

Plano de Controlo - Requeijão Serra da Estrela Denominação de Origem 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 minutos	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.	Controlo regular / aleatório		Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas.	O03				
				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.	O03				
				Verificar cumprimento do contrato com o OC.			Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual	Comunicação ao operador.	O01				
Produtor	Exploração agropecuária	Produção primária- Leite	Habilitação da exploração/parcela	Comprovar o direito de utilização da parcela pelo operador.	Todos os controlos	30 Minutos	Documental	Verificação documental (PU).	Documentos consultados.	O03				
				Verificar se informação sobre o direito de utilização da parcela pelo operador permanece atualizada.	Controlo regular / aleatório		Documental Declarativa	Verificação documental (PU).	Identificação dos documentos consultados.	O03				
				Comprovar a localização da área geográfica (incluindo unidades de produção subcontratadas).	Controlo inicial		Documental	Solicitar o P3 e/ou IE. Questionar o responsável.	Verificação do local ou documento comprovativo de localização (ex: P3) ou fotografia georreferenciada.	O04				
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação.	Todos os controlos		Documental Declarativa	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas.	O03				
				Verificar licenciamento da exploração.			Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração - REAP ou marca de exploração.	O03				
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração.			Documental	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC.	O08 O09				
				Conformidade com a legislação aplicável.			Documental Declarativa	Verificação documental e visual.	Registo da verificação documental ou visual ou declaração do operador.	L03* L04**				
			Sistema de produção	Verificar se o sistema de produção é extensivo. A alimentação das ovelhas deverá ser composta por pastagens naturais/semeadas provenientes da área geográfica delimitada.	Controlo inicial		Visual	Verificação documental e visual.	Registo da verificação documental ou visual ou declaração do operador, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável). Registo da NC detetada.	P08				
			Manutenção de requisitos	Verificar se a informação permanece atualizada	Controlo regular/ Controlo aleatório		Documental Declarativa	Solicitar documentos comprovativos.	Registo da verificação documental ou visual ou declaração do operador ou fotografia georreferenciada ou outra evidência (quando aplicável) Por ex. verificação de contrato de aluguer, Documento de localização: P3 ou IE Licença/Título de exploração - REAP Marca de exploração.	L02				
			Efetivo	Verificar: - se a matéria prima leite cru é obtida a partir dos rebanhos da raça Bordaleira Serra da Estrela ou Churra Mondegueira; - se é proveniente de uma UP inserida na área geográfica definida para o "Queijo Serra da Estrela DOP"	Todos os controlos		Documental Visual	Solicitar documentos comprovativos. Observação do rebanho: presença de marca auricular de inscrição em IG, ou marcação no como.	Livro Genealógico da raça Bordaleira Serra da Estrela ou Churra Mondegueira - Registos no Livro de Nascimento e Livro de Adultos declaração de existências. Faturas e/ou guia de recolha de leite na exploração ou documento equivalente ou registos operador	O02				
			Maneio Alimentar	Verificar se: - a alimentação das ovelhas é composta por pastagens naturais/semeadas da região - os alimentos provenientes do exterior não excedem em 50% da matéria seca. - Os borregos são alimentados a leite materno.	Controlo regular Controlo aleatório		Documental Visual Declarativa	Verificar a alimentação animal. Verificar se as áreas para pastagem e recreio têm capacidade para fornecer a alimentação tradicional. Questionar o produtor sobre a alimentação dos animais. Verificar se existem evidências de suplementação através da análise documental e inspeção visual aquando do controlo	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07				
			Sanidade	Verificar se os rebanhos estão saneados e têm a classificação sanitária B3 ou B4.	Controlo regular Controlo aleatório		Documental	Análise de documentação de terceira parte.	Estatuto sanitário do rebanho e/ou guia de transporte. Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada.	P07				
				Verificar se existem registos dos tratamentos efectuados.	Controlo regular Controlo aleatório		Documental	Solicitar documentos comprovativos	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada (Ex: Livro de registo de medicamentos). Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P08				
			Ordenha	Verificar o cumprimento das regras de higiene na operação de ordenha e transporte do leite	Controlo regular Controlo aleatório		Visual	Verificar documentos; Avaliar visualmente	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada.	P07				
				Verificar local e temperatura de armazenamento do leite (máximo de 6°C)	Controlo regular Controlo aleatório		Visual Documental	Avaliar visualmente.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada.	P07				
								Comprovar a localização no interior da área geográfica	Controlo inicial		Declarativa, Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração	O04
								Comprovar existência de licenciamento	Controlo inicial		Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de Exploração - SIR Registo de estabelecimento - SIFACE Lista de verificação	

