

PLANO DE CONTROLO
Sangureira de Barroso-Montalegre IGP

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração ⁽¹⁾	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC ⁽²⁾					
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 contrato com o OC.			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.			Documental, Visual	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados ou confirmação e registo da existência de práticas.	O02					
			Efectivo	Controlo regular / aleatório	30'	Verificar se os suínos são de raça Bísara explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos (neste caso, desde que com 50% de sangue bísaro), criados num sistema de produção tradicional. abatidos a partir dos 8 meses até aos 2 anos de idade com peso vivo compreendido entre os 100 e os 250 kg.	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			Verificar se a dieta dos animais é basicamente constituída por alimentos abundantes na região de produção, como batata, abóbora, nabo, lande ou "bolota de carvalho", beterraba e grãos de cereais. Verificar se foi efectuada suplementação com alimentos concentrados em casos de carência de alimentos nalgumas épocas do ano, autorizada pela EG que estipula a composição, origem e quantidades máximas admissíveis. Verificar se os leitões são amamentados durante 2-3 meses e se a alimentação após desmame é essencialmente constituída por batata, abóbora, lande ou "bolota de carvalho", beterraba, grãos de cereais e outros produtos de origem vegetal, nomeadamente subprodutos da horta.	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	Verificar estatuto sanitário do rebanho	Documental	Verificação documental		Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.				
							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.				
			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.						
			Habilitação do					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	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**

Preparador	Matadouro	Abate	matadouro		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 permissão de controlo / acesso à unidade.	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 UT.	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 o peso vivo está compreendido entre os 100 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.	P005				
			Refrigeração	Verificar se após abate as carcaças e meias carcaças ficam penduradas em local refrigerado entre 24 a 48 horas com temperaturas entre os 2 - 4°C e humidade entre 85 e 90%, sendo posteriormente desmanchadas.	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	Controlo regular / aleatório	30'	Documental, Visual	Informação recebida previamente ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados.	O04 ou O05				
									Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados.	L03
									Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O02
									Documental, Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	L04* ou L03**
									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
			Controlo inicial	15'	Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O02				
									Declarativo, Visual, Documental	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O03
									Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O02
		Recepção e armazenamento das matérias-primas			Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O03				
									Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
									Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
									Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
									Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
									Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
									Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P07 ou P08
									Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	

Transformador	Salsicharia		Verificar recepção de cebola: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção	
			Verificar recepção de azeite de Trás-os-Montes: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção	
		Processo de produção	Corte das carnes	Verificar se as carnes são cortadas em pedaços pequenos.
			Preparação do sangue	Verificar se o sangue foi escorrido e se adicionado água batendo bem para impedir coagulação. Verificar se depois e batido foi adicionado sal e alho tendo ficado em repouso.
			Preparação do pão	Verificar se o pão foi cortado em fatias finas.
			Mistura	Verificar se efectuada a condimentação: a carne é colocada num recipiente onde é feita a condimentação e a mistura em duas fases distintas.
				Verificar se inicialmente, à carne cortados em pedaços foi adicionado sal, água, vinho tinto ou branco de Trás-os-Montes e alho, ficando em repouso em locais frescos e pouco húmidos por um período até 3 dias (sorsa). Verificar se ao fim um ou dois dias de repouso do sangue e depois de o coar, foi adicionado o pão de trigo em fatias finas. Verificar se bem misturado até que o pão se desfaça e se fica em repouso. Após os períodos de repouso junta-se a sorsa à mistura de pão com sangue. Verificar se adicionado colorau, pimento, salsa e cebola picadas e o azeite de Trás-os-Montes.
			Preparação da tripa	Verificar se a tripa utilizada é tripa fina (intestino delgado) 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.
			Preparação, enchimento e atadura da tripa	Verificar se após o período de repouso 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.
			Fumagem	Verificar se a fumagem é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo ou no fumeiro tradicional, por um período de 3 a 4 dias.
Lenhas	Verificar se as lenhas utilizadas provêm essencialmente das limpezas periódicas realizadas nas matas de carvalho, torgos, videiros (choupos) e salgueiros existentes na zona de produção bem como giestas recolhidas na mesma região.			
Cura ou estabilização	Verificar se após a fumagem se segue a cura ou estabilização em que os enchidos são colocados em locais frescos com pouca humidade e temperatura controlada, até que tenham as características sápias e aromáticas que o caracterizam.			
Produto final	Características físicas	Verificar se é um enchido cilíndrico em forma de ferradura, de dimensões variáveis, um diâmetro de cerca de 3 cm e aspecto rugoso. Verificar se aspeto exterior apresenta uma cor preta. No aspecto interior ao corte, a superfície apresenta cor preta com massa de aspecto homogéneo, apercebendo-se os pedaços de gordura.		
	Características químicas	Verificar se valores dos seguintes parâmetros são cumpridos: proteína bruta - mínimo 14%, gordura bruta - máximo 40%, humidade - máximo 50%, teor de sal - máximo 4%.		
	Características sensoriais ou organolépticas	Verificar se apresenta sabor agradável, muito característico, com percepção do sabor a sangue. Aroma agradável e <i>sui generis</i> . Sabor e aroma fumado.		

Controlo regular / aleatório

60'

Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	P07 ou P08
Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental, Visual	Verificação visual	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental, Visual	Verificação documental. Avaliação interna e pelo inspector de acordo com a amostragem do PO.	Documentos consultados e declarações obtidas.	
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
Documenta, Visual	Verificação dos resultados das avaliações sensoriais e organolépticas efectuadas pelo operador ou representante. Durante a inspecção 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: «Sangueira de Barroso-Montalegre — Indicação Geográfica Protegida» ou «Sangueira 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

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

⁽²⁾ 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