

Plano de Controlo - Sopa da Pedra de Almeirim | Especialidade Tradicional Garantida

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⁾			
Preparador	Escritório ou Unidade de Produção	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	10'	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	O02			
				Verificar domicílio, contactos vinculativos			Declarativa, 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			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	Controlo regular / aleatório		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 atualização da informação			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 de evidência de incumprimento contratual.	Contrato com o OC	O01			
	Unidade de Laboração	Habilitação da unidade de laboração		Verificar licenciamento da unidade de transformação	Controlo inicial	90'	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	L03			
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Declarativa, Documental	Verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas	O02			
				Identificar operações levadas a cabo na UT			Declarativa, Documental, Visual	Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O03			
				Verificar permissão de controlo / acesso à UT	Declarativa		Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à UT.	Declaração do operador.	O09				
				Verificar atualização da informação	Declarativa, Documental		Verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas	O02 ou O03				
		Recepção, preparação e armazenamento das matérias-primas	Rastreabilidade	Verificar se são efectuados registos de recepção das matérias-primas dos principais ingredientes da Sopa da Pedra de Almeirim: feijão catarino, batata, chispes e/ou faceira, chouriço, morcela e farinha.					Documental	Verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O06 ou O07	
			Características físicas dos principais ingredientes	Verificar o cumprimento dos principais parâmetros físicos para os principais ingredientes da «Sopa da Pedra de Almeirim»:					Visual, Teste ou medição	Verificação visual e medição.	Registo da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 ou P06; ou P07 ou P08	
			Matérias-primas	Verificar se as matérias-primas e ingredientes auxiliares usados para a obtenção do produto «Sopa da Pedra de Almeirim» são os seguintes (para uma quantidade de 50 litros): — Feijão catarino seco (6 a 8 kg) — Chouriço de carne de porco (1,4 -2,1 kg) — Morcela de sangue (1,4 - 2,1 kg) — Farinheira (1,35 - 2,25 kg) — Chispes e/ou faceira de porco (15 a 25 kg) — Toucinho curado (0,5 a 1,5 kg) — Batata (15 a 25 kg) — Cebola (2,5 a 5 kg) — Coentros frescos - antes e depois da cozedura (30 a 150 g) — Alho (250 a 500 g) — Louro (10 a 30 folhas de louro seco) — Pimenta (15 a 25 g) — Colorau (30 a 150 g) e/ou massa de pimentão (200 a 350 g) — Azeite (1 - 2,5 l) e/ou banha (200 a 400 g) — Água (a necessária para a confeção da quantidade do produto indicada) — Sal, q.b.					Visual, Teste ou medição	Verificação visual e medição.	Registo da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 ou P06; ou P07 ou P08	
Preparação	Verificar se na preparação os chispes são salgados no dia anterior, sendo, depois, imediatamente antes da fase de cozedura, passados por água para retirar o excesso de sal; da mesma forma, se o feijão catarino seco foi posto de molho com antecedência ou, em alternativa, passado por água antes de colocado na panela; verificar se as cebolas são finamente picadas, assim como os alhos e se as batatas são partidas em pequenos cubos.												

Plano de Controlo - Sopa da Pedra de Almeirim | Especialidade Tradicional Garantida

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⁾		
		Laboração	Cozedura	<p>Verificar o modo de preparação:</p> <p>1. Colocar água na panela, a que se junta o feijão, a cebola, o alho, o colorau e/ou massa de pimentão, a pimenta, o louro e, caso assim se opte, adicionam-se outros temperos, como os coentros, o azeite ou a banha (não necessariamente por esta ordem); os ingredientes são colocados na panela, sem refogado, a frio.</p> <p>2. De seguida, acrescentam-se os chispes, as faceiras e o toucinho, assim como os enchidos. As farinheiras podem ser colocadas numa fase mais tardia, quando os chispes e o feijão catarino estejam quase cozidos; há mesmo quem opte por cozer as farinheiras à parte, para as mesmas não abrirem.</p> <p>3. Depois de tudo cozido, retiram-se as carnes e os enchidos.</p> <p>4. Quando arrefecidos, procede-se ao seu corte, em pequenos pedaços e rodelas, respetivamente.</p> <p>5. Ao caldo que fica na panela e que continua a cozer, adicionam-se as batatas, cortadas em pequenos cubos irregulares. Nesta altura, se necessário, retificam-se os temperos. Depois da batata estar cozida, desliga-se o lume.</p> <p>6. A sopa deve ficar a 'descansar' para que o feijão produza a chamada 'nata', de forma a engrossar o caldo. Também a batata deve desfazer-se quanto baste (q.b.), ficando os pequenos cubos irregulares com as 'arestas limadas', arredondadas, engrossando também o caldo.</p>			Visual, Documental, Declarativa	Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 ou P06; ou P07 ou P08		
				Produto final	Características físicas	Verificar se a "Sopa da Pedra de Almeirim" se apresenta como um caldo grosso e irregular, devido à presença de ingredientes como o feijão, a batata e os enchidos.			Visual	Verificação visual	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 ou P06; ou P07 ou P08
					Características organoléticas	Verificar o cumprimento das características organoléticas: cor do caldo castanho-avermelhada, pontuado, de forma irregular, pelos diferentes ingredientes que o integram, incluindo os enchidos, as carnes, as batatas e os coentros; sopa de textura densa, anatada e aveludado; tem um sabor acentuado e equilibrado proveniente das carnes de porco e dos enchidos; revela também notas de especiarias como o cravinho/cominho, vindos da morcela e do pimentão-doce/colorau, característico do chouriço de carne; a adição de coentros frescos acrescenta à sopa notas de frescura.			Visual, Teste ou medição	Verificação visual e prova.	Registo da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 ou P06; ou P07 ou P08
					Rotulagem	Verificar utilização do símbolo definido pela UE Verificar utilização da expressão "especialidade tradicional garantida" ou do acrónimo "ETG" a seguir à denominação registada			Visual	Verificação visual	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P04
		Rastreabilidade	Segregação do produto no âmbito do regime de qualidade.				Visual	Verificação visual	Registo da verificação efectuada.	O06 ou O07		

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