

	Plano de Controlo	PLC - CAV
	Chouriço Azedo de Vinhais - IGP	Edição 01_14/08/2020

1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC	
Todos os operadores	Escritório ou Unidade de produção		Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	Documental	Verificação documental	Documentos consultados	O02	
				Verificar domicílio, contactos vinculativos		Declarativa Documental	Verificação documental Na ausência de documentos, solicitar informação ao operador	Documentos consultados e declarações obtidas		
				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		
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação		Declarativa Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de terceira parte	Documentos consultados e declarações obtidas		
				Verificar atualização da informação	Controlo regular / aleatório	Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual	Comunicação ao operador	O01	
				Verificar cumprimento do contrato com o OC						
Exploração Pecuária	Produção de suínos	Exploração Pecuária	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	
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação		Visual	Avaliar visualmente.	Fotografia georreferenciada		
				Verificar licenciamento da exploração	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 permissão de controlo / acesso à exploração		Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração - REAP Marca de exploração Lista de verificação	O02	
				Conformidade com a legislação aplicável		Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC	O08 O09	
						Documental Declarativa	Verificação documental e visual.	Lista de verificação 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
				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

	Plano de Controlo	PLC - CAV
	Chouriço Azedo de Vinhais - IGP	Edição 01_14/08/2020

1. Requisitos									
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
Produtor		Produção de suínos	Efetivo	Verificar se os animais são de raça Bísara inscritos no Livro de Adultos do Registo Zootécnico ou resultantes do seu cruzamento com outras raças desde que com 50 % de sangue Bísaro	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
Transformador	Transformador - Matadouro	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

	Plano de Controlo	PLC - CAV
	Chouriço Azedo de Vinhais - IGP	Edição 01_14/08/2020

1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
	Sala de desmancha		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 Guia de abate	P05
			Peso ao abate	Verificar peso vivo entre 100kg a 200kg	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	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
Transformador	Unidade de Transformação (Produção)	todas as fases de produção	Habilitação da unidade de transformação	Comprovar a localização no interior da área geográfica	Controlo inicial	Documental Visual	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração - SIR Fotografia georreferenciada	O04
				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

	Plano de Controlo	PLC - CAV
	Chouriço Azedo de Vinhais - IGP	Edição 01_14/08/2020

1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
Transformador	Unidade de Transformação (Produção)	Matéria-prima	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)	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05/P07
				Peças de carne a utilizar: Carnes agarradas aos ossos, carne da cabeça, entremeada, carne da barriga e alguma carne gorda.		Documental	Verificação documental	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	
			Pão regional de trigo	Verificar Pão regional de trigo: ficha técnica do pão, com descrição dos ingredientes e modo de confeção.		Documental	Verificação documental: Ficha técnica do produto; Documentos de compra; Declaração do fornecedor.	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	
				Verificar peso do pão regional de trigo: Cerca de 1,5 kg		Documental Visual	Verificação documental Verificação do peso - balança	Registos do operador Lista de verificação	
			Condimentos	Verificar conformidade dos condimentos: sal, alho, e colorau		Documental	Verificação documental (entrada do produto)	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	
			Azeite	Verificar se é utilizado Azeite de Trás-os-Montes DOP		Documental Visual	Verificação documental e visual	Faturas Registos do operador	P06 P07
			Tripa	Verificar conformidade da tripa do intestino grosso de porco		Documental	Verificação documental (entrada do produto)	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07
			Todos os ingredientes	Verificar se são utilizados outros ingredientes		Documental	Verificação de ficha de produto/produção	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05/P07
			Todos os ingredientes	Verificar respeito pela data-limite de consumo (ingredientes com "consumir até...")		Visual	Verificação de rotulagem dos ingredientes	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P08
				Verificar respeito pela durabilidade mínima (ingredientes com "consumir de preferência antes de / do fim de...")					
				Verificar conformidade com a legislação			Deteção de eventual NC durante o controlo	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	L03/L04

	Plano de Controlo	PLC - CAV
	Chouriço Azedo de Vinhais - IGP	Edição 01_14/08/2020

