

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⁾					
Todos operadores	Escritório ou Unidade de Produção / Transformação / Sede do Agrupamento		Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica.	Controlo inicial	15'	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados.	O02					
				Verificar domicílio, contactos vinculativos.			Declarativo, 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.			Declarativo, Documental	Verificação documental. Obter declaração escrita do operador (em caso de ausência do contrato ou compromisso já assinado).	Contrato ou declaração assinada pelo operador.	O02					
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação.			Declarativo, 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.	Controlo regular / aleatório	5'	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.			Documental	Verificação documental.	Identificação do documento consultado.	O01						
Produtor	Exploração Pecuária	Produtor de suínos	Habilitação da exploração	Verificar conformidade da localização com a área geográfica (concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre, do distrito de Vila Real).	Controlo inicial	5'	Documental, Visual	Informação recebida previamente ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados.	O04 ou O05					
				Verificar conformidade com a legislação aplicável.			Declarativo, Documental	Verificação documental ou Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados e/ ou declarações obtidas.	L04* ou L03**					
				Verificar existência de impedimento à habilitação da parcela.			Declarativo, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ ou declarações obtidas.	O02					
				Verificar licenciamento da exploração.			Documental	Licença / Título de exploração - REAP; Marca de exploração	Identificação dos documentos consultados.	L03					
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração.			Declarativo	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração	Declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC).	O08 ou O09					
				Verificar atualização da informação.			Controlo regular / aleatório	30'	Documental, Visual	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados ou confirmação e registo da existência de práticas.	O02			
			Efectivo	Declarativa, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.			P07 ou P08						
			Alimentação	Declarativa, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.									
			Sanidade	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.			O07 ou O06						
				Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.									
			Rastreabilidade	Declarativa, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.			O07 ou O06						
			Habilitação do						Verificar conformidade da localização com a área geográfica.	Controlo inicial	15'	Documental, Visual	Informação recebida previamente ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados.	O04 ou O05
									Verificar licenciamento para a actividade.			Documental	Documental	Identificação dos documentos consultados.	L03
							Verificar existência de impedimento à sua habilitação.	Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.			Documentos consultados e declarações obtidas.	O02		
Verificar conformidade com a legislação.	Documental, Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.					Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	L04* ou L03**							

Preparador	Matadouro	Abate	Verificar permissão de controlo / acesso à unidade.	Declarativo	Obtenção de permissão para realização de controlo.	Registo da NC detetada, juntamente com declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC)	O08 ou O09		
			Verificar atualização da informação.	Controlo regular / aleatório	30'	Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O02
			Verificar condições estruturais para a transformação.			Declarativo, Visual, Documental	Verificação visual das estruturas para a transformação, desde edifício a equipamentos e condições de manutenção.	Registo da NC detetada, juntamente com declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC).	O02
			Identificar as operações realizadas na UT.			Declarativo, Visual, Documental	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O03
		Idade e peso ao abate	Declarativo, Documental			Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P005	
		Refrigeração	Declarativo, Documental			Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P005	
		Rastreabilidade	Declarativo, Visual, Documental			Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O07 ou O06	
		Recepção e armazenamento das matérias-primas	Habilitação da salsicharia	Controlo inicial	15'	Documental, Visual	Informação recebida previamente ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados.	O04 ou O05
						Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados.	L03
						Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O02
Documental, Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.					Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	L04* ou L03**		
Declarativo	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração.		Registo da NC detetada, juntamente com declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC).			O08 ou O09			
Matérias-primas: mistura de carnes e gorduras de porco, carnes de aves (galinha, peru e/ou pato) e coelho com pão condimentadas com sal, alho, colorau picante (regionalmente designado por "pimento") e /ou colorau doce(também conhecido por "pimentão"), salsa, cebola e azeite de Trás-os-Montes.	Declarativo, Documental		Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.			Documentos consultados e declarações obtidas.	O02		
	Declarativo, Visual, Documental		Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.			Documentos consultados e declarações obtidas.	O03		
	Declarativo, Documental		Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.			Documentos consultados e declarações obtidas.	O02		
	Declarativo, Visual, Documental		Verificação documental.			Documentos consultados e declarações obtidas.	O03		
	Documental, Visual		Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção			Documentos consultados e declarações obtidas.	P07/P08		
	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.						
Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.							
Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.							
Corte das carnes	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.						

