

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) ou declarativa	Documentos consultados ou registo de declaração	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.	O03			
				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 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 extensivo. A alimentação das ovelhas deverá ser composta por pastagens naturais/semeadas 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 ou declaração do operador	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	Verificar: - se a matéria prima leite é obtida a partir dos rebanhos da Raça Bordaleira Serra da Estrela ou Churra Mondegueira, proveniente de uma UP inserida na área geográfica definida para o "Queijo Serra da Estrela DOP"	Todos os controlos		Documental Visual	Solicitar documentos comprovativos. Observação do rebanho: presença de marca auricular de inscrição em LG, ou marcação no cornos.	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 registos 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 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 inspeção visual aquando do controlo	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P07			
			Sanidade	Verificar se os rebanhos estão saneados e têm a classificação sanitária B3 ou B4.	Controlo regular Controlo aleatório		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.	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 ou registos; 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	Verificar documentos ou registos; avaliar visualmente	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada.	P07			
			Escritório ou Unidade de Transformação	Transformação/queijaria	Habilitação da unidade de transformação		Comprovar a localização no interior da área geográfica.	Controlo inicial	30 minutos	Declarativa, Documental	Verificação pelo técnico ou solicitação de documentos comprovativos.	Registo da verificação Licença/Título de exploração ou fotografia georreferenciada.	L04
							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					
Verificar a implementação do HACCP.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental				Solicitar documentos comprovativos.	Dossier HACCP	L03					

Transformador	E	Matérias primas		Controlo regular Controlo aleatório	60 minutos	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
		Leite cru	Rastreabilidade do leite cru recebido.						
Cardo	Verificação do cardo.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto ou rótulo; declaração do fornecedor/produzidor.	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	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			
Unidade de Transformação (UT)	Laboração e cura do queijo	Coagulação/trabalho da coalhada	Verificar a adição do cardo ao leite.	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)	P08	
		Trabalho da coalhada	Verificar se os cinchos apresentam os diâmetros aconselhados.	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)	P08	
		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)	P08	
		Prensa	Verificar se o queijo fica na prensa pelo período recomendado.	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)	P08	
		Maturação/ cura	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 UP inserida na área geográfica definida para o "Queijo Serra da Estrela DOP"	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/ Visual	Solicitar documentos comprovativos. Observação do rebanho: presença de marca auricular de inscrição em LG, ou marcação no cornu.	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 registos operador Registo dos cálculos efetuados.	P06	P07
			Verificar o cumprimento do tempo mínimo de cura.	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
Queijaria	Produto final	Características físicas	Verificar se a consistência, o aspecto e cor crosta, a forma, o diâmetro, a altura e o peso do QSE e QSE Velho estão de acordo com as especificações.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/ Visual	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 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 Controlo aleatório	Documental/ Visual	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 detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
		Indicadores analíticos	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 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	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

<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