

Azeitonas de conserva de Elvas e Campo Maior DOP

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de Controlo	Frequência	Duração	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC	Código NC	M	RC	R1	RC	R2	RC	R3						
Tólios	Escritório ou Instalações do Operador	----	Habilitação do Operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	30 min.	Documental	Verificação de documento relevante.	Preenchimento de questionário de controlo, referência aos documentos consultados ex.: certidão permanente, Pedido Único, P3/IE	Informação ausente ou errónea relativa ao operador (incluindo a sua exploração), incidência grave	002	TS4	EV;CS	TS5										
				Verificar domicílio, contactos vinculativos			Documental; Declarativa	Verificação de documento relevante. Na sua ausência, solicitar informação ao operador.	Preenchimento de questionário de controlo, referência aos documentos consultados ex.: certidão permanente															
				Verificar compromisso com o regime de Qualidade			Declarativa	Obter declaração escrita do operador (em caso de ausência do contrato com o OC) Contrato com o OC ou declaração assinada pelo operador.	Contrato com o OC ou declaração assinada pelo operador															
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Documental; Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Preenchimento de questionário de controlo, referência aos documentos consultados ex.: certidão permanente, Pedido Único, P3/IE															
				Verificar cumprimento do contrato com o OC (Pagamentos)			Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Carta(s) de notificação do OC ao operador						Ausência de controlo por falta de pagamento									
				Verificar se informação permanece atualizada			Documental; Declarativa	Solicitar documentos comprovativos Questionar o responsável	Contrato de aluguer Documento de localização: P3 ou IE Fotografia georreferenciada Registo das declarações prestadas						Informação ausente ou errónea relativa ao operador (incluindo a sua exploração), incidência grave									
Olivicultor	Olivai	Produção de Azeitona	Habilitação da exploração/ parcela	Comprovar o direito de utilização da parcela pelo operador	Controlo inicial	Min 2 H	Documental; Declarativa; Visual	Solicitar documentos comprovativos Questionar responsável	Contrato de aluguer Documento de localização: P3 ou IE	Incumprimento de requisito legal, incidência grave Incumprimento de requisito legal, incidência menor	L03* L04**	TS4 TS0;TS1	EV;CS EV;VS	TS5 TS2										
				Verificar conformidade com a legislação			Verificação visual e documental de eventual NC durante o controlo	Lista de verificação. Registo fotográfico (quando aplicável)																
				Verificar se os olivais estão cadastrados e autorizados pelo Agrupamento, mediante parecer prévio do Organismo de Controlo			Verificação documental	Registo de evidências no questionário de controlo.	Informação ausente ou errónea relativa ao operador (incluindo a sua exploração), incidência grave															
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração			Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC.	Recusa de controlo ou acesso à exploração Recusa de controlo ou acesso a lote ou unidade de produção															
				Verificar se a exploração está localizada na área geográfica, circunscritas aos concelhos de Elvas e Campo Maior			Documental; Visual	Solicitar documentos comprovativos Questionar o responsável	Documento de localização: P3 ou IE Fotografia georreferenciada.						Localização da exploração localizada fora da área geográfica (quando a localização no seu interior seja exigida)									
				Verificar se informação sobre o direito de utilização da parcela pelo operador permanece atualizada			Documental; Declarativa; Visual	Solicitar documentos comprovativos Questionar o responsável	Documento de localização: P3 ou IE Registo das evidências no questionário de controlo, declarações do operador.						Informação ausente ou errónea relativa ao operador (incluindo a sua exploração), incidência grave									
				Caracterização			Documental; Declarativa; Visual; Cálculo	Solicitar documentos comprovativos Questionar o responsável Avaliar visualmente	Documento de localização: P3 ou IE Registo das evidências no questionário de controlo, declarações do operador.						Incumprimento de obrigação declarativa ou de manutenção de registo, incidência menor									
				Variedades			Documental; Visual	Verificação visual do olival.	Registo fotográfico; registo de evidências no questionário de controlo.						Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência grave									
				Características Macroscópicas			Documental; Visual; Declarativa	Questionar o produtor acerca das atividades culturais realizadas e verificar registo da exploração com as atividades culturais.	Descrever as práticas culturais no questionário de controlo.						Incumprimento de requisito em lote, incidência grave									
		Colheita	Visual; Cálculo	Calcular a relação polpa/carçoço pela divisão do peso da polpa pelo peso do respetivo carçoço	Registo das evidências no questionário de controlo.																			
