

Queijo Serpa DOP

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
Todos	Escritório ou Unidade de produção ou Sede do Agrupamento		Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	Min. 10 Minutos	Documental	Verificação de documento relevante.	Identificação dos documentos consultados	O02	
				Verificar domicílio, contactos vinculativos			Documental Declarativa	Verificação de documento relevante. Na sua ausência, solicitar informação ao operador.	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas	O02	
				Verificar compromisso com o regime de Qualidade			Declarativa	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			Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02	
			Verificar se informação permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Declarativa		Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02		
			Verificar cumprimento do contrato com o OC		Documental		Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O01		
Produtor	Exploração	Produtor de Leite	Habilitação da exploração/parcela	Comprovar o direito de utilização da parcela pelo operador	Controlo inicial	Min. 1h	Documental	Verificação documental (PU).	Documentos consultados	O02	
				Verificar se informação sobre o direito de utilização da parcela pelo operador permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Declarativa	Verificação documental (PU).	Identificação dos documentos consultados	O02	
				Comprovar a localização no interior da área geográfica (incluindo unidades de produção subcontratadas)	Controlo inicial		Documental	Solicitar o P3 e/ou IE. Questionar o responsável.	2	O04	
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Todos os controlos		Visual	Avaliar visualmente.			Fotografia georreferenciada
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração			Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02	
				Conformidade com a legislação aplicável			Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC	O08	O09
			Sistema de produção	Comprovar a espécie	Controlo inicial		Visual	Avaliar visualmente.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07	
				Metodologia da ordenha / estado sanitário do rebanho/ condições de higiene e temperatura da armazenagem do leite	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Declarativa Visual	Solicitar documentos comprovativos. Avaliar visualmente	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07	
				Manutenção de requisitos	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Declarativa	Solicitar documentos comprovativos.	Contrato de aluguer Documento de localização: P3 ou IE Fotografia georreferenciada Lista de verificação	L02	
			Rastreabilidade	Verificar: Registos de saída de leite	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Documentos de transporte Faturas Registos do operador Lista de verificação	O06	O07
			Habilitação da unidade de transformação	Comprovar existência de licenciamento	Controlo inicial		Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de Exploração - SIR Registo de estabelecimento - SIPACE Lista de verificação	L03	
				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	O02					

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC	
Transformador	Unidade de transformação	Transformação		Conformidade com a legislação aplicável	Todos os controlos	Min. 1h	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 UT.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC	O08	O09
			Receção do leite	Verificar na receção as condições de armazenamento (higiene e temperatura)/ segregação do leite	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Verificação visual na zona de receção Faturas Registos do operador	P06	P07
			Elaboração do queijo	Verificação das condições higio-sanitárias/ verificação da conformidade do agente coagulante e do tempo de coagulação/ conformidade do sal/ temperatura de aquecimento do leite/correta prensagem e enchimento e desenchimento (até às 24H)	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Visual	Verificação documental e visual.	Verificação visual na zona de lavagem Registos do operador	P06	P07
			Armazenagem queijo	Verificar a limpeza/ temperatura e humidade das câmaras/ verificar o período mínimo de maturação	Controlo regular Controlo aleatório		Documental	Verificação dos registos da unidade.	Identificação dos documentos consultados.	P06	P08
				Verificar característica organolépticas/ físico-químicas	Controlo regular Controlo aleatório		Ensaio Analítico	Controlo analítico nos termos previstos no PO-IG nº 002.	Auto da colheita e boletim analítico.	P05	P07
				Verificar as dimensões e peso dos queijos	Controlo regular Controlo aleatório		Medição	Balança/ régua	Registo de Medições de Queijos para Painel	P06	P07
			Rotulagem	Verificar: A menção: «Queijo Serpa DOP — Denominação de Origem Protegida» ou «Queijo Serpa — DOP» Logótipo UE; Identificar a entidade responsável pelo controlo.	Controlo regular Controlo aleatório		Documental/ Visual	Verificar o rótulo do lote	Controlo registado em lista de verificação	P04	
			Rastreabilidade	Verificar rastreabilidade a montante e a jusante. Na expedição identificar e registar o lote e quantidade de produto. Verificar origem, destino e equilíbrio entre entradas, existências e saídas (balanço de massas).	Controlo regular Controlo aleatório		Documental	Testar durante o controlo com um lote existente ainda na unidade.	Controlo registado em lista de verificação. Documentação evidenciando a execução do exercício de rastreabilidade.	O07	O06

* Afeta a segurança alimentar

** Não afeta a segurança alimentar

Nota - Prazo máximo para submissão de evidências (30 dias) e de reposição da conformidade (90 dias).