

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	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	O03	
				Verificar domicílio, contactos vinculativos			Declarativa, 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			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	O03	
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Declarativa, 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 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	O03	
				Verificar cumprimento do contrato com o OC			Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O02	
	Unidade de Laboração: fábrica / pastelaria / restaurante	Habilitação da unidade de laboração: fábrica / pastelaria / restaurante	Habilitação da unidade de laboração: fábrica / pastelaria / restaurante	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	O03	
				Verificar se as fases de produção da mistura dos ingredientes, da amassadura, <b>levedação</b> , corte da massa e <b>cozedura</b> têm lugar na área geográfica delimitada pelo concelho de Almeirim.			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados, morada e/ou fotografia georreferenciada.	O05 ou P03	
				Identificar operações levadas a cabo na UT							
				Verificar conformidade com a legislação							
				Verificar permissão de controlo / acesso à UT							
				Verificar atualização da informação							
				Verificar se são efectuados registos de recepção das matérias-primas: farinha de trigo, fermento de padeiro (e/ou "pão acrescentado"), água e sal							Rastreabilidade
				Verificar se a farinha de trigo utilizada é de tipo 55 ou tipo 65 ou similar			Farinha de trigo				
				Verificar se é utilizado fermento de padeiro e/ou "Pão acrescentado", ou seja, massa que ficou de véspera a levedar (cerca de 1% por cada 100kg de farinha)							
				Verificar se são cumpridas as boas práticas quanto à gestão e conservação das matérias-primas			Armazenamento das matérias primas	Verificar se são cumpridas as quantidades utilizadas de ingredientes: - Fermento de padeiro e/ou "Pão acrescentado", ou seja, massa que ficou de véspera a levedar (cerca de 1% por cada 100 kg de farinha) - Água (50-65% por cada 100 kg de farinha); - Sal (1,5% por cada 100 kg de farinha).	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	O02 ou O03
				Verificar o processo de amassadura e mistura dos ingredientes: coloca-se a farinha num recipiente; faz-se um buraco no meio da farinha e coloca-se o fermento de padeiro; de seguida adiciona-se o sal e água; amassa-se com a mão ou batadeira e <b>pode</b> juntar-se ou <b>não</b> o "pão acrescentado" de véspera; é novamente acrescentada água e prossegue-se o processo de amassadura, "puxando as abas da massa", até a massa ficar elástica e começar a fazer bolhas e despegar-se do alguidar.							
		Verificar se no final da amassadura se fura a massa com os cinco dedos da mão - "para crescer" -, e se se polvilha o exterior com um pouco de farinha; o período de levedação deve ser, indicativamente, de uma hora; para favorecer a fermentação, pode tapar-se a massa com um pano limpo e, por cima, outro pano forte que "abafe" bem o recipiente.	Levedação								
		Verificar se se passam as <b>mãos enfarinhadas</b> em volta das paredes do recipiente para descolar a massa e de seguida, com as mãos já molhadas, se fazem bolas de 15 cm de diâmetro <b>médio</b> (caralhotas) que são seguidamente enfarinhadas.		Corte da massa							
		Verificar se a cozedura é efectuada num forno tradicional de lenha, <b>feito</b> com tijolo de burro (lenha de eucalipto, pinho e sobre) ou num forno "alimentado de lado" (através de pellets do mesmo tipo de lenha). Verificar o tempo de cozedura entre 10 a 15 minutos.	Cozedura								
		Verificar o cumprimento das características físicas: pequenos pães de forma arredondada, com <b>um diâmetro médio</b> de 15 centímetros; apresentam uma <b>côdea quebradiça</b> e estaladiça, de tonalidade <b>casca de ovo</b> a acastanhada ( <b>conforme esteja mais ou menos cozida</b> ); o seu miolo <b>rústico, de massa compacta e fofa</b> , caracteriza-se pela presença de olhos pequenos a médios, <b>de cor branca a casca de ovo, depois de cozidos</b> .		Características físicas	Verificação dos parâmetros pelo inspector numa amostra aleatória de 10 pães.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)					
		Verificar a forma de apresentação do produto: - Inteiras e cozidas;	Documental, Visual, Teste ou medição								
		Verificar se, nos locais de consumo, se encontram devidamente acondicionadas em <b>sacos de papel preferencialmente</b> ou em outras embalagens apropriadas.		Apresentação do produto final	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P06 ou P08				
		Verificar se os materiais da embalagem a utilizar estão em conformidade com a legislação em vigor.									
		Verificar utilização do símbolo definido pela UE	Rotulagem	Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P04					
		Verificar utilização da expressão "Indicação Geográfica Protegida" ou do acrónimo "IGP" a seguir à denominação registada									
		Verificar se em todas as fases de produção até à sua colocação no mercado, as caralhotas se encontram devidamente identificadas e separadas de outros pães não passíveis de certificação.	Rastreabilidade	Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia (quando aplicável)	O06 ou O07					
		Verificar os registos de produção, os lotes originados e os lotes expedidos.					Teste	Realização de exercício de <b>rastreabilidade</b>	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados	O06 ou O07	

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração <sup>(1)</sup>	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC <sub>(2)</sub>
			Nota - Prazo máximo para:	submissão de evidências: 30 dias; reposição da conformidade: 90 dias		<sup>(1)</sup> Tempos médios; os tempos são estimados, mas se surgirem não conformidades é expectável que o tempo seja maior. <sup>(2)</sup> 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	