		Olivai e escritório	Rastreabilidade	Verificar registo da data de colheita e quantidade colhida. Estimar produtividade de acordo com área de produção, data de plantação, compasso e outros fatores	Documental; Visual; Declarativa	Verificação documental Questionar o responsável	Verificar o caderno de campo ou outros registos equivalentes. Verificação visual do pomar. Registo dos dados relevantes em questionário de controlo.	Rastreabilidade específica da generalidade da produção não assegurada	006	TS2	EV;CS	TS3	CS	TS4	CS	TS5								
								Rastreabilidade específica de lote não assegurada	007	TS1	EV;CS	TS3												
		Unidade de Transformação	Habilitação da unidade de transformação	Deverá possuir licenciamento	Controlo inicial	Documental	Verificação da existência de habilitação para laboração	Fazer referência aos documentos verificados como licença ou título de exploração no questionário de controlo.	Incumprimento de requisito legal, incidência grave	L03	TS4	EV;CS	TS5											
									Comprovar a localização no interior da área geográfica circunscrita aos concelhos de Elvas e Campo Maior	Documental; Visual	Verificar a licença ou título de exploração	Registo dos documentos consultados; obter e arquivar fotografias georreferenciadas.	Localização de unidade de produção fora da área geográfica (quando a localização no seu interior seja exigida)											
									Identificar operações levadas a cabo na UT	Declarativa; Documental	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração	Assinatura do operador ou seu representante no questionário de controlo.	Informação ausente ou errónea relativa ao operador (incluindo a sua exploração), incidência menor											
									Verificar se informação permanece atualizada	Declarativa; Documental	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Registo de eventuais não conformidades em relatório de controlo.	Informação ausente ou errónea relativa ao operador (incluindo a sua exploração), incidência grave											
									Conformidade com a legislação aplicável	Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Registo da NC em relatório de controlo juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	Incumprimento de requisito legal, incidência grave											
Verificar permissão de controlo / acesso à UT	Declarativa								Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração	Assinatura do operador ou seu representante no questionário de controlo.	Incumprimento de requisito legal, incidência menor Recusa de controlo ou acesso à exploração Recusa de controlo ou acesso a lote ou unidade de produção													
Receção de Azeitona	Origem								Garantir que os frutos são provenientes de explorações circunscritas aos concelhos de Elvas e Campo Maior	Documental	Verificar as guias e verificar se os frutos são de produtores presentes na lista de explorações indicadas pelo operador e já controladas	Registo dos documentos consultados.	Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência grave	P07	TS2;TS3	CS	TS4	CS	TS5					
													Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P06	TS1	EV;VS	TS3							
													Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência menor	P08	TS1	CS	TS2	CS	TS4	CS	TS5			
			Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P06	TS1	EV;VS	TS3																	
			Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência menor	P08	TS1	CS	TS2	CS					TS4	CS	TS5									
			Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência menor	P08	TS1	CS	TS2	CS					TS4	CS	TS5									
Receção de Azeitona	Características Macroscópicas		Verificar se os frutos são, isentos de defeitos, não despelados, com epiderme fina e brilho uniforme. Apresentam endocarpo grande e diâmetro máximo na parte mediana (na variedade Conserva, o diâmetro máximo pode estar deslocado para a base)	Visual	Verificar se no momento da receção o produto apresenta as características macroscópicas definidas	Registrar evidências e/ou não conformidades detetadas no questionário de controlo, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência menor	P08	TS1	CS	TS2	CS	TS4	CS	TS5									
							Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P06	TS1	EV;VS	TS3													
							Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência menor	P08	TS1	CS	TS2	CS	TS4	CS	TS5									
		Incumprimento de requisito em lote, incidência menor					P06	TS1	EV;VS	TS3														
		Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência menor					P08	TS1	CS	TS2	CS	TS4	CS	TS5										
		Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência menor					P08	TS1	CS	TS2	CS	TS4	CS	TS5										
