

Operador	Local de Controle	Fase de Produção	Ponto de Controle	Ação de controle	Frequência	Tipo de Controle	Método de Controle	Evidências	Cód. NC
Todos	Escritório ou Unidade de produção		Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	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		Declarativa	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		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 informação permanece atualizada	Controlo regular	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	Controlo aleatório	Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O01	
Produtor	Exploração Pecuária	Produção Primária - Leite	Habilitação da exploração/parcela	Comprovar o direito de utilização da parcela pelo operador	Controlo inicial	Documental	Verificação documental.	Documentos consultados	O02
				Verificar informação sobre o direito de utilização da parcela pelo operador permanece atualizada	Controlo regular	Documental Declarativa	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	O02
				Comprovar a localização no interior da área geográfica (incluindo unidades de produção subcontratadas)	Controlo inicial	Documental	Solicitar o P3 e/ou IE. Questionar o responsável.	Documento comprovativo de localização (ex: P3)	O04
						Visual	Avaliar visualmente.	Fotografia georreferenciada	
				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	O02
				Verificar licenciamento da exploração		Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração - REAP Marca de exploração Lista de verificação	O02
				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
			Conformidade com a legislação aplicável	Documental Declarativa		Verificação documental	Lista de verificação Carta(s) de notificação do OC ao operador e a(s) autoridades competentes	L03* L04**	
			Sistema de produção	Controlo inicial	Visual	Avaliar visualmente.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07	
			Manutenção de requisitos	Controlo regular	Documental Declarativa	Solicitar documentos comprovativos.	Contrato de aluguer Documento de localização: P3 ou IE Licença/Título de exploração - REAP Marca de exploração Fotografia georreferenciada Lista de verificação	L02	

Operador	Local de Controle	Fase de Produção	Ponto de Controle	Ação de controle	Frequência	Tipo de Controle	Método de Controle	Evidências	Cód. NC	
Produtor		Produção Primária - Leite	Efetivo	verificar se a matéria prima leite é obtido a partir dos rebanhos da raça "Churra da Terra Quente" proveniente de uma UP inserida na área geográfica definida para o "Queijo Terrincho – DOP"; Determinar encabeçamento da exploração.	Todos os controles	Documental Visual	Solicitar documentos comprovativos. Observação do rebanho: presença de marca auricular ou tatuagem.	Livro de Adultos do Registro Zootécnico Registro de existências e deslocamentos nas explorações; Declaração de existências Faturas Registos operador Lista de verificação	002	
			Maneio Alimentar	Verificar os alimentos fornecidos aos animais: pastos naturais (titularidade, baldios) face ao efetivo pecuário existente e de produtos naturais (forragens subsidiárias): ferrejos de centeio e de cevada, nabal, lentilhas De salientar ainda, a alimentação a partir de folhagem das árvores de freixo, olmo, carvalho, amendoeira, oliveira e mesmo da vinha	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	Controlo registado em lista de verificação. Registro da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07	
			Sanidade	Verificar se os rebanhos estão oficialmente indemnes de brucelose.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Análise de documentação de terceira parte	Controlo registado em lista de verificação. Registro da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07	
			Ordenha	Verificar o cumprimento das regras de higiene na operação de ordenha, armazenamento e entrega do leite.	Controlo regular Controlo aleatório	Visual	Verificar documentos; Avaliar visualmente	Controlo registado em lista de verificação. Registro da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07	
				Verificar temperatura de conservação (máximo de 6°C)	Controlo regular Controlo aleatório	Visual Documental	Avaliar visualmente.	Controlo registado em lista de verificação. Registro da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07	
Transformador		Transformação - Queijaria	Habilitação da unidade de transformação	Comprovar a localização no interior da área geográfica	Controlo inicial	Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de exploração - SIR	004	
				Visual		Fotografia georreferenciada				
			Comprovar existência de licenciamento	Controlo inicial	Documental	Solicitar documentos comprovativos.	Licença/Título de Exploração - SIR Registro de estabelecimento - SIPACE Lista de verificação	L03		
			Identificar operações levadas a cabo na UT	Controlo inicial	Documental Declarativa	Solicitar informação ao operador. Em caso de dúvida, verificação de documento relevante.	Registro da informação fornecida e dos documentos consultados	003		
			Verificar se informação permanece atualizada	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Declarativa	Verificação documental.	Controlo registado em lista de verificação	002		
			Conformidade com a legislação aplicável	Todos os controles	Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo.	Controlo registado em lista de verificação. Registro da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	L03*	L04**	
Verificar permissão de controlo / acesso à UT	Todos os controles	Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração.	Declaração do operador ou, na sua ausência, do técnico do OC	008	009				

