

1. Requisitos									
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
Todos os operadores	Escritório ou Unidade de produção		Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	Documental	Verificação documental	Documentos consultados	O02
				Verificar domicílio, contactos vinculativos		Declarativa Documental	Verificação documental Na ausência de documentos, solicitar informação ao operador	Documentos consultados e declarações obtidas	
				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	
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação		Declarativa Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de terceira parte	Documentos consultados e declarações obtidas	
	Unidade de produção		Verificar atualização da informação	Controlo regular / aleatório	Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual	Comunicação ao operador	O01	
			Verificar cumprimento do contrato com o OC		Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados	O02	
	Escritório ou Unidade de produção		Habilitação da exploração	Verificar licenciamento da unidade de produção	Controlo inicial	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados	O02
				Identificar operações levadas a cabo na UT		Declarativa Documental	Solicitar informação ao operador Em caso de dúvida, verificação documental	Documentos consultados e declarações obtidas	O03
				Verificar conformidade da localização com a área geográfica (operações de torrar a amêndoa, preparar a calda, cobrir a amêndoa)		Declarativa Documental	Verificação documental Na sua ausência, obter declaração escrita do operador	Documentos consultados ou declaração assinada pelo operador	O04/O05
	Unidade de produção		Habilitação da exploração	Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Controlo regular / aleatório	Declarativa Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de terceira parte	Documentos consultados e declarações obtidas	O02
				Verificar atualização da informação		Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	
				Verificar conformidade com a legislação		Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração	Declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC)	O08/O09
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração		Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração	Declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC)	O08/O09

1. Requisitos									
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
Preparador	Unidade de produção	Matéria-prima	Amêndoa	Verificar amêndoas utilizadas (inteiras)	Controlo regular / aleatório	Documental	Verificação documental (entrada do produto)	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente	P05/P07
				Verificar amêndoas utilizadas (calibre mínimo 12mm)		Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC	
				Açúcar		Documental	Verificação documental	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente	
				Água		Medição	Pesagem de amostra aleatória de amêndoas (n.º amêndoas/100g < 105)	Registo dos valores medidos Colheita de amostra em caso de NC	
			Clara de ovo	Documental		Verificação documental (entrada do produto)	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente	P07	
			Chocolate/cacau	Visual Declarativa Documental		Verificação da utilização de água da rede Outras fontes: verificação de evidências da potabilidade da água	Declaração de utilização de água da rede Documentos consultados (em caso de outras fontes)		
			Todos os ingredientes	Documental		Verificação documental (entrada do produto)	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente	P05/P07	
			Todos os ingredientes	Verificação de ficha de produto/produção		Documentos consultados			
			Todos os ingredientes	Visual		Verificação de rotulagem dos ingredientes	Registo dos produtos, lotes e datas de validade verificados	P06/P08	
			Todos os ingredientes	Verificação de eventual NC durante o controlo		Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	L03/L04		
		Preparação	Torrar a amêndoa	Verificar realização na área geográfica		Declarativa Documental	Identificação do local (se a operação não for realizada na UT ou se não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo de local de realização da operação	P03/P09
				Verificar que as amêndoas são torradas em camadas finas, adquirindo tonalidade ligeiramente alourada e textura estaladiça		Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)		

1. Requisitos											
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC		
Todos os operadores	Unidade de produção	Preparação	Preparar a calda	Verificar realização na área geográfica	Controlo regular / aleatório	Declarativa Documental	Identificação do local (se a operação não for realizada na UT ou se não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo de local de realização da operação	P03/P09		
				Verificar proporção de ingredientes		Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo da NC detetada			
			Cobrir a amêndoa	Verificar realização na área geográfica		Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Documentos consultados	P05/P07		
						Verificar utilização de bacia de cobre sobre fonte de calor	Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)		Registo da NC detetada	
				Verificar laboração manual da amêndoa		Verificar realização na área geográfica	Declarativa Documental	Identificação do local (se a operação não for realizada na UT ou se não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo de local de realização da operação	P03/P09	
							Verificar conformidade da cor exterior com o tipo de produto	Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)		Registo da NC detetada
				Preparação para comercialização		Verificar caderno de produção	Verificar utilização de bicos de açúcar com o tipo de produto			Verificação de registos do operador	Documentos consultados
								Verificar conformidade do n.º amêndoas/100g com o tipo de produto	Medição		
		Rotulagem	Verificar utilização do símbolo definido pela UE	Verificação de registos do operador		Documentos consultados	P06/P08				
								Verificar utilização do sinal do produto	Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)
		Características do produto	Verificar conformidade dos bicos de açúcar com o tipo de produto	Verificação de registos do operador		Documentos consultados	P06/P08				
								Verificar utilização do símbolo definido pela UE	Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)
Verificar utilização do sinal do produto	Verificação de registos do operador	Documentos consultados	P06/P08								
				Verificar utilização da expressão "indicação geográfica protegidas" ou do acrónimo "IGP" a seguir à denominação registada	Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)				

1. Requisitos									
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
Todos os operadores	Unidade de produção		Rastreabilidade	Verificar conformidade entre entradas e saídas	Controlo regular / aleatório	Teste	Realização de exercício de balanço de massas	Cálculos efetuados e documentos consultados	O06/O07
				Verificar segregação dos três tipos de produto final aptos para certificação		Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	
				Verificar segregação entre produtos finais aptos e não aptos para certificação		Documental Teste	Verificação de registos e documentos relevantes Realização de exercício de balanço de massas	Cálculos efetuados e documentos consultados em caso de NC (consoante o aplicável)	L03/L04
				Verificar conformidade com a legislação					

#### 2. Duração do controlo

A execução das ações de controlo previstas para o 1º controlo com vista a certificação têm a duração de referência de 2h. Os controlos regulares têm como duração de referência 1h30 para cada unidade de produção.

#### 3. Recolha de amostras

Não aplicável

#### 4. Atestação da conformidade

Para cada ponto de controlo que esteja em incumprimento é atribuída uma NC conforme indicado na coluna (NC -COD).

Cada NC atribuída no controlo de produtos está descrita na lista de tipificação de Não Conformidades apresentada no PO -IG003, onde consta a identificação do tipo de NC, medidas a tomar e o modo de verificação da reposição da conformidade.

A reposição da conformidade deve ser feita pelo operador num prazo máximo e 3 meses. No caso de NC de produção, caso a produção se realizar por campanha, a reposição poderá ser realizada na campanha seguinte, se o prazo de 3 meses ultrapassar o termo da campanha sob controlo.