

Azeites da Beira Interior (Azeite da Beira Alta, Azeite da Beira Baixa)																
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	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	30 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			Documental Declarativa	Verificação documental. Obter declaração escrita do operador (no caso de não integrar o articulado 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 a informação permanece atualizada			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	Olivar	Produção	Habilitação da exploração/parcela	Comprovar o direito de utilização da exploração / parcela pelo operador	Controlo inicial	30 minutos	Documental	Verificação documental (ex. PU e/ou IE).	Identificação dos documentos consultados	O02						
				Comprovar a localização no interior da área geográfica (incluindo unidades de produção subcontratadas).			Documental Declarativa	Verificação documental (ex. P3 e/ou IE). Questionar o responsável.	Identificação dos documentos consultados (ex. PU e/ou IE)	O04 ou O05						
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Documental Declarativa	Avaliar visualmente.	Fotografia georreferenciada	O02						
				Verificar permissão de controlo e de acesso à exploração / parcela			Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo e de acesso à exploração / parcela.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC	O08 ou O09						
				Verificar a conformidade com a legislação aplicável			Documental Visual	Verificação documental e visual.	Lista de verificação Fotografia ou outra evidência (quando aplicável) Cartão(s) de notificação do OC ao operador e a(s) autoridades competentes.	L03* ou L04**						
				Verificar variedades: maioritariamente variedade galega.			Visual	Verificação visual do olivar.	Registo das variedades identificadas	O02						
				Verificar se a informação permanece atualizada			Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	O02						
				Verificar se a informação permanece atualizada			Controlo regular Controlo aleatório	15 minutos	Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Contrato de aluguer Documento de localização: P3 ou IE Fotografia georreferenciada Lista de verificação	O02				
				Colheita e transporte da azeitona			Controlo regular Controlo aleatório	30 minutos	Documental Visual	Solicitar documentos comprovativos. Avaliar visualmente	Lista de verificação Identificação dos documentos consultados Fotografias	P06 ou P08/ P05 ou P07				
				Rastreabilidade			Controlo regular Controlo aleatório	15 minutos	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Documentos de transporte Faturas Registos do operador Lista de verificação	O06 ou O07				
				Preparador			Lagar	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação da unidade de transformação	Comprovar existência de licenciamento	Controlo inicial	30 minutos	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	L03
										Comprovar a localização no interior da área geográfica (incluindo unidades de produção subcontratadas).			Documental Declarativa	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	O04 ou O05
										Identificar operações levadas a cabo na UT			Documental Declarativa	Avaliar visualmente.	Fotografia georreferenciada	O02
										Verificar a conformidade com a legislação aplicável			Documental Visual	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Registo da informação fornecida e dos documentos consultados	O03
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 permissão de controlo e de 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 ou O09											
Verificar se a informação permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório	15 minutos	Documental Declarativa		Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação				O02						
Receção da azeitona	Rastreabilidade	Verificar se azeitonas são provenientes de produtores sob controlo e que o produto é corretamente identificado e segregado. Verificar data de colheita e receção.	Documental/ Visual		Verificação documental, verificação no local.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados				O07 ou O06						
	Variedades	Verificar que maioritariamente é utilizada a variedade galega.	Documental Visual		Verificação documental e visual.	Faturas Registos de pesagem Identificação dos documentos consultados Lista de verificação				P06 ou P08/ P05 ou P07						
Conservação e armazenagem da azeitona	Duração	Verificar se armazenagem não excede 3/4 dias ou se em alternativa são utilizados métodos que impeçam alterações.	Documental Visual		Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação				P06 ou P08/ P05 ou P07						
	Batedura	Verificar que se situa entre 25º e 30ºC	Teste		Realização de teste com recurso a termómetro	Resultado registado em lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07								
Armazenagem do azeite	Depósitos	Verificar se são utilizados potes de aço inoxidável ou em resina vitrificada	Documental Visual		Verificação documental e visual.	Identificação dos documentos consultados. Lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07								
	Temperatura do armazém	Verificar que se situa entre 14º e 18ºC	Teste		Realização de teste com recurso a termómetro	Resultado registado em lista de verificação		P06 ou P08/ P05 ou P07								
Produto final	Rotalgen	Rastreabilidade	Verificar conformidade entre entradas e saídas		Características organolépticas específicas	Controlo regular Controlo aleatório		Min. 1 hora	Documental	Verificação dos registos da unidade	Identificação dos documentos consultados	P06 ou P08/ P05 ou P07				
					Características físico-químicas específicas				Análise	Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PG-IG n.º 002	Auto de colheita e boletim analítico	P06 ou P08/ P05 ou P07				
					Classificação azeite				Documental	Verificação dos registos da unidade	Identificação dos documentos consultados	L03* ou L04**				
					Verificar se cumpre as demais normas de comercialização em vigor para a comercialização de azeite				Análise	Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PG-IG n.º 002	Auto de colheita e boletim analítico	L03* ou L04**				
					Verificar se consta: = A denominação registada «Azeites da Beira Interior (Azeite da Beira Alta, Azeite da Beira Baixa)» = O logótipo da União Europeia para as DOP e se este cumpre as disposições regulamentares - cor, tamanho, letra e língua; = Identificação do organismo de controlo.				Documental/ Visual	Verificação documental e visual	Número de lote Rótulo Lista de verificação	P04				
					Verificar segregação entre produto apto e não apto para certificação				Teste	Realização de exercício de balanço de massas.	Registo dos cálculos efetuados e dos documentos consultados	O06 ou O07				
Verificar se é assegurada a conformidade com a legislação em termos de rastreabilidade	Visual	Verificação no local.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)		O06 ou O07											
				Documental	Verificação de registos e documentos relevantes.	Registo da NC detetada, juntamente com os cálculos efetuados e documentos consultados (consoante o aplicável)	L03 ou L04									

* Afeta a segurança alimentar.

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

** Não afeta a segurança alimentar.