

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - ALV</b>
	<b>Alheira de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_30/07/2019</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 Controlo aleatório	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		Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O01	
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	Verificar se o sistema de produção é semi-extensivo, com áreas para pastagem e recreio, com capacidade de fornecer a alimentação tradicional (castanha). Instalação: 2 áreas (coberta para parição e desmame e ao ar livre, como zona de parque ou pastagem).	Controlo inicial	Visual	Avaliar visualmente.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07			

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - ALV</b>
	<b>Alheira de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_30/07/2019</b>

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
Produtor		Produção de suínos	Manutenção de requisitos	Verificar se a informação permanece atualizada	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	
			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 Bísaro	Todos os controlos	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 centeio 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 criados 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	O07

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - ALV</b>
	<b>Alheira de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_30/07/2019</b>

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC
	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 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	
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	
Peso ao abate			Verificar se se encontra entre 100kg a 200kg	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Guia de abate Certificado de verificação periódica (VP) do instrumento de medição e/ou registo Lista de verificação	P05	
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	
				Comprovar a localização no interior da área geográfica	Controlo inicial	Documental Visual	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração - SIR Fotografia georreferenciada	O04

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - ALV</b>
	<b>Alheira de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_30/07/2019</b>

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC
			Habilitação da unidade de transformação	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
		Fabrico da alheira	Pão regional de trigo	Verificar Pão regional de trigo: ficha técnica do pão, com descrição dos ingredientes e modo de confeção.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Verificação documental: Ficha técnica do produto; Documentos de compra; Declaração do fornecedor.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06
				Verificar peso do pão regional de trigo: Cerca de 1,5 kg	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental Verificação do peso - balança	Registos do operador Lista de verificação	P06
			Carne de aves (carne usada na calda)	Verificar origem e alimentação à base de cereais	Controlo regular Controlo aleatório	Declarativa; Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produztor	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P08
				Criação com recurso a áreas ao ar livre	Controlo regular Controlo aleatório	Declarativa, Documental	Avaliar ficha técnica do produto; Declaração do fornecedor/produztor	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P08
			Preparação de calda de carnes de aves	Verificar utilização das carnes de aves (sem vísceras) apenas para a calda	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual	Registos da unidade	P06 P07
				Verificar se as carnes são condimentadas, cozidas em água 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	Período mínimo de armazenamento do pão antes de utilização: 48 horas	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registos do operador Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detectada	P06 P07
			Azeite	Verificar se é utilizado Azeite de Trás-os-Montes DOP	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual	Faturas Registos do operador	P06 P07

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - ALV</b>
	<b>Alheira de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_30/07/2019</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 em produção	Carnes	Verificar se as carnes de porco são da cabeça, entremeada, barriga ou aparas	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
			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
			Enchimento da tripa	Verificar se se procede ao enchimento imediato em tripa delgada de porco ou 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	P07
			Fumagem	Verificar se a fumagem é em lume brando, com lenha da região (carvalho ou castanheiro)	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
			Cura	Verificar se a cura ou estabilização é superior a 8 dias	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registos do operador Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detectada	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 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
				Verificar se tem forma de ferradura, de secção cilíndrica com cerca de 2 cm de diâmetro, cerca de 30 cm de comprimento, pesando entre 170 a 200g e cor amarelo-acastanhado.	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
			Parâmetros analíticos	Verificar se o produto final cumpre os seguintes parâmetros analíticos: aW: 0,96 - 0,90 pH: 6,07 - 4,08 Humidade (%): 61,80 - 24,05 Proteína (%): 17,42 - 5,26 Gordura (%): 41,35 - 11,65 HC (%): 38,85 - 12,94 NaCl (%): 4,01 - 1,00 Cinza (%): 3,64 - 1,08	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	

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - ALV</b>
	<b>Alheira de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_30/07/2019</b>

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
			Rotulagem	Verificar: A menção: «Alheira 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).	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.

Prazo 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-ALV-001\_Ficha de Controlo UT Alheira 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;