
	Plano de Controlo	PLC - CMI
	Carne Mirandesa DOP	Ed.01_07-03-2025


1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Código NC
Todos os operadores	Escritório ou Unidade de produção transformação		Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados	002
				Verificar domicílio, contactos vinculativos		Declarativa Documental	Verificação documental Na ausência de documentos, solicitar informação ao operador	Identificação dos Documentos consultados e declarações obtidas	
				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	
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Declarativa Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de terceira parte	Documentos consultados e declarações obtidas		
				Verificar atualização da informação	Controlo regular / aleatório	Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual	Comunicação ao operador	
				Verificar cumprimento do contrato com o OC					
			Habilitação das Unidades Produção e Transformação (abate e desmancha)	Verificar licenciamento das unidades	Controlo inicial	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados	002
				Identificar operações levadas a cabo nas Unidades		Solicitar informação ao operador Em caso de dúvida, verificação documental	Documentos consultados e declarações obtidas	003	
				Verificar conformidade da localização com a área geográfica incluindo unidades de produção ou transformação subcontratadas. Localização das UP e UT abate e desmancha, está inserida na região denominada por "Solar da Raça Mirandesa" que é limitada pelas freguesias pertencentes aos concelhos de: Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais		Declarativa Documental	Verificação documental Na sua ausência, obter declaração escrita do operador	Documentos consultados ou declaração assinada pelo operador Documento comprovativo de localização(ex. P3)	004/005
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação		Controlo regular / aleatório	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de terceira parte	Documentos consultados e declarações obtidas	
				Verificar atualização da informação	002				
				Verificar conformidade com a legislação aplicável.	Todos os controlos				Visual
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração	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)	008/009

	Plano de Controlo	PLC - CMI
	Carne Mirandesa DOP	Ed.01_07-03-2025


1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Código NC
	Exploração Pecuária	Produção Primária / Produção de bovinos	Sistema de produção	Maneio produtivo: Verificar se o regime de produção dos animais é exclusivamente ao ar livre, de forma extensiva.	Controlo regular / aleatório	Documental/ Visual/ Declarativa	Avaliar visualmente. Questionar o produtor acerca do regime alimentar e reprodutivo. Calcular a densidade animal.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07
			Efetivo	Registo no livro genológico da Raça: (i) Verificar se todos os animais adultos estão inscritos no Registo Zootécnico da Raça Bovina Mirandesa. (ii) Verificar o registo dos jovens no Livro de Nascimento	Controlo regular / aleatório	Documental/ Visual	Solicitar documentos comprovativos. Verificação e registo no Livro Genealógico. Observação.	Livro Genealógico da raça Mirandesa. Livro de nascimentos e Livro de adultos do registo zootécnico. Consulta no Ruralbit. Os animais devem ser portadores do brinco de identificação. Registo de existências e deslocações. Declaração de existências. Faturas Registos operador Lista de verificação	O02
			Alimentação	Maneio alimentar: Pasto. Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica. Para além da pastagem podem ser ministrados suplementos constituídos por cereais (como centeio, milho, trigo, cevada, aveia, triticale ou sorgo) ou proteaginosas (como lentilha, fava, grão, feijão, ervilha, tremoço, alfarroba ou soja). Em situações de excecionalidade justificada, podem ser dados alimentos fora da região sem nunca exceder 50% da matéria seca numa base anual. Permitida suplementação alimentar No Verão recorre-se ao milho, na Primavera e Outono às ferrãs de aveia e centeio e no Inverno ao nabal.	Controlo regular / aleatório	Documental/ Visual	Verificar se as áreas para pastagem e recreio têm capacidade para fornecer a alimentação tradicional 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
			Acabamento	a) O acabamento do Vitelo, pode ocorrer em estábulo, em pastoreio ou em regime misto. Durante o período de acabamento os vitelos são alimentados com recurso a feno de aveia, excepcionalmente do lameiro, e recebem uma suplementação de cereais moídos, ou outro tipo de alimentos compostos. b) O acabamento dos animais com mais de um ano de idade, Novilho, Vaca e Touro, para além de pastarem em pastagens naturais também são alimentados com forragens, produtos de culturas hortícolas e fruta, quando o pasto fornece menos alimento.		Documental/ Visual	Verificar se as áreas para pastagem e recreio têm capacidade para fornecer a alimentação tradicional. Verificar o tipo de suplementos no caso de administração. 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

