

## Procedimientos Normalizados de Trabajo

### GESTIÓN DE LA AUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS Y LOCALES DE MADURACIÓN



COPIA CONTROLADA:  No  Sí : nº \_\_\_\_\_ Asignada a: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

## PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE LA AUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS Y LOCALES DE MADURACIÓN

### MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR:

Modificado en 5.7. Cuadros de no conformidades por ensayo: se separan las no conformidades por físico-químico y microbiológico de las correspondientes a sensorial para las cuales se recogen los límites incluidos en el Pliego.

Eliminado en 5.4. la indicación expresa a envío de Planes específicos de auditoria.

Elaborado por (12/12/2012):	Revisado y Aprobado por (20/12/2012):

Documento: PNT-01

Edición: 4

Fecha: 12/12/2012

Página: 1 de 38



### ÍNDICE:

- 1.- OBJETO
- 2.- ALCANCE
- 3.- REFERENCIAS
- 4.- GENERALIDADES
- 5.- REALIZACIÓN
  - 5.1.- Criterios de autorización
  - 5.2.- Solicitud de autorización
  - 5.3.- Proceso de autorización
  - 5.4.- Seguimiento de la certificación
  - 5.5.- Requisitos fundamentales del Queso IDIAZABAL y Obligaciones de los inscritos en el C.R.D.O.P. IDIAZABAL
  - 5.6.- Servicios generales del C.R.D.O.P. IDIAZABAL a las queserías y locales de maduración.
  - 5.7.- Gestión de las No Conformidades
  - 5.8.- Sanciones
  - 5.9.- Recursos
  - 5.10.- Confidencialidad
- 6.-ANEXOS



## 1.- OBJETO

El presente Procedimiento tiene por objeto establecer los requisitos que deben conocer, aceptar y comprometerse a cumplir aquellos solicitantes que quieran inscribirse en los registros del *Consejo Regulador* de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA IDIAZABAL (en adelante *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*) para la elaboración y maduración de QUESO IDIAZABAL.

## 2.- ALCANCE DE LA AUTORIZACIÓN

Este Procedimiento es de aplicación a todas y cada una de las queserías y locales de maduración que, cumpliendo con todos los requisitos del Reglamento Técnico del producto y los expresados en este documento, quieran inscribirse y hacer uso de la marca del *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* en sus productos.

Las autorizaciones concedidas sólo podrán hacer referencia al producto certificado, a la quesería y/o local de maduración autorizado, al documento normativo según el cual el producto es certificado y a la Entidad de Certificación, en los términos establecidos en este documento.

El queso IDIAZABAL será aquel que cumpla con todos los requisitos del Reglamento Técnico, con lo cual solo se certificará queso elaborado con leche cruda de oveja de las razas ovinas Latxa y Carranzana y cuya elaboración y maduración se dé en las áreas naturales de difusión de estas razas en Álava, Bizkaia, Guipúzcoa y Navarra, salvo los municipios que integran el valle del Roncal.

## 3.- REFERENCIAS

– Manual de la Calidad del CONSEJO REGULADOR, Capítulo 7.



- Procedimiento de Gestión de la Certificación, POC-04
- Reglamento del *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*.
- Norma UNE - EN 45011: “Requisitos para entidades que realizan la certificación de productos”.
- Documento CGA-ENAC-CPR: “Criterios Generales de Acreditación. Competencia Técnica de las Entidades de Certificación de Producto”.

Todos ellos en su edición vigente.

#### 4.- GENERALIDADES

**\*Suministrador:** parte responsable de asegurar que sus productos cumplen y, si aplica, continúan cumpliendo, con los criterios en los cuales se basa la certificación (responsable de la quesería y/o local de maduración).

\*Según el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*, y en adelante en este procedimiento (PNT-01) el “**suministrador**” corresponde al “**operador**” cuya actividad se relaciona con la producción de Queso Idiazabal en cualquiera de sus fases (desde la producción de leche a la maduración del queso).

**Evaluación y/o auditoría:** la suma de todas las actividades llevadas a cabo por la Entidad de Certificación para declarar la conformidad del producto con el documento normativo de referencia, que puede incluir alguna o todas de lo siguiente: ensayos, inspección (del producto, sistema de fabricación o inspección a cargo del fabricante) y auditoría (de un sistema de gestión de calidad), así como para indicar la manera genérica de alguna de ellas.

**Documento Normativo:** documento que establece reglas, directrices o características para actividades o sus resultados. (Termino genérico que abarca documentos tales



como normas, especificaciones técnicas, como las que aparecen en este documento, códigos de buenas prácticas y reglamentos).

**Sistema de Certificación:** sistema con sus propias normas de procedimiento y gestión para realizar certificaciones.

**Esquema de Certificación:** sistema de certificación para productos específicos a los que se aplican las mismas normas y reglas particulares, así como el mismo procedimiento. (El recogido en este procedimiento)

**Observación:** comentario que no supone un incumplimiento respecto a los requisitos del sistema de certificación.

**Desviación:** incumplimiento de carácter menor respecto a los requisitos del sistema de certificación.

**No Conformidad:** incumplimiento de carácter mayor respecto a los requisitos de certificación establecidos.

**Seguimiento del Producto (autorización):** evaluación para comprobar que el producto certificado sigue cumpliendo los requisitos establecidos.

**Lote de producto:** todas las piezas de queso que se han elaborado con materia prima de las mismas características y bajo las mismas condiciones de elaboración, es decir, pertenecientes a la misma cuba.

**Campaña:** período comprendido entre el 1 de noviembre de un año hasta el 30 de octubre del año siguiente.



## 5.- REALIZACIÓN

### 5.1. CRITERIOS DE AUTORIZACIÓN

- a) Son los requisitos que deben aceptar las queserías y locales de maduración para poder ser autorizados por el C.R.D.O.P. *IDIAZABAL* para la elaboración y maduración de Queso *IDIAZABAL*.
- b) Los requisitos que debe cumplir el producto están definidos en el Reglamento del C.R.D.O.P. *IDIAZABAL* que puede ser solicitado al C.R.D.O.P. *IDIAZABAL*, o puede ser consultado en la página [www.doidiazabal.com](http://www.doidiazabal.com).

### 5.2. SOLICITUD DE LA AUTORIZACIÓN

La solicitud de la autorización es un sistema abierto a todos los operadores de los puntos de elaboración y maduración que declaren su compromiso a cumplir el Reglamento Técnico del C.R.D.O.P. *IDIAZABAL* y los requisitos específicos del sistema de certificación para este producto.

#### 5.2.1. Información al solicitante

Una vez que la quesería y/o local de maduración se ha puesto en contacto con el C.R.D.O.P. *IDIAZABAL* solicitando información sobre el proceso de certificación, se le suministrará la información siguiente:

- ★ Carta resumen con datos de contacto del C.R.D.O.P. *IDIAZABAL*.
- ★ Reglamento del C.R.D.O.P. *IDIAZABAL*.
- ★ Este Procedimiento de Gestión de Certificación de queserías y locales de maduración para la elaboración y maduración de queso *IDIAZABAL* (PNT-01) en su última edición.



