

Plano de Controlo - Queijos da Beira Baixa 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	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica.	Controlo inicial	10 minutos	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.	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.	O01
Produtor	Exploração agropecuária	Produção primária- Leite	Habilitação da exploração/parcela	Comprovar o direito de utilização da parcela pelo operador.	Todos os controlos	30 minutos	Documental	Verificação documental (PU).	Documentos consultados.	O03
				Verificar se informação sobre o direito de utilização da parcela pelo operador permanece atualizada.	Controlo regular / aleatório		Documental Declarativa	Verificação documental (PU).	Identificação dos documentos consultados.	O03
				Comprovar a localização da área geográfica (incluindo unidades de produção subcontratadas).	Controlo inicial		Documental	Solicitar o P3 e/ou IE. Questionar o responsável.	Verificação do local ou documento comprovativo de localização (ex: P3) ou fotografia georreferenciada.	O04
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação.			Todos os controlos	Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.
				Verificar licenciamento da exploração.	Documental			Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração - REAP ou marca de exploração.	O03
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração.	Documental			Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC.	O08 O09
				Conformidade com a legislação aplicável.	Documental Declarativa			Verificação documental e visual.	Registo da verificação documental ou visual ou declaração do operador.	L03* L04**
			Sistema de produção	Verificar se o sistema de produção é o tradicional. A alimentação das ovelhas e cabras deverá ser composta por produção forrageira natural ou melhorada, provenientes da área geográfica delimitada.	Controlo inicial		Visual	Verificação documental e visual.	Registo da verificação documental ou visual ou declaração do operador, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável). Registo da NC detetada.	P08
			Manutenção de requisitos	Verificar se a informação permanece atualizada.	Controlo regular/ Controlo aleatório		Documental Declarativa	Solicitar documentos comprovativos.	Registo da verificação documental ou visual ou declaração do operador ou fotografia georreferenciada ou outra evidência (quando aplicável) Por ex. verificação de contrato de aluguer. Documento de localização: P3 ou IE Licença/Título de exploração - REAP Marca de exploração.	L02
			Efetivo	Verifica se a matéria prima leite é apenas de animais que podem fornecer leite para os queijos da Beira Baixa e se a UP está inserida na área geográfica definida.	Todos os controlos		Documental Visual	Solicitar documentos comprovativos. Observação do rebanho: presença de marca auricular de inscrição em LG.	Registo no Livro Genealógico da raça Merino da Beira Baixa e/ou Churra Mondegueira, ou outras raças, e/ou cabras da raça Charnqueira ou outras raças, ou Declaração de existências. Faturas e/ou guia de recolha de leite na exploração ou documento equivalente ou registos operador.	O02
		Maneio Alimentar	Verificar se a alimentação dos rebanhos é proveniente de pastagens e feno da região e os alimentos provenientes do exterior não excedem em 50% da matéria seca.	Controlo regular/ Controlo aleatório	Documental Visual Declarativa		Verificar a alimentação animal. Verificar se as áreas para pastagem e recreio têm capacidade para fornecer a alimentação tradicional. Questionar o produtor sobre a alimentação dos animais. Verificar se existem evidências de suplementação através da análise documental e/ou inspeção visual aquando do controlo.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada.	P08	
		Sanidade	Verificar se os rebanhos estão saneados e têm a classificação sanitária B3 ou B4.	Controlo regular/ Controlo aleatório	Documental		Verificação documental.	Estatuto sanitário do rebanho e/ou guia de transporte. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada.	P07	
			Verificar se existem registos dos tratamentos efectuados.	Controlo regular/ Controlo aleatório	Documental		Solicitar documentos comprovativos.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada (Ex: Livro de registo de medicamentos). Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P08	
		Ordenha	Verificar o cumprimento das regras de higiene na operação de ordenha e transporte do leite.	Controlo regular/ Controlo aleatório	Visual		Verificar documentos; Avaliar visualmente.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada.	P07	
			Verificar local e temperatura de armazenamento do leite (máximo de 6°C).	Controlo regular/ Controlo aleatório	Visual Documental		Avaliar visualmente.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada.	P07	
		Transformação/queijaria	Habilitação da unidade de transformação	Comprovar a localização no interior da área geográfica.	Controlo inicial		Declarativa, Documental	Verificação pelo técnico ou solicitação de documentos comprovativos.	Registo da verificação Licença/Título de exploração ou fotografia georreferenciada.	O04
				Comprovar existência de licenciamento.	Controlo inicial		Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de Exploração - SIR Registo de estabelecimento - SIPACE Lista de verificação.	L04
				Identificar operações levadas a cabo na UT.	Controlo inicial		Documental Declarativa	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Registo da informação fornecida e dos documentos consultados.	O03
				Verificar se informação permanece atualizada.	Controlo regular/ Controlo aleatório		Documental Declarativa	Verificação documental.	Controlo registado em lista de verificação.	O03
				Conformidade com a legislação aplicável.	Todos os controlos		Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	L03* L04**
Verificar permissão de controlo / acesso à UT.	Todos os controlos			Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à unidade de transformação.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC	O08 O09			

