

	Plano de Controlo	PLC - BTV
	Butelo de Vinhais - IGP	Edição 01_13/10/2020

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC		
Todos	Escritório ou Unidade de produção		Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	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		
Exploração Pecuária		Produção de suínos	Habilitação da exploração/parcela	Comprovar o direito de utilização da parcela pelo operador	Controlo inicial	Documental	Verificação documental.	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.	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	
					Visual		Avaliar visualmente.	Fotografia georreferenciada			
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Todos os controlos	Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02		
				Verificar licenciamento da exploração		Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração - REAP Marca de exploração Lista de verificação	O02		
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração		Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC Lista de verificação	O08	O09	
				Conformidade com a legislação aplicável		Documental Declarativa	Verificação documental e visual.	Carta(s) de notificação do OC ao operador e a(s) autoridades competentes	L03*	L04**	
					Sistema de produção	Verificar se o sistema de produção é semi-extensivo, com áreas para pastagem e recreio, com capacidade de fornecer a alimentação tradicional (castanha). Instalação: 2 áreas (coberta para parição e desmame e ao ar livre, como zona de parque ou pastagem).	Controlo inicial	Visual	Avaliar visualmente.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07

	Plano de Controlo	PLC - BTV
	Butelo de Vinhais - IGP	Edição 01_13/10/2020

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
Produtor	Exploração Pecuária	Produção de suínos	Manutenção de requisitos	Verificar se a informação permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório	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	
			Efetivo	Verificar se os animais são de raça Bisara inscritos no Livro de Adultos do Registo Zootécnico ou resultantes do seu cruzamento com outras raças desde que com 50 % de sangue Bisaro	Todos os controlos	Documental Visual	Solicitar documentos comprovativos. Observação da vara: presença de marca auricular ou tatuagem.	Livro de Adultos do Registo Zootécnico Registo de existências e deslocações de suínos nas explorações (RED) Declaração de existências de suínos (DES) Faturas Registos operador Lista de verificação	O02	
			Alimentação dos leitões em lactação	Verificar se os leitões são amamentados durante 45 dias	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual Declarativa	Verificar se os animais estão juntos a porcas em aleitamento (progenitora ou porca adotiva). Questionar o produtor sobre a alimentação dos animais. Verificar se existem evidências de suplementação através da análise documental e inspeção visual aquando do controlo - existência de leites de substituição para leitões, equipamento de substituição da porca no aleitamento de leitões.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07	
			Alimentação dos porcos	Verificar se o porco consome mistura de cereais complementada com abóboras, nabos, batatas, beterrabas, fruta, milho verde, ferranha ou ferrão (corte de centeio novo) e castanhas	Controlo regular Controlo aleatório	Visual Declarativa	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	
			Recria	Verificar se até aos 3 meses os porcos são recriados em locais amplos	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	
			Criação	Verificar se entre os 3 e a idade adulta (6 meses) os porcos são criados em parques ao ar livre (sistema tradicional semi-extensivo).	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	
			Rastreabilidade	Verificar: Inscrição no Livro de Adultos do Registo Zootécnico 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 Número de lote Documentos de transporte Faturas Registos do operador Lista de verificação	O06	O07

	Plano de Controlo	PLC - BTV
	Butelo de Vinhais - IGP	Edição 01_13/10/2020

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
Transformador	Matadouro Sala de desmancha	Abate e desmancha	Habilitação do matadouro e sala de desmancha	Comprovar a localização no interior da área geográfica de transformação (incluindo unidades de produção subcontratadas)	Controlo inicial	Documental Visual	Solicitar documentos comprovativos. Avaliar visualmente.	Licença/Título de exploração - SIR Registo de estabelecimento - SIPACE Lista de verificação Fotografia georreferenciada Lista de verificação	O05	
				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 se é realizado entre os 9 e os 18 meses	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Número de identificação dos animais Guia de circulação - SNIRA Faturas Livro de Adultos do Registo Zootécnico Livro de Nascimento	P05	
			Peso ao abate	Verificar se se encontra entre 100kg a 200kg	Controlo regular Controlo aleatório	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	
			Tempo de repouso	Verificar se após o abate, as carcaças ficam dependuradas entre 24 a 48h (antes da desmancha).	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Lista de verificação Registos do operador	P06	
			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

	Plano de Controlo	PLC - BTV
	Butelo de Vinhais - IGP	Edição 01_13/10/2020

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
Transformador	Unidade de transformação (UT)	Transformação	Habilitação da unidade de transformação	Comprovar a localização no interior da área geográfica	Controlo inicial	Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração - SIR	O04	
						Visual		Fotografia georreferenciada		
				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 exploração.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC	O08	O09	
Transformador	Unidade de transformação	Matéria-prima para transformação	Porco	Verificar conformidade da carne de animais da raça Bisara ou produto de cruzamentos desta raça, desde que com 50% de sangue bisaro (animais F1)	Controlo regular / aleatório	Documental	Verificação documental (entrada do produto)	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente	P05/P07	
				Carne com ossos e cartilagens, provenientes das partes da costela e coluna vertebral de porco		Documental	Verificação documental	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente	P05/P07	
				visual		Verificação da utilização das peças de carne permitidas	Registo do observado Colheita de amostra em caso de NC			
			Condimentos	Verificar conformidade dos condimentos (sal, vinho branco ou tinto_ opcional, água, alho, colorau, folhas de louro)		Documental	Verificação documental (entrada do produto)	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente	P05/P07	
			Tripa	Verificar conformidade da tripa: estômago, bexiga ou tripa do intestino grosso do porco		Documental	Verificação documental (entrada do produto)	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente	P07	
			Todos os ingredientes	Verificar se são utilizados outros ingredientes		Documental	Verificação de ficha de produto/produção	Documentos consultados	P05/P07	
			Todos os ingredientes	Verificar respeito pela data-limite de consumo (ingredientes com "consumir até...")		Visual	Verificação de rotulagem dos ingredientes	Registo dos produtos, lotes e datas de validade verificados	P05/P07	
				Verificar respeito pela durabilidade mínima (ingredientes com "consumir de preferência antes de / do fim de...")		Visual	Verificação de rotulagem dos ingredientes	Registo dos produtos, lotes e datas de validade verificados	P06/P08	