- ★ Un impreso de Solicitud de Inscripción en el Registro de Queserías y Locales de Maduración del *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* (FPOC-04/02-e).
- ★ Un impreso de Solicitud de Inscripción en el Registro de Ganaderías (FPOC-04/02-p) si procede.
- ★ Folleto publicidad donde se recoge una guía del Tratamiento de No Conformidades
- ★ Folleto para la correcta colocación de las placas de caseína.
- ★ Libro de partes de elaboraciones y/o de recogida de leche.
- ★ Documento de requisitos y obligaciones de queserías inscritas.(apartado 5.5 de este PNT)
- ★ Instrucciones sobre la utilización de la contraetiqueta.

#### **5.2.2. Solicitud de Inscripción en el Registro de queserías y Locales de maduración del C.R.D.O.P. IDIAZABAL (FPOC-04/02-e)**

- a) La solicitud será cumplimentada por el Titular de la quesería y/o local de maduración, en la cual declara tener conocimiento del sistema de certificación del *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* para Queso IDIAZABAL y de sus derechos y obligaciones, comprometiéndose a aceptar el Reglamento Técnico del producto y este procedimiento de inscripción, autorización y seguimiento.
- b) Será un requisito indispensable para la inscripción de una Quesería y/o Local de Maduración adjuntar junto a la solicitud de inscripción rellena, una fotocopia del **CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO**.
- c) Asimismo, el solicitante se compromete a autorizar al personal inspector enviado por el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* a realizar las comprobaciones que considere necesarias y a suministrar toda aquella información que le sea



requerida para poder llevar a cabo el proceso de evaluación, cuyo fin último es la autorización de venta de Queso IDIAZABAL.

- d) Será un requisito indispensable para la inscripción de una Quesería, que las entidades que posean otras líneas de producción no aptas para ser amparadas por la D.O.P. *IDIAZABAL* garanticen una neta separación entre materias primas, procesos de elaboración, almacenamiento y manipulación de los productos destinados a ser amparados por la D.O.P. *IDIAZABAL* (*apartado 5.5.8*).

#### **5.2.3. Revisión de la Solicitud y notificación al solicitante**

- a) Una vez recibida la **solicitud oficial** y copia del **Certificado de Registro Sanitario**, el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* llevará a cabo una revisión de la misma con objeto de comprobar que:
- ★ El alcance y demás requisitos de la certificación están claramente definidos y documentados.
  - ★ La información suministrada es veraz, completa y adecuada.
  - ★ El solicitante ha entendido con claridad los requisitos exigidos.
- b) La solicitud y certificado de Registro Sanitario son revisados por la Secretaria-gerente del *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* y en función de esta revisión podrá desestimar la solicitud presentada cuando contenga datos falsos o este cumplimentada incorrectamente.
- c) Si el impreso está correctamente cumplimentado y no hubiera ninguna razón para desestimar la solicitud y Certificado de Registro Sanitario aportado.
- d) El personal designado para el proceso de inspección se pondrá en contacto con el responsable de la quesería y/o local de maduración para notificarle los siguientes pasos en dicho proceso.





### 5.3. PROCESO DE AUTORIZACIÓN

#### 5.3.1. Visita de Inspección

- a) Una vez recibida y aceptada la solicitud la Secretaria-gerente avisa a la entidad de inspección para que se ponga en contacto con el solicitante para fijar la fecha de visita.
- b) El proceso de evaluación se basa en un registro e inspección de las instalaciones y en la comprobación del cumplimiento de los requisitos del sistema de certificación, y las especificaciones del Reglamento.
- c) Los evaluadores son técnicos conocedores de los procedimientos de evaluación en el proceso de certificación aplicable y de los productos a certificar.

#### 5.3.2. Informe del proceso de inspección

- a) Concluido el proceso de inspección la *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* enviará al solicitante el informe de inspección en el que se incluye, información detallada de los incumplimientos detectados durante la visita, si los hubiera.
- b) Una vez recibido el informe final, el solicitante deberá proponer, si ha lugar, las **acciones correctoras** pertinentes y los plazos para su resolución, o en su caso, alegar aquellos extremos del mismo con los que se encuentre disconforme.
- c) El informe de inspección tendrá un periodo de validez de **un mes** a partir de la fecha de envío. Transcurrido este periodo, de no haberse recibido respuesta por parte del solicitante el expediente se dará por cerrado y será necesario la



realización de una nueva visita de inspección para decidir sobre la concesión de la autorización.

#### 5.3.3. Decisión de concesión de la autorización

- a) El impreso de solicitud, el informe de inspección inicial, la respuesta a las desviaciones o no conformidades detectadas, si las hubiera, serán los documentos en los que se base la decisión inicial de autorización.
- b) La Secretaria-gerente del *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*, a la vista de esa documentación, decidirá si se concede o no la autorización al solicitante, lo cual le será comunicado.
- c) La existencia de **NO CONFORMIDADES CRÍTICAS** (consultar apartado 5.7. de gestión de No Conformidades de este documento) supondrá la no concesión de la autorización para la elaboración y maduración de queso IDIAZABAL, hasta que el solicitante no la/s haya corregido y se compruebe, mediante una visita extraordinaria, la corrección de dichas no conformidades.
- d) Si la decisión fuera favorable a la concesión de la autorización, o en caso contrario, si el solicitante estuviera conforme con su denegación la decisión será definitiva, procediéndose en el primer caso a registrar la inscripción de autorización o solicitud correspondiente y, en segundo, al archivo del expediente.
- e) Si el solicitante disintiera con el acuerdo de la Secretaria-gerente de la *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* podrá, en el plazo máximo de 15 días, reclamar por escrito ante el *Consejo Regulador* para que éste, una vez valorada toda la información, decida lo que estime procedente.



- f) Contra las decisiones del *Consejo Regulador* únicamente cabrá recurso a nivel de Administración.
- g) Tras una decisión favorable, se procederá a entregar al solicitante:
- ★ Informe de inspección inicial
  - ★ Propuesta de Hoja de reclamaciones (FPOC-07/04)
  - ★ Propuesta de parte de destino de venta
  - ★ Carta informativa de la situación del elaborador indicando (posterior analítica, recomendación de propuesta de etiqueta)
  - ★ placas de caseína correspondientes para que inicie la elaboración de queso IDIAZABAL (cuando solicite)
  - ★ Tarjeta de identificación de lotes (FPOC-06/03)
  - ★ Formatos de declaración de pesos (FPOC-05/05).
  - ★ Parte de Autodescalificación (FPOC-06/11).

Y otra documentación que se estime oportuna con el fin de facilitar al solicitante el proceso a seguir.

