

Q63 - Plano de controlo de Regime de Qualidade (DOP_IGP_ETG_IG)

Carne Mertolenga DOP										
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC
Todos	Escritório ou Unidade de produção ou Sede do Agrupamento		Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	Min. 10 Minutos	Documental	Verificação de documento relevante.	Identificação dos documentos consultados	O02
				Verificar domicílio, contactos vinculativos			Documental Declarativa	Verificação de documento relevante. Na sua ausência, solicitar informação ao operador.	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas	O02
				Verificar compromisso com o regime de Qualidade			Declarativa	Obter declaração escrita do operador (em caso de ausência do contrato com o OC).	Contrato com o OC ou declaração assinada pelo operador	O02
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02
				Verificar se informação permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02
				Verificar cumprimento do contrato com o OC			Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O01
Produtor	Exploração Pecuária		Habilitação da exploração/parcela	Comprovar o direito de utilização da parcela pelo operador	Controlo inicial	Min. 2 h	Documental	Verificação documental (PU).	Documentos consultados	O02
				Verificar se informação sobre o direito de utilização da parcela pelo operador permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Declarativa	Verificação documental (PU).	Identificação dos documentos consultados	O02
				Comprovar a localização no interior da área geográfica (incluindo unidades de produção subcontratadas)	Controlo inicial		Documental	Solicitar o P3 e/ou IE. Questionar o responsável.	Documento comprovativo de localização (ex: P3)	O04
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Todos os controlos		Visual	Avaliar visualmente.	Fotografia georreferenciada	
				Verificar licenciamento da exploração			Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração			Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração - REAP Marca de exploração Lista de verificação	O02
				Conformidade com a legislação aplicável			Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC	O08 O09
				Sistema de produção	Verificar se o sistema de produção é extensivo, alimentando-se de pastagens naturais ou melhoradas, de bolotas, de fenos, de restolhos e de palhas.		Controlo inicial	Documental Declarativa	Verificação documental e visual.	Lista de verificação Carta(s) de notificação do OC ao operador e a(s) autoridades competentes
			Manutenção de requisitos	Verificar se a informação permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório		Visual	Avaliar visualmente.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07
							Documental Declarativa	Solicitar documentos comprovativos.	Contrato de aluguer Documento de localização: P3 ou IE Licença/Título de exploração - REAP Marca de exploração Fotografia georreferenciada Lista de verificação	L02

Carne Mertolenga DOP										
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC
Produtor	Exploração Pecuária	Produção de bovinos	Efetivo	Verificar: » Inscrição dos animais no Livro de Nascimentos/ Genealógico da raça mertolenga » Local de nascimento, cria e recria dos animais » Encabeçamentos: inferiores a 1,4 cabeças normais por hectare	Todos os controlos		Documental Visual	Solicitar documentos comprovativos.	Livro Genealógico da raça bovina Mertolenga - Registos no Livro de nascimentos e Livro de adultos Os animais devem ser portadores do brinco de identificação oficial (SNIRB) e terem o passaporte individual devidamente actualizado Faturas Registos operador Lista de verificação Registo dos cálculos efetuados	O02
			Alimentação	Verificar se: Até aos 6-9 meses os bezerros acompanham as mães e alimentam-se basicamente com o leite materno. Após o desmame permanecem em regime extensivo com uma alimentação semelhante à das suas mães, podendo ser feito acabamento com uso de alimentos compostos.	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Visual Declarativa	Verificar se os bovinos estão a ser criados em sistema extensivo, com encabeçamentos inferiores a 1,4 cabeças normais por hectare, conforme as práticas tradicionais da região. Verificar visualmente se os animais pastam livremente no montado com acesso aos seus recursos naturais. Questionar o produtor sobre a alimentação dos animais.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07
			Rastreabilidade	Verificar: Inscrição no Livro de Nascimentos / e no Livro Genealógico vs marca da exploração de origem vs documentos de transporte, comerciais e sanitários; Concordância entre a marca ou identificação que os animais ostentam e a marca ou identificação constante nos documentos de acompanhamento;	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Número de identificação do animal Listagem SNIRA Documentos de transporte Faturas Registos do operador Lista de verificação	O06

