

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - CDV</b>
	<b>Chouriça Doce de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_06/10/2020</b>

**1. Requisitos**

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
Todos os operadores	Escritório ou Unidade de produção		Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	Documental	Verificação documental	Documentos consultados	O02
				Verificar domicílio, contactos vinculativos		Declarativa Documental	Verificação documental Na ausência de documentos, solicitar informação ao operador	Documentos consultados e declarações obtidas	
				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	
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação		Declarativa Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de terceira parte	Documentos consultados e declarações obtidas	
				Verificar atualização da informação	Controlo regular / aleatório	Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual	Comunicação ao operador	O01
				Verificar cumprimento do contrato com o OC					
Exploração Pecuária	Produção de suínos	Produção de suínos	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	Controlo inicial	Visual	Avaliar visualmente.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07	
			Manutenção de requisitos	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	

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - CDV</b>
	<b>Chouriça Doce de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_06/10/2020</b>

**1. Requisitos**

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
Produtor		Produção de suínos	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	002
			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 leitões 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 recriados 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	006   007
-formador	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	005
				Verificar licenciamento das unidades	Controlo inicial	Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de Exploração - SIR Registo de estabelecimento - SIPACE Lista de verificação	002
				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	003
				Verificar se informação permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Declarativa	Verificação documental.	Controlo registado em lista de verificação	002
				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	008   009

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - CDV</b>
	<b>Chouriça Doce de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_06/10/2020</b>

1. Requisitos									
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
Trans			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

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - CDV</b>
	<b>Chouriça Doce de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_06/10/2020</b>

**1. Requisitos**

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC	
Transformador	Unidade de Transformação (UT)	Preparação	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	
Transformador	Unidade de Transformação (UT)	Matéria-prima	Porco	Verificar conformidade da carne de :animais da raça Bísara ou produto de cruzamentos desta raça, desde que com 50% de sangue bísaro (animais F1)	Controlo regular / aleatório	Documental	Verificação documental (entrada do produto)	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 é carne magra, carne da cabeça, entremeada e barriga.		Documental	Verificação documental	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)		
						visual	Verificação da utilização das peças de carne permitidas	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)		
			Pão regional de trigo	Verificar Pão regional de trigo: ficha técnica do pão, com descrição dos ingredientes e modo de confeção.		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)		
				Verificar peso do pão regional de trigo: Cerca de 1,5 kg		Documental Visual	Verificação documental Verificação do peso - balança	Registos do operador Lista de verificação		
			Condimentos	Verificar conformidade dos Condimentos: Sal, Alho; Azeite de Trás-os-Montes DOP; Amêndoas e/ou nozes da região; Mel de urze		Documental	Verificação documental (entrada do produto)	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)		
			Tripa	Verificar conformidade da tripa de intestino delgado de porco ou vaca		Documental	Verificação documental (entrada do produto)	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)		P07
			Todos os ingredientes	Verificar se são utilizados outros ingredientes		Documental	Verificação de ficha de produto/produção	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 - CDV</b>
	<b>Chouriça Doce de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_06/10/2020</b>

**1. Requisitos**

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
Transformador	Unidade de Transformação (UT)		Todos os ingredientes	Verificar respeito pela data-limite de consumo (ingredientes com "consumir até...")	Controlo regular Controlo aleatório	Visual	Verificação de rotulagem dos ingredientes	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P08
				Verificar respeito pela durabilidade mínima (ingredientes com "consumir de preferência antes de / do fim de...")					
				Verificar conformidade com a legislação					Deteção de eventual NC durante o controlo
		Preparação	Corte e Cozedura das carnes	Verificar o corte das carnes em pedaços de dimensão média de forma a que a cozedura seja eficiente; cozedura em água e sal; e reserva da calda de cozedura das carnes. As carnes depois de cozidas são desfiadas ainda quentes.	Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registos do operador. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P07	
					Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)			
			Amolecimento do pão	Verificar corte do pão em fatias finas com a cõdea e é amolecido em calda da cozedura das carnes.	Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P07	
					Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)			
			Mistura dos ingredientes	Verificar a condimentação (sal, azeite, sangue de porco, mel, amêndoas e/ou nozes); Verificar se a massa é homogeneizada.	Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P07	
					Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)			
			Enchimento	Verificação do enchimento em tripa de vaca ou porco. Com o fecho das extremidades da tripa com o mesmo segmento de fio de algodão, adquirindo um formato em ferradura.	Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P07	
					Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)			
			Fumagem	Verificar se a fumagem é em lume brando, com lenha da região (carvalho ou castanheiro).	Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P07	
					Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)			
				Verificar se é superior a 8 dias	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registos do operador Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada	P05*	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	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Verificação visual na zona de acondicionamento Faturas Registos do operador	P06	P07

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - CDV</b>
	<b>Chouriça Doce de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_06/10/2020</b>

**1. Requisitos**

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
		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
				Características exteriores: Verificar se tem forma de ferradura atada ao fio de algodão, de secção cilíndrica com cerca de 2 a 3 cm de diâmetro, cerca de 20 a 25 cm, com cor preta não homogênea. Características interiores: Cor preta com zonas mais claras; Massa de aspeto homogêneo apercebendo-se no entanto carnes desfiadas e pedaços de frutos secos.	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: 0,91 - 0,38 pH: 5,85 - 4,20 Humidade (%): 33,89- 11,95 Proteína (%): 16,47 - 2,91 Gordura (%): 50,99 - 1,07 HC (%): 75,12 - 11,54 NaCl (%): 3,33 - 0,55 Cinza (%): 3,58 - 0,79	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	
Transformador	Unidade de Transformação (UT)	Produto final	Rotulagem	Verificar: A menção: «Chouriça Doce 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).		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**

	<b>Plano de Controlo</b>	<b>PLC - CDV</b>
	<b>Chouriça Doce de Vinhais - IGP</b>	<b>Edição 01_06/10/2020</b>

#### 1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
----------	-------------------	------------------	-------------------	------------------	------------	------------------	--------------------	------------	----

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.

A reposição da conformidade deve ser feita pelo operador num prazo máximo e 3 meses. (prazo máximo concedido ao operador para envio das evidências: 30 dias e para a submissão/reposição da conformidade: 90 dias). No caso de NC de produção, caso a produção se realizar por campanha, a reposição poderá ser realizada na campanha seguinte, se o prazo de 3 meses ultrapassar o termo da campanha sob controlo.

#### 4. Registos gerados

FCH-CDV-001\_Ficha de Controlo da Chouriça Doce de Vinhais;

FCH-FMV-001\_Ficha de Controlo UP\_Suínos\_Fumeiro de Vinhais;

FCH-FMV-002\_Ficha de Controlo UP\_Abate e Desmancha\_ Fumeiro de Vinhais;

RLT-QLT-003 \_Relatório Interno de Controlo;