Receção de Azeitona	Cor	Nas azeitonas verdes a cor vai de verde claro a verde amarelado e das azeitonas mistas de verde claro, verde escuro e acerejado a negro	Visual	Verificar se no momento da receção o produto apresenta as características macroscópicas definidas	Registrar evidências e/ou não conformidades detetadas no questionário de controlo, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P06	TS1	EV;VS	TS3														
						Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência menor	P08	TS1	CS	TS2	CS	TS4	CS	TS5										
						Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P06	TS1	EV;VS	TS3														
Receção de Azeitona	Calibre mínimo aceitável	Azeitona verde, curada em salmoura inteira 280 a 320 frutos/kg Azeitona verde curada e salmoura recheada ou descaroadada 340 a 360 frutos/kg Azeitona verde ao natural em salmoura pisada 240 a 260 frutos/kg	Visual	Questionário; verificação na cabine de pesagem. Registo em questionário de controlo de eventuais NC detetadas	Registrar as evidências no questionário de controlo assim como eventuais não conformidades, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P06	TS1	EV;VS	TS3														
						Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência menor	P08	TS1	CS	TS2	CS	TS4	CS	TS5										
						Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P06	TS1	EV;VS	TS3														

## Azeitonas de conserva de Elvas e Campo Maior DOP

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de Controlo	Frequência	Duração	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC	Código NC	M	RC	R1	RC	R2	RC	R3		
Preparador				Azeitona mista, ao natural em salmoura retalhada, aromatizada 300 a 320 frutos/kg com orégãos e/ou tomilho	Controlo regular; Controlo aleatório	Min. 3H	Visual; Declarativa													
				Questionar o operador; Controlos esporádicos aos pontos de venda; verificar faturas de venda da unidade; verificação visual em armazém.				Identificação dos documentos consultados.	Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência grave	P07	TS2;TS3	CS	TS4	CS	TS5					
	Laboratório e Escritório	Transformação	Parâmetros físico-químicos Salmoura Fermentação	Verificar em laboratório as características físico-químicas da salmoura de fermentação: Ph, Cloreto de Sódio, Acidez livre; acidez combinada; Relação acidez livre/acidez volátil			Análise	Realização de controlo laboratorial, de acordo com os procedimentos estabelecidos no PO-IG nº 002, aquando da abertura do fermentador e proposta a certificação	Arquivo da requisição de na alise e do auto de colheita na pasta do operador. Arquivo do boletim de análise.	Incumprimento de requisito em lote, incidência grave	P05	TS3	CS	TS4	CS	TS5				
				Manual ou mecânica sem que haja destruição da polpa ou quebra do caroço			Visual	Verificação visual do momento da britagem.	Registrar as evidências no questionário de controlo, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P06	TS1	EV;VS	TS3						
	Unidade de Transformação		Adição de ingredientes	As azeitonas são temperadas, se necessário, com ervas aromáticas da região (folhas de limoeiro ou laranja, alho, folhas de louro, orégãos ou tomilho. Podem também ser descarapadas e recheadas com pimento vermelho.			Visual; Declarativa; Documental	Verificar a listagem de ingredientes; mapa de produção da unidade; faturas/guias.	Caso seja detetada a utilização de um ingrediente não previsto registar a NC no questionário de controlo, identificando os documentos consultados.	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P06	TS1	EV;VS	TS3						
				Já na embalagem de venda, as azeitonas devem ficar cobertas com a salmoura de conservação			Visual	Assistir ao processo de embalagem	Registrar as evidências em questionário de controlo, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P06	TS1	EV;VS	TS3						
	Unidade de Transformação e Escritório		Rastreabilidade	Verificação da correspondência entre o lote interno e a marca de certificação (se usada). Verificação da rastreabilidade a montante e a jusante. Verificar origem, destino e equilíbrio entre entradas, existências e saídas (balanço de massas)			Teste; Documental	Testar durante o controlo de acompanhamento com um lote existente ainda na unidade mas já produto acabado ou lançamento de exercício de rastreabilidade na sequência de um controlo a ponto de venda.	Registrar as evidências de controlo e se aplicável arquivo do registo de Aposição de Marcas de Certificação	Rastreabilidade específica da generalidade da produção não assegurada	O06	TS2	EV;CS	TS3	CS	TS4	CS	TS5		