Operador	Local de Controle	Fase de Produção	Ponto de Controle	Ação de controle	Frequência	Tipo de Controle	Método de Controle	Evidências	Cód. NC
		Matérias Primas	Leite	Rastreabilidade do leite recebido que compõe o lote de leite (lote composto por leite cru de ovelha Churra da Terra Quente estreme.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Verificação documental: Ficha técnica do produto; Documentos de compra; Declaração do fornecedor.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05
				Preparação do lote de Leite: Características do leite: Acidez 25 a 30 ml Na OH N1; D 1036 a 1038 20° C; MG 8,5 g/100 g; MP 6,4 a 6,6 g/100 g Azoto Total 1,0 a 1,1 % Azoto ñ caseínico 0,2 a 0,3 %	Controlo regular	Análise	Verificação documental/ Boletim de análises	Boletim de análises Lista de verificação	P06
			Coalho	Verificação se o coalho é de origem animal	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produztor	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P08
			sal	Verificar se o sal é para fins alimentares	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produztor	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P08
			Pimentão	Pimentão em pó	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produztor	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P08
			Bagaceira (aguardente)	Bagaceira a utilizar na pasta de pimentão tem que ser da área geográfica delimitada para a DOP	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produztor	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P09
			Azeite Virgem	O azeite virgem a utilizar na pasta de pimentão tem que ser da área geográfica delimitada para a DOP	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produztor	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P08
			Pasta de Pimentão	Pasta de pimentão com bagaceira: 1kg de pimentão são utilizados aproximadamente 250ml de aguardente bagaceira	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produztor	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P08
				Pasta de pimentão com azeite: 1kg de pimentão são utilizados aproximadamente 250ml de azeite	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Avaliar ficha técnica do produto; declaração do fornecedor/produztor	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06/P08

Operador	Local de Controle	Fase de Produção	Ponto de Controle	Ação de controle	Frequência	Tipo de Controle	Método de Controle	Evidências	Cód. NC	
Transformador	Unidade de transformação (UT)	Preparação	Coagulação	Verificar a adição do coalho ao leite logo que este atinja a temperatura ótima de coagulação que ronda nos 30 a 35° C	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Avaliar ficha de produção; Avaliar visualmente.	Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P08	
			Trabalho da colhada	Verificar o corte, pressionar e escorrer o soro; colocação da coalhada em aros; prensagem até esgotar o soro.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual	Registos da unidade Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
			Salga	Verificar se quando o queijo é retirado das formas lhe é adicionado o sal <i>para fins alimentares na proporção de 15 a 20% do peso do queijo.</i>	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Verificação documental e visual.	Registos do operador Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada	P06	P07
			Cura	verificar registos de temperatura e humidade relativa nos locais de cura natural ou em instalações com ambiente controlado.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo. 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 registos do período de maturação do queijo.	Controlo regular Controlo 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
			Conservação	Verificar registos de temperatura de conservação do queijo.	Controlo regular Controlo 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
				<i>Queijo Terrincho DOP Velho: Conservação com pasta de pimentão: Queijo com o mínimo de 90 dias de cura coberto por uma única aplicação de pasta de pimentão</i>	Controlo regular Controlo 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
				<i>Queijo terrincho DOP Velho: Conservação em pedaços imergidos em recipientes de azeite virgem</i>	Controlo regular Controlo 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
				<i>Conservação prolongada: Verificar temperatura de conservação até (-11°C)</i>	Controlo regular Controlo 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 o queijo é pré-embalado e se o seu acondicionamento é realizado com material inócuo e inerte em relação ao conteúdo	Controlo regular Controlo 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

