und entfernen Sie den Deckel.	Remover a embalagem e retirar a tampa.
Nicht erneut erhitzen.	Não voltar a aquecer.

Nicht für die Mikrowelle geeignet.	Não indicado para confeção no micro-ondas.
Nicht geeignet für die Mikrowelle.	Não indicado para o micro-ondas.
Nicht wieder aufwärmen.	Depois de aquecido, não volte a aquecer.
Nicht zum Rohverzehr geeignet.	Não pode ser consumido em estado cru.
Ohne Auftauen, 16 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C oder in der Mikrowelle: 40 - 50 s bei 750W (abhängig von der Leistung Ihres Backofen).	Colocar em forno previamente aquecido a 180 °C durante 16 minutos (sem descongelar) ou no microondas: a 750W durante 40-50 segundos (pode variar em função da potência do aparelho).
[Platz die Schale mit die Scones auf einem Ofen Rost in Mitte des Ofens*.]	Colocar a cuvette com os scones sobre uma grelha à altura intermédia do forno.
Platzieren Sie das Gericht auf mittlerer Schiene und backen Sie es für ca. 30-35 Minuten (bei einem Umluft Backofen für 30 Minuten).	Colocar o recipiente à altura intermédia do forno e deixar aquecer durante aprox. 30-35 minutos (30 minutos para forno com circulação de ar).
Regeln der guten Küchenhygiene beachten!	Respeitar as regras de boa higiene na cozinha!
Rohen Fisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.	O peixe cru não pode entrar em contacto com outros alimentos.
Servierfertig innerhalb von 8 Minuten bei Mikrowellenzubereitung.	Pronto a servir em 8 minutos, quando preparado no micro-ondas.
Sobald sie an die Oberfläche kommen, abgießen und nach Belieben zubereiten.	Quando subirem à superfície, escorrer e preparar a gosto.
Stellen Sie sicher, dass das Essen heiß und durchgehend gegart (bis es keine rosafarbene Stellen mehr aufweist) serviert wird.	Garantir que a refeição é servida quente e cozinhada completamente (até não apresentar zonas rosadas).
Tägliche Aufnahme / Quantidade por dia	Ingestão diária / Quantidade por dia
Tropfsaft sorgfältig entsorgen.	Eliminar cuidadosamente o suco do peixe.
Umrühren, Teebeutel entfernen und servieren.	Mexer, retirar a saqueta do chá e servir.
Umverpackung vor dem Kochen entfernen.	Remover a embalagem antes da confeção do produto.
Ungeöffnet mindestens haltbar bis	Consumir de preferência antes de
Vom gefrorenen Zustand zubereiten.	Preparar sem descongelar previamente.
Vor dem Verzehr gut durcherhitzen.	Necessidade de cozedura completa antes do consumo!

Vor der Verwendung vollständig im Kühlschrank auftauen lassen, nicht in der Mikrowelle auftauen.	Deixar descongelar totalmente no frigorífico. Não descongelar no micro-ondas.
Vor Gebrauch gut schütteln!	Agitar bem antes de abrir!
Wärmen Sie die Auberginen bei 900 Watt für 8 Minuten auf (keine Grillfunktion verwenden).	Aquecer a beringela durante 8 minutos a 900 Watt (não ativar a função grill).
Wenn aufgetaut, Kochzeit entsprechend reduzieren.	Em caso de descongelação prévia, reduzir adequadamente o tempo de preparação.
Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	A pele não é indicada para consumo.
Zeit und Temperatur können je nach Gerät abweichen.	O tempo e a temperatura podem variar em função do aparelho utilizado.
Zimmer Temperatur; nach dem Öffnen bis zu 1 Monat im Kühlschrank aufbewahren	Temperatura ambiente; depois de aberto, conservar no frigorífico pelo prazo máximo de 1 mês
Zu verbrauchen bis	Consumir de preferência antes de
Zu verbrauchen bis: siehe Vorderseite der Verpackung.	Consumir de preferência antes de: ver frente da embalagem.

