

**Plano de Controlo - Salpicão de Melgaço Indicação Geográfica Protegida**

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
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 compromisso com o OC.			Documental	Verificação documental.	Identificação do documento consultado.	O01
Produtor	Exploração pecuária	Produtor de suínos	Habilitação da exploração	Verificar conformidade com a legislação aplicável.	Controlo inicial	5'	Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ ou declarações obtidas.	O02
				Verificar existência de impedimento à habilitação da parcela.			Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ ou declarações obtidas.	O02
				Verificar licenciamento da exploração.			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 permissão de controlo / acesso à exploração.			Documental	Licença / Título de exploração - REAP; Marca de exploração	Identificação dos documentos consultados.	L03
				Verificar se informação permanece atualizada	Controlo regular / aleatório	5'	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
			Raça do Efectivo	Verificar se os suínos são de raça Bisara explorados em linha puros ou resultantes dos seus cruzamentos (neste caso, pelo menos um dos progenitores deverá ser de raça Bisara e estar inscrito no Livro Português de Suínos – Secção Raça Bisara).	Todos os controlos	5'	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
			Castração	Verificar que os machos são castrados antes das 4 semanas de idade.	agular / aleatório	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.	O07 ou O06
			Engorda	Verificar a permanência mínima na exploração de engorda (17 semanas)			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
			Características do porco para abate	Peso vivo de, no mínimo, 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas.			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
			Transporte	Verificar a não administração de tranquilizantes			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
							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
			Sanidade	Verificar estatuto sanitário do rebanho			Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.	P07
				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.	P07
				Verificar se número máximo de animais é de 200 por unidade independente e se os animais estão agrupados em lotes de dimensão inferior a 50 animais e homogeneizados em termos de peso vivo.			Declarativo, 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

**Plano de Controlo - Salpicão de Melgaço Indicação Geográfica Protegida**

			Instalações	Verificar se são cumpridas as condições consoante o tipo de alojamento autorizado: a) Pavilhões especializados - Cada animal dispõe, no mínimo, de uma área de 0,8 m2 (80 kg de peso vivo até ao abate); b) Engorda sobre palha - Cada animal dispõe, no mínimo, de uma área de 1 m2 (80 kg de peso vivo até ao abate); c) Parques exteriores - Cada animal dispõe, no mínimo, de uma área de 0,6 m2 na zona interior. d) Explorações extensivas e semi-extensivas - Os animais dispõem de um dos tipos de alojamento/abrigos previstos nas alíneas anteriores e o acesso contínuo ou descontínuo à pastagem, durante todo o ano ou parte dele. No caso de abrigos ao ar livre, estão previstos pontos de abeberamento e locais de alimentação de acordo com as necessidades dos animais.	Controlo regular		Declarativo, Documental, Visual	Verificação documental ou Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados ou confirmação e registo da existência de práticas.	P07
			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.	O07 ou O06
Preparador	Matadouro	Abate	Habilitação do matadouro	Verificar licenciamento para a actividade.	Controlo inicial	15'	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.	Registo da NC detetada, juntamente com declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC)	O08 ou O09
				Identificar as operações realizadas na Unidade			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).	O08 ou O09
				Verificar que informação permanece atualizada			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 mínimo é de 110 kg, com idade mínima de 32 semanas,	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.	P005	
		Rastreabilidade	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	
			Habilitação da salsicharia	Verificar conformidade da localização com a área geográfica (concelho de Melgaço, abrangendo todas as suas freguesias: Alvaredo; Castro Laboreiro; Chaviães; Couso; Cristóval; Cubalhã; Fiães; Gave; Lamas de Mouro; Paços; Paderne; Parada do Monte; Penso; Prado, Remoães; Roussas, S. Paio e Vila.)	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
				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