- h) Dicha entrega certifica la **preinscripción** formal del solicitante en los registros del *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* ya que queda pendiente la toma de muestra para la analítica completa.
- i) El solicitante también propondrá en esta fase de preinscripción el diseño de la/s etiqueta/s que quiere que vayan en su producto con la correspondiente marca de conformidad del *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* (banda roja). Estas deberán ser presentadas ante el Consejo Regulador para su aprobación.
- j) Tras sesenta días de maduración de quesos elaborados con la placa de caseína suministrada por la D.O.P. IDIAZABAL la Entidad de Inspección realizará la toma de muestras para la analítica completa (análisis físico-químico, microbiológico y



sensorial) de estas primeras elaboraciones. Los ensayos realizados a las muestras tomadas se realizarán en laboratorios acreditados por la Entidad Nacional de Acreditación para dichos ensayos. En función de los resultados de estos ensayos se concede la autorización definitiva o bien, en el caso de resultados no conformes se procede a ampliar el muestreo y análisis a nuevos lotes del solicitante.

- k) Tras una decisión conforme de la analítica completa, se procederá a entregar al solicitante:
- ★ Informe de Ensayo
  - ★ Envío de las etiquetas y contraetiquetas que solicite

#### 5.3.4. Vigencia de la autorización

- a) Las autorizaciones concedidas con arreglo al presente procedimiento tendrán un periodo de vigencia indefinido, siempre en función de los resultados de las visitas de seguimiento, ensayos y tareas de control administrativo expresados en los informes correspondientes.
- b) La inscripción en los registros del Consejo Regulador será voluntaria, al igual que la correspondiente baja. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un tiempo mínimo de un año natural antes de proceder a una nueva inscripción.

#### 5.3.5. Difusión de listas

Las queserías serán incluidas en el Registro Oficial de Queserías de la DOP *Idiazabal*. De este Registro, los datos relativos a razón social, dirección y número de teléfono pueden ser difundidos, bien sea con fines informativos o de promoción de la marca de certificación.



#### 5.4 SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

- a) El *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* realizará visitas de seguimiento a las queserías y locales de maduración autorizados para la elaboración y/o maduración de queso IDIAZABAL con una periodicidad que se establecerá al inicio de campaña y que será debidamente comunicado a todos los inscritos; esto no excluye la realización de otras visitas extraordinarias que pudieran hacerse, sobre la base de reclamaciones de consumidores o clientes, denuncias, comprobación de implantación de acciones correctoras, etc.
- b) Ya que en la decisión inicial de autorización no se ha evaluado el proceso propio de elaboración de queso IDIAZABAL ni el mercado de producto por parte del operador, estas visitas de SEGUIMIENTO son imprescindibles para evaluar en todos sus aspectos, los requisitos del sistema de certificación.
- c) Los objetivos fundamentales de las visitas de seguimiento son:
- ★ Comprobar el mantenimiento de los requisitos de certificación por parte de la quesería y/o local de maduración.
  - ★ Verificar la implantación y eficacia de las acciones correctoras a las posibles desviaciones y no conformidades detectadas en el proceso de evaluación inicial o visitas de seguimiento previas.
  - ★ Examinar y registrar cualquier cambio producido en los datos del operador, sus instalaciones, medios, equipos, etc.
  - ★ Comprobar que se han respetado las obligaciones resultantes de la certificación, en especial el uso de la condición de autorizado y de la propia marca de certificación.
  - ★ Comprobar que los productos certificados cumplen con las especificaciones del Reglamento Técnico y con el esquema de certificación descrito en este documento.



- ★ Comprobar que se mantienen registros de *partes de fabricación* y *partes de venta* y todos aquellos documentos o elementos que tengan que ver con la trazabilidad del mismo, su archivo correcto y mantenimiento durante un periodo no inferior a la duración de la campaña en vigor.
  - ★ Comprobar que los quesos se encuentra en la cámara por lotes perfectamente identificados y que aquellos lotes de los cuales se coge muestra no son puestos a la venta hasta que se reciban los resultados de los análisis conformes.
  - ★ Comprobar que se mantiene un registro de posibles Reclamaciones y tratamiento de las mismas, procedentes de clientes y/o consumidores de producto amparado bajo el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*.
- d) Terminada la visita de seguimiento el inspector emitirá un informe de la misma, en el que se expresen las observaciones, desviaciones o no conformidades detectadas.
- e) Asimismo, se realizarán inspecciones en **puntos de venta** a los cuales se distribuya Queso certificado como Idiazabal con el fin de corroborar el correcto uso de la marca de certificación en los productos amparados. El uso indebido podrá iniciar los mecanismos de gestión de No Conformidades descritos en el apartado 5.7. de este documento.
- f) La **toma de muestra** será llevada a cabo por los inspectores y los lotes se identificarán en la cámara correctamente estando **terminantemente prohibida** la venta de estas piezas hasta la obtención de resultados conforme de los mismos.
- g) Los ensayos realizados a las muestras tomadas se realizarán en laboratorios acreditados por la Entidad Nacional de Acreditación para esos ensayos en cuestión.



- h) A partir de la información de *los distintos partes de declaración que los operadores* deben remitir a la C.R.D.O.P. IDIAZABAL, éste realiza las correspondientes tareas de **Control Administrativo con objeto de comprobar el correcto uso de etiquetas y contraetiquetas.**
- i) Toda esta información: **informe de visita de seguimiento, resultado de análisis y control administrativo**, será revisada y evaluada por la Secretaria-gerente del C.R.D.O.P. IDIAZABAL, quién a partir de la misma, declarará las instalaciones y/o producto del operador como CONFORME o NO CONFORME.
- j) Esta decisión será debidamente comunicada al operador, el cual deberá contestar en un plazo determinado y si ha lugar, con las acciones correctoras o alegaciones que estime oportunas.
- k) La implantación efectiva de las acciones correctoras será valorada por la Secretaria-gerente a partir del estudio de las mismas y/o realizando una visita de comprobación si fuera necesario.
- l) A la vista de los informes de seguimiento, de las respuestas o alegaciones recibidas y de la valoración sobre la implantación efectiva de las mismas (inmediata o en las visitas de inspección posteriores), la Secretaria-gerente decidirá sobre el mantenimiento de la certificación o la gestión conforme a lo descrito en el apartado 5.7 de este procedimiento referente a la gestión de las No Conformidades.

