

**PLANO DE CONTROLO**  
Chouriço de Abóbora de Barroso-Montalegre IGP

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração <sup>(1)</sup>	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC <sup>(2)</sup>
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
				Documental			Verificação documental.	Identificação do documento consultado.	O01	
Produtor	Exploração Pecuária	Produção 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.
			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.				
				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

Preparador	Matadouro	Abate	Habilitação do matadouro	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**	
				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.			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).	O03	
				Identificar as operações realizadas na Unidade.			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	Controlo regular / aleatório	30'	Verificar se peso vivo está compreendido entre os 70 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.	P05		
					Refrigeração	Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P05		
					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		
				Habilitação da salsicharia	Verificar conformidade da localização com a área geográfica (concelho de Montalegre).	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	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		
e armazenamento das matérias-primas	Matérias-primas: mistura de carnes entremeada, aparas de pá e presunto, existindo quem utilize o "boche" - pulmão de suínos, com abóbora porqueira da área geográfica, condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (regionalmente designado por			Verificar recepção da mistura de carnes: entremeada, aparas de pá e presunto, existindo quem utilize o "boche" - pulmão de suínos: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P07 ou P08			
				Verificar se a abóbora é da variedade porqueira produzida na área geográfica. Verificar recepção de abóbora. : fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.				
				Verificar recepção de sal: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	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 <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.				

Transformador	Salsicharia	Recepção	"pimento") e/ou colorau doce (também conhecido por "pimentão")	Verificar recepção de vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	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 <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
		Processo de produção	Corte das carnes	Verificar se as carnes são cortadas em pedaços pequenos. Verificar se a carne constitui 80% da matéria-prima, sendo 70% carne magra. A abóbora escurrida da sua água de constituição não pode exceder os 20%.	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
			Preparação da abóbora	Verificar se as abóboras são abertas ao meio e se retiradas as sementes de forma a ficarem limpas. O miolo é raspado com uma colher e disposto numa toalha a escorrer, de maneira a que saia a água em excesso, dois dias até que fique bem seco.	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
			Mistura	Verificar se efectuada a condimentação: as carnes são colocadas num recipiente onde é feita a condimentação e a mistura em duas fases distintas (preparação da "sorsa").	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
				Verificar se inicialmente, à carne cortadas em pedaços foi adicionado sal, vinho branco ou tinto e alho, ficando em repouso a uma temperatura inferior a 10°C e com pouca humidade, por um período até 4-5 dias. Verificar se após o período de repouso foi adicionado colorau picante e o colorau doce. Só depois se junta a abóbora à carne.	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 grossa (intestino grosso) 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 período de repouso (até uma semana) se procede ao enchimento da 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 30 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.				
Características físicas	Verificar se é um enchido cilíndrico em forma de ferradura, com um diâmetro de cerca de 6 cm, de dimensões variáveis com aspecto rugoso. Verificar se aspeto exterior apresenta uma cor não homogénea, variando no mesmo enchido do alaranjado ao castanho escuro, com manchas. No aspecto interior ao corte, a superfície apresenta cor alaranjada com massa de aspecto homogéneo, apercebendo-se os pedaços de carne.	Documental, Visual	Verificação documental. Avaliação interna e pelo inspector de acordo com a amostragem do PO.	Documentos consultados e declarações obtidas.				
	Características químicas	Verificar se valores dos seguintes parâmetros são cumpridos: proteína bruta - mínimo 17%, gordura bruta - máximo 40%, humidade - máximo 50%, teor de sal - máximo 4%.	Análise	Análise. Colheita de amostras de acordo com o PO.	Auto da colheita e/ ou boletim analítico. Documentos consultados e declarações obtidas.	P07 ou P08		

Controlo regular / aleatório

60'

Produto final	Características sensoriais ou organolépticas	Verificar se apresenta sabor agradável, muito característico, com percepção do sabor da abóbora e travo acidificado. 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: «Chouriço de abóbora de Barroso-Montalegre - Indicação Geográfica Protegida» ou «Chouriço de abóbora 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

<sup>(1)</sup> Tempos indicativos; os tempos são estimados, mas se surgirem não conformidades é expectável que o tempo seja maior.

<sup>(2)</sup> 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