

## **ÍNDICE**

1. Objectivo
2. Definições
3. Etapas para a Certificação
  - 3.1. Pedido de Certificação, Apresentação e Aceitação do Orçamento
  - 3.2. Assinatura do Contrato
  - 3.3. Avaliação e Certificação

## **ANEXOS**

Anexo 1 – Etapas para a certificação

Anexo 2 - Avaliações de Certificação do Queijo Rabaçal - DOP

### **1. OBJECTIVO**

Este guia foi elaborado com o objectivo de apresentar sinteticamente o funcionamento da CODIMACO, enquanto organismo de Certificação no âmbito do Queijo Rabaçal - DOP.

### **2. DEFINIÇÕES**

**Avaliação** – Toda a Avaliação física ou formalidade administrativa efectuado por agentes habilitados dos organismos competentes, a fim de verificar a conformidade de acordo com o método e procedimentos previstos no SQ.

**Certificação** – Atestação de terceira parte, relativa a produtos, processos, sistemas ou pessoas.

**Marca de Conformidade** -a afirmação, sob a forma de uma marca, da conformidade com um determinado conjunto de normas ou com outros documentos normativos;

**Não Conformidade** – Não satisfação de um requisito.

**Rastreabilidade** – Capacidade de seguir a história, aplicação e localização do que estiver a ser considerado.

**Requerente** - Entidade que pretende obter a certificação, tendo pleno conhecimento de todas as regras estabelecidas e se compromete a cumpri-las.

### **3. ETAPAS PARA A CERTIFICAÇÃO (Ver Anexo 1)**

#### **3.1. PEDIDO DE CERTIFICAÇÃO, APRESENTAÇÃO E ACEITAÇÃO DO ORÇAMENTO**

A CODIMACO apresenta o orçamento ao requerente, de acordo com a informação fornecida pelo mesmo e a tabela de preços em vigor.

Após tomada de conhecimento e aprovação do orçamento, o requerente deve remeter à CODIMACO o seu termo de aceitação e a Ficha de Identificação (de acordo com modelo fornecido pela CODIMACO).

#### **3.2. ASSINATURA DO CONTRATO**

Após a recepção do termo de aceitação é formalizada a assinatura do contrato.

No contrato com a CODIMACO, o requerente compromete-se nomeadamente a:

- pagar os serviços de Avaliação e certificação;
- cumprir os requisitos dos Regulamentos aplicáveis:
  - . Caderno de especificações do Queijo Rabaçal - DOP (Anexo I) do Despacho 12/94
  - . Despacho 12/94 – (Anexo I)
- permitir e facilitar o acesso a todos os locais e documentos considerados relevantes pela equipa auditora;