#### **5.5. REQUISITOS FUNDAMENTALES DEL QUESO IDIAZABAL Y OBLIGACIONES DE LOS INSCRITOS EN LA C.R.D.O.P. IDIAZABAL**

##### **5.5.1. REQUISITOS QUESO IDIAZABAL**



El queso elaborado en queserías inscritas en los Registros de la Denominación de Origen Idiazabal, para ser certificado como tal, deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) Todos los requisitos recogidos en el Reglamento de la Denominación de Origen, así como en este Procedimiento (PNT-01) y en cuantas disposiciones internas apruebe y distribuya el Consejo Regulador.
- b) La leche con la que se elaboran los quesos debe ser de procedencia única y exclusiva de ganaderías inscritas en los Registros del Consejo Regulador. Recordar que estas explotaciones únicamente podrán tener, como razas de ovino de aptitud lechera, las autorizadas para elaboración de Idiazabal (latxa y carranzana).
- c) Todos los quesos deberán estar identificados unitariamente con la placa de caseína expedida por el Consejo Regulador y registrada en el Registro de Patentes y Marcas.
- d) Sólo se certifican como Idiazabal aquellos quesos cuya elaboración haya sido declarada al Consejo Regulador.
- e) Todos los quesos y las cuñas serán etiquetadas en origen (en la quesería inscrita) y deberán llevar una etiqueta en la que aparezca el logotipo de la Denominación de Origen en el formato, posición y tamaño que indica el Consejo Regulador (*apartado 5.5.6*).
- f) Todos los quesos y cuñas de los mismos, deberán disponer de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador, siguiendo las directrices de códigos u otras, que el propio Consejo establezca (*apartado 5.5.7. ésta siempre será adherida al queso en una quesería inscrita*).





**Los solicitantes, una vez inscritos en los Registros de la C.R.D.O.P. IDIAZABAL, deberán comprometerse a:**

### **5.5.2. OBLIGACIONES GENERALES**

- a) conocerán, aceptarán y cumplirán todas las condiciones recogidas en este documento, así como las impuestas por el Reglamento del *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* y las impuestas por el Consejo Regulador en sus documentos de gestión interna de carácter público,
- b) facilitará a los Inspectores enviados por el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* los medios y la documentación necesaria para las actividades de inspección, permitiendo el acceso a cuanta documentación o instalaciones sean solicitadas, independientemente de que estén relacionadas con la producción de Idiazabal o de otros quesos
- c) declarará que está certificado únicamente para el alcance para el cual se le ha concedido la certificación, usará la certificación únicamente en aquellos productos que están conforme a las normas especificadas y cumplirá con los requisitos del Consejo Regulador al hacer referencia a su condición de certificado en medios de comunicación, tales como documentos, folletos o publicidad
- d) no utilizará la certificación de manera que pueda perjudicar el prestigio del organismo de certificación (*C.R.D.O.P. IDIAZABAL*) y no hacer ninguna declaración referente a su certificación de producto que el Consejo Regulador pudiera considerar como impropia o no autorizada,



- e) dejará de usar, una vez suspendida o retirada su certificación, toda la publicidad que contenga cualquier referencia a ella y devolver cualquier documento relacionado con ella cuando lo exija el Consejo Regulador,
- f) Tanto las etiquetas, contraetiquetas como las placas de caseínas Idiazabal, serán solicitadas al Consejo Regulador, que será quien las suministre en todos los casos.
- g) Estar al día con respecto a los pagos a la Denominación de Origen con respecto a las exacciones parafiscales y otros.

#### **5.5.3. OBLIGACIONES DE ELABORACIÓN E IDENTIFICACIÓN**

- a) Aquellas queserías que compren leche para la elaboración de queso IDIAZABAL tendrán la obligación de hacerlo a ganaderías inscritas en la C.R.D.O.P. IDIAZABAL,
- b) utilizarán contraetiquetas, etiquetas y caseínas autorizadas únicamente en aquellos productos susceptibles de ser acogidos como Idiazabal y que cumplan con todos los requisitos que se recogen en el presente documento.
- c) Los quesos amparados bajo la marca del C.R.D.O.P. IDIAZABAL deberán estar dispuestos en los locales de maduración por lotes correctamente identificados, para lo cual desde el C.R.D.O.P. IDIAZABAL se suministrarán **TARJETAS DE IDENTIFICACIÓN DE LOTES** (FPOC-06/03). Se podrá utilizar otro sistema de identificación de lote siempre y cuando aparezca al menos la siguiente información:
  - fecha de elaboración
  - nº quesos por tamaños elaborados en esa fecha



- d) Los lotes identificados por el inspector como pendientes de analítica no podrán ponerse a la venta hasta que se reciban los resultados y se compruebe que la partida cumple con todos los requisitos. Si finalmente se descalifica, ese lote no podrá venderse como Idiazabal.
- g) Autodescalificación de lotes:
- a. Los lotes que posterior a su elaboración la propia quesería consideran que no cumplen alguna condición para ser Idiazabal, pueden ser descalificados voluntariamente por la quesería.
  - b. En tal caso, las queserías deberán informar al CRDOP Idiazabal mediante la entrega del Parte de Autodescalificación (FPOC-06/11) o documento en el que figuren al menos: los lotes afectados, las razones de la descalificación y el nº de unidades de queso afectadas.

#### **5.5.4. OBLIGACIONES DE REGISTROS Y DECLARACIONES**

- a) asegurarán que ningún registro o documento, ni parte del mismo, es utilizado de manera engañosa.
- b) comunicarán al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la solicitud de inscripción.
- c) Diariamente deberán rellenarse los partes de “**Declaración de elaboraciones**” y mensualmente los partes de “**litros recogidos**”, en el caso de que la quesería compre leche a ganaderías inscritas. Estos partes deberán remitirse mensualmente a la C.R.D.O.P. *IDIAZABAL* **antes del día 15** del mes siguiente a la declaración.



- d) En el proceso de inscripción y/o en cualquier otro momento que se solicite, las queserías deberán rellenar el parte de **Declaración de Formatos y Pesos** de sus quesos (FPOC-05/05)
- e) Las queserías dispondrán de registros correspondientes a **“Partes de Fabricación”** y **“Partes de Venta”** de los productos elaborados bajo la marca de IDIAZABAL.
- f) Las queserías inscritas deberán contar con un parte para que registren las reclamaciones recibidas de sus clientes directos por motivo de los productos amparados, así como las medidas llevadas a cabo para subsanar dichas reclamaciones.
- g) Las etiquetas que se vayan a utilizar en el producto amparado, así como las que se vayan a usar para producto no amparado, deberán presentarse a Consejo para su aprobación, antes de comenzar a ser utilizada, con el objeto de que se compruebe que se hace un uso correcto de la marca.
- h) Todos los quesos que llevan etiqueta y contraetiqueta Idiazabal deben tener placa de caseína (apartado 5.5.5 punto 4).

#### **5.5.5. OBLIGACIONES CON RESPECTO AL USO DE PLACAS DE CASEÍNA**

- a) Las placas de caseína emitidas y controladas desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Idiazabal tan sólo podrán usarse para quesos que vayan a ir certificados como Idiazabal (es decir, con la etiqueta con su correspondiente banda roja, y con la contraetiqueta).



