

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⁾			
		Caracterização do operador	Identificação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	15	Documental	Verificação de informação recebida previamente	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O02			
				Verificar domicílio e outros contactos vinculativos			Documental, Declarativo	Verificação de informação recebida previamente ou, na ausência de documentos, solicitar informação ao operador	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O02			
				Verificar compromisso com o regime de qualidade			Documental, Declarativo	Verificação documental	Contrato assinado entre o OC e o operador	O02			
			Localização da unidade de laboração	Verificar a existência de licenciamento			Documental, Declarativo	Verificação documental	Documento de licenciamento da unidade para a actividade em questão	L03			
				Verificar a área geográfica da fase de laboração: Concelho de Valpaços			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou visita presencial ao local de laboração	O05			
				Verificar permissão de controlo / acesso à unidade de laboração			Documental, Declarativo	Verificação documental	Contrato assinado entre o OC e o operador	O02			
			Manutenção da informação	Verificar se a informação permanece actualizada			Controlo regular / aleatório	Documental, Declarativo	Verificação de informação recebida previamente	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O03		
			Recepção e armazenamento das matérias-primas	Matérias-primas: massa (farinha de trigo, gorduras, ovos, fermento, sal fino, água), recheio (carnes enchidos, presunto) e opcionais			Verificar recepção de farinha de trigo mole do tipo 55 ou 65 ou similar: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção	Controlo regular	20'	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07 ou P08
							Verificar recepção de azeite virgem extra de Trás-os-Montes ou similar: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	
		Verificar recepção de margarina vegetal e/ou banha de porco: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)						
		Verificar recepção de ovos: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)						
		Verificar recepção de fermento de padeiro (levedura de panificação): fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)						
		Verificar recepção de sal: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)						
		Verificar recepção de carne de porco gorda e barriga de porco salgada e seca (não fumada): fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)						
		Verificar recepção de enchidos de pouco fumados (salpicão e linguça): fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)						
		Verificar recepção de presunto de porco curado pelo fumo ou de cura natural: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)						
		Verificar recepção de matérias-primas opcionais (carne de porco entremeada salgada e seca não fumada, pá de porco fumada, salsa): fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)						

Preparador	Unidade de laboração: pastelaria	Conformidade com a legislação aplicável	Verificar conformidade com a legislação aplicável (sistema de autocontrolo em termos de higiene e segurança alimentar)	Controlo inicial / controlo regular / controlo aleatório	10'	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	L03* ou L04**											
Preparador	Unidade de laboração: pastelaria	Processo de produção	Matérias-primas	Verificar se as matérias-primas utilizadas são as seguintes: farinha de trigo mole do tipo 55 ou 65 ou similar, azeite virgem extra de Trás-os-Montes ou similar, margarina vegetal e/ou banha de porco, ovos, fermento de padeiro (levedura de panificação), sal, água, carne de porco gorda e barriga de porco salgada e seca (não fumada), enchidos de pouco fumados (salpicão e linguiça), presunto de porco curado pelo fumo ou de cura natural e/ou carne de porco entremeada salgada e seca não fumada, pá de porco fumada, salsa	Controlo inicial / controlo regular / controlo aleatório	20'	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07/P08										
											Preparação da massa de pão	Verificar se o azeite corresponde a 10% da quantidade de farinha utilizada	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)					
																Preparação do foliar	Verificação se a(s) carne(s) de porco e barriga de porco, os enchidos e o presunto (sem pá de porco) correspondem a 25 - 50% de cada tipo de carne	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)
			Acondicionamento	Verificar se a farinha de trigo se junta o azeite, as gorduras sólidas previamente derretidas, os ovos, o fermento e o sal diluídos em água tépida e verificar se a massa obtida é reservada em local quente e seco para levedar uma primeira vez	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)													
								Características físicas	Verificar se a massa, depois de levedada, é dividida em partes, cada uma das quais representará um foliar; a massa é coberta com o recheio	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)								
			Características organolépticas	Verificar se a massa é novamente reservada em local quente e seco para levedar uma segunda vez até ficar com um aspecto rendilhado característico	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)													
								Apresentação comercial e rotulagem	Verificar se o foliar é pincelado com ovo inteiro batido e se é cozido em forno previamente aquecido	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação <i>in loco</i> do processo de laboração	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)								
		Rastreabilidade	Verificar se é colocado em tabuleiros próprios, quando vendido directamente na unidade de produção	Visual	Verificação visual	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)														
							Rastreabilidade	Verificar como é acondicionado quando expedido para outros locais de consumo (papel de embrulho ou saco de papel fechado, a vácuo, congelado/ultra-congelado)	Documental, Visual	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)									
		Produto final	Avaliar forma (rectangular), comprimento (entre 15 e 40 cm), largura (entre 10 a 25 cm), altura (entre 8 a 12 cm), peso (entre 0,5 a 2 kg), cor e textura externas (cor entre o amarelo e o castanho claro e cõdea pouco espessa, lisa e brilhante), cor interna (cor amarelada com manchas difusas e massa fofa e alveolada), proporção massa/recheio (25 a 50%)	Controlo regular / controlo aleatório	15'	Documental, Visual, Teste ou medição						Verificação dos registos da avaliação interna dos parâmetros e avaliação dos mesmos 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)	P05						
							Apresentação comercial e rotulagem	Avaliar aroma (massa perfumada com aroma evocativo dos produtos de fumeiro e fofa) e sabor (massa com sabor a ovos e a azeite, sendo possível diferenciar os produtos de fumeiro e as diferentes carnes)	Visual, Teste ou medição	Verificação dos registos da avaliação interna dos parâmetros e avaliação dos mesmos parâmetros (prova) 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)									
															Rastreabilidade	Verificar se o Foliar de Valpaços IGP é comercializado à unidade (inteiro) ou em porções e verificar conformidade da rotulagem	Documental, Visual	Verificação documental e verificação <i>in loco</i> do Foliar de Valpaços IGP aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	
							Rastreabilidade	Avaliar o balanço de massa entre as entradas e as saídas no âmbito do regime de qualidade	Documental	Verificação documental	Verificação dos registos de entrada de matérias-primas, registos de laboração, registos de saída de produtos finais, cálculos do balanço de massas									O07

Nota - Prazo máximo para: submissão de evidências: 30 dias; reposição da conformidade: 90 dias

⁽¹⁾ Tempos indicativos; os tempos são estimados, mas se surairem 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