Operador	Local de Controle	Fase de Produção	Ponto de Controle	Ação de controle	Frequência	Tipo de Controle	Método de Controle	Evidências	Cód. NC	
Transformador		Produto final	Características físicas	Características físicas; Queijo terrincho DOP: Forma- cilindro baixo(prato) regular com abaulamento lateral nas faces sem bordos definidos; Altura - 3,0 a 6,0cm; Peso- 0,7 a 1,1 kg; Diâmetro - 12 a 20cm; Merendeira/peso - 0,35 a 0,55 kg; Merendeira/Diâmetro - 8,0 a 12,0cm; Crosta - Maleável inteira, bem formada, lisa de coloração amarelo palha claro e uniforme	Controlo regular Controlo aleatório	Inspeção	Verificar características durante o controlo; verificar conformidade dos dispositivos de medida ( verificações; calibrações)	Verificação visual na zona de acondicionamento Registos do operador Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
				Características físicas; Queijo terrincho DOP Velho: Forma- cilindro baixo(prato) regular com abaulamento central nas faces sem bordos imperfeitos; Altura - 2,0 a 6,0cm; Peso- 0,5 a 1,0 kg; Diâmetro - 10 a 18cm; Merendeira/peso - 0,25 a 0,45 kg; Merendeira/Diâmetro - 5,0 a 10,0cm; Crosta - Consistente e inteira, bem formada de coloração vermelha por vezes rugosa.	Controlo regular Controlo aleatório	Inspeção	Verificar características durante o controlo; verificar conformidade dos dispositivos de medida ( verificações; calibrações)	Verificação visual na zona de acondicionamento Registos do operador Controlo registado em lista de verificação. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06	P07
			Parâmetros analíticos	o Queijo Terrincho DOP: Gordura(S/E.S.) % - 25 – 50 e Humidade (S/ Q isento deM.G.)% - 35 – 60	Controlo regular	Documental	Verificação dos registos da unidade.	Identificação dos documentos consultados.	P06	P08
						Ensaio analítico	Controlo analítico nos termos previstos no PO-IG nº 002.	Auto da colheita e boletim analítico.	P05	P07
			Parâmetros analíticos	o Queijo Terrincho DOP Velho: Gordura(S/E.S.) % - 35– 60 e Humidade (S/ Q isento deM.G.)% - 20 – 55	Controlo regular	Documental	Verificação dos registos da unidade.	Identificação dos documentos consultados.	P06	P08
						Ensaio analítico	Controlo analítico nos termos previstos no PO-IG nº 002.	Auto da colheita e boletim analítico.	P05	P07
			Acondicionamento	Verificação se o acondicionamento e/ou fatagem ocorre dentro da área geográfica	Controlo regular Controlo 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 o queijo é pré-embalado e se o seu acondicionamento é realizado com material inócuo e inerte em relação ao conteúdo	Controlo regular Controlo 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

Operador	Local de Controle	Fase de Produção	Ponto de Controle	Ação de controle	Frequência	Tipo de Controle	Método de Controle	Evidências	Cód. NC	
			Rotulagem	Verificar: A menção: "Queijo Terrincho DOP" ou "Queijo Terrincho DOP Velho". Logótipo do produtos. Marca UE Nome e morada do produtor Interdição a qualquer menção adicional à denominação de venda, incluindo marcas de distribuidores ou outras.	Controlo regular Controlo aleatório	Documental/ Visual	Verificar o rótulo do lote	Controlo registado em lista de verificação	P04	
Transformador		Produto final	Rastreabilidade	Verificar rastreabilidade a montante e a jusante. Na expedição identifica e regista o lote e quantidade de produto. Verificar origem, destino e equilíbrio entre entradas, existências e saídas (balanço de massas).	Controlo regular Controlo aleatório	Documental	Testar durante o controlo com um lote existente ainda na unidade.	Controlo registado em lista de verificação. Documentação evidenciando a execução do exercício de rastreabilidade.	O07	O06

\* Afeta a segurança alimentar

\*\* Não afeta a segurança alimentar

## 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. 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.

Prasso máximo para submissão de evidências (30 dias) e de reposição da conformidade (90 dias). No caso de NC de produção, caso a produção se realize por campanha, a reposição poderá ser realizada na campanha seguinte, se o prazo de 90 dias ultrapassar o termo da campanha sob controlo.