Plano de Controlo - Salpicão de Melgaço Indicação Geográfica Protegida

Preparador	Salsicharia	Recepção e armazenamento das matérias-primas	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		
			Verificar se informação permanece atualizada	Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O02		
			Verificar recepção e origem da mistura de carnes do lombo, lombelos, pernas e pás de suíno: 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/P08		
	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.					
	Verificar recepção de cebola: 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 louro: 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 vinho Verde ou semelhante tinto ou branco: 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 cominhos (condimento facultativo): 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	Salsicharia	Corte das carnes	Verificar se cortadas carnes do lombo, lombelos, pernas e pás em pedaços que podem variar entre os 5 e os 18 cm.	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	P07/P08	
				Mistura	Verificar se efectuada mistura das carnes com alho, cebola, sal, louro e vinho Verde, ou semelhante, tinto ou branco podendo ainda levar água e cominhos (condimentos facultativos) - ("Sorça").	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração		Documentos consultados e declarações obtidas.
					Verificar se "Sorça" fica em repouso em recipientes de barro, plástico ou inox, próprios para sector alimentar, em locais frescos (pode variar entre 8º e 11ºC) e pouco húmidos, sendo mexida duas vezes por dia - manhã e noite.	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 foi tripa grossa do porco depois de bem limpa, colocada em sal, laranja ácida ou limão durante uma semana, após o que foi lavada e passada por água morna	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 adiciona o colorau doce e/ou picante e se procede ao enchimento da tripa grossa de porco, previamente cortada à medida, e com uma das extremidades já atadas (do lado do avesso, de forma a que o nó fique no interior do enchido). Verificar se depois de bem compactada, se ata na outra extremidade com o fio denominado localmente por "fio dos chouriços".	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração		Documentos consultados e declarações obtidas.
				Fumagem e cura	Verificar se após o enchimento da tripa o Salpicão é colocada no fumeiro, pendurada pelo atilho. Verificar se a fumagem é lenta (em câmara ou sala de fumo ou no fumeiro tradicional) por combustão de lenha seca, não resinosa.	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 são o carvalho (Quercus), o vidoeiro (Bétula Celtibuica) e a giesta (Cytisus spp e Genista spp.), sendo o piorno (Cytisus baeticus) e a urze (Eriça spp.) espécies autóctones.	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.		

Controlo regular / aleatório

60

**Plano de Controlo - Salpicão de Melgaço Indicação Geográfica Protegida**

Produto final	Conservação e cura	Verificar se após 30 dias de fumagem se segue a cura, em que os salpicões são colocadas em locais frescos e arejados (denominados localmente por "sequeiro"). Os salpicões são conservadas por processos que evitem a alteração das características (nomeadamente através do recurso ao frio o que dificulta a alteração das características do produto).	Documental, Visual	Verificação visual	Documentos consultados e declarações obtidas.	
	Características físicas	Verificar se é um enchido de forma recta, cilíndrica, cor castanha, com comprimento entre os 14 e 22 cm, diâmetro entre os 4 e os 8 cm e peso aproximado entre 165 gr e 250 gr. O aspecto interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada, de cor escura e intensa, levemente marmoreado.	Documental, Visual	Verificação documental. Avaliação interna e pelo inspector de acordo com a amostragem do PO.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P05 ou P07
	Características químicas	Verificar se parâmetros variam entre: pH - 5,39 e 6,30 com DP de 0,24; Humidade - 25,70 e 47,94 com DP de 7,13; Proteína - 27,57 e 45,90 com DP de 4,55; Gordura - 7,32 e 37,29 com DP de 6,45; Cloretos (em NaCl) - 1,09 e 4,87 com DP de 0,81.	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
	Apresentação comercial	Verificar se apresentada ao consumidor inteiro, em pedaços ou fatiado, com ou sem osso.	Documental, Visual	Verificação documental e verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P04
	Rotulagem	Verificar se vendido à unidade com a menção: «Salpicão de Melgaço — Indicação Geográfica Protegida» ou «Salpicão de Melgaço IGP»; Logotipo desta IGP referenciado no DU; 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 e teste	Verificação documental e verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	O07 ou O06

Nota - Prazo máximo para:

submissão de evidências: 30 dias;

reposição da conformidade: 90 dias

No caso de reincidência, negligência ou intenção, pode decidir-se pela aplicação de sanção de grau superior ao indicado.

(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

\*\*Caso afete a segurança alimentar

\*\*\* Caso se aplique