1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
Transformador	Unidade de transformação	Preparação	Corte das carnes	Corte da carne em pedaços médios de forma a que a cozedura seja eficiente	Controlo regular/ aleatório	Documental	Verificação de documentos de registo de produção se a ação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P03/P09
						Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)		P05
			Cozedura das carnes	Cozedura das carnes com água e sal. Depois de cozidas são desfiadas ainda quentes		Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05/P07
						Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)		
			Preparação da massa	Verificar corte do pão em fatias finas com côdea. Verificar se a calda é utilizada para embeber o pão de trigo, obtendo-se uma massa húmida Verificar a mistura do pão amolecido com as carnes desfiadas, Azeite, Colorau e Alho.		Documental Visual	Verificação documental e visual	Registos da unidade	P06 P07
						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)	P06 P07
			Enchimento	Verificação do enchimento da tripa		Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05/P07
						Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)		
			Fumagem e cura	Verificar tipo de lenha: lenha seca a base de carvalho e/ou castanho, terminada a fumagem segue-se o período de cura em locais frescos e escuros. O período de fumagem tem que equivaler no mínimo a quatro semanas.		Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05/P07
						Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)		
			Pré-embalamento / Conservação	Conservadas mergulhadas em cereal ou azeite, ou por frio ou embalagem que dificulte a alteração das características do produto. Verificar tipo de material de embalagem; Pré-embalamento na origem.		Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05/P07
						Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)		
			Preparação para comercialização	Pre embalados na origem em peças inteiras		Documental	Verificação de registos do operador	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P08
				Verificar conformidade da cor exterior com o tipo de produto		Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	
	Verificar conformidade da forma. Enchido reto com secção cilíndrica irregular de dimensões variáveis.								

	Plano de Controle	PLC - CAV
	Chouriço Azedo de Vinhais - IGP	Edição 01_14/08/2020

1. Requisitos

Operador	Local de Controle	Fase de Produção	Ponto de Controle	Ação de controle	Frequência	Tipo de Controle	Método de Controle	Evidências	NC
			Características do produto	Verificar se o produto final cumpre os seguintes parâmetros analíticos: aW: 0,96 - 0,92 pH: 5,25 - 3,70 Humidade (%): 60,76 - 28,43 Proteína (%): 12,25 - 4,9 Gordura (%): 38,41 - 14,72 HC (%): 33,42 - 12,42 NaCl (%): 2,75 - 0,95 Cinza (%): 3,01 - 1,25		Análise	Determinação analítica posterior, conforme análise de risco segundo o PO-IG nº 002 da DGADR	Colheita de amostra Boletim de ensaio	P05/P07

	Plano de Controlo	PLC - CAV
	Chouriço Azedo de Vinhais - IGP	Edição 01_14/08/2020

1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
Transformador	Unidade de transformação	Produto final	Rotulagem	Verificar utilização do símbolo definido pela UE	Controlo regular / aleatório	Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	P04
				Verificar utilização do sinal do produto					
				Verificar utilização da expressão "indicação geográfica protegidas" ou do acrónimo "IGP" a seguir à denominação registada					
	Unidade de transformação	Preparação/ Produto Final	Rastreabilidade	Verificar conformidade entre entradas e saídas	Controlo regular / aleatório	Teste	Realização de exercício de balanço de massas	Cálculos efetuados e documentos consultados	O06/O07
				Verificar segregação entre produto final apto e não apto para certificação		Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	
				Verificar conformidade com a legislação		Documental Teste	Verificação de registos e documentos relevantes Realização de exercício de balanço de massas	Cálculos efetuados e documentos consultados em caso de NC (consoante o aplicável)	L03/L04

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.

A reposição da conformidade deve ser feita pelo operador num prazo máximo e 3 meses. (prazo máximo concedido ao operador para envio das evidências: 30 dias e para a submissão/reposição da conformidade: 90 dias). No caso de NC de produção, caso a produção se realizar por campanha, a reposição poderá ser realizada na campanha seguinte, se o prazo de 3 meses ultrapassar o termo da campanha sob controlo.

4. Registos gerados

FCH-CAV-001_Ficha de Controlo do Chouriço Azedo de Vinhais;
 FCH-PPA-001_Ficha de Controlo para Produção Primária Animal
 RLT-QLT-003 _ Relatório Interno de Controlo;