

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)
Todos operadores	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.	Comunicação ao operador	O01
Preparador	Unidade de Laboração: fábrica / pastelaria	Habilitação da unidade de laboração: fábrica / pastelaria	Habilitação da unidade de laboração: fábrica / pastelaria	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
				Verificar conformidade da localização com a área geográfica [Concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Ovar, Sever do Vouga e Vagos]			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados, morada e/ou fotografia georreferenciada.	O05
				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 conformidade com a legislação			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	L04* ou L03**
				Verificar permissão de controlo / acesso à UT			Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à UT.	Declaração do operador.	O08 ou 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
				Recepção e armazenamento das matérias-primas			Rastreabilidade	Verificar ficha de receção para ovos, açúcar de cana branco refinado, hóstia e/ou chocolate: fornecedor, quantidade, lote e data de validade	Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental
		Água	Verificar se a qualidade da água é regularmente monitorizada, de acordo com a legislação em vigor, e não apresenta nenhum risco à segurança ou à qualidade do produto		Documental		Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	L04* ou L03**	
		Armazenamento das matérias primas	Verificar se são cumpridas as boas práticas quanto à gestão e conservação das matérias-primas		Visual, Documental		Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P06 ou P08	
		Produção	Preparação da massa	Verificar a preparação da massa: - Preparação da calda de açúcar; - Incorporação das gemas de ovos crus desclarados na calda de açúcar; - Cozedura da massa (mistura das gemas com a calda de açúcar: mistura é cozida a uma temperatura que deverá chegar aos 110°C); - Arrefecimento e repouso da massa (verificação da temperatura final do produto entre 15° e 18°C, no caso do recurso a abatedor de temperatura)	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)	P06 ou P08	
				Verificar a preparação da apresentação do produto em hóstia e/ou em barrica: - Enchimento das hóstias ou das barricas de madeira ou de porcelana; - Cobertura das hóstias com calda de açúcar ou com chocolate	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)	P06 ou P08	
				Verificar as condições de ultracongelamento; note-se que se o produto for não embalado, só poderá ser feita a ultracongelamento no local de produção dos ovos moles; caso contrário, poderá ser feita fora do estabelecimento do produtor.	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)	P06 ou P08	
		Características físicas e sensoriais	Características físicas e sensoriais	Verificar o cumprimento dos parâmetros que definem física e sensorialmente os Ovos Moles de Aveiro: cor, brilho, aroma, sabor, consistência e textura.	Teste		Verificação dos registos da avaliação realizada pelo Painel de Provedores de acordo com o PO-IG em vigor	Resultado do teste registado em lista de verificação.	P06 ou P08	
				Verificar o cumprimento dos parâmetros químicos definidos: % Açúcar = 41 ± 5 % Matéria gorda = 17 ± 3 % Água total = 29 ± 3 % Proteína insolúvel = 4,2 ± 1,1 Atividade de água = 0,864 ± 0,026	Documental		Verificação dos registos da unidade.	Identificação dos documentos consultados	P06 ou P08	
				Verificar o cumprimento dos limites microbiológicos máximos definidos: Microrganismo N.º total de colónias Mesófilos /g amostra 10 ² Bactérias coliformes aeróbicas em 0,1 g	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 em vigor.	Auto da colheita e boletim analítico.	P06 ou P08	

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⁾
		Produto final	microbiológicas	Bactérias coliformes Ausentes em 0,1 g Staphylococcus aureus Ausentes em 2g E. coli Ausentes em 1 g Salmonella Ausentes em 25 g Bolores e leveduras <100 em 20 g	Con		Análise	Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG em vigor.	Auto da colheita e boletim analítico.	L03* ou L04**
			Apresentação do produto	Verificar se a apresentação do produto é: - em barricas de madeira ou de porcelana, com os motivos decorativos permitidos; - envolvidos em hóstia, nas formas permitidas; a hóstia pode ser coberta com calda de açúcar ou com chocolate.			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P06 ou P08
			Acondicionamento do produto	Verificar o acondicionamento do produto nos quatro tipos de embalagem permitidos: - embalagem tradicional; - embalagem prestígio; - embalagem para barricas de madeira ou porcelana; - embalagem em atmosfera controlada.			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P06 ou P08
				Verificar se a embalagem utilizada corresponde ao definido no caderno de especificações			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P06 ou P08
				Verificar condições apropriadas para conservação do produto			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P06 ou P08
			Rotulagem	Verificar os prazos de duração do produto e que são fixados em: Validade Conservação e acondicionamento 15 dias Em embalagens em atmosfera "normal" 21 dias Em embalagens «inteligentes» 60 dias Em hóstia, cobertos com chocolate 6 meses Produto ultracongelado			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	L03* ou L04**
				Verificar se consta o número de série ou um lote que permite rastrear o produto			Visual	Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P04
				Verificar utilização do logotipo dos Ovos Moles de Aveiro						
			Rastreabilidade	Verificar utilização do símbolo definido pela UE			Teste	Realização de exercício de balanço de massas	Registo dos cálculos efetuados e dos documentos consultados	O06 ou O07
				Verificar utilização da expressão "indicação geográfica protegida" ou do acrónimo "IGP" a seguir à denominação registada						
Verificar conformidade entre entradas e saídas	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**						

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