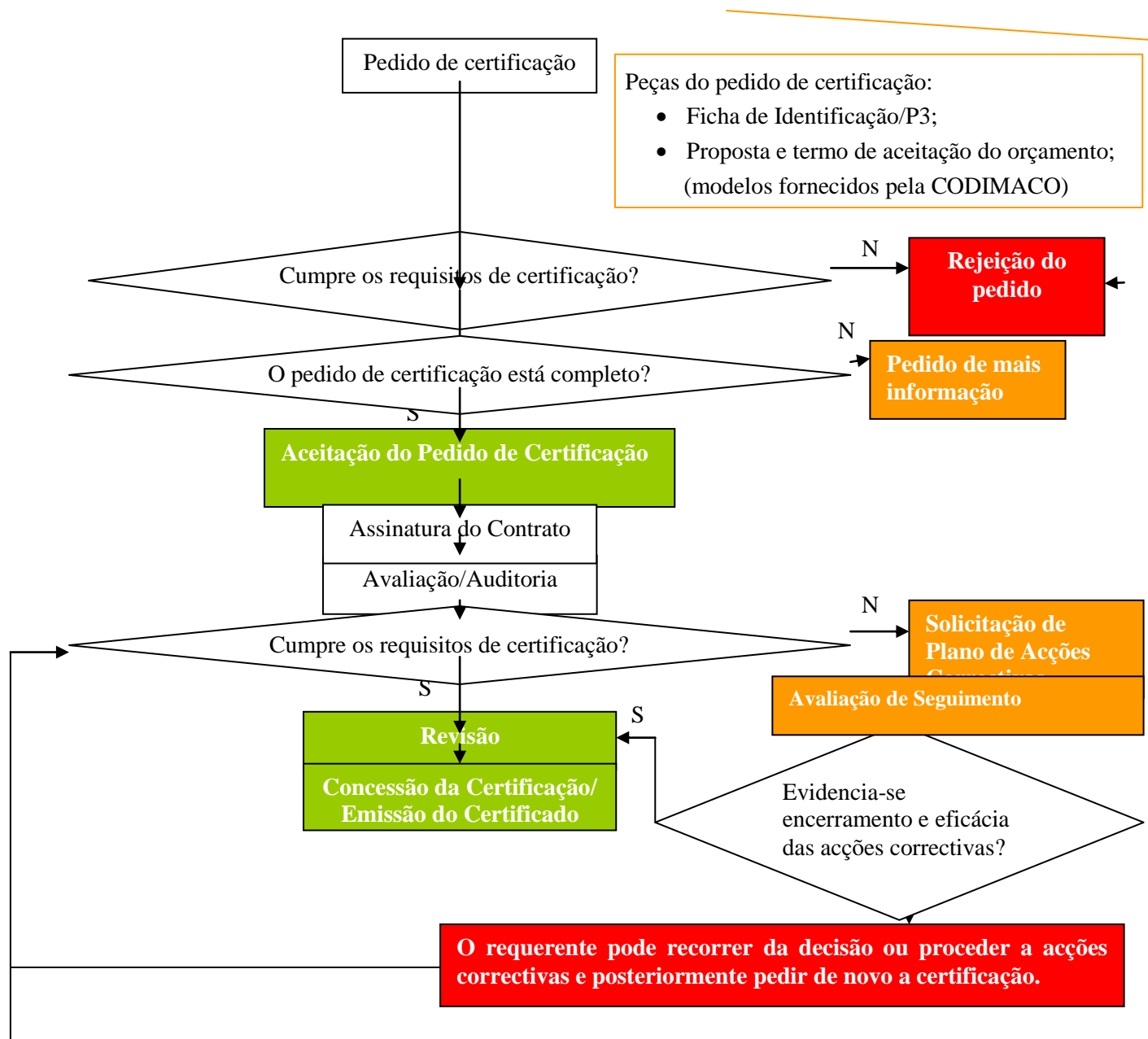
#### **3.3. AVALIAÇÃO E CERTIFICAÇÃO**

A decisão de Concessão da Certificação e sua manutenção, baseia-se nos dados e relatórios resultantes das Avaliações, realizadas de acordo com o Anexo 2 – Avaliação do Queijo Rabaçal – DOP.

## **GUIA PARA A AVALIAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DO QUEIJO RABAÇAL - DOP**

Quando o produtor reúne as condições necessárias à certificação, o Departamento de Certificação delibera sobre a concessão da certificação e emite o certificado que permite quando solicitado, marca de conformidade do Queijo Rabaçal – DOP.

Anexo 1



## GUIA PARA A AVALIAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DO QUEIJO RABAÇAL - DOP

### Definição do Objectivo, Época de realização, Dimensão da Amostra, Frequência e Códigos de Registo das avaliações do Queijo Rabaçal – DOP

Avaliações	Objectivo	Época de realização	Dimensão da Amostra	Frequência	Código dos Registos
Campo	Verificar junto dos produtores de leite: - a localização das explorações dos efectivos de ovelha e cabra; - o estado sanitário, maneio e higiene dos rebanhos; - condições de ordenha; - recolha, acondicionamento, transporte e conservação do leite; - características da matéria-prima; - registos do número de ovelhas e cabras em lactação e as quantidades de leite destinados ao fabrico do queijo referido.	Durante o ciclo produtivo.	Concessão: Todos os produtores inscritos pelo cliente. Aleatórias - Pelo menos, 10% do n.º total de produtores inscritos. Regulares <sup>1</sup> .	Anual	I.Q.04
Inicial	Pré avaliar as condições de funcionamento da unidade de preparação e sistema de rastreabilidade do produto a certificar.	Após a assinatura do contrato.	Uma vez por cliente		I.Q.06
Conformidade	Verificar se é assegurada a rastreabilidade do Queijo Rabaçal - DOP.	Ao longo da campanha de comercialização	Aleatórias - Pelo menos, 10% do n.º total de produtores inscritos. Regulares.		I.Q.11
	Verificar se são asseguradas as características físicas e químicas do Queijo Rabaçal – DOP e o tempo mínimo de cura (20 dias).	Ao longo da campanha de comercialização		I.Q.07	
	Verificar o material utilizado para o acondicionamento do Queijo Rabaçal – DOP.				

<sup>1</sup> Conforme análise de risco definida na Instrução de Trabalho de Planos de Amostragem (IT. 06)