

Ovos Moles de Aveiro - Indicação Geográfica Protegida

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'	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			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 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	O02
			Verificar cumprimento do contrato com o OC	Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.		Comunicação ao operador	O01		
			Preparador	Unidade de Laboração: fábrica / pastelaria	Habilitação da unidade de laboração: fábrica / pastelaria		Habilitação da unidade de laboração: fábrica / pastelaria	Verificar licenciamento da unidade de transformação	Controlo inicial	10'
Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Declarativa, Documental	Verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.				Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas		O02		
Verificar conformidade da localização com a área geográfica [Concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga e Vagos]	Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.				Identificação dos documentos consultados, morada e/ou fotografia georreferenciada.		O05		
Identificar operações levadas a cabo na UT	Declarativa, Documental, Visual	Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.				Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados		O03		
Verificar conformidade com a legislação	Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.				Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)		L04* ou L03**		
Verificar permissão de controlo / acesso à UT	Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à UT.				Declaração do operador.		O08 ou O09		
Verificar atualização da informação	Declarativa, Documental	Verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.				Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas		O02		
Recepção e armazenamento das matérias-primas	Rastreabilidade	Verificar ficha de receção para ovos, açúcar de cana branco refinado, hóstia e/ou chocolate: fornecedor, quantidade, lote e data de validade			Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O06 ou O07		
	Água	Verificar se a qualidade da água é regularmente monitorizada, de acordo com a legislação em vigor, e não apresenta nenhum risco à segurança ou à qualidade do produto			Documental	Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	L04* ou L03**		
	Armazenamento das matérias primas	Verificar se são cumpridas as boas práticas quanto à gestão e conservação das matérias-primas			Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 a P08		
Produção	Preparação da massa	Verificar a preparação da massa: - Preparação da calda de açúcar; - Incorporação das gemas de ovos crus desclarados na calda de açúcar; - Cozedura da massa (mistura das gemas com a calda de açúcar: mistura é cozida a uma temperatura que deverá chegar aos 110°C); - Arrefecimento e repouso da massa (verificação da temperatura final do produto entre 15° e 18°C, no caso do recurso a abatedor de temperatura)			Visual, Documental, Declarativa	Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 a P08		
	Preparação da apresentação do produto em hóstia e/ou em barrica	Verificar a preparação da apresentação do produto em hóstia e/ou em barrica: - Enchimento das hóstias ou das barricas de madeira ou de porcelana; - Cobertura das hóstias com calda de açúcar ou com chocolate			Visual, Documental, Declarativa	Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 a P08		

Ovos Moles de Aveiro - Indicação Geográfica Protegida

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⁾
Preparador	Unidade de Laboração: fábrica / pastelaria	Produto final	Ultracongelamento	Verificar as condições de ultracongelamento; note-se que se o produto for não embalado, só poderá ser feita a ultracongelamento no local de produção dos ovos moles; caso contrário, poderá ser feita fora do estabelecimento do produtor.	Controlo regular / aleatório	90'	Visual, Documental, Declarativa	Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 a P08
			Características físicas e sensoriais	Verificar o cumprimento dos parâmetros que definem física e sensorialmente os <i>Ovos Moles de Aveiro</i> : cor, brilho, aroma, sabor, consistência e textura.			Teste	Verificação dos registos da avaliação realizada pelo Painel de Provedores de acordo com o PO-IG em vigor	Resultado do teste registado em lista de verificação.	P05 a P08
			Características químicas	Verificar o cumprimento dos parâmetros químicos definidos: % Açúcar = 41 ± 5 % Matéria gorda = 17 ± 3 % Água total = 29 ± 3 Atividade de água = 0,864 ± 0,026			Documental	Verificação dos registos da unidade.	Identificação dos documentos consultados	P05 a P08
			Apresentação do produto	Verificar se a apresentação do produto é: - em barricas de madeira ou de porcelana, com os motivos decorativos permitidos; - envolvidos em hóstia, nas formas permitidas; a hóstia pode ser coberta com calda de açúcar ou com chocolate.			Análise	Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG em vigor.	Auto da colheita e boletim analítico.	P05 a P08
			Acondicionamento do produto	Verificar o acondicionamento do produto nos quatro tipos de embalagem permitidos: - embalagem tradicional; - embalagem prestígio; - embalagem para barricas de madeira ou porcelana; - embalagem em atmosfera controlada.			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P05 a P08
				Verificar se a embalagem utilizada corresponde ao definido no caderno de especificações			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P05 a P08
				Verificar condições apropriadas para conservação do produto			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P05 a P08
			Rotulagem	Verificar os prazos de duração do produto e que são fixados em: Validade Conservação e acondicionamento 15 dias Em embalagens em atmosfera "normal" 21 dias Em embalagens «inteligentes» 60 dias Em hóstia, cobertos com chocolate 6 meses Produto ultracongelado			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	L04* ou L03**
				Verificar se consta o número de série ou um lote que permite rastrear o produto			Visual	Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P04
				Verificar utilização do logotipo dos Ovos Moles de Aveiro						
			Rastreabilidade	Verificar utilização do símbolo definido pela UE			Teste	Realização de exercício de balanço de massas	Registo dos cálculos efetuados e dos documentos consultados	O06 ou O07
				Verificar utilização da expressão "indicação geográfica protegida" ou do acrónimo "IGP" a seguir à denominação registada						
				Verificar conformidade entre entradas e saídas			Documental	Verificação de registos e documentos relevantes.	Registo da NC detetada, juntamente com os cálculos efetuados e documentos consultados (consoante o aplicável)	L04* ou L03**
				Verificar se é assegurada a conformidade com a legislação em termos de rastreabilidade						

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 : * Caso não afete a segurança alimentar

⁽²⁾ No caso de reincidência, negligência ou intenção, pode decidir-se pela aplicação de sanção de grau superior ac ** Caso afete a segurança alimentar