

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	Estatuto, Unidade de Produção ou Unidade de Transformação	Caracterização do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	15	Documental	Verificação de informação recebida previamente	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O02			
				Verificar domicílio e outros contactos vinculativos			Declarativa e/ou Documental	Verificação de informação recebida previamente ou, na ausência de documentos, solicitar informação ao operador	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O02			
				Verificar compromisso com o regime de qualidade			Declarativa e/ou Documental	Verificação documental	Contrato com o OC ou, na ausência do mesmo, Declaração de Compromisso assinada pelo operador	O02			
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Declarativa e/ou Documental	Verificação documental	Contrato com o OC ou, na ausência do mesmo, Declaração de Compromisso assinada pelo operador	O02			
				Verificar se a informação permanece atualizada			Declarativa e/ou Documental	Verificação de informação recebida previamente	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O03			
Produtor	Estação agropecuária	Produção primária - Leite	Habilitação da exploração/parcela	Comprovar o direito de utilização da parcela pelo operador	Controlo regular / regular / aleatório	45	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O03			
				Verificar se informação sobre o direito de utilização da parcela pelo operador permanece atualizada			Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O03			
				Comprovar conformidade das unidades de produção do operador com a área geográfica			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou visita presencial ao local de produção	O04			
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Documental, Declarativa, Visual	Verificação de informação recebida previamente	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O03			
				Verificar licenciamento da exploração e das unidades de produção			Documental	Verificação documental	Licença/Título de exploração - REAP e/ou marca de exploração	L03			
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração			Declarativa e/ou Documental	Verificação documental	Declaração de compromisso assinada pelo operador	O08			
				Verificar conformidade com a legislação aplicável			Documental, Declarativa, Visual	Verificação documental e visual	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente	L04* ou L03**			
				Sistema de produção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07			
				Manutenção de requisitos			Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	L02			
				Efetivo			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	O02			
			Maneio Alimentar	Verificar se a matéria prima leite é obtida a partir de rebanhos das explorações inseridas na área geográfica definida e qual o efectivo actual à data da visita	Todos os controlos	45	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	O02			
				Verificar se a alimentação dos ovinos é proveniente das pastagens, dos feno e das silagens produzidas na área geográfica delimitada e, em caso de impossibilidade, verificar se os alimentos provenientes do exterior não excedem em 50% da matéria seca, numa base anual.			Documental, Declarativa, Visual	Verificação documental e visual	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07			
				Sanidade			Documental	Verificação documental	Estatuto sanitário do rebanho Oficialmente Indemne a Brucelose (B4)	P07			
				Verificar se existem registos dos tratamentos efectuados, incluindo vacinações e/ou separações, e com indicação do intervalo de segurança			Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	P07			
			Ordenha	Verificar o cumprimento das regras de higiene na operação de ordenha e transporte do leite	Todos os controlos	45	Documental, Visual	Verificação documental e visual	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07			
				Verificar local e temperatura de armazenamento do leite (< 4° C)			Documental, Visual	Verificação documental e visual	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07			
			Transformador	Estátuto ou Unidade de Transformação	Transformação/Cajunara	Habilitação da unidade de transformação	Comprovar conformidade com a área geográfica	Controlo inicial	30*	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou visita presencial ao local de laboração	O04
							Verificar licenciamento da unidade de transformação			Documental	Verificação documental	Documento de licenciamento da unidade para a actividade em questão	L03
							Identificar operações levadas a cabo na UT			Declarativa e/ou Documental	Verificação de informação recebida previamente e/ou solicitar informação ao operador	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O03
							Verificar se informação permanece atualizada			Declarativa e/ou Documental	Verificação de informação recebida previamente	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O02
Conformidade com a legislação aplicável	Documental, Declarativa, Visual	Verificação documental e visual					Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente			L03* ou L04**			
Verificar permissão de controlo / acesso à UT	Declarativa e/ou Documental	Verificação documental					Contrato com o OC			O09			
Verificar a implementação do HACCP	Documental	Verificação documental					Dossier HACCP			L03			
Matérias primas	Leite	Todos os controlos					30*			Documental	Verificação documental	Registos e/ou documentos de entrada de leite com indicação do fornecedor; análises realizadas ao leite	P06
	Cardo									Documental	Verificação documental	Ficha técnica do produto e/ou declaração do fornecedor/produzidor; análises realizadas ao cardomistura de cardos	P08
	Sai									Documental	Verificação documental	Ficha técnica do produto e/ou declaração do fornecedor/produzidor	P08
Unidade de Transformação (UT)	Laboração e cura de queijo	Maturação/cura		Verificação do esgotamento lento da coagulada após a coagulação do leite de ovelha cru e estreme pelo cardo; a coagulada é travasada para um cincho, em cima de uma franja, onde é trabalhada lentamente; massa cotocada em cinchos com dimensão adequada.	Controlo regular / regular / aleatório	30*	Documental, Visual	Verificação documental e visual	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 P07			
				Verificação das queijos e da temperatura (° C) e humidade relativa (%) das câmaras de cura			Documental, Visual	Verificação documental e visual	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 P07			
				Verificação do tempo mínimo de cura (dias)			Documental, Visual	Verificação documental e visual	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 P07			
	Produtos final	Características físicas		Características organolépticas	Avaliar cor, forma e consistência, textura e cor da pasta	Controlo regular / regular / aleatório	30*	Documental, Visual, Teste ou medição	Verificação das características durante o controlo, dos registos do operador e/ou verificação no Painel de Provedores ou avaliação interna dos parâmetros pelo inspector, conforme amostragem definida no PO-IG002	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC deletada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06 ou P07		
					Avaliar aroma e sabor			Documental, Teste ou medição	Verificação das características durante o controlo, dos registos do operador e/ou verificação no Painel de Provedores ou avaliação interna dos parâmetros pelo inspector, conforme amostragem definida no PO-IG002	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC deletada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06 ou P07		
		Indicadores analíticos		Acondicionamento	Avaliar coeficiente de maturação, teor de humidade referido ao queijo sêco de matéria-gorda e o teor de gordura referido ao resíduo seco			Ensaio analítico	Verificação das características durante o controlo, dos registos do operador e/ou verificação no Painel de Provedores ou avaliação interna dos parâmetros pelo inspector, conforme amostragem definida no PO-IG002	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC deletada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável). Auto da colheita e boletim analítico.	P06 ou P07		
					Verificar se no acondicionamento, quando realizado, se utiliza material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.			Documental, Visual	Verificação documental e visual	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 P07		
		Embalagem/rotulagem		Rastreabilidade	Verificar se as embalagens e a rotulagem estão de acordo com o referencial			Documental, Visual	Verificação de informação recebida previamente	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC deletada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P04		
					Os materiais de embalagem e rotulagem estão de acordo com a legislação alimentar e correctamente armazenados			Documental	Verificação documental	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC deletada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06		
		Verificar se existem registos/documentos, completos e atualizados, que permitam a rastreabilidade até ao dia de fabrico. Identificar a origem, destino e equilíbrio entre entidades, saídas e stocks de produto (balanço de massa).		Documental	Testar durante o controlo um lote existente ainda na unidade, ou por registos de expedição.			Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC deletada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	O07				

Nota - Prazo máximo para: submissão de evidências: 30 dias; repositio da conformidade: 30 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 ocorrer-se pela aplicação de sanção de grau superior ao indicado.

* Caso não afete a segurança alimentar
** Caso afete a segurança alimentar
*** Caso se aplique