

**PLANO DE CONTROLO**  
Chouriça de Carne de Barroso-Montalegre IGP

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>			
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.			Controlo regular / aleatório	30'	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	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.							
			Alimentação	Controlo regular / aleatório	30'	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				
			Sanidade			Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.					
						Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.					
			Rastreabilidade			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.	O07 ou O06				
							Verificar conformidade da localização com a área geográfica.	Controlo regular / aleatório		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	Documental	Identificação dos documentos consultados.	L03

Preparador	Matadouro	Abate	Habilitação do matadouro	Verificar existência de impedimento à sua habilitação.	Controlo inicial	15'	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**	
				Verificar permissão de controlo / acesso à unidade.			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 actualização da informação.	Controlo regular / aleatório	30'	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	Declarativo, Documental			Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P005			
		Refrigeração	Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P005					
		Rastreabilidade	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	Verificar conformidade da localização com a área geográfica (concelho de Montalegre).	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**
					Verificar permissão de controlo / acesso à unidade.			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
Verificar actualização 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				Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.			Documentos consultados e declarações obtidas.	O03		
Identificar as operações realizadas na UT.	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	Matérias-primas: mistura de carnes da pá e lombo, aparas magras da perna e carne existente à volta dos ossos da assuã condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (regionalmente designado por "pimento") e/ou colorau doce (também conhecido por "pimentão")			Verificar recepção da mistura de carnes da pá e lombo, aparas magras da perna e carne existente à volta dos ossos da assuã, de suínos: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção	Controlo regular / aleatório	30'	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P07 ou P08	
				Verificar recepção de sal: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.		
				Verificar recepção de alho: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.		
				Verificar recepção de vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.		
				Verificar recepção de colorau picante e ou doce: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.		
				Verificar a implementação do plano HACCP.			Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental.	Documentos consultados e declarações obtidas.		O03

## Transformador

## Salsicharia

## Processo de produção

Corte das carnes	Verificar se as carnes magras e entremeadas são cortadas em pedaços pequenos com cerca de 3 cm. Verificar se a carne magra utilizada constitui 80% do total de carne utilizada	
Mistura	Verificar se efectuada a condimentação: a carne e a gordura são colocadas num recipiente onde é feita a condimentação e a mistura em duas fases distintas (preparação da "sorsa").	
	Verificar se inicialmente, à carne e à gordura cortadas em pedaços foi adicionado sal, vinho branco ou tinto e alho, ficando em repouso a uma temperatura inferior a 10°C e com pouca humidade, por um período até 4-5 dias. Verificar se após o período de repouso foi adicionado colorau picante e o colorau doce. A sorsa repousa em locais frescos e pouco húmidos.	
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 (até uma semana) 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 brado em câmara ou sala de fumo ou no fumeiro tradicional, por um período de 10 a 15 dias.	
Lenhas	Verificar se as lenhas utilizadas provêm essencialmente das limpezas periódicas realizadas nas matas de carvalho, torgos, vidoeiros (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 com humidade e temperatura controladas, 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, com um comprimento de cerca de 25 a 35 cm e um diâmetro de cerca de 3 cm. O invólucro apresenta-se aderente à massa e sem ruturas. Verificar se aspeto exterior apresenta uma cor não homogénea, variando no mesmo enchido do vermelho ao castanho, com manchas, apercebendo-se exteriormente os pedaços de gordura. No aspecto interior ao corte, a superfície apresenta cor vermelha e branca com diversas tonalidades, não homogénea, com massa bem ligada com aspecto heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de gordura.
	Características químicas	Verificar se valores dos seguintes parâmetros são cumpridos: proteína bruta - mínimo 20%, gordura bruta - máximo 41%, humidade - máximo 50%, teor de sal - máximo 4%.
	Características sensoriais ou organolépticas	Verificar se apresenta sabor agradável, muito característico, com percepção do sabor a alho e travo acidificado. Aroma agradável e <i>sui generis</i> . Sabor e aroma fumado.
	Apresentação comercial	Verificar se apresentada ao consumidor em peças inteiras, pré-embaladas na origem.
	Rotulagem	Verificar se vendido à unidade com a menção: «Chouriça de carne de Barroso-Montalegre — Indicação Geográfica Protegida» ou «Chouriça de carne de Barroso-Montalegre IGP»; Logótipo UE; Identificar a entidade responsável pelo controlo.

## Controlo regular / aleatório

60'

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.	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, 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
Documental, 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
Documental, Visual	Verificação documental e verificação <i>in loco</i> aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P07 ou P08
Documental, Visual	Verificação documental e verificação <i>in loco</i> aquando da inspecção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P04

		Rastreabilidade	Verificar rastreabilidade a montante e a jusante. Na expedição identificar e registrar 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

<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

\*\*\* Caso se aplique