- b) El CR será quien asigne las numeraciones, realice los pedidos a las empresas proveedoras y almacene todas las caseínas hasta su emisión controlada a las queserías inscritas.
- c) Estas placas de caseína presentarán el diseño registrado por el CR para tal fin. En ningún caso podrán utilizarse estas numeraciones o diseño en quesos no amparados con fines lucrativos.
- d) Únicamente llevará placa de caseína de la Denominación de Origen Idiazabal, pero no etiqueta ni contraetiqueta Idiazabal en estos dos casos:
- Lotes que posterior a su elaboración son descalificados por el Consejo Regulador o que la propia quesería considera que no cumplen alguna condición para ser Idiazabal (en este último caso, la quesería deberá informar a la Denominación sobre los lotes afectados).
  - Queserías en las cuales se produce queso “no Idiazabal”, además del Idiazabal. Si el queso “no Idiazabal” es apto para ser Idiazabal, la quesería deberá calcular según su previsión de ventas, los lotes que deben llevar caseínas (destinados a Idiazabal) y los que no y enviar las declaraciones de los lotes con caseína a la Denominación por el método habitual. Como lógicamente estos cálculos son difíciles de estimar exactamente, es habitual que estas queserías pongan algo más de placas de caseína por si tienen más pedidos de Idiazabal de los que presuponían. En este caso, no habría ningún problema, pero deberá notificarse a la Denominación qué quesos declarados (es decir, con placa de caseína) no han salido como Idiazabal, siempre y cuando esta cantidad no supere el 15% de la producción total declarada a la denominación. Como es lógico, se le restarán los litros destinados a esas piezas de la facturación de la exacción parafiscal. Lo que se pretende es prohibir que se ponga placa de caseína de las emitidas y



controladas por la Denominación de forma sistemática a quesos que desde el momento de su elaboración se sabe que no van a ser Idiazabal.

Exceptuando estos dos casos, todos los quesos con placa de caseína Idiazabal, deberán llevar etiqueta que cumpla la ley de etiquetado y lleve el logotipo Idiazabal tal y como disponga el Consejo Regulador, así como contraetiqueta Idiazabal.

- e) Si se trata de queserías en las cuales se produce queso “no Idiazabal”, si éste no es apto para ser Idiazabal, en ningún caso podrá llevar placa de caseína emitida por la Denominación, ni, por supuesto, dúplicas o plagios de las mismas

#### **5.5.6. OBLIGACIONES CON RESPECTO AL USO DE LAS ETIQUETAS**

- a) Las etiquetas Idiazabal emitidas y controladas desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Idiazabal tan sólo podrán usarse para quesos que cumplan todos los requisitos del Reglamento y Sistema de Calidad y que se encuentren identificados unitariamente con las placas de caseína autorizadas por el CR.
- b) El CR será quien asigne las numeraciones, realice los pedidos a las empresas proveedoras y almacene todas las etiquetas hasta su emisión controlada a las queserías inscritas.
- c) En ningún caso podrán duplicarse estas etiquetas ni utilizarse sus numeraciones ni ninguna alusión a la marca Idiazabal o su logotipo en ningún queso no Idiazabal.

#### **5.5.7. OBLIGACIONES CON RESPECTO AL USO DE LAS CONTRAETIQUETAS**



- a) Las contraetiquetas son las que certifican el queso como Idiazabal. Es decir, si no lleva contraetiqueta, no es Idiazabal.
- b) Para poder poner la contraetiqueta, el queso deberá llevar siempre y obligatoriamente placa de caseína autorizada como Idiazabal y etiqueta en la que aparezca la banda Idiazabal tal y como dispone el Consejo Regulador.
- c) Se acepta que, en algún caso, no se certifique como Idiazabal queso que tiene la placa de caseína autorizada, tal y como se regula en el apartado 5.5.5. Pero no se acepta en ningún caso que ninguna pieza de queso cuya etiqueta haga algún tipo de mención al Idiazabal no lleve la contraetiqueta.
- d) Las contraetiquetas las emitirá siempre y en cualquier caso el Consejo Regulador, a las queserías inscritas que las soliciten.
- e) Las contraetiquetas deberán disponerse de manera que al menos parte de ellas estén encima de la etiqueta del queso, tanto si se trata de piezas enteras como de cuñas.
- f) A la hora de poner las contraetiquetas a los quesos o las cuñas, es obligatorio que el formato de los mismos coincida con el código correspondiente que lleva la contraetiqueta según se expone a continuación:

CÓDIGO CONTRAETIQUETA	TROCEADO	MÁRGEN PESO
01-0.000.000	Entero	1,000 – 1,400 kg
21-0.000.000	½	
41-0.000.000	¼	
02-0.000.000	Entero	1,400 – 2,000 kg



22-0.000.000	½	2,000 – 2,700 kg
42-0.000.000	¼	
03-0.000.000	Entero	
23-0.000.000	½	
43-0.000.000	¼	
04-0.000.000	Entero	2,700 – 3,000 kg
84-0.000.000	1/8	
10-0.000.000	1/10	
12-0.000.000	1/12	

*Los márgenes de peso se refieren a pesos a la venta. Si la quesería quiere utilizar un formato que no está en la tabla, podrá solicitar uno específico al C.R.D.O.P. IDIAZABAL.*

#### **5.5.8. OBLIGACIONES DE LAS QUESERÍAS QUE ELABOREN OTROS QUESOS ADEMÁS DE IDIAZABAL**

- a) Todas las queserías que elaboren otros quesos, además del Idiazabal, deberán informar de ello al Consejo Regulador, rellenando los datos del formato que el Consejo Regulador suministrará cuando se le solicite.
- b) las queserías que posean otras líneas de producción no aptas para ser IDIAZABAL, garantizarán una neta separación entre materias primas, procesos de elaboración almacenamiento y manipulación de los productos destinados a ser amparados por la C.R.D.O.P. IDIAZABAL.
- c) La línea de producción del queso Idiazabal deberá estar perfectamente separada del resto de líneas en todas las fases de la elaboración, así como en todos los registros de la misma. Los responsables de la quesería deben ser capaces de demostrar esta separación.





- d) Cada cuba completa se destinará a la elaboración de un tipo de queso concreto, es decir: **TODA LA CUBA CON PLACA DE CASEINA, ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA DE LA DENOMINACIÓN ó TODA LA CUBA SIN PLACA DE CASEÍNA DE LA DENOMINACIÓN Y SIN CONTRAETIQUETA NI ETIQUETA QUE HAGA ALUSIÓN A LA DENOMINACIÓN**
- e) Las queserías que elaboran otro tipo de quesos además del Idiazabal, si utilizan caseínas para estos otros quesos, deben declararlo en la Denominación de Origen. Se les suministrará un formato que deberán rellenar cada vez que compren dichas placas no Idiazabal, y que deberán entregar en un plazo máximo de 15 días desde cada recepción de las mismas. Estas placas de caseína destinadas a quesos no Idiazabal jamás tendrán numeraciones que puedan inducir a error por ser iguales o similares a las utilizadas por la Denominación de Origen.