Conselhos de conservação

Deutsch	Português
Zum Einfrieren im Haushalt geeignet.	Indicado para congelação.
Vor und nach dem Öffnen vor Wärme geschützt und trocken lagern.	Conservar em local seco e fresco.
Vor Sonnenlicht und fremden Gerüchen schützen.	Proteger da luz solar e de odores estranhos.
Ungeöffnet bei -18 °C mindestens haltbar bis:	Conservar a temperaturas inferiores a -18 °C. Consumir de preferência antes de:
Tiefgekühlt bei -18 °C lagern.	Conservar a temperaturas inferiores a -18 °C.
siehe Hinteretikett.	ver rótulo no verso da embalagem.
Nach dem Öffnen in einem luftdichten Behälter aufbewahren und ehe baldigst verzehren.	Depois de aberto, conservar em recipiente hermeticamente fechado e consumir tão breve quanto possível.

Nach dem Öffnen in einem luftdichten Behälter aufbewahren.	Depois de aberto, conservar em recipiente hermeticamente fechado.
Nach dem Öffnen die Verpackung wieder verschließen und an einem kühlen, trockenen, vor Sonneneinstrahlung geschützten Ort lagern.	Depois de aberto, fechar muito bem a embalagem e conservar em local seco e fresco e ao abrigo da incidência direta da luz solar.
Nach dem Öffnen gekühlt und stehend aufbewahren und innerhalb von 4 Tagen verbrauchen.	Depois de aberto, conservar no frigorífico em posição vertical e consumir no prazo de 4 dias.
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen verzehren.	Depois de aberto, conservar no frigorífico e consumir no prazo de 5 dias.
Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 3 Tagen verzehren.	Depois de aberto, conservar no frigorífico e consumir no prazo de 3 dias.
Nach dem Öffnen alsbald verzehren.	Depois de aberto, consumir tão breve quanto possível.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren!	Depois de descongelado, não volte a congelar. Conservar no frigorífico e consumir no prazo de 24 horas.
Kühl, trocken und vor Sonneneinstrahlung geschützt in der Originalverpackung lagern.	Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da incidência direta da luz solar, na embalagem original.
Lagerung bei unter +8°C	Conservar a temperaturas inferiores a +8°C.
Gekühlt bei 0 – 4°C aufbewahren	Conservar no frigorífico a uma temperatura entre 0-4 °C
Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.	Importante: Manter fora do alcance das crianças!
Beste Lagertemperatur:	Conservar a uma temperatura:
Bei 0°C bis max. +6°C	Conservar a uma temperatura entre 0 °C e +6 °C.
Am Tag des Kaufes einfrieren und innerhalb eines Monats verbrauchen.	Congelar no dia da compra e consumir dentro de um mês.

Informações acerca do produto

Deutsch	Português
---------	-----------

(pflanzliche Öle und Fette (Kokos, Palme, Sonnenblume, Raps in veränderlichen Gewichtsanteilen)	(óleos e gorduras vegetais em proporções variáveis (coco, palma, girassol, colza)
* = Aus kontrolliert Biologischem Anbau NL-BIO-01	*= de agricultura biológica controlada NL-BIO-01
* Enthält eine Phenylalaninequelle.	*Contém uma fonte de fenilalanina.
“pflanzliche Sterolester”* detaillieren und am Ende der Zutatenliste, “entspricht 2% Pflanzensterin”	detalhar “éster vegetal de esteróis”* e no final da lista de ingredientes, “equivale a 2% esteróis vegetais”
Ideal als Brotaufstrich, aber auch zum Backen, Braten und Kochen geeignet.	Ideal para barrar no pão, bem como para bolos e confeção de pratos.
2 Irische Hereford Burgers	2 hambúrgueres de carne picada proveniente de Hereford, temperada com sal e pimenta preta.
2 Irische Rindfleischburger, aus Hereford stammend	2 hambúrgueres de carne de novilho proveniente de Hereford, Irlanda.
Alaska-Seelachs (Theragra chalcogramma) gefangen im A) Nordwestpazifik (FAO Nr. 61) oder B) Nordostpazifik (FAO Nr. 67), mit Schleppnetzen gefischt.	Paloco-do-Pacífico (Theragra chalcogramma) capturado A) no Pacífico Noroeste (FAO n.º 61) ou B) Pacífico Nordeste (FAO n.º 67), com redes de arrasto.
Alaska-Seelachs (Theragra chalcogramma) gefangen im Nordwestpazifik (FAO Nr. 61) (Ochotskisches Meer) oder Nordostpazifik (FAO Nr. 67) (Beringsee/Golf von Alaska), mit Schleppnetzen gefischt.	Paloco-do-Pacífico (Theragra chalcogramma) capturado no Pacífico Noroeste (FAO n.º 61) (Mar de Okhotsk) ou no Pacífico Nordeste (FAO n.º 67) (Mar de Bering/Golfo do Alasca) com redes de arrasto.
Als Fertiggericht verwenden.	Refeição pronta.
Artischocken helfen zur Darmunterstützung und zur Leberentgiftung.	As alcachofras ajudam a regular a função intestinal e a desintoxicar o fígado.
Atlantischer Lachs (Salmo salar) in intensiver Aquakultur gewonnen in Norwegen.	Salmão do Atlântico (Salmo salar) proveniente de aquicultura intensiva na Noruega.
Die Packung enthält 2 Portionen	Esta embalagem contém 2 porções.
Diese Packung enthält 6 Portionen à 100g.	Esta embalagem contém 6 porções de 100 g.
Diese Verpackung enthält 10 Portionen à 200ml (Etikett)	Esta embalagem contém 10 porções de 200 ml (rótulo).
[Eine Flasche (100g) enthält 2g vom pflanzlichen Sterolester]→Flasche	Uma dose (100 g) contém 2 g de esteres vegetais de esteróis.