Transformador	Escritório ou Unidade de Transformação	Transformação/queijaria	Habilitação da unidade de transformação		30 minutos	Documental Declarativa	Solicitar informações do operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Registo da informação fornecida e dos documentos consultados	O03			
			Identificar operações levadas a cabo na UT	Controlo regular aleatório					Controlo regular aleatório	O02		
Transformador	Unidade de Transformação (UT)	Matérias primas	Leite cru	Rastreabilidade do leite cru recebido	Controlo regular aleatório	Documental	Verificação documental: Documentos de compra.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06			
			Cardo	Verificação do cardo	Controlo regular aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produzidor.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P08			
			Sal	Verificar se o sal é para fins alimentares	Controlo regular aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produzidor.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P08			
		Laboração e cura do queijo	Coagulação/trabalho da coalhada	Verificar a adição do cardo ao leite	Controlo regular aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P08			
			Trabalho da coalhada	Verificar se os cinchos apresentam os diâmetros aconselhados	Controlo regular aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P08			
			Salga	Verificar se salga é efectuada de acordo com as especificações.	Controlo regular aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06	P07		
			Prensa	Verificar se o queijo fica na prensa pelo período recomendado.	Controlo regular aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P08			
		Laboração de requeijão	Fabrico	Verificar se o soro obtido para o fabrico de Requeijão SE é obtido a partir da laboração de QSE.	Controlo regular aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06	P07		
				Verificar se é adicionado ao soro água (10 a 20% no caso da laboração do queijo ser feita com salga no leite) e/ou leite cru de ovelha (no máximo 18% da quantidade de soro) e/ou uma pequena % de leite cru de cabra da raça Serrana, na variedade Serrana e Jarmelista. Neste caso, a situação deve ser expressamente autorizada pelo Agrupamento de Produtores e deve constar da rotulagem do produto.	Controlo regular aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Livro Genealógico da raça Serrana, nas variedades Serrana e Jarmelista e/ou declaração de existências. Faturas e/ou guia de recolha de leite na exploração ou documento equivalente ou registos operador.Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07		
				Verificar se a temperatura de coagulação está dentro dos limites estabelecidos.	Controlo regular aleatório	Documental/Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07		
			Características físicas	Verificar se o aspecto, forma e consistência, e peso do requeijão estão conforme as especificações	Controlo regular aleatório	Documental/Visual	Verificação das características durante o controlo, 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)	P06	P07		
			Características organolépticas	Verificar se a textura e cor do requeijão, o aroma e sabor, estão de acordo com as especificações.	Controlo regular aleatório	Documental/Visual	Verificação das características durante o controlo, 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).	P06	P07		
			Indicadores analíticos	Verificar se os valores de gordura, humidade, proteína e cinzas se encontram de acordo com os valores indicativos do Caderno de Especificações.	Controlo regular aleatório	Ensaio analítico	Verificação dos resultados obtidos pelo operador. Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG nº 002.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável). Auto da colheita e boletim analítico.	P06	P07		
			Acondicionamento	Verificar se o produto é devidamente pré-embalado na unidade	Controlo regular aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06	P07		
			Embalagem /rotulagem	Verificar se as embalagens e a rotulagem estão de acordo com o referencial	Controlo regular aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P04			
				Os materiais de embalagem e rotulagem estão de acordo com a legislação alimentar e correctamente armazenados	Controlo regular aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P04			
			Rastreabilidade	Verificar se existem registos/documentos, completos e actualizados, que permitam a rastreabilidade até ao dia de fabrico. Identificar a origem, destino e o equilíbrio entre entradas, saídas e stocks de produto (balanço de massas).	Controlo regular aleatório	Documental	Testar durante o controlo um lote existente ainda na unidade, ou por registos de expedição.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável).	P06	P07		
							60 minutos	Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Dossier HACCP	L03	
							30 minutos	Documental Declarativa	Verificação documental.	Controlo registado em lista de verificação	O02	
							30 minutos	Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	L03*	L04**
							30 minutos	Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à unidade de transformação.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC	O08	O09

Nota - Prazo máximo para: submissão de evidências: 30 dias;

reposição da conformidade: 90 dias

⁽¹⁾ 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