

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 / Transformação / Sede do Agrupamento		Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica.	Controlo inicial	15'	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados.	O02
				Verificar domicílio, contactos vinculativos.			Declarativo, 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.			Declarativo, Documental	Verificação documental. Obter declaração escrita do operador (em caso de ausência do contrato ou compromisso já assinado).	Contrato ou declaração assinada pelo operador.	O02
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação.			Declarativo, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas.	O02
				Verificar atualização da informação.	Controlo regular / aleatório	5'	Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas.	O02
				Verificar cumprimento do contrato com o OC.			Documental	Verificação documental.	Identificação do documento consultado.	O01
Produtor	Exploração Pecuária	Produção de Caprinos	Habilitação da exploração	Verificar conformidade da localização com a área geográfica.	Controlo inicial	5'	Documental, Visual	Verificação documental. Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados (Ex: foto aérea, P3) e/ ou fotografia georreferenciada.	O04 ou O05
				Verificar atualização da informação.			Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ ou declarações obtidas.	O02
				Verificar existência de impedimento à habilitação da parcela.	Controlo regular / aleatório	30'	Declarativo, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ ou declarações obtidas.	O02
				Verificar licenciamento da exploração.			Documental	Licença / Título de exploração - REAP; Marca de exploração	Identificação dos documentos consultados.	L03
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração.			Declarativo	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração	Declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC).	O08 ou O09
				Verificar conformidade com a legislação aplicável.			Documental, Visual	Verificação documental ou Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados ou confirmação e registo da existência de práticas.	L04* ou L03**
			Sistema de produção	Declarativo, Visual, Documental	Avaliação visual.	Registo da informação recolhida.	P07			
			Efectivo	Declarativa, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.	O07 ou O06			
			Alimentação	Verificar se o manejo alimentar do efectivo é efectuado à base de plantas espontaneas sobretudo existentes nos baldios, incultos e pousios. Os pastos arbóreos e arbustivos são os preferidos pela cabra Serrana e havendo possibilidade de escolha, estes alimentos podem contribuir em 90% para satisfação das necessidades alimentares desta espécie animal. Cabritos alimentados à base de leite materno.	Declarativo, Visual, Documental	Verificar se os caprinos estão a ser criados em sistema de produção extensivo tradicional, produzindo os animais como se estivessem em ambiente natural. Questionar o produtor sobre a alimentação dos animais. Verificar se existem evidências de suplementação através da análise documental e inspeção visual aquando do controlo.	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.	P07		
				Sanidade	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.	P07		
				Verificar estatuto sanitário do rebanho	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.	P07		
				Verificar registos dos tratamentos efectuados, incluindo vacinações e/ou desparasitações, com indicação do intervalo de segurança.						
			Ordenha	Verificar o cumprimento das regras de higiene na operação de ordenha e transporte do leite	Documental, Visual	Verificação documental e visual	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.	P07		
			Rastreabilidade	Verificar a inscrição no Livro de Nascimentos / e no Livro Genealógico vs marca da exploração de origem vs documentos de transporte, comerciais e sanitários; Concordância entre a marca ou identificação que os animais ostentam e a marca ou identificação constante nos documentos de acompanhamento;	Declarativa, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas.	O07 ou O06		
				Verificar conformidade da localização com a área geográfica.	Controlo inicial	15'	Documental, Visual	Verificação documental. Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados (Ex: foto aérea, P3) e/ ou fotografia georreferenciada.	O04 ou O05
				Verificar licenciamento para a actividade.			Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados.	L03
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação.			Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O02