Carne Mertolenga DOP										
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC
Transformador	Matadouro	Abate	Habilitação do matadouro e sala de desmancha	Verificar licenciamento das unidades	Controlo inicial		Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de Exploração - SIR Registo de estabelecimento - SIPACE Lista de verificação	O02
				Identificar operações levadas a cabo na UT	Controlo inicial		Documental Declarativa	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Registo da informação fornecida e dos documentos consultados	O03
				Verificar se informação permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Declarativa	Verificação documental.	Controlo registado em lista de verificação	O02
				Conformidade com a legislação aplicável	Todos os controlos		Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	L03* L04**
				Verificar permissão de controlo / acesso à UT	Todos os controlos		Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC	O08 O09
			Idade ao abate	Verificar: » Idade: Vitela >6meses e ≤10meses; Vitelão entre >10 e ≤15 meses; Novilho/Novilha >15 e ≤30 meses; Outras classes etárias: >30	Controlo regular Controlo aleatório		Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Número de identificação dos animais Guia de circulação - SNIRA Faturas Livro de Nascimento/ Genealógico	P05
			Refrigeração	A refrigeração das carcaças far-se-á lentamente a 0º C – 2º C, durante 24 horas, de modo a que as massas musculares internas atinjam uma temperatura de pelo menos 7º C, antes da desmancha.	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Certificado de verificação periódica (VP) do instrumento de medição e/ou registo Lista de verificação Registos do operador	P05
			Maturação	Verificar se é realizada a 0º C – 2º C dura pelo menos 3 dias, desde a data de abate até à venda ao consumidor.	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Certificado de verificação periódica (VP) do instrumento de medição e/ou registo Lista de verificação Registos do operador	P05
			Apresentação	Verificar se o produto final se apresenta em meias carcaças, hemicarcaças, quartos de carcaça, refrigeradas, devidamente identificadas, sendo interdita a sua congelação/ultracogelação.	Controlo regular Controlo aleatório		Declarativa/Documental/ Visual	Questionar acerca das formas de comercialização, verificar mapas de produção. Verificação visual na zona de embalamento.	Verificação visual na zona de acondicionamento Faturas Registos do operador Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06 P07
			Rastreabilidade	Rastrear os animais e as peças até à sua origem	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Número de identificação do animal Número de lote Documentos de transporte Faturas Registos do operador Lista de verificação	O06 O07

Carne Mertolenga DOP											
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
Transformador	Unidade de transformação	Transformação	Habilitação da unidade de transformação	Comprovar existência de licenciamento	Controlo inicial		Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de Exploração - SIR Registo de estabelecimento - SIPACE Lista de verificação	L03	
				Identificar operações levadas a cabo na UT	Controlo inicial		Documental Declarativa	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Registo da informação fornecida e dos documentos consultados	O03	
				Verificar se informação permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Declarativa	Verificação documental.	Controlo registado em lista de verificação	O02	
				Conformidade com a legislação aplicável	Todos os controlos		Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	L03*	L04**
				Verificar permissão de controlo / acesso à UT	Todos os controlos		Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à UT.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC	O08	O09
			Acondicionamento	Verificar se no acondicionamento, quando realizado, se utiliza material próprio inócuo e inerte em relação ao produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Verificação visual na zona de acondicionamento Faturas Registos do operador	P06	P07
			Apresentação	Peças embaladas em vácuo, couvetes, e carnes elaboradas (frescas, congelada ou ultracongeladas).	Controlo regular Controlo aleatório		Declarativa/Documental/ Visual	Questionar acerca das formas de comercialização, verificar mapas de produção. Verificação visual na zona de embalamento.	Verificação visual na zona de acondicionamento Faturas Registos do operador Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
			Rotulagem	Verificar: A menção: «Carne Mertolenga — Denominação de Origem Protegida» ou «Carne Mertolenga DOP»; Logótipo UE; Identificar a entidade responsável pelo controlo. Interdição a qualquer menção adicional à denominação de venda, incluindo marcas de distribuidores ou outras.	Controlo regular Controlo aleatório		Documental/ Visual	Verificar o rótulo do lote	Controlo registado em lista de verificação	P04	
			Rastreabilidade	Verificar rastreabilidade a montante e a jusante. Na expedição identificar e registar o lote e quantidade de produto. Verificar origem, destino e equilíbrio entre entradas, existências e saídas (balanço de massas).	Controlo regular Controlo aleatório		Documental	Testar durante o controlo com um lote existente ainda na unidade.	Controlo registado em lista de verificação. Documentação evidenciando a execução do exercício de rastreabilidade.	O07	O06

* Afeta a segurança alimentar

** Não afeta a segurança alimentar

Nota - Prazo máximo para submissão de evidências (30 dias) e de reposição da conformidade (90 dias).

Data de Aprovação do plano: 09/09/2019

Data de Correção do plano: 05/06/2024