	Plano de Controlo	PLC - CMI
	Carne Mirandesa DOP	Ed.01_07-03-2025


1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Código NC	
			Sanidade	Verificar sanidade animal: Plano de vacinação e plano sanitário aprovado pela autoridade competente	Controlo regular / aleatório	Documental	Verificação dos documentos (plano de vacinação e plano sanitário)	Boletim sanitário	P07	
			Destino Abate	Verificar destino de abate (matadouro autorizado dentro da área geográfica de produção ou área geográfica delimitada)			Verificação de guias de transporte ou documentos como faturas de venda com indicação do matadouro de destino	Guia de transporte animal faturas	P06	
			Transporte	(i) Verificar autorização do transportador. (ii) Verificar autorização do veículo para o transporte de animais (adequação dos meios de transporte ao embarque, transporte e desembarque de animais).						
	Abate			Idade de Abate	Verificar animal a abater: Mamona - 5 a 9 meses; Vitelo - 10a12 meses; Novilho - 13 a 30 meses; Vaca - 31 a 121 meses; Touro - 31 a 96 meses		Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Numero de identificação dos animais; Guia de circulação , SNIRA; Faturas; Guia de abate	P05
				Receção e período de repouso	Os animais são rececionados pela unidade de abate e descarregados para a abegoaria, permanecendo em parques cobertos em repouso e abeberamento. No período de repouso deve existir uma perfeita separação entre os animais inscritos dos não inscritos para certificação. E o abate deve ser realizado sem recurso a tranquilizantes.		Visual	Verificar aquando do controlo físico	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05
				Separação dos animais para abate	O abate de animais inscritos, em fase de certificação não pode ser realizado em simultâneo com animais não inscritos.		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Guia de abate Certificado de verificação periódica (VP) do instrumento de medição e/ou registo Lista de verificação	P05
				Peso da Carçaça	Verificar animal a abater: Mamona- 134 ± 28 Kg; Vitelo - 162 ± 38 Kg; Novilho - 250 ± 53 Kg; Vaca - 280 ± 62 Kg; Touro - 460 ± 84 Kg		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Guia de abate Certificado de verificação periódica (VP) do instrumento de medição e/ou registo Lista de verificação	P05

	Plano de Controlo	PLC - CMI
	Carne Mirandesa DOP	Ed.01_07-03-2025


1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Código NC
	Unidade de Transformação		Cote da carcaça	O corte longitudinal feito com uma serra de fita, para não aquecer a carne.	Controlo regular Controlo aleatório	Visual	Verificação aquando do controlo físico, do tipo de serra a utilizar	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05
			Temperatura de conservação, refrigeração e, Maturação da Carne	. As carcaças devem ser mantidas a uma temperatura entre os 4°C e os 8° C para obter um arrefecimento progressivo. Segue-se um arrefecimento mais rápido para que a temperatura no seu centro térmico atinja os 7°C. A carne deve ter um período mínimo de maturação de 2 dias para os quartos dianteiros e 4 dias para os quartos traseiros.		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
			Expedição para sala de desmancha/ Apresentação	Verificar se são apenas expedidos: carcaças, meias carcaças ou quartos de carcaças.		Documental Visual	Verificar mapas e registos. Verificar visualmente na linha.	Lista de verificação Registos do operador	P06/P07
		Condições da sala de desmancha/ Refrigeração	Verificar os registos da temperatura nas salas de desmancha e nas câmaras de refrigeração, a carne deve manter os 7° C no seu centro térmico.	Documental Visual		Verificar mapas e registos. Verificar visualmente nas camaras de refrigeração.	Certificado de verificação periódica (VP) do instrumento de medição e/ou registo. Lista de verificação Registos do operador	P05	
		Corte e desmancha	O corte e desmancha de carcaças certificadas, deve ser realizado em horários distintos de carcaças não certificadas, de forma a evitar riscos de mistura.	Documental Visual		Verificar mapas de registo e visualmente em controlo físico.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05	