	Plano de Controlo	PLC - BTV
	Butelo de Vinhais - IGP	Edição 01_13/10/2020

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
									P06	P07
Transformador		Fabrico do butelo	Corte da carne com ossos e cartilagem	Verificar do tipo de carnes	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual	Registos da unidade	P06	P07
				Os ossos e as cartilagens envolvidos em carne magra, são cortados em pequenos pedaços	Controlo regular Controlo aleatório	Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo	Registos do operador; Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
			Condimentação da carne (Adoba)	Verificar a condimentação e a mistura na qual se junta aos pedaços cortados sal, alho, água e vinho da região (opcionalmente), colorau e louro	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registos do operador; Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
				Verificar o tempo de repouso da adoba, que dura de um a três dias	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual	Registos do operador; Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
			Enchimento da tripa	Verificar a utilização como invólucro do estômago ("bucho"), bexiga ou tripa grossa de porco ("palaio").	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Registos do operador; Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
				Verificar preparação da tripa (intestino grosso): lavadas e cortadas com cerca de 20 a 25 cm. Uma das extremidades é cosida à mão ou atada com fio de algodão, sendo a outra atada depois das "carnes" estarem bem compactadas.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Registos do operador; Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
			Atadura	Verificar a atadura do Butelo que é feita dando um nó, virando depois a tripa e dando então mais um ou dois nós. Nalguns casos, quando os butelos são muito grandes, são colocados, entre o primeiro nó e o(s) seguinte(s), um ou dois paus em forma de cruz espetados na tripa.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Registos do operador; Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
				Verificar os paus utilizados - tradicionalmente de urze ou esteva - são colocados com o objetivo de ajudar a aguentar o peso do enchido, quando pendurado.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Registos do operador; Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07

	Plano de Controlo	PLC - BTV
	Butelo de Vinhais - IGP	Edição 01_13/10/2020

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC		
Transformador	Unidade de Transformação		Fumagem e cura	Verificar se a fumagem é em lume brando, com lenha da região (carvalho e/ou castanheiro)	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Registos do operador; Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07	
				A fumagem tradicional dura pelo menos 15 dias. O período de fumagem e cura depende das condições individuais de cada unidade.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registos do operador; Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05*	P06**	
			Conservação	Verificar se os butelos são conservados por processos que evitem a alteração das características (nomeadamente através do recurso ao frio e a processos de acondicionamento que dificultam a alteração das características do produto).	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registos do operador; Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05*	P06**	
			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 com registo em lista de verificação Faturas Registos do operador	P05*	P06**	
	Produto final			Apresentação	Verificar se o produto final se apresenta em peças inteiras e pré-embalado na origem. Atendendo à sua composição, o corte ou a fatiagem do produto não são exequíveis.	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
				Parâmetros analíticos	Teor de ossos e cartilagem oscila normalmente entre 40 a 60%	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Verificação dos registos da unidade.	Identificação dos documentos consultados.	P05	P06
							Ensaio analítico	Controlo analítico nos termos previstos no PO-IG nº 002.	Auto da colheita e boletim analítico.	P05	P06
				Peso	Verificar se apresenta o peso entre 1 kg a 2 kg	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental Verificação do peso - balança	Registos do operador Lista de verificação	P06	
				Rotulagem	Verificar: A menção: «Butelo de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida». Lista de ingredientes Data de durabilidade mínima Quantidade líquida Lote Temperatura de conservação Marca de salubridade Logótipo dos produtos de Vinhais. Marca UE Nome e morada do produtor 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	

	Plano de Controlo	PLC - BTV
	Butelo de Vinhais - IGP	Edição 01_13/10/2020

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
			Rastreabilidade	Verificar rastreabilidade a montante e a jusante. Na expedição identifica e regista 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

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.

Prazo máximo para submissão de evidências (30 dias) e de reposição da conformidade (90 dias). No caso de NC de produção, caso a produção se realize por campanha, a reposição poderá ser realizada na campanha seguinte, se o prazo de 90 dias ultrapassar o termo da campanha sob controlo.

4. Registos gerados

FCH-BTV-001_Ficha de Controlo UT Butelo de Vinhais;
 FCH-FMV-001_Ficha de Controlo UP_Suínos_Fumeiro de Vinhais;
 FCH-FMV-002_Ficha de Controlo UP_Abate e Desmancha_ Fumeiro de Vinhais;
 RLT-QLT-003 _ Relatório Interno de Controlo;