Transformação/queijaria	Queijaria		Verificar a implementação do HACCP.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Dossier HACCP	L03		
		Materias primas	Leite cru	Rastreabilidade do leite cru recebido.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Verificação documental: Documentos de compra.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	
			Cardo/coalho	Verificação do cardo e coalho.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produtor.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P08	
			Sal	Verificar se o sal é para fins alimentares.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produtor.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P08	
		Laboração e cura do queijo	Produção	Verificar se a produção do sub-tipo Castelo Branco é 100% com leite de ovelha.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P01	
				Verificar se a produção do sub-tipo Amarelo é 50% a 100% com leite de ovelha e/ou 0% a 50% de leite de cabra.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P01	
				Verificar se a produção do sub-tipo Picante é 0%-100% leite de ovelha e/ou 0%-100% leite de cabra.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P01	
			Coagulação/trabalho da coalhada	Verificar se é utilizado cardo como agente coagulante no sub-tipo CB e coalho animal nos sub-tipos Amarelo e Picante.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P01	
				Verificar se o tempo de coagulação está dentro dos limites estabelecidos.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06	
			Salga	Verificar se salga é efectuada de acordo com as especificações.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06	
			Maturação/cura	Verificar os registos de temperatura (Castelo Branco e Amarelo 8°C-14°C); humidade (Castelo Branco: 74%-90%, Amarelo: 74%-98%). O subtipo Picante permanece em condições de cura natural, estando prevista a utilização de palha de centeio.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	
		Verificar o cumprimento do tempo mínimo de cura (40 dias para os subtipos Amarelo e Castelo Branco, 90 dias para o Amarelo e Castelo Branco Velhos e 120 dias para o Picante).		Controlo regular Controlo aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07	
		Características físicas	Verificar se a forma, a crosta, o diâmetro, a altura e o peso dos QBB (subtipo Amarelo, Castelo Branco, Amarelo Velho, Castelo Branco Velho e Picante) estão de acordo com as especificações.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/Visual	Verificação dos registos da avaliação interna dos parâmetros e avaliação dos mesmos parâmetros pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG002.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06	P07	

60 minutos

Produto final	Características organolépticas	Verificar se para os diferentes subtipos de QBB a pasta (em termos de textura, aspecto, cor, aroma e o sabor), está de acordo com as especificações.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/Visual	Verificação dos registos da avaliação interna dos parâmetros e avaliação dos mesmos parâmetros pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG002.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06	P07
	Indicadores analíticos	Verificar se os valores da gordura e humidade dos Queijos da Beira Baixa analisados, estão de acordo com os valores indicativos do Caderno de Especificações.	Controlo regular Controlo aleatório	Ensaio analítico	Verificação dos resultados obtidos pelo operador. Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG nº 002.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável). Auto da colheita e boletim analítico.	P06	P07
	Acondicionamento	Verificar se o produto é devidamente pré-embalado na unidade (os QBB podem ser comercializados em porções, os QBB Amarelo Velho e Castelo Branco Velho podem também ser comercializados imergidos em recipientes com azeite virgem, ou barrados com uma pasta de colorau e azeite virgem).	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06	P07
	Embalagem /rotulagem	Verificar se as embalagens e a rotulagem estão de acordo com o referencial.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, 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.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	
Rastreabilidade	Verificar se existem registos/documentos, completos e actualizados, que permitam a rastreabilidade até ao dia de fabrico. Identificar a origem, destino e o equilíbrio entre entradas, saídas e stocks de produto (balanço de massas).	Controlo regular Controlo aleatório	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 detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	O07	O06	

Nota - Prazo máximo para submissão de evidências: 30 dias;
reposição da conformidade: 90 dias

⁽¹⁾ 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