

Plano de Controlo Salpicão de Barroso-Montalegre IGP

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração ⁽¹⁾	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC ⁽²⁾
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 Pecuário	Exploração pecuária	Produção Primária: obtenção da matéria-prima	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.			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	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	
			Alimentação			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.		
			Sanidade			Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.		
						Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.		

Plano de Controlo Salpicão de Barroso-Montalegre IGP

			Rastreabilidade	Verificar a inscrição dos animais e do(s) progenitore(s) no Livro de Nascimentos / e no Livro Genealógico 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;		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	
Preparador	Matadouro	Abate	Habilitação do matadouro	Verificar conformidade da localização com a área geográfica (concelho de Montalegre, distrito de Vila Real).	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.	Registo da NC detetada, juntamente com declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC)	O08 ou O09
				Verificar atualização 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
			Idade e peso ao abate	Controlo regular / aleatório	30'	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
						Verificar se o peso vivo está compreendido entre os 100 e os 250 kg, com idade entre os 8 meses e os 2 anos.	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	Controlo inicial	15'	Verificar conformidade da localização com a área geográfica (concelho de Montalegre).	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 atualização 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			

Plano de Controlo Salpicão de Barroso-Montalegre IGP

Transformador

Salsicharia

		Verificar a implementação do plano HACCP.
Recepção e armazenamento das matérias-primas	Matérias-primas: mistura de carne, 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 das carnes (lombo e lombinho): fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção
		Verificar recepção de sal: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção
		Verificar recepção de alho: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção
		Verificar recepção de vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção
		Verificar recepção de colorau pintante e ou doce: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção
Processo de produção	Corte das carnes	Verificar se as carnes são cortadas em pedaços com cerca de 5 a 15 cm, com forma cúbica.
	Mistura	Verificar se efectuada a condimentação: a carne é colocada num recipiente onde é feita a condimentação e a mistura em duas fases distintas.
		Verificar se a carne magra utilizada constitui 95% do total de carne utilizada, sendo os restantes 5% da carne gorda.
		Verificar se inicialmente, à carne cortados em pedaços foi adicionado sal, vinho tinto ou branco de Trás-os-Montes e alho, ficando em repouso em locais frescos e pouco húmidos por um período até 8 dias (sorsa). Verificar se após o período de repouso foi adicionado colorau picante e ou colorau.
	Preparação da tripa	Verificar se a tripa utilizada é tripa grossa (intestino grosso) 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 se procede ao enchimento da tripa grossa de porco previamente cortadas à medida e com uma extremidade já atada, com nós simples efectuado com fio de algodão do lado do avesso, de forma a que o nó fique no interior do enchido. Depois de cheio, fechado com fio de algodão dando dois ou três nós simples.	
Fumagem	Verificar se a fumagem é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo ou no fumeiro tradicional, por um período de 30 dias.	

Controlo regular / aleatório

60'

Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O03
Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P07 ou P08
Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	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	Documental e/ou Visual	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 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.	

Plano de Controlo Salpicão de Barroso-Montalegre IGP

		Lenhas	Verificar se as lenhas utilizadas provêm essencialmente das limpezas periódicas realizadas nas matas de carvalho, torgos, videiros (choupos) e salgueiros existentes na zona de produção bem como giestas recolhidas na mesma região.	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Documentos consultados e declarações obtidas.	
		Cura ou estabilização	Verificar se após a fumagem se segue a cura ou estabilização em que os enchidos são colocados em locais frescos com pouca humidade e temperatura controlada, até que tenham as características sápias e aromáticas que o caracterizam.	Documental, Visual	Verificação visual	Documentos consultados e declarações obtidas.	
Produto final		Características físicas	Verificar se é um enchido cilíndrico de forma recta, com cerca de 4 a 8 cm de diâmetro e 10 a 20 cm de comprimento. O invólucro apresenta-se bem aderente à masa em sem rupturas, com cor castanha clara. Verificar se aspeto exterior apresenta uma cor preta. No aspecto interior ao corte, a superfície apresenta cor vermelho-vivo de tonalidade não homogénea com massa de aspecto homogéneo.	Documental, Visual	Verificação documental. Avaliação interna e pelo inspector de acordo com a amostragem do PO.	Documentos consultados e declarações obtidas.	
		Características químicas	Verificar se valores dos seguintes parâmetros são cumpridos: proteína bruta - mínimo 30%, gordura bruta - máximo 30%, humidade - máximo 50%, teor de sal - máximo 4%.	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
		Apresentação comercial	Verificar se apresentada ao consumidor em peças inteiras, pré-embaladas na origem.	Documental, Visual	Verificação documental e verificação <i>in loco</i> quando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P07 ou P08
		Rotulagem	Verificar se vendido à unidade com a menção: «Salpicão de Barroso-Montalegre — Indicação Geográfica Protegida» ou «Salpicão de Barroso-Montalegre IGP»; Logótipo UE; Identificar a entidade responsável pelo controlo.	Documental, Visual	Verificação documental e verificação <i>in loco</i> quando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P04
		Rastreabilidade	Verificar rastreabilidade a montante e a jusante. Na expedição identificar e registar 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

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

⁽²⁾ 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