PLANO DE CONTROLO

Alheira de Barroso-Montalegre IGP

			Alheira de Barroso-Montalegre IGP										
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)			
			Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica.	Controlo inicial		Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados.	O02			
	Escritório ou Unidade de Produção / Transformação / Sede do Agrupamento			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			
eradores				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			
odos obe				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			
<u>6</u>				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.	Con regu alea	3	Documental	Verificação documental.	Identificação do documento consultado.	O01			
			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 in loco aquando da inspecção	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.	+			
				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		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			
	Exploração Pecuária	80	Efectivo	Verificar se os suínos são de raça Bísara explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos (neste caso, desde que com 50% de sangue bísaro), criados num sistema de produção tradicional. abatidos a partir dos 8 meses até aos 2 anos de idade com peso vivo compreendido entre os 100 e os 250 kg.		30'	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.				
Produtor		Sanida	Alimentação	Verificar se a dieta dos animais é basicamente constituída por alimentos abundantes na região de produção, como batata, abóbora, nabo, lande ou "bolota de carvalho", beterraba e grãos de cereais. Verificar se foi efectuada suplementação com alimentados concentrados em casos de carência de alimnetos nalgumas épocas do ano, autorizada pela EG que estipula a composição, origem e quantidades máximas admissíveis. Verificar se os leitões são amamentados durante 2-3 meses e se a alimentação após desmame é essencialmente constituída por batata, abóbora, lande ou "bolota de carvalho", beterraba, grãos de cereais e outros produtos de origem vegetal, nomeadamente subprodutos da horta.			Declarativa, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	ldentificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.	P07 ou P08			
							Verificar estatuto sanitário do rebanho					Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.	
			Sanidade	Verificar registos dos tratamentos efectuados, incluindo vacinações e/ou desparasitações, com indicação do intervalo de segurança.			Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.	O07 ou O06			
			Rastreabilidade	Verificar a inscrição dos animal ou um dos progenitores 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;			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.				
				Verificar conformidade da localização com a área geográfica.	Controlo inicial	15'	Documental, Visual	Informação recebida previamente ou verificação in loco aquando da inspecção	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**			
1			Habilitação do			1		i	1				

				matadouro	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
Preparador	Matadouro			Verificar atualização da informação.			Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O02	
		Abate		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.	ntrolo regular / aleatório	30'	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	Verificar se peso vivo está compreendido entre os 100 e os 250 kg, com idade entre os 8 meses e os 2 anos.			Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P005
				Refrigeração Rastreabilidade	Verificar se após abate as carcaças e meias carcaças ficam penduradas em local refrigerado entre 24 a 48 horas com temperaturas entre os 2 - 4°C e humidade entre 85 e 90%, sendo posteriomente desmanchadas.	Controlo		Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P005
					Rastrear os animais e as peças até à sua origem.			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
				Habillitação da salsicharia	Verificar conformidade da localização com a área geográfica (concelho de Montalegre).	Controlo inicial	15'	Documental, Visual	Informação recebida previamente ou verificação in loco aquando da inspecção	Identificação dos documentos consultados.	O04 ou O05
					Verificar licenciamento para a actividade.			Documental	Verificação 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**
					Verificar permissão de controlo / acesso à unidade.			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
					Verificar atualização da informação.			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	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O03
					Identificar as operações realizadas na UT.			Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O02
					Verificar a implementação do plano HACCP.			Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O03
				Matérias-primas: mistura de cames e gorduras de porco, cames 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.	Verificar recepção mistura de cames de porco (frequentemente utilizadas as carnes agarradas aos ossos, entremeada e aparas de carne), carnes de aves (galinha, peru e/ou pato) e caça (coelho e raramente perdiz): fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
			<u>'ò</u>		Verificar recepção de pão de trigo regional, grande cozido em forno a lenha: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P07/P08
			cepção e armazenamento das		Verificar recepção de sal: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
					Verificar recepção de alho: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
					Verificar recepção de colorau picante e ou doce: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
					Verificar recepção de salsa: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
					Verificar recepção de cebola: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
					Verificar recepção de azeite de Trás-os-Montes: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
				Corte das carnes	Verificar se cortadas carnes em pedaços de dimensão média de forma a que a cozedura seja um processo equilibrado e eficiente. Verificar se a carne magra utilizada constitui 60% do total de matéria-prima. Desta carne, 50% é porco. O pão não pode exceder 25% do total de matéria-prima.			Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	

Elaborado por: RCF Revisto por: RQ Aprovado por: GER
CFG17701 2/3

	Nota - Prazo máximo para:	submissão de evidências: 30	dias;	(1) Tempos indicativos;	os tempos são	estimados, mas se surgirem	não conformidades é expectável que o tempo seja maior.	*Caso não afete a segurança alimentar	
		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
		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 in loco aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P04
		Apresentação comercia	Verificar se apresentada ao consumidor em peças inteiras, pré-embaladas na origem.			Documental, Visual	Verificação documental e verificação in loco aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P07 ou P08
	Produto final	Características sensoriais ou organolépticas	Verificar se apresenta sabor agradável, muito característico deste tipo de produto, devido ao modo como é confeccionado. Aroma agradável e sui generis. Sabor e aroma fumado.			Documental, Visual	Verificação dos resultados das avaliações sensoriais e organolépticas efectuadas pelo operador ou representante. Durante a inspecção 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
	_		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 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.	
		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.	P07/P08
		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 in loco do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Transformador		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 in loco 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 in loco do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
	Processo de produção	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.	Controlo regular /	,09	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
	Salsicharia	Preparação da massa	do pão na calda de cozedura das carnes. Verificar a mistura dos ingredientes ao pão amolecido - azeite, cebola (podem ser refogados à parte), salsa picada, alho picado, azeite cru, colorau doce e/ou picante e as carnes desfiadas. A massa formada pela mistura de todos os ingredientes é homogeneizada.	aleatóri		Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
	ria		Verificar se efectuado corte do pão em fatias finas com codea. Posteriormente, verificar se efectuado amolecimento						
		Cozedura das carnes	Verificar se as cames 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.			Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	

reposição da conformidade: 90 dias

Elaborado por: RCF Revisto por: RQ Aprovado por: GER CFG17701 30-06-2020 3/3

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