

Operador	Local de Produção	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração (t)	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC <sup>2)</sup>				
Toda operadora	Estabelecimento ou Unidade de Produção	Candaeira/ Processo do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica.	Controlo inicial regular/ aleatório	10 minutos	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados.	O02				
				Verificar domicílio, contactos vinculativos.			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.			Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidejussora 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 fidejussora de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas.	O03				
			Verificar cumprimento do contrato com o OC.	Documental	Verificação de evidências de incumprimento contratual		Comunicação ao operador.	O01						
			Habilitação da exploração/parcela	Verificar o direito de utilização da parcela pelo operador.	Controlo regular/ aleatório		Todos os pontos de exploração/parcela	Verificar se informação sobre o direito de utilização da parcela pelo operador permanece atualizada.	Controlo regular/ aleatório	Documental	Verificação documental (PU) ou declarativa	Documentos consultados ou registo de declaração	O03	
								Verificar localização da área geográfica (incluindo unidades de produção subcontratadas).		Documental	Verificação documental (PU).	Identificação dos documentos consultados.	O03	
								Verificar existência de impedimento à sua habilitação.		Documental	Solicitar o P3 e/ou IE. Questionar o responsável.	Localização do local ou documento comprovativo de localização (ex: P3) ou fotografia georeferenciada.	O04	
								Verificar licenciamento da exploração.		Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidejussora de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O03	
Verificar existência de impedimento à sua habilitação.	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				Declaração do operador ou do técnico do OC.		O08 O09						
Verificar conformidade com a legislação aplicável.	Documental	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 extensivo. A alimentação das ovelhas deverá ser composta por pastagens naturais/semeadas provenientes da área geográfica delimitada.	Controlo inicial				Todos os pontos de produção		Verificar se o sistema de produção é extensivo.		Controlo regular/ aleatório	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
								Verificar se a informação permanece atualizada.			Documental	Solicitar documentos comprovativos ou declaração do operador	Registo da verificação documental ou visual ou declaração do operador ou fotografia georeferenciada 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
								Verificar se a matéria prima leite é obtida a partir dos rebanhos da Raça Bordaleira Serra da Estrela ou Churra Mondegueira, proveniente de uma UPI inserida na área geográfica definida para o "Queijo Serra da Estrela DOP"			Documental	Solicitar documentos comprovativos. Observação do rebanho; presença de marca auricular de inscrição em LG, ou marcação no com.	Livro Genealógico da Raça Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira - Registos no Livro de Nascimento e Livro de Adultos - declaração de existências. Faturas e/ou guia de recolha de leite na exploração ou documento equivalente ou registo operador	O02
Maneio Alimentar	Verificar se: - a alimentação das ovelhas é composta por pastagens naturais/semeadas da região - os alimentos provenientes do exterior não excedem em 50% da matéria seca.	Controlo regular/ aleatório	Todos os pontos de alimentação	Verificar se a alimentação animal.	Controlo regular/ aleatório	Documental/ Visual	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 inspeção visual agudando o controlo.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P07					
				Verificar se os rebanhos estão saneados e têm a classificação sanitária B3 ou B4.		Documental	Análise de documentação de terceira parte.	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.		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					
				Verificar o cumprimento das regras de higiene na operação de ordenha e transporte do leite.		Visual	Verificar documentos ou registos; avaliar visualmente	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada.	P07					
Sanidade	Verificar se a localização no interior da área geográfica.	Controlo regular/ aleatório	Todos os pontos de ordenha	Verificar local e temperatura de armazenamento do leite (máximo de 6°C).	Controlo regular/ aleatório	Visual	Verificar documentos ou registos; avaliar visualmente	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada.	P07					
				Verificar se existem registos dos tratamentos efectuados.		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/ aleatório	Todos os pontos de ordenha	Verificar local e temperatura de armazenamento do leite (máximo de 6°C).	Controlo regular/ aleatório	Visual	Verificar documentos ou registos; avaliar visualmente	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada.	P07					
				Verificar se existem registos dos tratamentos efectuados.		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					
