

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - SPV</b>
	<b>Salpicão de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_16/12/2020</b>

**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
						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	O08   O09
				Conformidade com a legislação aplicável		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	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	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

	<b>Plano de Controle</b>	<b>PLC - SPV</b>
	<b>Salpicão de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_16/12/2020</b>

1. Requisitos									
Operador	Local de Controle	Fase de Produção	Ponto de Controle	Ação de controle	Frequência	Tipo de Controle	Método de Controle	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 Bísara	Todos os controles	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 centelo 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	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 controles	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 controles	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			

	<b>Plano de Controle</b>	<b>PLC - SPV</b>
	<b>Salpicão de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_16/12/2020</b>

**1. Requisitos**

Operador	Local de Controle	Fase de Produção	Ponto de Controle	Ação de controle	Frequência	Tipo de Controle	Método de Controle	Evidências	NC
			Peso ao abate	Verificar se tem peso vivo superior a 100Kg	Controle regular Controle aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Guia de abate Certificado de verificação periódica (VP) do instrumento de medição e/ou registro Lista de verificação	P05

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - SPV</b>
	<b>Salpicão de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_16/12/2020</b>

1. Requisitos									
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
			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 (UT)	Preparação	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
Transformador	Unidade de Transformação (UT)	Matéria-prima	Porco	Verificar conformidade da carne de :animais da raça Bísara ou produto de cruzamentos desta raça, desde que com 50% de sangue bísaro (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)	P06/P07
				Carne de Lombo e Lombrinhos.		Documental	Verificação documental	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	
						visual	Verificação da utilização das peças de carne permitidas	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	
			Condimentos	Verificar conformidade dos Condimentos: Sal, água, vinho, folhas de louro, alho e colorau doce		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)	
			Tripa	Verificar conformidade da tripa: Tripa grossa 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)	P06/P07
				Verificar respeito pela data-limite de consumo (ingredientes com "consumir até...")			Verificação de rotulagem dos ingredientes	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com	P05*/P07*

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - SPV</b>
	<b>Salpicão de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_16/12/2020</b>

**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 (UT)		Todos os ingredientes	Verificar respeito pela durabilidade mínima (ingredientes com "consumir de preferência antes de / do fim de...")	Controlo regular Controlo aleatório	Visual	Verificação de rotagem dos ingredientes	fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P08			
				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			
		Preparação	Corte das carnes	Verificar o corte das carnes em pedaços de dimensão média aproximada de 5cm.			Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P07
							Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)				
			Condimentação /Adoba	1º Fase: Condimentar os pedaços de carne com sal, água, vinho, alho e folhas de louro. A adoba permanece em repouso em locais frescos e pouco húmidos até 4 dias. Deve ser mexida uma a duas vezes por dia		Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Verificação no local (se a operação 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)	P06/P07		
						Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)				Verificação no local (se a operação 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)
			Enchimento	Verificação do enchimento em tripa grossa de porco, previamente cortada a medida e cozida numa das extremidade, sendo a outra extremidade atada depois das carnes estarem bem compactadas.		Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Verificação no local (se a operação 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)	P06/P07		
						Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)					
			Fumagem e cura	Verificar se a fumagem é em lume brando, com lenha da região (carvalho ou castanheiro), terminada a fumagem segue-se um período de cura em local seco e escuro		Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Verificação no local (se a operação 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)	P06/P07		
						Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)					
				O período de fumagem e cura não pode ser inferior a 40 dias.		Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Verificação no local (se a operação 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)					

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - SPV</b>
	<b>Salpicão de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_16/12/2020</b>

**1. Requisitos**

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC	
			Conservação	Conservação com recurso a frio e a embalagem em vácuo, ou tradicionalmente mergulhados em azeite ou cereal		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Verificação visual na zona de acondicionamento Faturas Registos do operador	P06	P07
		Produto final	Apresentação	Verificar se o produto final se apresenta em peças inteiras em porções ou fatiado. Quando em porções ou fatiado tem que ser pré-embalado na origem.	Controlo regular Controlo aleatório	Declarativa/Documental/ Visual	Questionar acerca das formas de comercialização, verificar mapas de produção. Verificação visual na zona de embalagem.	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
				Características exteriores:: Enchido cilíndrico de forma reta com 15 a 20 cm de comprimento. A tripa é cozida numa extremidade e atada na outra com fio de algodão. Deve estar aderente em todo o produto. Diâmetro: 5 a 8 cm.	Controlo regular Controlo aleatório	Declarativa/Documental/ Visual	Questionar acerca das formas de comercialização, verificar mapas de produção. Verificação visual na zona de embalagem.	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
Transformador	Unidade de Transformação (UT)	Produto final	Parâmetros analíticos	Verificar se o produto final cumpre os seguintes parâmetros analíticos:  Humidade (%): máximo 50% Proteína Bruta (%): mínimo 32% Gordura Bruta (%): máximo 30% NaCl (%): máximo 5%	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Verificação dos registos da unidade.	Identificação dos documentos consultados.	P06	P08
					Ensaio analítico	Controlo analítico nos termos previstos no PO-IG nº 002.	Auto da colheita e boletim analítico.	P05	P07	
			Rotulagem	Verificar: A menção: «Salpicão de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida». 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	
			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).		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**

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - SPV</b>
	<b>Salpicão de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_16/12/2020</b>

#### 1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
----------	-------------------	------------------	-------------------	------------------	------------	------------------	--------------------	------------	----

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-SPV-001\_Ficha de Controlo do Salpicão de Vinhais;  
 FCH-FMV-001\_Ficha de Controlo UP\_Suinos\_Fumeiro de Vinhais;  
 FCH-FMV-002\_Ficha de Controlo UP\_Abate e Desmancha\_ Fumeiro de Vinhais;  
 RLT-QLT-003 \_ Relatório Interno de Controlo;