

Plano de Controlo - Caralhotas de Almeirim Indicação Geográfica Protegida

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração ⁽¹⁾	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC ⁽²⁾	
Preparador	Escritório ou Unidade de Produção	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	10'	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	O02	
				Verificar domicílio, contactos vinculativos			Declarativa, Documental	Verificação documental. Na ausência de documentos, solicitar informação ao operador.	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas	O02	
				Verificar compromisso com o regime de qualidade			Declarativa, Documental	Verificação documental. 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			Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O02	
				Verificar atualização da informação			Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O02	
			Verificar cumprimento do contrato com o OC	Controlo regular / aleatório	Documental		Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O01		
	Unidade de Laboração: fábrica / pastelaria / restaurante	Habilitação da unidade de laboração: fábrica / pastelaria / restaurante	Habilitação da unidade de laboração: fábrica / pastelaria / restaurante	Verificar licenciamento da unidade de transformação	Controlo inicial	90'	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	L03	
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Declarativa, Documental	Verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas	O02	
				Verificar se as fases de produção da mistura dos ingredientes, da amassadura, corte da massa e pré-congelação têm lugar na área geográfica delimitada pelo concelho de Almeirim.			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados, morada e/ou fotografia georreferenciada.	O05	
				Identificar operações levadas a cabo na UT			Declarativa, Documental, Visual	Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O03	
				Verificar conformidade com a legislação			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	L04* ou L03**	
				Verificar permissão de controlo / acesso à UT			Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à UT.	Declaração do operador.	O08 ou O09	
				Verificar atualização da informação			Declarativa, Documental	Verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas	O02	
		Recepção e armazenamento das matérias-primas	Rastreabilidade	Verificar se são efectuados registos de recepção das matérias-primas: farinha de trigo, fermento de padeiro (e/ou "pão acrescentado"), água e sal grosso.	Visual, Documental		Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O06 ou O07		
			Água	Verificar se a qualidade da água é regularmente monitorizada, de acordo com a legislação em vigor, e não apresenta nenhum risco à segurança ou à qualidade do produto	Documental		Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	L04* ou L03**		
			Farinha de trigo	Verificar se a farinha de trigo utilizada é de tipo 55 ou tipo 65 ou similar	Documental		Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P07		
			Fermento	Verificar se é utilizado fermento de padeiro e/ou "Pão acrescentado", ou seja, massa que ficou de véspera a levedar	Documental		Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P07		
			Armazenamento das matérias primas	Verificar se são cumpridas as boas práticas quanto à gestão e conservação das matérias-primas	Visual, Documental		Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P07		
		Laboração e Conservação	Quantidades utilizadas de ingredientes	Verificar as quantidades utilizadas de ingredientes: - Fermento de padeiro e/ou "Pão acrescentado", ou seja, massa que ficou de véspera a levedar (cerca de 1% por cada 100 kg de farinha) - Água (50-65% por cada 100 kg de farinha); - Sal (1,5% por cada 100 kg de farinha).	Controlo regular / aleatório		90'	Visual, Documental, Declarativa	Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 ou P07
			Mistura dos ingredientes e amassadura	Verificar o processo de amassadura e mistura dos ingredientes: coloca-se a farinha num recipiente; faz-se um buraco no meio da farinha e coloca-se o fermento de padeiro; de seguida adiciona-se o sal e água; amassa-se com a mão ou batedeira e pode juntar-se ou não o "pão acrescentado" de véspera; é novamente acrescentada água e prossegue-se o processo de amassadura, "puxando as abas da massa", até a massa ficar elástica e começar a fazer bolhas e despegar-se do alguidar.							
Levedação	Verificar se no final da amassadura se fura a massa com os cinco dedos da mão - "para crescer" -, e se se polvilha o exterior com um pouco de farinha; o período de levedação deve ser, indicativamente, de uma hora; para favorecer a fermentação, pode tapar-se a massa com um pano limpo e, por cima, outro pano forte que "abafe" bem o recipiente.										
Corte da massa	Verificar se o corte da massa é feito com as mãos enfarinhadas, que se passam em volta das paredes do recipiente para descolar a massa e de seguida, com as mãos já molhadas, se fazem bolas de 15 cm de diâmetro (caralhotas) que são seguidamente enfarinhadas.										

Plano de Controlo - Caralhotas de Almeirim Indicação Geográfica Protegida

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração ⁽¹⁾	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC ⁽²⁾
			Cozedura	Verificar, se a cozedura é efetuada num forno tradicional de lenha, com tijolo de burro (lenha de eucalipto, pinho e sobre) ou num forno "alimentado de lado" (através de pellets do mesmo tipo de lenha). Verificar o tempo de cozedura entre 10 a 15 minutos.						
		Produto final	Características físicas	Verificar o cumprimento das características físicas: pequenos pães de forma arredondada, com cerca de 15 centímetros de diâmetro, altura entre 4 a 7 centímetros e peso entre 100 a 200g (aceite uma variação de 20% para mais ou para menos); apresentam uma cõdea quebradiça e estaladiça, de tonalidade acastanhada; o seu miolo, típico de pão rústico, caracteriza-se pela presença de olhos pequenos a médios.			Documental, Visual, Teste ou medição	Verificação dos registos da avaliação interna dos parâmetros e avaliação dos mesmos parâmetros pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG nº 002.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06 ou P08
			Acondicionamento do produto final	Se o produto final for acondicionado congelado /ultracongelado, verificar que anteriormente não sofreu um processo de pré-congelação/ultracongelação.			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P06 ou P08
			Apresentação do produto final	Verificar a forma de apresentação do produto: - Inteiras; - Em dimensão e peso diferenciados, entre 100 e 200g, conforme sejam apresentadas na restauração ou nas unidades de panificação (respetivamente), e podem apresentar uma variação de 20% para mais ou para menos.			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P06 ou P08
				Verificar se, nos locais de consumo, se encontram devidamente acondicionadas em papel, plástico ou em outras embalagens apropriadas.						
			Rotulagem	Verificar utilização do símbolo definido pela UE Verificar utilização da expressão "indicação geográfica protegida" ou do acrónimo "IGP" a seguir à denominação registada						
			Rastreabilidade	Verificar conformidade entre entradas e saídas			Teste	Realização de exercício de balanço de massas	Registo dos cálculos efetuados e dos documentos consultados	O06 ou O07

Nota - Prazo máximo para: submissão de evidências: 30 dias;
reposição da conformidade: 90 dias

⁽¹⁾ Tempos médios; os tempos são estimados, mas se surgirem não conformidades é expectável que o tempo seja maior.

⁽²⁾ No caso de reincidência, negligência ou intenção, pode decidir-se pela aplicação de sanção de grau superior ao indicado.

* Caso não afete a segurança alimentar

** Caso afete a segurança alimentar