Preparador	Unidade de transformação (Queijaria)	Habilitação da Unidade de Transformação	Verificar conformidade com a legislação.	Documental, Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	L04* ou L03**	
			Verificar permissão de controlo / acesso à unidade.	Declarativo	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração.	Registo da NC detetada, juntamente com declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC).	O08 ou O09	
			Verificar atualização da informação.	Declarativo, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O02	
			Identificar as operações realizadas na UT.	Declarativo, Visual, Documental	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O03	
			Verificar a implementação do plano HACCP.	Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O03	
		Recepção e armazenamento das matérias-primas	Leite cru de cabra	Verificar recepção do leite cru de cabra: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção.	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P06 ou P07
			Coalho de origem animal	Verificar recepção do coalho de origem animal: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção.	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P06 ou P07
			Sal	Verificar recepção do sal: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção.	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Documentos consultados e declarações obtidas.	P06 ou P07
		Laboração e cura do queijo	Filtração e aquecimento	Verificar se efectuado esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite de cabra cru com coalho de origem animal. Verificar se efectuada filtração do leite com aquecimento a uma temperatura aproximada de 35°C.	Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P06 ou P07
			Coagulação, Moldagem, Prensagem, Dessoramento	Verificar se efectuada adição de coalho, em função da quantidade de leite que se pretende transformar para promover a coagulação da coalhada. Colocação da massa em moldes e dessoramento através da prensagem para escoamento toral do soro.	Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P06 ou P07
			Salga	Verificar se a salga é efectuada após a saída dos queijos das formas.	Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P06 ou P07
			Secagem, Maturação / Cura	Verificar se efectuada secagem e posterior e maturação durante, no mínimo sessenta dias para Queijo de Cabra Transmontano e noventa dias para Queijo de Cabra Transmontano Velho, com viragem e lavagem dos queijos a temperaturas que variam entre os 5 e 12°C e humidade de 70 a 85%.	Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P06 ou P07
		Produto final	Características físicas	Verificar se: Forma— cilindro baixo (prato), regular sem bordos definidos, apresentando-se em dois tamanhos: Diâmetro— 6 a 12 cm e 12 a 19 cm; Altura— 3 a 6 cm; Peso— Queijo de Cabra Transmontano Velho: 0,250 a 0,500 kg e 0,500 a 0,900 kg/ Queijo de Cabra Transmontano: 0,330 a 0,600kg e 0,600 a 0,900kg; Crosta— Queijo de Cabra Transmontano Velho: Dura a extradura, inteira, bem formada, lisa, de coloração branca ou vermelho – pimentão; Queijo de Cabra Transmontano: Semi-dura, inteira, bem formada, lisa e de cor branca; Textura da pasta—Queijo de Cabra Transmontano Velho: Fechada, dura a extradura e não amanteigada; Queijo de Cabra Transmontano: Fechada, semidura e não amanteigada; Aspecto da pasta— Pouco untuoso e com alguns olhos; Cor da pasta — Branca e uniforme; O Queijo de Cabra Transmontano Velho pode ser untado em toda a superfície com azeite e colorau (que lhe dá a coloração vermelha/pimentão).	Visual, Documental	Verificação documental. Avaliação interna e pelo inspector de acordo com a amostragem do PO.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P06 ou P07
				Verificar se parâmetros variam entre: Queijo de Cabra Transmontano Velho: Gordura— 28 a 50 %; Humidade— 25 a 35 %; Queijo de Cabra Transmontano: Gordura— 35 a 55% na matéria seca; Proteína— 25 a 40% na matéria seca; Humidade— 25 a 35%.	Documental	Verificação documental.	P05 ou P07	P05 ou P07
			Características sensoriais ou organolépticas	Verificar se aroma e sabor— aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante;	Visual, Documental	Verificação documental. Avaliação interna e pelo inspector de acordo com a amostragem do PO.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P06 ou P07
			Apresentação comercial e rotulagem	Verificar se vendido inteiro ou em frações. A pré-embalagem é permitida. Verificar a menção: «Queijo de Cabra Transmontano — Denominação de Origem Protegida» ou «Queijo de Cabra Transmontano DOP» ou «Queijo de Cabra Transmontano Velho — Denominação de Origem Protegida» ou «Queijo de Cabra Transmontano Velho DOP» ; Logótipo UE; Identificar a entidade responsável pelo controlo.	Visual, Documental	Verificação documental. Avaliação visual.	Documentos consultados e declarações obtidas.	P04

Controlo regular / aleatório

60'

		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).		Declarativo, Visual, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O07 ou O06
--	--	-----------------	--	--	---------------------------------	---	---	------------

Nota - Prazo máximo para:
 submissão de evidências: 30 dias;
 reposição da conformidade: 90 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 decidir-se pela aplicação de sanção de grau superior ao indicado.

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