Eine Portion entspricht 30 g	Uma porção corresponde a 30 g.
Ein Teeprodukt aus mehreren Ländern.	Um produto de chá proveniente de vários países.
Eiscreme mit Joghurt*, Waldfruchtsoße und Waldfrüchte. *Pasteurisierter Joghurt nach der Fermentation	Gelado com iogurte*, molho de frutos silvestres e frutos silvestres. *Iogurte pasteurizado após o processo de fermentação
Enthält 60 Kapseln à 515 mg.	Esta embalagem contém 60 cápsulas de 515 mg.
Enthält Laktose.	Contém lactose.
Es ist nicht ökologisch.	Não ecológico.
Fanggebiet: gefangen im Pazifischen Ozean.	Zona de captura: capturado no Oceano Pacífico.
Folsäure 419 µg per 100g RI = 210 41,9 µg pro Portion	Ácido fólico 419 µg por 100g RI = 210 41,9 µg por porção
Garnelen (Parapenaeopsis sculptilis), gefangen mit Schleppnetz im Indischen Ozean, FAO Nr. 57,	Camarão (Parapenaeopsis sculptilis) capturado no Oceano Índico, FAO n.º 57 com redes de arrasto,
Gemeinsam wollen wir Fischbestände für die Zukunft erhalten. www.msc.org/de	Colabore conosco na preservação das reservas de peixe para o futuro. www.msc.org/de
Gemischt und verpackt im Vereinigten Königreich.	Misturado e embalado no Reino Unido.
Genauere Angaben über A) das Fangschiff/die Fischerei, B) die Fangperiode, C) den Anlandehafen und D) das Fanggebiet finden Sie als zusätzliche Information bei dem Mindesthaltbarkeitsdatum.	Indicação exata da zona de captura: ver letra a seguir à data de validade.
Genauere Angaben über A) das Fangschiff/die Fischerei, B) die Fangperiode, C) den Anlandehafen und D) das Fanggebiet finden Sie als zusätzliche Information bei dem Mindesthaltbarkeitsdatum.	Informações adicionais com indicações específicas junto da data de validade sobre A) o navio pesqueiro/a captura, B) o período da captura, C) o porto de pesca e D) a zona de captura.
Hergestellt auf pflanzlicher Basis.	À base de produtos de origem vegetal.
Hergestellt in --	Produzido na/em --
Hergestellt in dem Vereinigten Königreich aus britischem Rindfleisch.	Produzido no Reino Unido a partir de carne de novilho de origem britânica.
Hergestellt in Irland unter Verwendung irischen Rindfleisches.	Produzido na Irlanda a partir de carne de novilho proveniente da Irlanda.
Iberischer Rohschinken, 50% Iberisch, aus mit Getreiden und Futtern gefüttertes Schwein.	Presunto ibérico, 50% ibérico, à base de carne de suínos alimentados com cereais e ração.