	Plano de Controlo	PLC - CMI
	Carne Mirandesa DOP	Ed.01_07-03-2025


1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Código NC
		Desmancha	Apresentação	Carcaças, meias carcaças e quartos de carcaça		Documental Visual	Verificar mapas de registo e visualmente em controlo físico.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05
				“Posta” ou “Posta Mirandesa”: obtida exclusivamente a partir de peças designadas por lombinho, pojadouro, picadouro, alcatra e posta falsa de carcaças de vitelas ou de vitelões. Pode apresentar-se inteira ou fatiada. Neste último caso, o corte é feito no sentido perpendicular ao das fibras musculares, obtendo-se peças com uma espessura aproximadamente de 30mm e peso de 300g ± 10%		Documental Visual	Verificar mapas de registo e visualmente em controlo físico.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05
				“Rodião” ou “Rodião Mirandês”: obtido exclusivamente a partir da peça designada por aba carregada, obtida de carcaças de vitelas ou de vitelões. Pode apresentar-se sob a forma de uma peça açougueira não desossada, inteira ou fatiada. Quando se apresenta fatiado, é cortado no sentido perpendicular ao sentido das costelas, em tiras com uma espessura aproximadamente de 40mm e de comprimento variável		Documental Visual	Verificar mapas de registo e visualmente em controlo físico.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05
				Outras peças ou porções (fatiadas, em pedaços, em tiras, em cubos ou picados)		Documental Visual	Verificar mapas de registo e visualmente em controlo físico.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	O05

	Plano de Controlo	PLC - CMI
	Carne Mirandesa DOP	Ed.01_07-03-2025

1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Código NC	
		Conservação e acondicionamento	Pré-embalamento / Conservação	Verificar tipo de material de embalamento.	Controlo regular / aleatório	Documental	Verificação de registos do operador e ficha técnica do material de embalamento/ faturas	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05/P07	
				"A "Posta Mirandesa", o "Rodião Mirandês" e as outras peças ou porções devem ser comercializadas embaladas		Documental/ Visual	Verificação de registos do operador / Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)		
			Preparação para comercialização	As peças ou porções podem ser comercializadas refrigeradas ou congeladas		Documental	Verificação de registos do operador	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P08	
	Unidade de Transformação	Produto final	Rotulagem	Verificar utilização do logotipo definido pela UE para as DOP.		Controlo regular / aleatório	Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	P04
				Verificar utilização do logotipo específico do produto						
				Verificar referencia à data de nascimento do animal e a correspondente categoria de "produto": Vitela Mamona; Vitelo; Novilho; Vaca ou Touro; e Identificação do produtor						
				Verificar utilização da expressão "Denominação de Origem Protegida" ou do acrónimo "DOP" a seguir à denominação registada. (CARNE MIRANDESA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA ou CARNE MIRANDESA DOP						

	Plano de Controlo	PLC - CMI
	Carne Mirandesa DOP	Ed.01_07-03-2025

1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Código NC
Todos os operadores		Preparação/ Produto Final	Rastreabilidade	Verificar a origem dos animais/carcaças/peças embaladas através da identificação e registo da UP e do respetivo número do animal/mapa de abate/ficha de produção desmancha e embalamento.	Controlo regular / aleatório	Documental	Verificação de registos e documentos relevantes	lista de animais a abater enviada pela entidade gestora da raça) e/ou mapas de abate	P05/P07
				Verificar conformidade entre entradas e saídas		Teste	Realização de exercício de balanço de massas	Cálculos efetuados e documentos consultados	O06/O07
				Verificar segregação entre produto final apto e não apto para certificação		Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	7
				Verificar conformidade com a legislação		Documental Teste	Verificação de registos e documentos relevantes Realização de exercício de balanço de massas	Cálculos efetuados e documentos consultados em caso de NC (consoante o aplicável)	L03/L04

2. Duração do controlo

A execução das ações de controlo previstas para o 1º controlo com vista a certificação têm a duração de referência de 2h. Os controlos regulares têm como duração de referência 1h30 para cada unidade de produção.

3. Atestação da conformidade

Para cada ponto de controlo que esteja em incumprimento é atribuída uma NC conforme indicado na coluna (NC -COD).

Cada NC atribuída no controlo de produtos está descrita na lista de tipificação de Não Conformidades apresentada no PO -IG003, onde consta a identificação do tipo de NC, medidas a tomar e o modo de verificação da reposição da conformidade.

A reposição da conformidade deve ser feita pelo operador num prazo máximo e 3 meses. (prazo máximo concedido ao operador para envio do PAC: 30 dias e para a submissão/reposição da conformidade: 90 dias). No caso de NC de produção, caso a produção se realizar por campanha, a reposição poderá ser realizada na campanha seguinte, se o prazo de 3 meses ultrapassar o termo da campanha sob controlo.

4. Registos gerados

FCH-CMI-001_Ficha de Controlo Unidades de Produção Animal
 FCH-CMI-002_Ficha de Controlo Unidades de Transformação_Abate
 FCH-CMI-002_Ficha de Controlo Unidades de Transformação_Desmancha e Preparação
 RLT-QLT-003 _ Relatório Interno de Controlo.