				Rastreabilidade específica de lote não assegurada			O07	TS1	EV;CS	TS3										
	Unidade de Transformação		Rotulagem	Verificar se cumpre as normas de comercialização gerais em vigor			Visual	Verificação documental	Registrar as evidências de controlo juntamente com fotografias ou colheita de amostra (quando aplicável).	Incumprimento de requisito legal, incidência grave	L03*	TS4	EV;CS	TS5						
				Verificar a menção: «Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior (DOP)». Marca EU Interdição a qualquer menção adicional à denominação de venda, incluindo marcas de distribuidores ou outras.				Verificar por amostragem alguns rótulos e confirmar que estão presentes todas as informações obrigatórias.	Registrar as evidências em questionário de controlo, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	Incumprimento de requisito legal, incidência menor	L04**	TS0;TS1	EV;VS	TS2	CS	TS4	CS	TS5		
	Laboratório e Escritório		Características organolépticas	Controlo das características organolépticas conforme parâmetros do Caderno de especificações em laboratório de análise sensorial.			Análise	Aquando da abertura do fermentador e posteriormente 1 vez/ ano até esgotar esse fermentador. Enviar para o laboratório de análise cada lote proposto a certificação, de acordo com os procedimentos estabelecidos no PO-IG nº 002	Arquivo da requisição de análise e do auto de colheita na pasta do operador. Arquivo do boletim de análise.	Incumprimento de regra específica de rotulagem	P04	TS1	EV;CS	TS3						
				Após embaladas não deve haver alteração das características macroscópicas com sinais de oxidação, sem formação de véus (película superficial), nem sedimento			Visual	Verificar por amostragem no produto em armazém	Registrar as evidências em questionário de controlo, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P06	TS1	EV;VS	TS3						
	Laboratório e Escritório		Parâmetros físico-químicos	Verificar em laboratório as características físico-químicas da salmoura de embalagem/conservação Acidez livre, expressa em ácido láctico, superior a 0,6 g/100 ml; Cloreto de Sódio - 6,5 a 7,5 g/100 ml salmoura; Acidez combinada inferior a 0,140 N; relação acidez livre/acidez volátil, superior a 1 unidade; Lixívia Residual (%); pH igual ou menor que 4; quantificação de conservantes (202); presença/ausência regulador acidez (E270) e antioxidante (E330/E300)			Análise	Pelo menos uma vez por ano. Recolha de salmoura de conservação/embalagem a enviar para análise laboratorial, controlo analítico nos termos previstos no PO-IG nº 002	Arquivo da requisição de análise e do auto de colheita na pasta do operador. Arquivo do boletim de análise	Incumprimento de requisito em lote, incidência grave	P05	TS3	CS	TS4	CS	TS5				
				Incumprimento de requisito em lote, incidência menor			P06	TS1	EV;VS	TS3										
Subcontratado (se não acreditado para o regime (G em queação))	Laboratório de Análise Sensorial	Controlo do prestador de serviço	Verificar o correto funcionamento do painel para efeitos de critério de aceitação dos relatórios para certificação do produto	Verificar as qualificações do líder de painel e restantes elementos constituintes.	Documental	Verificação documental	Curriculum Vitae dos elementos do painel	Incumprimento de obrigação declarativa ou de manutenção de registo, incidência menor	L02	TS0;TS1	EV;VS	TS1	CS	TS4	CS	TS5	CS; EV	TS5		
				Avaliar o processo de recrutamento e seleção dos provadores		Documental	Verificar procedimentos criados pela entidade para o efeito												Aleatoriamente verificar um processo de recrutamento e seleção de alguns membros do painel	
				Avaliar o método utilizado para assegurar o treino dos provadores e a forma de os calibrar.		Documental; Declarativa	Solicitar os procedimentos criados pela entidade												Verificar ultimo treino dos provadores	
				Verificação das condições das instalações e equipamentos necessários à prova.		Visual; Documental	Verificar se tem todo o material necessário												Documentos de verificação/calibração dos dispositivos de medição e monitorização	
				Avaliar o desempenho do painel durante a prova		Visual; Documental	Assistir à prova e verificar se são cumpridas as regras definidas												Registrar evidências do relatório de controlo	
				Verificar os registos resultantes da prova		Documental	Verificação documental												Registos realizados pelos provadores após a ação de prova	
				Avaliar a forma de apresentação dos resultados		Documental	Verificação documental												Verificação do relatório emitido pelo laboratório	

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