

Azeites do Ribatejo 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	002		
				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	002		
				Verificar compromisso com o regime de Qualidade			Documental Declarativa	Verificação documental. Obter declaração escrita do operador (no caso de não integrar o artubado do contrato com o OC).	Contrato com o OC ou declaração assinada pelo operador	002		
				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	002		
				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	002		
				Verificar cumprimento do contrato com o OC	Controlo aleatório		Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	001		
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	002		
				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)	004 ou 005		
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Visual	Avaliar visualmente.	Fotografia georreferenciada	002		
				Verificar permissão de controlo e de acesso à exploração / parcela			Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	002		
				Verificar a conformidade com a legislação aplicável			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	008 ou 009		
				Verificar variedades: Galega Vulgar e/ ou Lencisca na percentagem mínima de 55% (estas 2 variedades, em conjunto ou isoladamente, devem perfazer um mínimo de 55%) e Cobranga (na percentagem máxima de 45%). Outras - percentagem máxima de 5%; Exclusão absoluta da variedade Pissal.			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**		
				Verificar se a informação permanece atualizada			Visual	Verificação visual do olivar.	Registo das variedades identificadas	002		
							Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados			
							Controlo regular	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Contrato de aluguer Documento de localização: P3 ou IE Fotografia georreferenciada Lista de verificação	002		
							Controlo regular	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Solicitar documentos comprovativos. Avaliar visualmente	Lista de verificação Identificação dos documentos consultados Fotografias	P06 ou P08/ P05 ou P07	
							Controlo regular	Verificação documental e visual.	Documentos de transporte Faturas Registos do operador Lista de verificação	006 ou 007		
				Preparador			Lagar	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação da unidade de transformação	Comprovar existência de licenciamento	Controlo inicial	30 minutos
Comprovar a localização no interior da área geográfica (incluindo unidades de produção subcontratadas)	Documental Declarativa	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados		004 ou 005							
Identificar operações levadas a cabo na UT	Visual	Avaliar visualmente.	Fotografia georreferenciada		003							
Verificar a conformidade com a legislação aplicável	Documental Declarativa	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Registo da informação fornecida e dos documentos consultados									
Verificar existência de impedimento à sua habilitação	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**							
Verificar permissão de controlo e de acesso à exploração	Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas		002							
Verificar se a informação permanece atualizada	Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC. Contrato		008 ou 009							
	Controlo regular	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação		002							
		Verificar se azeites 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 dos documentos consultados				007 ou 006		
		Verificar variedades: Galega Vulgar e/ ou Lencisca na percentagem mínima de 55% (estas 2 variedades, em conjunto ou isoladamente, devem perfazer um mínimo de 55%) e Cobranga (na percentagem máxima de 45%). Outras - percentagem máxima de 5%; Exclusão absoluta da variedade Pissal.	Documental Visual		Verificação documental e visual.	Faturas Registos de pesagem Identificação dos documentos consultados Lista de verificação				P06 ou P08/ P05 ou P07		
		Verificar que só é recebida azeite que esteja em perfeitas condições higiénicas, sendo proibida a utilização de azeitona apanhada do chão ou com sinais de dano, para a extração de "Azeites do Ribatejo".	Documental Visual		Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados Lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07				
		Verificar que o período de armazenamento não é superior a 48 horas após a receção	Documental Visual		Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07				
		Operação de limpeza e lavagem	Documental Visual		Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07				
		Verificar que é realizada a lavagem e desfolhagem da azeitona.	Teste		Realização de teste com recurso a termómetro	Resultado registado em lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07				
		Temperatura	Teste		Realização de teste com recurso a termómetro	Resultado registado em lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07				
		Verificar que a temperatura da mistura água /azeite na(s) centrifuga(s) não excede os 35º C.	Documental Visual		Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07				
		Verificar que não são utilizados enximas ou talco	Documental Visual		Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07				
		Verificar que não são reutilizados na transformação do produto final (2.ª extração)	Documental Visual		Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07				
		Características organolepticas específicas	Documental		Verificação dos registos da unidade	Identificação dos documentos consultados		P06 ou P08/ P05 ou P07				
		Características físico-químicas específicas	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	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						
		Verificar se consta: » A menção «Azeites do Ribatejo - Denominação de Origem Protegida»; » O logótipo da União Europeia para os DOP e se este cumpre as disposições regulamentares - cor, tamanho, letra e língua; » Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor podem ser substituídos pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercializante; » A denominação de venda «Azeites do Ribatejo DOP» não pode ser acrescida de qualquer outra indicação na menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras; » Identificação do organismo de controlo.	Documental/ Visual	Verificação documental e visual	Número de lote Rótulo Lista de verificação	P04						
		Verificar conformidade entre entradas e saídas	Documental Visual	Verificação documental e visual. Efetuar exercício de rastreabilidade e respetivos balanços de massa.	Lista de verificação Registos do operador Registo do exercício de rastreabilidade e dos cálculos dos balanços de massa.	006 ou 007						
		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)	006 ou 007						
		Verificar se é assegurada a conformidade com a legislação em termos de rastreabilidade	Documental	Verificação de registos e documentos relevantes.	Registo da NC detetada, juntamente com os cálculos efetuados e documentos consultados (consoante o aplicável)	L03 ou L04						

* 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