

		<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - ALM</b>
		<b>Alheira de Mirandela - IGP</b>	<b>Edição 01_18/12/2019</b>

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC
Todos	Escritório ou Unidade de produção		Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	Documental	Verificação de documento relevante.	Identificação dos documentos consultados	O02
				Verificar domicílio, contactos vinculativos		Documental Declarativa	Verificação de documento relevante. Na sua ausência, solicitar informação ao operador.	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas	O02
				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	O02
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação		Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02
				Verificar se informação permanece atualizada	Controlo regular	Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02
				Verificar cumprimento do contrato com o OC	Controlo aleatório	Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O01
Transformador	Unidade de transformação (UT)	Identificar a exploração/ Unidade de Transformação	Habilitação da unidade de transformação	Comprovar a localização no interior da área geográfica	Controlo inicial	Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração - SIR	O04
						Visual		Fotografia georreferenciada	
				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
				Ingredientes e outros Fatores de Produção	Pão regional de trigo	Verificar Pão regional de trigo: ficha técnica do pão, com descrição dos ingredientes e modo de confeção.(pouco fermento; farinha tipo 55)	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar a ficha técnica do produto; Documentos de compra; Declaração do fornecedor.
Com peso cerca de 1,5Kg, redondo. Período mínimo de armazenamento antes de utilização: 48 horas	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental Verificação do peso - balança	Registos do operador Lista de verificação		P06			

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - ALM</b>
	<b>Alheira de Mirandela - IGP</b>	<b>Edição 01_18/12/2019</b>

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
Transformador	Unidade de transformação (UT)	Ingredientes e outros Fatores de Produção	Carnes de aves	Carne de galinha e/ou peru; Podem ser utilizadas todas as peças da carcaça, exceto as vísceras;	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; documentos de compra; Detecção de eventual NC durante o controlo	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P08	
			Carnes de animais de caça (facultativo)	podem ser utilizadas carnes de pato, perdiz, coelho, lebre ou faisão.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; documentos de compra; Detecção de eventual NC durante o controlo	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P08	
			Carnes de Porco	Verificar se as carnes de porco são de raça bisara ou F1_ (cruzamento da raça bisara com a raça Landrace, Large White, Duroc e Pietrain).	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar os documentos de identificação e rastreabilidade da carne de porco ( Registo livro genológico/ mapa de abate ou guia de transporte/ documento de compra) da carne de porco. Registo do porco no livro genológico da raça ou declaração/comprovativo de ser F1. Detecção de eventual NC durante o controlo.	Número de identificação do animal Número de lote Documentos de transporte e/ou abate Faturas Registos do operador Lista de verificação	P06	P07
				Podem ser utilizadas todas as peças da carcaça do porco, exceto as vísceras. são da cabeça, entremeada, barriga ou aparas	Controlo regular Controlo aleatório	Documental; Visual	Detecção 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
			Azeite	Verificar se é utilizado Azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características organoléticas análogas.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual	Faturas Registos do operador	P06	P07
			Banha de Porco	Banha de Porco	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Verificação documental	Faturas Registos do operador	P06	P07
			Tripa	Tripa natural salgada de vaca	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Verificação documental	Faturas Registos do operador	P06	P07
			Carnes	Verificar se as carnes de porco são da cabeça, entremeada, barriga ou aparas	Controlo regular Controlo aleatório	Visual	Detecção 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
			Condimentos	Verificar se apenas são usados alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Faturas Registos do operador	P06	P07

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - ALM</b>
	<b>Alheira de Mirandela - IGP</b>	<b>Edição 01_18/12/2019</b>

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
Transformador	Unidade de transformação (UT)	Preparação	Preparação de calda de carnes	Verificar cozedura das carnes (Verificar se as carnes são condimentadas, cozidas em água)	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual	Registos da unidade	P06	P07
				Verificar se a calda é utilizada para embeber o pão de trigo, obtendo-se uma massa húmida	Controlo regular Controlo aleatório	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
			Preparação da massa	Mistura do pão amolecido com a calda de cozedura das carnes e as carnes desfiadas. (-Percentagem mínima de carne é de 60% sendo: • Carne de porco: Quantidade admitida variável entre 10% a 15%. • Carne de aves: Quantidade admitida variável entre 45% a 50%. - Percentagem de pão é variável entre 15% a 25%. - Percentagem de azeite variável entre 4%be 8%	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registos do operador Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada	P06	P07
				Enchimento da tripa	Verificar se se procede ao enchimento imediato em tripa natural de vaca, com processo particular de fecho com nó de fio de algodão em cada extremidade e viragem da tripa.	Controlo regular Controlo aleatório	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
			Fumagem/ cura	Verificar • Fumo obtido a partir de combustão direta de lenha essencialmente de oliveira e carvalho; Duração que pode ir até 8 dias	Controlo regular Controlo aleatório	Visual	Verificação documental e visual. Deteção de eventual NC durante o controlo.	Registos do operador; Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
			Acondicionamento	Verificar se no acondicionamento, quando realizado, se utiliza material próprio inócuo e inerte em relação ao produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo	Controlo regular Controlo aleatório	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 e 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 embalamento.	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
				• Forma de ferradura; • Cor castanho amarelado; • Tripa sem ruturas com a massa aderente; • Atadura com fio de algodão; • Diâmetro 2 a 3 cm; • Peso: de 150 a 200g.	Controlo regular Controlo aleatório	Declarativa/Documental/ Visual	Questionar acerca das formas de comercialização, verificar mapas de produção. Verificação visual na zona de embalamento.	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

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - ALM</b>
	<b>Alheira de Mirandela - IGP</b>	<b>Edição 01_18/12/2019</b>

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
Transformador	Unidade de transformação (UT)	Produto Final	Parâmetros analíticos	Verificar se o produto final cumpre os seguintes parâmetros analíticos: • Proteína: superior a 14% • Humidade: inferior a 50% • Gordura: inferior a 18%	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: «Alheira de Mirandela — Indicação Geográfica Protegida». Logótipo do produto. 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).	Controlo regular Controlo aleatório	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

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.

Prasso máximo para submissão de evidências (30 dias) e de reposição da conformidade (90 dias). No caso de NC de produção, caso a produção se realize por campanha, a reposição poderá ser realizada na campanha seguinte, se o prazo de 90 dias ultrapassar o termo da campanha sob controlo.

## 4. Registos gerados

FCH-ALM-001\_ Ficha de Controlo UT Alheira de Mirandela;

RLT-QLT-003 \_ Relatório Interno de Controlo;

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - ALM</b>
	<b>Alheira de Mirandela - IGP</b>	<b>Edição 01_18/12/2019</b>

<b>Operador</b>	<b>Local de Controlo</b>	<b>Fase de Produção</b>	<b>Ponto de Controlo</b>	<b>Ação de controlo</b>	<b>Frequência</b>	<b>Tipo de Controlo</b>	<b>Método de Controlo</b>	<b>Evidências</b>	<b>Cód. NC</b>
-----------------	--------------------------	-------------------------	--------------------------	-------------------------	-------------------	-------------------------	---------------------------	-------------------	----------------