**El incumplimiento de cualquiera de estas obligaciones será motivo de no conformidad y el C.R.D.O.P. IDIAZABAL actuara contra ella según lo dispuesto en el apartado 5.7 de Gestión de No Conformidades de este mismo documento.**

#### **5.6. SERVICIOS GENERALES DE LA DENOMINACIÓN A LAS QUESERÍAS Y LOCALES DE MADURACIÓN**

- ★ Control: la entidad de inspección contratada por el C.R.D.O.P. IDIAZABAL realizará toma de muestras en las queserías y/o locales de maduración a lo largo de la campaña para la realización de análisis. La periodicidad se establecerá al inicio de la campaña, no obstante ésta puede variar en función de los resultados que se obtengan de los mismos.



Las muestras tomadas son sometidas tanto a los análisis necesarios para comprobar que el queso cumple con los requisitos exigidos en el Reglamento Técnico del *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*, como a los análisis exigidos por Sanidad, lo cual exime al inscrito de la realización de estos análisis por su cuenta, siendo este un servicio gratuito al igual que las inspecciones. Excepto en los casos en los cuales el análisis y/o inspección sea realizada como consecuencia de no-conformidad en cuyo caso será el suministrador el responsable del pago de estos servicios

En el apartado 5.7 (Tabla de Gestión de no-conformidades detectadas por ensayo) aparecen los tipos de análisis realizados, los parámetros analizados y los límites de aceptación de estos parámetros.

- ★ Promoción y publicidad: la *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* se encargará de realizar diversas tareas de Promoción y Publicidad, generalmente genérica (sin marcas), pero también puede apoyar económicamente alguna iniciativa particular, una vez que se apruebe por la Comisión de Promoción y Publicidad del *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*.

#### **5.7. GESTIÓN DE LAS NO CONFORMIDADES**

Las No Conformidades pueden clasificarse, en función de su gravedad, en:

- ★ **CRITICAS**
- ★ **PRINCIPALES**
- ★ **SECUNDARIAS**

Y pueden ser detectadas generalmente, por:

- ★ **INSPECCIÓN**
- ★ **ENSAYO**
- ★ **CONTROL ADMINISTRATIVO**



#### ★ OTRAS

A pesar de existir una clasificación previa, el *Comité Consultivo del C.R.D.O.P. IDIAZABAL* tendrá la competencia como para poder valorar la gravedad de cada una de las no conformidades, en aquellos casos que lo estime oportuno. Para ello siempre se tendrán en cuenta las evidencias sobre la existencia de mala fe a la hora de cometer la no-conformidad y el hecho de que de la no-conformidad se deriven graves perjuicios para el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*, sus inscritos o los consumidores. Además, este Comité tendrá la competencia para añadir o eliminar no conformidades cuya aplicación se hará siempre a posteriori a la comunicación pública de dichas modificaciones.

Todas las decisiones en cuanto a la gestión de las no conformidades serán tomadas por la Secretaria-gerente, y siempre bajo la supervisión del *Comité Consultivo del C.R.D.O.P. IDIAZABAL*.

Una vez detectadas las **No conformidades**, se procede como sigue:

#### a) CRITICAS (C)

- ★ Se comunicará por escrito al titular de la quesería y/o local de maduración de la no-conformidad detectada.
- ★ Se le dará un plazo máximo de 15 días hábiles desde su recepción, para enviar por escrito las acciones correctoras pertinentes.
- ★ Se volverá a inspeccionar y/o analizar, si ha lugar, para verificar que se ha corregido la no-conformidad. Que serán debidamente archivadas en el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*.

#### b) PRINCIPALES (P)

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### GESTIÓN DE LA AUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS Y LOCALES DE MADURACIÓN



- ★ Se comunicará por escrito al titular de la quesería y/o local de maduración de la no-conformidad detectada.
- ★ Se le dará un plazo máximo de 30 días hábiles desde su envío, para comunicar las acciones correctoras pertinentes. Que serán debidamente archivadas en la *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*

#### **c) SECUNDARIAS (S) y/o DESVIACIONES**

- ★ Se comunicará por escrito al titular de la quesería y/o local de maduración de la no-conformidad detectada.
- ★ Se le dará un plazo máximo de 30 días hábiles desde su envío, para comunicar las acciones correctoras pertinentes. Que serán debidamente archivadas en el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*.

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### GESTIÓN DE LA AUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS Y LOCALES DE MADURACIÓN



NO CONFORMIDADES DETECTADAS POR CONTROL ADMINISTRATIVO E INSPECCIÓN EN QUESERIAS Y LOCALES DE MADURACIÓN					
TIPO	DESCRIPCIÓN	VARIANTES	C	P	S
Administrativas	Partes, Registros y errores en la información o ilegibilidad de los mismos	Falsear u omitir a mala fe datos y comprobantes de Registros	X		
		Omitir o no enviar en plazo datos y comprobantes de Registros		X	
	Parte de declaración de stock a solicitud del <i>C.R.D.O.P. IDIAZABAL</i> .	No enviar o enviar fuera del plazo establecido por el <i>C.R.D.O.P. IDIAZABAL</i> .	X		
	Declaración de mayor número de litros de leche de los susceptibles de ser acogidos	Declaración de mayor número de litros que los declarados por el ganadero	X		
		Declaración con destino a queso Idiazabal de leche procedente de ganaderías no inscritas	X		
	No facilitar información en inspección		X		
	Otras infracciones de tipo administrativo hacia el Reglamento y/o disposiciones internas de carácter público.	Si se demuestra mala fe	X		
Si se demuestra ausencia de mala fe			X	X	
Producción	Incumplimiento sobre normas de higiene		X	X	
	Empleo de leche no autorizada	Debido a que el ganadero no este inscrito en el <i>C.R.D.O.P. IDIAZABAL</i>	X		
	Uso de leche con inhibidores, conservantes o cualquier práctica no permitida durante las fases de elaboración, maduración, ahumado y/o conservación.	Utilización de estas prácticas con consecuencias sanitarias negativas para el producto y/o con fines lucrativos	X		
		Utilización de estas prácticas sin consecuencias sanitarias negativas para el producto y sin fines lucrativos			X
	Identificación	No conformidades en la identificación de los lotes de quesos en la cámara			X
		Quesos con contraetiqueta Idiazabal o con etiqueta autorizada por el <i>C.R.D.O.P. IDIAZABAL</i> , sin placas de caseína.	X		
	Duplicación de placas de caseína	X			

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### GESTIÓN DE LA AUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS Y LOCALES DE MADURACIÓN