Transformador	Salsichaaria	Processo de produção	Cozedura das carnes	Verificar se as carnes e os condimentos são juntos numa panela onde são cozidos em água geralmente só com sal, devendo ficar bem cozidos. As carnes são desfiadas, ainda quentes e retiram-se os ossos.	Controlo regular / aleatório	60'	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	P07/P08	
			Preparação da massa	Verificar se efectuado corte do pão em fatias finas com codea.			Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.		
				Posteriormente, verificar se efectuado amolecimento do pão na calda de cozedura das carnes.			Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.		
			Preparação da tripa	Verificar se a tripa utilizada é tripa fina (intestino delgado) dos mesmos porcos. Quando esta tripa não é suficiente, pode-se recorrer a tripa de porco comum. A tripa fresca é lavada com água e depois virada e esfregada com uma pedra, com sal grosso ou outro instrumento adequado para retirar o excesso de gordura. Podem ser lavadas posteriormente com vinagre e depois de limpas colocadas em sal para evitar deterioração.			Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.		
			Preparação, enchimento e atadura da tripa	Verificar se após o acerto da condimentação é feito o enchimento imediato de forma contínua em tripa fina de porco atada nas extremidades com fio de algodão. As duas extremidades da tripa são posteriormente atadas com dois nós simples ficando em formato de ferradura.			Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.		
			Fumagem	Verificar se a fumagem é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo ou no fumeiro tradicional, por um período de 3 a 4 dias.			Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.		
			Lenhas	Verificar se as lenhas utilizadas provêm essencialmente das limpezas periódicas realizadas nas matas de carvalho, torgos, vidoeiros (choupos) e salgueiros existentes na zona de produção bem como giestas recolhidas na mesma região.			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.		
			Cura ou estabilização	Verificar se após a fumagem se segue a cura ou estabilização em que os enchidos são colocados em locais com humidade e temperatura controladas, até que tenham as características sápidas e aromáticas que o caracterizam.			Documental, Visual	Verificação visual	Documentos consultados e declarações obtidas.		
		Produto final	Características físicas	Verificar se é um enchido cilíndrico em forma de ferradura, com um diâmetro de cerca de 3 cm e dimensões variáveis. Verificar se aspeto exterior apresenta uma cor não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado. No aspecto interior ao corte, a superfície apresenta cor amarelo-acastanhada, de tonalidade homogénea, com massa de aspecto homogéneo, apercebendo-se os pedaços de carnes desfiadas.			Documental, Visual	Verificação documental. Avaliação interna e pelo inspector.	Documentos consultados e declarações obtidas.		
			Características químicas	Verificar se valores dos seguintes parâmetros são cumpridos: proteína bruta - mínimo 12%, gordura bruta - máximo 20%, humidade - máximo 50%, teor de sal - máximo 4% NaCl.			Análise	Análise. Colheita de amostras de acordo com o PO.	Auto da colheita e/ ou boletim analítico. Documentos consultados e declarações obtidas.		P05 ou P07
			Características sensoriais ou organolépticas	Verificar se apresenta sabor agradável, muito característico deste tipo de produto, devido ao modo como é confeccionado. Aroma agradável e <i>sui generis</i> . Sabor e aroma fumado.			Documental, Visual	Verificação dos resultados das avaliações sensoriais e organolépticas efectuadas pelo operador ou representante. Durante a inspeção o técnico escolhe aleatoriamente um produto e verifica as condições de acordo com as características definidas CE	Documentos consultados e declarações obtidas.		P05 ou P07
			Apresentação comercial	Verificar se apresentada ao consumidor em peças inteiras, pré-embaladas na origem.			Documental, Visual	Verificação documental e verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.		P07 ou P08
			Rotulagem	Verificar se vendido à unidade com a menção: «Alheira de Barroso-Montalegre - Indicação Geográfica Protegida» ou «Alheira de Barroso-Montalegre IGP»; Logótipo UE; Identificar a entidade responsável pelo controlo.			Documental, Visual	Verificação documental e verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.		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).			Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.		O07 ou O06

Nota - Prazo máximo para:

submissão de evidências: 30 dias;

reposição da conformidade: 90 dias

⁽¹⁾ Tempos indicativos; 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

*** Caso se aplique