Kann Spuren von -- enthalten	Pode conter vestígios de
Kann Spuren von Ei enthalten.	Pode conter vestígios de ovo.
Kann Spuren von Fisch, Weichtieren, Schalentieren, Soja und Schalenfrüchten enthalten.	Pode conter vestígios de peixe, moluscos, crustáceos, soja e frutos de casca rija.
Kann Spuren von Krustentieren, Weichtieren, Fisch, Ei, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf und Sesam enthalten.	Pode conter vestígios de crustáceos, moluscos, peixe, ovo, soja, frutos de casca rija, aipo, mostarda e sésamo.
Kann Spuren von Kuh- und Schafsmilch enthalten.	Pode conter vestígios de leite de vaca e de ovelha.
Kann Spuren von Sesam enthalten.	Pode conter vestígios de sésamo.
Kann Spuren von Soja enthalten	Pode conter vestígios de soja.
Kann Spuren von Soja und Sojanebenprodukte, Sellerie, Schalentieren, Schalenfrüchten, Sesam, Senf, Fisch, Sulfiten, Weichtieren, Erdnüssen, Lupinen enthalten.	Pode conter vestígios e seus derivados, aipo, crustáceos, frutos de casca rija, sésamo, mostarda, peixe, sulfitos, moluscos, amendoim e tremçoço.
Kleine Tintenfische paniert und frittiert, kleine Tintenfische in der Pfanne gebraten, kleine Tintenfische als Zutat eines Reisgerichtes.	Lula pequena panada e frita, lula pequena frita na frigideira, lula pequena para acompanhar uma refeição de arroz.
Laut Forderungen müssen folgende Details auf der Verpackung stehen:	Segundo os requisitos, são de menção obrigatória na embalagem os seguintes detalhes:
Miesmuscheln (<i>Mytilus chilensis</i>) aus Aquakultur in Chile,	Mexilhão (<i>Mytilus chilensis</i>) proveniente de aquicultura do Chile,
Miesmuscheln (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) aus Aquakultur in Spanien;	Mexilhão (<i>Mytilus Tetrenatriumphosphat</i>) proveniente de aquicultura de Espanha;
mindestens 30 % Fett i. Tr., homogenisiert	Mínimo 30% MG/ES, homogeneizado.
Natriumfrei oder Kochsalzfrei.	Isento de sódio ou isento de sal.
Octopus (<i>Octopus membranaceus</i>) gefangen mit Schleppnetz und Wadennetz im Indischen Ozean, FAO Nr. 51,	Polvo (<i>Octopus membranaceus</i>) capturado no Oceano Índico, FAO n.º 51 com redes de arrasto e redes de cerco,
Riesenkalmar (<i>Dosidicus Gigas</i>) gefangen im Pazifischen Ozean, FAO Nr. 87 mit Handleine und Langleine;	Pota-gigante (<i>Dosidicus Gigas</i>) capturada no Oceano Pacífico, FAO nº 87 com linha e palangres;
Saddle Black® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Purity Brauerei und wird unter Lizenz verwendet.	Saddle Black® é uma marca registada da fábrica de cerveja Purity e é utilizada mediante licença.

Südlische rosa Geißelgarnele (<i>Penaeus notialis</i>) gefangen mit Schleppnetz im mittleren Ostatlantik, FAO Nr. 34.	Camarão rosado do Sul (<i>Penaeus notialis</i>) capturado no Atlântico Centro-Este, FAO n.º 34 com redes de arrasto.
Tintenfisch (<i>Sepiella japonica</i>), gefangen im Pazifischen Ozean, FAO Nr.71; mit Schleppnetz	Choco (<i>Sepiella japonica</i>) capturado no Oceano Pacífico, FAO n.º 71 com redes de arrasto;
Vielen Dank, dass Sie ein Produkt gewählt haben, das die weltweiten Richtlinien des MSC für nachhaltige Fischereien erfüllt.	Agradecemos a sua preferência pelo nosso produto, que preenche todos os requisitos internacionalmente aplicáveis da MSC relativos a métodos de captura sustentável.
Vitamin A 800 µg per 100g RI = 100 80 µg pro Portion	Vitamina A 800 µg por 100 g RI = 100 80 µg por porção
Vitamin B12 2,5 µg per 100g RI = 100 0,25 µg pro Portion	Vitamina B12 2,5 µg por 100g RI = 100 0,25 µg por porção
Vitamin B6 1,9 mg per 100g RI = 136 0,2 mg pro Portion	Vitamina B6 1,9 mg por 100 g RI = 136 0,2 mg por porção
Vitamin D 7,5 µg per 100g RI = 150 0,75 µg pro Portion	Vitamina D 7,5 µg por 100 g RI = 150 0,75 µg por porção
Vitamin E 33 mg per 100g RI = 275 3,3 mg pro Portion	Vitamina E 33 mg por 100 g RI = 275 3,3 mg por porção