

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 <sup>(2)</sup>												
Preparador	Escritório ou Unidade de Produção	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	10'	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	O02												
				Verificar domicílio, contactos vinculativos			Declarativa, 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			Declarativa, Documental	Verificação documental. 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			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 atualização da informação			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	Controlo regular / aleatório		Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O01											
		Unidade de Laboração	Habilitação da unidade de laboração		Verificar licenciamento da unidade de transformação	Controlo inicial	90'	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	L03											
	Verificar existência de impedimento à sua habilitação				Declarativa, Documental			Verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas	O02												
	Identificar operações levadas a cabo na UT				Declarativa, Documental, Visual			Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O03												
	Verificar conformidade com a legislação				Documental, Visual			Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	L04* ou L03**												
	Verificar permissão de controlo / acesso à UT				Declarativa			Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à UT.	Declaração do operador.	O08 ou O09												
	Verificar atualização da informação		Declarativa, Documental	Verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas	O02																
			Recepção e armazenamento das matérias-primas	Rastreabilidade		Verificar se são efectuados registos de recepção das matérias-primas: Feijão catarino seco; Chouriço de carne de porco; Morcela de sangue; Farinheira; Chispes e/ou faceira de porco; Toucinho curado; Batata; Cebola; Coentros; Alho; Louro; Pimenta; Colorau e/ou massa de pimentão; Azeite e/ou banha; Sal.		Controlo regular / aleatório	90'	Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O06 ou O07									
	Verificar se a qualidade da água é regularmente monitorizada, de acordo com a legislação em vigor, e não apresenta nenhum risco à segurança ou à qualidade do produto					Documental				Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	L04* ou L03**										
	Verificar se são cumpridas as boas práticas quanto à gestão e conservação das matérias-primas			Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados				P06 ou P08												
			Laboração	Preparação		Verificar se na preparação os chispes são salgados no dia anterior, sendo, depois, imediatamente antes da fase de cozedura, passados por água para retirar o excesso de sal; da mesma forma, se o feijão catarino seco foi posto de molho com antecedência ou, em alternativa, passado por água antes de colocado na panela; verificar se as cebolas são finamente picadas, assim como os alhos e se as batatas são partidas em pequenos cubos.		Controlo regular / aleatório		90'	Visual, Documental, Declarativa	Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06 ou P08								
	Verificar o modo de preparação: 1. Colocar água na panela, a que se junta o feijão, a cebola, o alho, o colorau e/ou massa de pimentão, a pimenta, o louro e, caso assim se opte, adicionam-se outros temperos, como os coentros, o azeite ou a banha (não necessariamente por esta ordem); os ingredientes são colocados na panela, sem refogado, a frio. 2. De seguida, acrescentam-se os chispes, as faceiras e o toucinho, assim como os enchidos. As farinheiras podem ser colocadas numa fase mais tardia, quando os chispes e o feijão catarino estejam quase cozidos; há mesmo quem opte por cozer as farinheiras à parte, para as mesmas não abrirem. 3. Depois de tudo cozido, retiram-se as carnes e os enchidos. 4. Quando arrefecidos, procede-se ao seu corte, em pequenos pedaços e rodela, respetivamente. 5. Ao caldo que fica na panela e que continua a cozer, adicionam-se as batatas, cortadas em pequenos cubos irregulares. Nesta altura, se necessário, retificam-se os temperos. Depois da batata estar cozida, desliga-se o lume. 6. A sopa deve ficar a 'descansar' para que o feijão produza a chamada 'nata', de forma a engrossar o caldo. Também a batata deve desfazer-se quanto baste (q.b.), ficando os pequenos cubos irregulares com as 'arestas limadas', arredondadas, engrossando também o caldo.																					
			Produto final	Características físicas		Verificar se a "Sopa da Pedra de Almeirim" se apresenta como um caldo grosso e irregular, devido à presença de ingredientes como o feijão, a batata e os enchidos.		Controlo regular / aleatório			90'	Documental, Visual, Teste ou medição	Verificação dos registos da avaliação interna dos parâmetros e avaliação dos mesmos parâmetros pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG nº 002.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06 ou P08							
	Verificar o cumprimento das propriedades organoléticas: cor do caldo castanho-avermelhada, pontuado, de forma irregular, pelos diferentes ingredientes que o integram, incluindo os enchidos, as carnes, as batatas e os coentros; sabor e cheiro específicos e intensos, a enchidos e a feijão; textura macia, consistência grossa.					Documental, Visual, Teste ou medição										Verificação dos registos da avaliação interna dos parâmetros e avaliação dos mesmos parâmetros pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG nº 002.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06 ou P08				
	Verificar utilização do símbolo definido pela UE																		Visual	Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P04
	Verificar utilização da expressão "especialidade tradicional garantida" ou do acrónimo "ETG" a seguir à denominação registada																					
	Verificar conformidade entre entradas e saídas		Teste	Realização de exercício de balanço de massas	Registo dos cálculos efetuados e dos documentos consultados			O06 ou O07														

Nota - Prazo máximo para: submissão de evidências: 30 dias; reposição da conformidade: 90 dias

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

<sup>(2)</sup> 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