

Maranhão da Sertão IGP

Operador	Local de Controle	Fase de Produção	Ponto de Controle	Ação de controle	Frequência	Duração	Tipo de Controle	Método de Controle	Evidências	Cód. NC		
Todos	Escritório ou Unidade de Produção	Candidatura/Processo do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controle inicial	Min. 30 minutos	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 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			Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O02		
				Verificar se informação permanece atualizada			Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O02		
				Verificar cumprimento do contrato com o OC			Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O01		
Produtor	Unidade de transformação	Matéria-prima	Habilitação da unidade de produção	Verificar existência de licenciamento	Controle inicial	Min. 4h	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	L03		
				Verificar conformidade da localização com a área geográfica			Documental Visual	Verificação documental. Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados	O04 O05		
				Identificar operações levadas a cabo na UT			Documental Declarativa	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante. Na ausência de documentos, obter declaração escrita do operador.	Registo da informação fornecida e dos documentos consultados	O03		
				Verificar a conformidade com a legislação aplicável			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 se informação permanece atualizada			Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O02		
				Verificar permissão de controlo / acesso à UT			Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à UT.	Registo da NC detetada, juntamente com a declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC)	O08 O09		
		Ingredientes	Ingredientes	Verificar ingredientes de caniz obrigatório: Bandouga de ovinos ou caprinos; carne de caprino e/ou ovino; Arroz carolino; Hortelã; Toucinho entremeadado; presunto; Azeite (Azeite virgem ou virgem extra); Vinho Branco; Sal e Água.	Controle regular Controle aleatório		Documental	Verificação dos registos da unidade	Identificação dos documentos consultados	P05 P07		
				Verificar se são utilizados outros ingredientes			Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	P05 P07		
				Verificar conformidade com a legislação			Documental	Verificação de ficha de produto/produção e dos registos da unidade	Identificação dos documentos consultados	P05 P07		
							Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	P05 P07		
							Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	L03* L04**		
							Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	L03* L04**		
		Transformação	Lavagem, raspagem, desinfeção	Verificar limpeza da bandouga com água, remoção das gorduras e impurezas por corte ou raspagem, sem rompimento da mesma. Verificar desinfeção com sumo de rodela/sumo de limão e/ou laranja ou vinagre.	Controle regular Controle aleatório		Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Identificação dos documentos consultados	P05 P07		
							Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo da NC detetada			
				Recheio			Verificar operações: desossar carne de caprino/ovino, cortar todas as carnes em pedaços pequenos; misturar e temperar; marinar; regar arroz com azeite e adicionar à mistura; adicionar hortelã e sumo de limão.	Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Identificação dos documentos consultados	P05 P07	
							Verificar proporção dos ingredientes obrigatórios: Bandouga de ovinos ou caprinos; carne de caprino e/ou ovino: 20-40% inclusive; Arroz carolino: 15-25% inclusive; Hortelã: 2-6% inclusive; Toucinho entremeadado; Presunto; Azeite (Azeite virgem ou virgem extra); Vinho Branco; Sal e Água. Verificar presença de ingredientes facultativos. Verificar presença de outros ingredientes.	Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Identificação dos documentos consultados	P05 P07	
							Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo da NC detetada			
							Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo da NC detetada			
			Enchimento da bandouga	Verificar enchimento da bandouga até cerca de 3/4 da sua capacidade e fecho completo da bandouga com linha e agulha.			Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Identificação dos documentos consultados	P05 P07		
							Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo da NC detetada			
				Cozedura ou Pré-cozedura			Verificar cozimento ou pré-cozimento em água, à qual se podem juntar os ossos e aparas restantes, hortelã, azeite e sal. Verificar que o produto é escorrido e arrefecido.	Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Identificação dos documentos consultados	P05 P07	
							Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo da NC detetada			
							Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	P05 P07		
			Produto final	Características do produto			Verificar conformidade da forma típica de um estômago (em saco ou em 'C'). Verificar aparência exterior: rugosa, sendo visível a textura alveolar da bandouga. Esta envolve o conteúdo de forma suave, sem a ele aderir completamente. Não apresenta roturas e é visível à vista desarmada o cosimento manual.	Controle regular Controle aleatório	Documental	Verificação de registos do operador	Identificação dos documentos consultados	P05 P07
							Verificar proporção de ingredientes obrigatórios: carne de caprino e/ou ovino: 20-40% inclusive; Arroz carolino: 15-25% inclusive; Hortelã: 2-6% inclusive; Toucinho entremeadado; Presunto; Azeite (Azeite virgem ou virgem extra); Vinho Branco; Sal e Água. Verificar presença de outros ingredientes.		Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	P05 P07
							Verificar peso: quando cozido e inteiro pode variar entre as 200g e as 1.200g, inclusive.		Documental	Verificação de registos do operador	Identificação dos documentos consultados	P05 P07
				Acondicionamento			Verificar acondicionamento em produto que não se destine a ser consumido diretamente no local de produção: inteiro (cru, cozido ou pré-cozido) ou fatiado (cozido ou pré-cozido).		Visual	Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	L03 L04
							Verificar se cumpre as normas de comercialização gerais em vigor		Visual	Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	P04
							Verificar utilização do símbolo definido pela União Europeia		Teste	Realização de exercício de balanço de massa	Registo dos cálculos efetuados e dos documentos consultados	O06 O07
			Rotulagem	Verificar utilização da expressão "Indicação geográfica protegida" ou do acrónimo "IGP" a seguir à denominação registada e identificação da entidade responsável pelo controlo			Visual	Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	O06 O07		
		Verificar conformidade entre entradas e saídas		Visual	Verificação no local		Registo da NC detetada, juntamente com os cálculos efetuados e documentos consultados (consoante o aplicável)	L03 L04				
		Verificar segregação entre produto apto e não apto para certificação		Documental	Verificação de registos e documentos relevantes.							
		Rastreabilidade	Verificar se é assegurada a conformidade com a legislação em termos de rastreabilidade	Documental	Verificação de registos e documentos relevantes.							

* Afeta a segurança alimentar

Nota - Prazo máximo para submissão de evidências (30 dias) e de reposição da conformidade (90 dias).

** Não afeta a segurança alimentar

Data de aprovação: 06/05/2020