

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de Controlo	Frequência	Duração	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Código NC				
Todos	Escritório ou Instalações do Operador	Candidatura/ processo do operador	Habilitação do Operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	30 min.	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados	002				
				Verificar domicílio, contactos vinculativos			Documental; Declarativa	Verificação de documento relevante. Na sua ausência, solicitar informação ao operador.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas					
				Verificar compromisso com o regime de Qualidade			Declarativa	Verificação documental. Obter declaração escrita do operador (em caso de ausência do contrato com o OC).	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas					
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Documental; Declarativa	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas					
				Verificar cumprimento do contrato com o OC			Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Evidência das comunicações ao operador.		001			
				Verificar se informação permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório		Documental; Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados					
Olivicultor	Olivai	Produção de Azeitona	Habilitação da exploração/ parcela	Comprovar o direito de utilização da parcela pelo operador	Controlo inicial	Min 2 H	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	002				
				Verificar existência de impedimento à habilitação da exploração ou parcela			Documental; Declarativa	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas					
				Verificar conformidade com a legislação aplicável			Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)		L03*			
				Verificar se a exploração está localizada na área geográfica			Documental; Visual	Verificação documental. Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados e/ou fotografia georreferenciada		O04			
				Verificar existência das variedades Galega, Carrasqueira, Redondil, Azeitona ou Azeitoneira, Blanqueta ou Branquita e Cobranças. Variedade Picual interdita.				Verificação documental. Verificação visual do olival.	Identificação dos documentos consultados. Registo das variedades identificadas		002			
				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					
				Verificar atualização da informação	Declarativa; Documental e Visual		Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte. Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados e/ou declarações obtidas. Registo de evidências e/ou registo fotográfico	002					
				Colheita	Controlo inicial, Controlo Regular; Controlo Aleatório			Verificar que: os frutos são colhidos no estado ideal de maturação; não é utilizada azeitona apanhada do chão com vista a ser utilizada no fabrico de azeite com a			Declarativa; Documental e Visual	Avaliação 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 e/ou registo fotográfico	P05 P06 P07 P08
				Transporte				Verificar que o transporte da azeitona é feito em caixas empilháveis promovendo o arejamento.				Verificação visual do olival, verificação documental, obtenção de declaração do operador ou declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O06 O07
					Olivai e escritório			Rastreabilidade	Verificar registo da data de colheita e quantidade colhida. Verificar se quantidade colhida é compatível com produtividade estimada de acordo com área de produção.					
	Preparador	Unidade de Transformação	Receção de Azeitona	Habilitação da unidade de transformação	Verificar licenciamento da unidade de transformação	Controlo inicial	Min. 3H	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	002			
Comprovar a localização no interior da área geográfica					Documental; Visual			Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados e/ou fotografia georreferenciada.	O04				
Identificar operações levadas a cabo na UT					Declarativa; Documental			Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas	O03				
Verificar conformidade com a legislação aplicável					Documental; Visual			Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	L03* L04**				
Verificar se informação permanece atualizada					Documental; Declarativa			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	002				
Verificar permissão de controlo / acesso à UT				Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração	Declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC)		O08 O09						
Receção de Azeitona				Rastreabilidade	Verificar se azeitonas são provenientes de produtores sob controlo e que o produto é corretamente identificado e segregado. Verificar data de colheita e receção	Documental; Visual		Verificação documental, verificação no local.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O06				
				Variedades	Verificar variedades autorizadas e sua proporção. Variedade Picual interdita			Verificação documental e visual.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados	P05 P06 P07 P08				
				Duração do armazenamento	Verificar que não existe armazenamento na receção por um período superior a 48 horas			Verificação documental, verificação no local.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados	P05 P06 P07 P08				
Batedura e aquecimento da Extração			Temperatura	Verificar que a temperatura da massa na batedeira ou no decanter não ultrapassa os 35ºC	Documental e Teste	Verificação dos registos da unidade. Realização de teste com recurso a termómetro		Identificação dos documentos consultados. Resultado registado em lista de verificação	P05 P06 P07 P08					
				Verificar que a temperatura da mistura água/azeite na centrífuga não excede os 35ºC										
Produto Final			Variedades	Verificar se o produto final é elaborado a partir das variedades autorizadas e com a proporção indicada no Caderno de Especificações. Assegurar que não é utilizada variedade Picual.	Controlo de Regular e Controlo Aleatório	Verificação dos registos da unidade.		Identificação dos documentos consultados	P05 P06 P07 P08					
				Características organolepticas específicas					Verificar características organolépticas específicas, conforme caderno de especificações e ficha-resumo.	P05				
				Características físico-químicas específicas					Verificar características físico-químicas específicas, conforme caderno de especificações e ficha-resumo.	P06				
			Classificação azeite	Verificar se cumpre as demais normas de comercialização em vigor para a comercialização de azeite virgem extra e azeite virgem					Verificação dos registos da unidade. Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG n.º 002	Identificação dos documentos consultados. Auto de colheita e boletim analítico	P07 P08			
			Reclassificação	Verificar se cumpre as demais normas de comercialização em vigor para a comercialização de azeite virgem extra e azeite virgem 6 meses após a data da análise inicial					Verificação no local	Registo da NC detetada e, se necessário, juntar fotografia	P04			
			Rotulagem	Verificar se consta: » A menção «Azeites do Norte Alentejano - 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.										
			Rastreabilidade	Verificar conformidade entre entradas e saídas								Realização de exercício de balanço de massa	Registo dos cálculos efetuados e/ou dos documentos consultados	O06 O07
				Verificar segregação entre produto apto e não apto para certificação	Visual	Verificação no local.		Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	O06 O07					
				Verificar se é assegurada a conformidade com a legislação em termos de rastreabilidade	Documental	Verificação de registos e documentos relevantes.		Registo da evidência, juntamente com os cálculos efetuados e documentos consultados (consoante o aplicável)	L03 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