Transformador	Estabelecimento ou Unidade de Transformação	Transformação/queijaria	Habilitação da unidade de transformação	Comprovar a localização no interior da área geográfica.	Controlo regular/ aleatório	30 minutos	Declarativa, Documental	Verificação pelo técnico ou solicitação de documentos comprovativos.	Verificação da verificação Licença/Título de exploração ou fotografia georeferenciada.	L04				
				Comprovar existência de licenciamento.			Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de Exploração - SIR Registo de estabelecimento - SIPACE	L04				
				Identificar operações levadas a cabo na UT.			Documental	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.			Documental	Verificação documental.	Controlo registado em lista de verificação	O03				
				Verificar conformidade com a legislação aplicável.			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**				
			Matérias primas	Leite cru	Controlo regular/ aleatório		Todos os pontos de produção	Verificar permissão de controlo / acesso à UT.	Controlo regular/ aleatório	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	
								Verificar a implementação do HACCP.		Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Dossier HACCP	L03	
								Rastreabilidade do leite cru recebido.		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	
								Verificação do cardo.		Documental	Avaliar a origem; 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	
								Verificar se o sal é para fins alimentares.		Documental	Avaliar ficha técnica do produto ou rótulo; 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	
Unidade de Transformação (UT)	Coagulação/trabalho da coagulada	Controlo regular/ aleatório	Todos os pontos de produção	Verificar a adição do cardo ao leite.	Controlo regular/ 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).	P08					
				Verificar se os cinchos apresentam os diâmetros aconselhados.		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).	P08					
				Verificar se a salga é efectuada de acordo com as especificações.		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).	P08					
				Verificar se o queijo fica na prensa pelo período recomendado.		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).	P08					
				Verificar: - se a matéria prima leite cru, é obtida a partir dos rebanhos da Raça Bordaleira Serra da Estrela ou Churra Mondegueira, proveniente de uma UPI inserida na área geográfica definida para o "Queijo Serra da Estrela DOP"		Documental/ Visual	Solicitar documentos comprovativos. Observação do rebanho; presença de marca auricular de inscrição em LG, ou marcação no com.	Livro Genealógico da Raça Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira - Registos no Livro de Nascimento e Livro de Adultos - declaração de existências. Faturas e/ou guia de recolha de leite na exploração ou documento equivalente ou registo operador	P06 P07					
Queijaria	Produto final	Laboração e cura do queijo	Maturação/ cura	Verificar o cumprimento do tempo mínimo de cura.	Controlo regular/ aleatório	60 minutos	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				
				Verificar se a consistência, o aspecto e cor crossa, a forma, o diâmetro, a altura e o peso do QSE e QSE Velho estão de acordo com as especificações.			Documental/ Visual	Verificação das características durante o controlo, dos registos do operador e/ou verificação no Painel de Provadores ou avaliação interna dos parâmetros pelo inspector, conforme amostragem definida no PO-G02.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06 P07				
			Características organolépticas	Verificar se a textura e cor da pasta, o aroma e sabor do QSE e QSE Velho estão de acordo com as especificações.	Controlo regular/ aleatório		Documental/ Visual	Verificação das características durante o controlo, dos registos do operador e/ou verificação no Painel de Provadores ou avaliação interna dos parâmetros pelo inspector, conforme amostragem definida no PO-G02.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06 P07				
				Verificar se os valores de matéria gorda, proteína e cinzas (no extracto seco) e humidade isenta de matéria gorda, se encontram de acordo com os valores indicativos do Caderno de Especificações.	Controlo regular/ aleatório		Ensaio analítico	Verificação dos resultados obtidos pelo operador. Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-H nº 002.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável). Auto do colheita e boletim analítico.	P06 P07				
			Indicadores analíticos	Verificar se o produto é devidamente pré-embalado na unidade	Controlo regular/ aleatório		Documental	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				
				Verificar se as embalagens e a rotulagem estão de acordo com o referencial	Controlo regular/ aleatório		Documental	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				
			Embalagem /rotulagem	Os materiais de embalagem e rotulagem estão de acordo com a legislação alimentar e correctamente armazenados	Controlo regular/ aleatório		Documental	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 se existem registos/documentos, completos e atualizados, 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/ 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

<sup>1)</sup> 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