

Plano de Controlo - Mel da Serra da Lousã Denominação de Origem Protegida

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 / Transformação	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	10'	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados	O03
				Verificar domicílio, contactos vinculativos			Declarativo, Documental	Verificação documental. Na ausência de documentos, solicitar informação ao operador	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas	O03
				Verificar compromisso com o regime de qualidade			Declarativo, 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.	O03
				Verificar atualização da informação	Controlo regular / aleatório	5'	Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte. Verificação da declaração de identificação remetida ao agrupamento de produtores até 15 de março de cada ano.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O03
				Verificar cumprimento do contrato com o Organismo de Controlo Delegado (OC)			Documental	Verificação documental.	Contrato com o OC ou declaração assinada pelo operador.	O02
Produtor	Unidade(s) de Produção: Apiário(s)	Produção	Habilitação dos Apiários	Comprovar o direito de utilização do apiário pelo operador	Controlo inicial	10'	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	O03
				Verificar existência de impedimento à habilitação dos apiários			Declarativo, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas.	O03
				Verificar conformidade da localização com a área geográfica (concelhos da Lousã, Miranda do Corvo, Penela, Figueiró dos Vinhos, Pedrógão Grande, Castanheira de Pêra, Pampilhosa da Serra, Arganil, Góis e Vila Nova de Poiares)			Documental, Visual	Verificação documental. Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados (Ex: foto aérea) e/ou fotografia georreferenciada.	O04 ou O05
				Verificar atualização da informação	Controlo regular / aleatório	40'	Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O03
			Verificar permissão de controlo / acesso aos apiários	Declarativo			Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso aos apiários.	Declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC)	O08	
			Verificar produção e cresta	Declarativo, Visual, Documental			Verificação do uso de colmeias móveis , do nº de apiários/ colmeias , do cumprimento das áreas de transumância , da cresta; obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados ou declarações obtidas	L01 ou L02 P01 ou P02 P05 a P08	
			Verificar registos das operações e datas da cresta.	Declarativa, Documental			Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados	O07 ou O06	
			Preparador	Unidade de Transformação: Extração, Maturação, Embalamento e Conservação de Mel	Candidatura/ Processo da unidade de transformação	Habilitação da unidade de transformação (extração, armazenamento, embalamento e rotulagem)	Verificar licenciamento para a actividade	Controlo inicial	15'	Documental
Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.					Documentos consultados e declarações obtidas			O03
Verificar conformidade da localização da unidade de transformação com a área geográfica (concelhos da Lousã, Miranda do Corvo, Penela, Figueiró dos Vinhos, Pedrógão Grande, Castanheira de Pêra, Pampilhosa da Serra, Arganil, Góis e Vila Nova de Poiares)	Documental, Visual	Verificação documental. Avaliação visual.					Identificação dos documentos consultados (Ex: foto aérea) e/ou fotografia georreferenciada.			O04 ou O05
Verificar permissão de controlo / acesso à unidade	Controlo regular / aleatório	30'					Declarativo	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à unidade.	Declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC)	O09
Verificar atualização da informação					Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O03		
Verificar se os produtos são provenientes de produtores sob controlo e se estão corretamente identificados e segregados. Verificar data da cresta e data de receção. Verificar pesagem das alças rececionadas.					Documental, Visual	Verificação documental (ex. entrada de quadros e/ou mel) no caderno de produção . Avaliação visual.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados	L01 ou L02 P01 ou P02 P05 a P08		
Verificar extração					Declarativo, Visual, Documental	Verificação da extração por centrifugação e eventual filtragem através de crivos ; obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados ou declarações obtidas	L01 ou L02 P01 ou P02 P05 a P08		

Plano de Controlo - Mel da Serra da Lousã Denominação de Origem Protegida

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⁾
Preparador	Unidade de Transformação: Extração, Maturação, Embalamento e Conservação de Mel	Armazenamento	Armazenamento, Maturação e Decantação	Verificar armazenamento, maturação e decantação. Verificar segregação, identificação de nº de produtor/lote.	Controlo regular / aleatório	15'	Declarativo, Visual, Documental	Verificação das condições de armazenamento, maturação (mínimo 30 dias) e decantação do mel; verificação de identificação e segregação dos recipientes de armazenamento; declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados ou declarações obtidas.	L01 ou L02 P01 ou P02 P05 a P08
			Características físicas e organolépticas (a verificar após a fase de decantação do mel)	Verificar a cor (âmbar a âmbar escuro, quase negro).		Documental	Verificação dos registos de avaliação interna da unidade.	Identificação dos documentos consultados	P05 ou P07	
		Verificar o aroma e sabor (o néctar das urzes acentua profundamente o odor do mel, mostrando ainda um paladar forte e alguma adstringência)		Análise		Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG (versão em vigor).	Auto da colheita e boletim analítico.	P05 ou P07		
				Visual, Teste ou medição		Verificação dos registos da avaliação interna dos parâmetros e avaliação dos mesmos parâmetros (prova) pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG em vigor	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada.	P05 ou P07		
		Características químicas (a verificar após a fase de decantação do mel)	Verificar o cumprimento das características químicas: - Humidade: < 20%; - Açúcares redutores: > 65% - Cinzas totais: < 0,6% - Substâncias insolúveis na água: < 0,1% - Índice diastásico: > 10 - Hidroximetilfurfural (HMF): < 35 mg/kg - Prospecção polínica: a própria da flora local.	Documental		Verificação dos registos da unidade.	Identificação dos documentos consultados	P05 ou P07		
				Análise		Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG (versão em vigor).	Auto da colheita e boletim analítico.	P05 ou P07		
		Apresentação comercial	Verificar se o mel é embalado líquido, em frascos de 30g, 250g, 500g e 1.000g, invioláveis com película retráctil. Verificar se as embalagens usadas cumprem com os modelos aprovados pelo Agrupamento de Produtores.	Visual, Documental		Verificação no local e/ou verificação documental	Registo da informação verificada.	P05 a P08		
				Declarativo, Visual, Documental		Verificação visual ou documental ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados ou declarações obtidas.	P05 a P08		
		Rotulagem	Verificar utilização do símbolo definido pela UE Verificar a utilização da expressão "Denominação de Origem Protegida" ou do acrónimo "DOP" a seguir à denominação registada Verificar se inclui a identificação do produtor (nome, firma ou denominação social e a morada do produtor). Verificar se inclui o selo com o n.º do frasco Verificar se inclui o logotipo indicado no caderno de especificações Verificar se inclui o código do OC	Visual		Verificação no local	Registo da informação verificada.	P04		
				Visual		Verificação no local	Registo da informação verificada.	P04		
				Visual		Verificação no local	Registo da informação verificada.	P04		
				Visual		Verificação no local	Registo da informação verificada.	P04		
				Visual		Verificação no local	Registo da informação verificada.	P04		
		Rastreabilidade	Verificar conformidade entre entradas e saídas Verificar segregação entre produto apto e não apto para certificação	Documental		Realização de exercício de balanço de massas; verificar registos do caderno de produção e verificar declaração anual de produção e stocks relativa à campanha do ano anterior (de 01 de abril a 31 de março).	Registo dos cálculos efetuados e dos documentos consultados	O06 ou O07		
				Visual		Verificação no local	Registo da informação verificada.	O06 ou O07		

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