#### NO CONFORMIDADES DETECTADAS POR CONTROL ADMINISTRATIVO E INSPECCIÓN EN QUESERIAS Y LOCALES DE MADURACIÓN

TIPO	DESCRIPCIÓN	VARIANTES	C	P	S
Producción	Irregularidades en la transferencia de quesos a otras empresas y/o caseínas	Quesería elaboradora: transferencia de quesos acogidos a otras empresas sin la autorización del <i>C.R.D.O.P. IDIAZABAL</i>		X	
		Quesería receptora: venta del producto con irregularidades en cuanto a la legislación sobre etiquetado		X	
	Etiquetar quesos en lugares que no sean ni queserías ni locales de maduración inscritos		X		
	Trocear (excepto venta al detalle) y envasar, en lugares que no sean queserías ni locales de maduración inscritos en la D.O.		X		
	Expedición	Venta de queso con menos de 60 días de maduración	X		
	Otras	En caso en el que se demuestre mala fe	X		
En caso de que se demuestre ausencia de mala fe			X	X	
Uso indebido de la marca	Usar nombres vinculados al <i>C.R.D.O.P. IDIAZABAL</i> en otros quesos	Si no se ha notificado por escrito desde el <i>C.R.D.O.P. IDIAZABAL</i> la vinculación a la misma			X
		Después de haberse notificado desde el <i>C.R.D.O.P. IDIAZABAL</i> esta vinculación	X		
	Uso de la marca IDIAZABAL en quesos que no cumplen con los requisitos del Reglamento	Quesos susceptibles de ser acogidos, pero que han sido descalificados	X		
		Quesos no susceptibles de ser acogidos	X		
	Venta de queso pendiente de resultados analíticos		X		
	Uso de etiquetas no aprobadas por el <i>C.R.D.O. IDIAZABAL</i>		X		
	Elaborar en instalaciones no inscritas y/o madurar en locales no autorizados.		X		
Etiquetar y/o contraetiquetar en lugares que no sean queserías ni locales de maduración inscritos en la D.O.		X			

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### GESTIÓN DE LA AUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS Y LOCALES DE MADURACIÓN



	Sobrecontraetiquetado de quesos	Nº contraetiquetas mayor al número de piezas declaradas.	<b>X</b>		
	Sobretiquetado de quesos	Nº etiquetas mayor al número de piezas declaradas.	<b>X</b>		
	Incumplimiento de la obligación de contraetiquetar todo el queso etiquetado como Idiazabal	Mayor utilización de etiquetas que de contraetiquetas Venta de queso con etiqueta comercial Idiazabal sin contraetiquetar.	<b>X</b>		
	Cualquier acto en contra del Reglamento o los acuerdos del <i>C.R.D.O.P. IDIAZABAL</i> que perjudique o desprestige o suponga un uso indebido del mismo.	En caso de que se demuestre mala fe	<b>X</b>		
		En caso de que se demuestre ausencia de mala fe		<b>X</b>	

C: Crítica P: Principal S: Secundaria

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

GESTIÓN DE LA AUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE  
LA CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS Y LOCALES DE  
MADURACIÓN



GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES DETECTADAS POR ENSAYO FÍSICO QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO				
CATEGORIA	FÍSICO-QUÍMICO	LÍMITE DE DESCALIFICACIÓN	MICROBIOLÓGICO	LÍMITE DE DESCALIFICACIÓN
<b>CRITICA</b>	<b>Extracto seco</b>	< 55%	<sup>1</sup> <b>Staphylococcus aureus</b>	>10.000 ufc/g
	Grasa (% sobre extracto seco)	< 45%	<b>Salmonella</b>	Positiva
	Proteína (% sobre extracto seco)	< 25%	<b>* Listeria</b>	Positiva
	PH	< 4.9 ó > 5.5	<b>* Excepción Listeria:</b> <100 ufc/g <b>si</b> pH ≤ 4,4 y aw ≤ 0,92 <100 ufc/g <b>si</b> pH ≤ 5,0 y aw ≤ 0,94	

<sup>1</sup> Siempre que se supere el límite de descalificación se analizará la presencia/ausencia de enterotoxina de *Staphylococcus aureus*





<b>GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES DETECTADAS POR ANÁLISIS SENSORIAL</b>			
<b>APARIENCIA</b>	<b>Situación óptima</b>	<b>Categoría</b>	<b>Límites de descalificación</b>
Forma	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cilíndrica</li> <li>Caras planas</li> <li>Talones ligeramente convexos</li> </ul>	<b>Crítico</b>	Puntuación < 10% del rango de medida
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bordes uniformes, bien redondeados o bien con arista viva</li> </ul>	<b>Secundario</b>	Puntuación entre 10-25% del rango de medida
Corteza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dura</li> <li>Lisa, sin agentes extraños</li> <li>Ligeras señales de los paños utilizados</li> </ul>	<b>Crítico</b>	Puntuación < 10% del rango de medida
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ausencia o ligeras marcas de bandeja en las caras</li> <li>Color homogéneo, desde el amarillo pálido o el gris blanquecino hasta un pardo oscuro en el caso de los quesos ahumados</li> </ul>	<b>Secundario</b>	Puntuación entre 10-25% del rango de medida
Color de la pasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Homogéneo</li> <li>Variable (desde marfil a amarillo pajizo)</li> </ul>	<b>Crítico</b>	Puntuación < 10% del rango de medida
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cerco estrecho y ligeramente oscuro</li> </ul>	<b>Secundario</b>	Puntuación entre 10-25% del rango de medida
Ojos	<ul style="list-style-type: none"> <li>No muy numerosos</li> <li>Repartidos al azar</li> <li>Forma irregular en su mayoría</li> </ul>	<b>Crítico</b>	Puntuación entre 10-25% del rango de medida
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inferiores a un grano de arroz "corto"</li> <li>Ausencia de grietas</li> </ul>	<b>Secundario</b>	Puntuación < 10% del rango de medida
<b>TEXTURA</b>	<b>Situación óptima</b>	<b>Categoría</b>	<b>Límites de descalificación</b>
Textura	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elasticidad variable (de débil a media)</li> <li>Firmeza variable (de media a elevada)</li> </ul>	<b>Crítico</b>	Puntuación < 10% del rango de medida
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Granulosidad variable (de débil a media)</li> </ul>	<b>Principal</b>	Puntuación entre 10-25% del rango de medida
<b>CONJUNTO OLFATO-GUSTATIVO</b>	<b>Situación óptima</b>	<b>Categoría</b>	<b>Límites de descalificación</b>
Olor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intenso y penetrante</li> <li>Integrado: lácteo, cuajo natural, torrefacto</li> <li>A humo (variable, de intensidad débil a media en quesos ahumados)</li> </ul>	<b>Crítico</b>	Puntuación <25% del rango de medida
Sabor (aroma-sabor-sensaciones trigeminales)	<p><i>Aroma:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Intenso</li> <li>Integrado: lácteo, cuajo natural, torrefacto</li> <li>A humo (variable, de intensidad débil a media en quesos ahumados)</li> </ul> <p><i>Sabor:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dulce (de intensidad nula a débil)</li> <li>Acido (de intensidad débil a media)</li> <li>Salado (de intensidad media)</li> <li>Ausencia de amargor</li> </ul> <p><i>Sensaciones trigeminales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Picante (de intensidad débil a media)</li> </ul>	<b>Crítico</b>	Puntuación <25% del rango de medida
Persistencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ausencia de sensaciones extrañas</li> <li>Pronunciado</li> <li>Aroma global prolongado</li> </ul>	<b>Crítico</b>	Puntuación <25% del rango de medida



