

**Azeite do Alentejo Interior DOP**

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC					
Todos	Escritório ou Unidade de produção	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	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			Documental Declarativa	Verificação documental. Obter declaração escrita do operador (no caso de não integrar o articulado 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.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02					
				Verificar se a informação permanece atualizada			Controlo regular	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02					
				Verificar cumprimento do contrato com o OC			Controlo aleatório	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O01					
Produtor	Olivar	Produção	Habilitação da exploração/parcela	Comprovar o direito de utilização da exploração / parcela pelo operador	Controlo inicial	30 minutos	Documental	Verificação documental (ex. PU e/ou IE).	Identificação dos documentos consultados	O02					
				Comprovar a localização no interior da área geográfica (Incluindo unidades de produção subcontratadas).			Documental Declarativa	Verificação documental (ex. P3 e/ou IE). Questionar o responsável.	Identificação dos documentos consultados (ex. PU e/ou IE)	O04 ou O05					
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02					
				Verificar permissão de controlo e de acesso à exploração / parcela			Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo e de acesso à exploração / parcela.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC. Contrato	O08 ou O09					
				Verificar a conformidade com a legislação aplicável			Documental Visual	Verificação documental e visual.	Lista de verificação Fotografia georreferenciada	L03* ou L04**					
				Verificar variedades dos oliveiros: » Permitted - Galega Vulgar, Cordovil de Serpa e/ou Cobrançosa, outras variedades; » Não permitidas - Pical e Maçanilha			Visual	Verificação visual do olival.	Registo das variedades identificadas	O02					
			Colheita e transporte da azeitona para o lagar	Rastreabilidade	Verificar se a informação permanece atualizada	Verificar: » Época de colheita / estado de maturação: cor da azeitona; » Estado sanitário e de limpeza das azeitonas: separação dos frutos colhidos da árvore, são e limpos dos frutos colhidos do chão, atacados por doenças ou sujos.	Controlo regular	15 minutos	Documental Visual	Solicitar documentos comprovativos. Avaliar visualmente	Lista de verificação Identificação dos documentos consultados Fotografias	P06 ou P08/ P05 ou P07			
						Verificar: » Data de colheita; » Superfície do olival para azeite (ha), quantidade de azeitona produzida (por variedade, se aplicável) vs produtividade do olival (kg azeitona / ha olival)	Controlo regular		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Documentos de transporte Faturas Registos do operador Lista de verificação	O06 ou O07			
						Comprovar existência de licenciamento	Controlo regular		Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	L03			
						Comprovar a localização no interior da área geográfica (Incluindo unidades de produção subcontratadas)	Controlo regular		Documental Declarativa	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	O04 ou O05			
						Identificar operações levadas a cabo na UT	Controlo regular		Documental Declarativa	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Fotografia georreferenciada	O03			
						Verificar a conformidade com a legislação aplicável	Controlo regular		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Lista de verificação, Fotografia ou outra evidência (quando aplicável), Carta(s) de notificação do OC ao operador e a(s) autoridades competentes.	L03* ou L04**			
Preparador	Lagar	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação da unidade de transformação	Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Controlo inicial	30 minutos	Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02					
				Verificar permissão de controlo e de 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. Contrato	O08 ou O09					
				Verificar se a informação permanece atualizada			Controlo regular	Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação	O02				
				Rastreabilidade			Controlo regular	Documental/ Visual	Verificação documental, verificação no local.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados	O07 ou O08				
				Variedades			Controlo regular	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Faturas Registos de pesagem Identificação dos documentos consultados Lista de verificação	P06 ou P08/ P05 ou P07				
				Estado sanitário e de limpeza das azeitonas			Controlo regular	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados Lista de verificação	P06 ou P08/ P05 ou P07				
			Receção da azeitona	Limpeza e lavagem da azeitona	Água de lavagem	Verificar se é sujeita a decantação antes de cada utilização e substituída quando apresenta cheiro, cor ou sujidade	Controlo regular	15 minutos	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação	P06 ou P08/ P05 ou P07			
						Verificar se os depósitos aéreos permitem o arejamento da azeitona e a sua não compactação			Documental Visual	Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação	P06 ou P08/ P05 ou P07			
						Verificar se são usados "moinhos de pedra" ou "moinhos de martelos"			Documental Visual	Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação	P06 ou P08/ P05 ou P07			
						Tempo que decorre entre a colheita e a moenda da azeitona			Documental Visual	Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação	P06 ou P08/ P05 ou P07			
						Batebora e aquecimento da massa			Teste	Realização de teste com recurso a termómetro	Resultado registado em lista de verificação	P06 ou P08/ P05 ou P07			
						Produto final			Extração	Sistema de extração por prensagem	Verificar: » Altura da pasta colocada sobre os "capachos": entre 2 a 4 cm; » Pressão máxima a que são sujeitos os "capachos" empilhados: 50 atm;	Controlo regular	Min. 1 hora	Documental Visual	Verificação documental e visual.
		Temperatura do azeite à saída da prensagem ou centrifugação	Teste	Realização de teste com recurso a termómetro	Resultado registado em lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07								
		Auxiliares	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07								
		Águas-ruças e bagaços	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07								
		Depuração e armazenagem do azeite	Técnica de depuração	Somente por decantação	Verificar se consta: » A menção "Azeite do Alentejo Interior - Denominação de Origem Protegida"; » O logótipo da União Europeia para as DOP e se este cumpre as disposições regulamentares - cor, tamanho, letra e língua; » Identificação do organismo de controlo.		Controlo regular	Min. 1 hora		Documental/ Visual	Verificação documental e visual			Número de lote Rótulo Lista de verificação	P04
					Verificar conformidade entre entradas e saídas					Teste	Realização de exercício de balanço de massas.			Registo dos cálculos efetuados e dos documentos consultados	O06 ou O07
					Rastreabilidade				Visual	Verificação no local.	Registo da NC deletada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	O06 ou O07			
		Verificar se é assegurada a conformidade com a legislação em termos de rastreabilidade	Documental	Verificação de registos e documentos relevantes.	Registo da NC deletada, juntamente com os cálculos efetuados e documentos consultados (consoante o aplicável)				L03 ou L04						
		Características organolépticas específicas	Características físico-químicas específicas	Verificar características organolépticas específicas, conforme caderno de especificações.	Verificar características físico-químicas específicas, conforme caderno de especificações.				Controlo regular	15 minutos	Documental	Verificação dos registos da unidade	Identificação dos documentos consultados	P06 ou P08/ P05 ou P07	
											Análise	Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG n.º 002	Auto de colheita e boletim analítico	P06 ou P08/ P05 ou P07	
							Documental	Verificação dos registos da unidade			Identificação dos documentos consultados	P06 ou P08/ P05 ou P07			
							Análise	Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG n.º 002			Auto de colheita e boletim analítico	P06 ou P08/ P05 ou P07			
						Documental	Verificação dos registos da unidade	Identificação dos documentos consultados			L03* ou L04**				
Análise	Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG n.º 002					Auto de colheita e boletim analítico	L03* ou L04**								

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

\* Afeta a segurança alimentar

\*\* Não afeta a segurança alimentar