✚ En el caso de las no-conformidades detectadas por ensayo se entenderá por CRÍTICA, PRINCIPAL Y SECUNDARIA:

- ★ **No-conformidad CRÍTICA:** son aquellas que pueden provocar una situación peligrosa o de poca seguridad para el consumidor o aquellas que no garantizan la autenticidad del producto conforme a los requisitos establecidos.
- ★ **No-conformidad PRINCIPAL:** son aquellas que pueden restar calidad al producto
- ★ **No-conformidad SECUNDARIA:** afectan a las normas establecidas en el Reglamento pero sin efecto apreciable sobre la calidad del producto

✚ En el caso de los ensayos hablaremos de quesos, y por tanto del lote al cual pertenece, que será **DESCALIFICADO** en función de los siguientes resultados:

- ★ 1 parámetro crítico
- ★ 1 parámetro principal + 1 secundario
- ★ 3 parámetros secundarios

Estos resultados supondrán la descalificación de todo el lote al que pertenezca la muestra analizada.

#### **5.8. SANCIONES**

En función de lo expuesto anteriormente, y a tenor de que es el Presidente la persona autorizada legalmente para la apertura de expedientes, será éste a propuesta de la Secretaria-gerente o Comité Consultivo o Consejo, quien evaluará y decidirá si



corresponde o no la apertura de un expediente sancionador administrativo en los siguientes casos:

- *NO CONFORMIDAD CRÍTICA PENDIENTE DE RESPUESTA O RESOLUCIÓN.*
- *ACUMULACIÓN DE VARIAS NO CONFORMIDADES PRINCIPALES O SECUNDARIAS.*
- *OTROS*

#### 5.9. RECURSOS

El Comité Consultivo contará, cuando lo estime oportuno y siempre que el reclamante este en desacuerdo con la decisión adoptada por dicho Comité, con la opinión del Pleno del Consejo Regulador para tomar una decisión concreta en materia de certificación.

#### 5.10. CONFIDENCIALIDAD

- a) La información recibida por el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* en el proceso de evaluación, tanto en la solicitud como a lo largo de todo el proceso será tratada a todos los efectos como confidencial.
- b) No se utilizará ninguna información relativa a los clientes sin su autorización expresa, salvo con fines estadísticos o por requerimiento de la autoridad competente.
- c) Lo anterior no impide la publicación de listas de queserías y/o locales de maduración autorizados con fines informativos o de promoción de la marca de certificación.
- d) No obstante, si alguna quesería y/o local de maduración se le retira la autorización y, sin perjuicio de las acciones legales que pueda tomar el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*, continúa haciendo referencia tanto a su condición de autorizado como a la marca



de certificación, el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* se reserva el derecho de publicar o difundir su condición de desautorizado, de la manera y forma que estime oportuna.

## 6.- ANEXOS

- Anexo 01-PNT-01: TARIFAS APLICABLES
- Anexo 02-PNT-01: ESQUEMA DEL PROCESO DE INSCRIPCIÓN



#### Anexo 01-PNT-01: TARIFAS APLICABLES

##### *Etiquetas, tasa por litros de leche recogidos y elaborados y Placas de Caseína*

- ★ Cuando se vaya a diseñar la etiqueta con la banda de Idiazabal por primera vez, la *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* subvenciona el 50% del coste del diseño y de la primera tirada de 5000 etiquetas (impresión). El resto de las impresiones de etiquetas, tanto la primera vez, como las sucesivas corre a cargo de la quesería y/o local de maduración. Cada vez que vayan a solicitarse la elaboración de nuevas etiquetas, hay que llamar al *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* para que tramite la petición a la imprenta.
- ★ Las **etiquetas** se almacenan en el *C.R.D.O.P IDIAZABAL* y se van entregando según se vayan solicitando.
- ★ Las exacciones parafiscales reguladas en el **artículo 36** del Reglamento serán publicadas a través de circulares en los Boletines Oficiales del País Vasco y Navarra.
- ★ Las **contraetiquetas** también debe solicitarse al *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*. El precio que se cobra por ellas es el doble de su precio de coste tal y como se establece en el **artículo 36** del Reglamento y son igualmente publicadas a través de circulares en los Boletines Oficiales del País Vasco y Navarra.
- ★ En cuanto a las **Placas de Caseína**, éstas también deben ser solicitadas al *C.R.D.O.P. IDIAZABAL*. El precio que se cobra por ellas es el precio de coste (El *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* no ingresa nada por este concepto).

### GESTIÓN DE LA AUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS Y LOCALES DE MADURACIÓN



Anexo 02-PNT-01: ESQUEMA DEL PROCESO DE INSCRIPCIÓN DE QUESERÍAS EN LA D.O.P.

1. SOLICITAR INSCRIPCIÓN A LA D.O.P. IDIAZABAL
  2. ENVÍO DE SOLICITUD E INFORMACIÓN DESDE LA D.O.P. IDIAZABAL.
  3. ENVÍO DE SOLICITUD RELLENADA Y FIRMADA POR EL SOLICITANTE ACOMPAÑADA POR COPIA DE REGISTRO SANITARIO.
  4. REVISIÓN DE SOLICITUD Y PETICIÓN A LA FUNDACIÓN KALITATEA PARA REALIZAR LA INSPECCIÓN EN QUESERÍA Y GANADERÍA
  5. INFORME CONFORME: ENVIO DE PLACAS DE CASEINA Y PROPUESTA DE ETIQUETA (PREINSCRIPCIÓN)
  6. ENVÍO A LA D.O.P. IDIAZABAL DE LOS CORRESPONDIENTES PARTES DE DECLARACIÓN
  7. TRAS 60 DÍAS DE MADURACIÓN DE QUESOS ELABORADOS CON PLACA DE CASEÍNA, TOMA DE MUESTRA PARA ANÁLITICA COMPLETA
  8. ANALÍTICA COMPLETA CONFORME, ENVÍO DE:
    - Informe de Ensayo
    - ETIQUETAS y CONTRAETIQUETAS QUE SOLICITE.
- ★ ACTIVIDADES QUE CORRESPONDEN A LA D.O.P. IDIAZABAL  
★ ACTIVIDADES QUE CORRESPONDEN AL SOLICITANTE