

---

## **PROCEDIMIENTO PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS**

---

### **MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR:**

---

Destacado en el cuerpo del documento.

|                                       |                                                     |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Elaborado/actualizado por (Evaluador) | Revisado y Aprobado por (Director de Certificación) |
| MARIAN FANEGA                         | MIRIAM MOLINA                                       |



## ÍNDICE:

### 1.- OBJETO

### 2.- ALCANCE

### 3.- REFERENCIAS

### 4.- GENERALIDADES

### 5.- REALIZACIÓN

5.1.- Criterios de inscripción/certificación

5.2.- Solicitud de inscripción/certificación

5.3.- Proceso de inscripción/certificación

5.4.- Seguimiento de la certificación

5.5.- Obligaciones de los inscritos

5.6.- Requisitos y Gestión de su incumplimiento.

5.7.- Modificaciones de los requisitos de certificación

5.8.- Retirada del certificado y baja en los registros

5.9.- Comité de Imparcialidad

5.10.- Apelaciones

5.11.- Confidencialidad

### 6.- ANEXOS

**Anexo 1-PNT-01:** Esquema certificación

**Anexo 2-PNT-01:** Requisitos a cumplir por el queso certificado como DOP Idiazabal.

## 1.- OBJETO

El presente Procedimiento tiene por objeto establecer las condiciones y reglas del sistema establecido por el CONSEJO REGULADOR de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA IDIAZABAL (en adelante DOP Idiazabal o CR) para la inscripción en los registros de la DOP Idiazabal y para la concesión/no concesión, mantenimiento, suspensión y retirada del certificado de conformidad que faculta a las queserías para elaborar y certificar queso Idiazabal.

## 2.- ALCANCE

Este Procedimiento se aplica a todas y cada una de las queserías que soliciten al CR la inscripción en los registros y la concesión del certificado de conformidad, así como a las ya inscritas y autorizadas al uso del certificado.

El certificado concedido hará referencia al producto certificado, a la quesería autorizada, 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 Pliego de Condiciones y los restantes establecidos en este PNT-01.

## 3.- REFERENCIAS

- Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico
- RD 267/2017 de 17 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y por el que se desarrolla la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

- Real Decreto 562/2025, del 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizadas sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.
  - Estatutos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Idiazabal
  - Reglamento de Régimen interno.
  - Manual de la Calidad del C.R.D.O.P. IDIAZABAL
  - Pliego de Condiciones DOP Idiazabal.
  - Manual de uso y Gestión de los elementos de identificación y el etiquetado de los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal
  - POC-07: Procedimiento de quejas y apelaciones.
  - POC-05: Procedimiento de inspecciones, ensayos y control administrativo.
  - POC-06: Procedimiento de Gestión del uso de la marca.
  - POC-11: Procedimiento para la Gestión del Comité de Imparcialidad.
  - POC-01: Procedimiento para el control de la documentación.
  - POC-10: Procedimiento para la gestión de los registros.
  - IT-02: Instrucciones para el registro de partes mensuales de elaboración y recogida de leche en Aplicación Informática Idiazabal.
  - Norma UNE-EN ISO/IEC 17065: "Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios".
  - NT-13 de ENAC: Utilización de Laboratorios por las Entidades de Certificación de Producto y de Inspección.
  - NT-17 de ENAC: Independencia, imparcialidad e integridad de las entidades.
- Todos ellos en su edición vigente.*

#### **4.- GENERALIDADES**

**Operador:** agente que participa en la cadena de valor de un producto certificado y que se encuentra inscrito en los registros de la DOP y autorizado para llevar a cabo actividades en el proceso de obtención del producto certificado.

\*Según la DOP Idiazabal, y en adelante en este procedimiento (PNT-01) el "**operador**" corresponde al titular/es de la razón social 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).

Por lo tanto, son operadores:

- Los productores: ganaderos
- Los Centros de Recogida.
- Los elaboradores: queserías.

**Quesería o Elaborador:** es el operador responsable de identificar los quesos que cumplan con los requisitos del pliego como queso Idiazabal. Es el solicitante del certificado de conformidad al CR.

La quesería o elaborador solo podrá proveerse de leche apta de aquellos operadores que se encuentren inscritos en los registros de la DOP.

**Evaluación:** la suma de todas las actividades llevadas a cabo por la Entidad de Certificación para declarar o no la conformidad de la quesería en relación con la elaboración de queso Idiazabal y con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y en este documento. La evaluación incluye alguna o todas de lo siguiente: ensayos físico-químicos y sensoriales sobre muestras recogidas, inspección y auditoría.

**Documento Normativo:** documento que establece reglas, directrices o características para actividades o sus resultados. Término genérico que abarca documentos tales como normas, especificaciones técnicas, como las que aparecen en este documento, códigos de buenas prácticas y reglamentos. El documento normativo para el queso Idiazabal es su Pliego de Condiciones.

**Certificado de conformidad:** documento formal expedido por el CR tras la evaluación en el que se declara que la quesería cumple con los requisitos establecidos para elaborar queso IDIAZABAL y por lo tanto está autorizado a su identificación como tal mediante el uso de etiquetas con logotipo Idiazabal y contraetiquetas holográficas.



**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)

**Inspección:** examen de un diseño de producto, producto, servicio, proceso o instalación, y la determinación de su conformidad con requisitos específicos o bien con requisitos generales basándose en un juicio profesional.

**Control Administrativo:** actividades de control que, usando información registral, tienen como objeto comprobar la trazabilidad del producto que demuestra que el mismo es originario de la zona.

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

**No Conformidad:** incumplimiento de un requisito normativo, propio de la organización, contractual y/o legal, que vulnera o pone en serio riesgo la integridad del sistema.

La existencia de no conformidades puede suponer la no concesión del certificado o la suspensión o retirada de este, cuando éstas no sean subsanadas.

**Acción reparadora:** acción inmediata tomada tras la detección de una no conformidad que evite la identificación y comercialización como queso Idiazabal de aquellas piezas o lotes considerados como no conformes.

**Acción Correctiva:** acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable y evitar su repetición.

---

**Lote de producto:** aquel que comprende todas las piezas de queso procedente de un único cuajado en una sola cuba, elaborado con materia prima de las mismas características y bajo las mismas condiciones de elaboración.

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

**Cuota de inscripción:** Se trata de la aportación de pertenencia al Consejo Regulador de la DOP Idiazabal. Es una cuota anual, que se factura y cobra en el primer semestre del año.

La regulación general de la cuota de inscripción se recoge en el **Reglamento de Régimen interno\***.

*\* Reglamento y valor de la cuota anual en vigor disponible en el apartado de "DOCUMENTACIÓN" en la página web: [www.idiazabalgazta.eus](http://www.idiazabalgazta.eus)*

**Cuadro balance:** Herramienta empleada para determinar el adecuado uso o no de elementos de certificación (etiquetas y contraetiquetas) y placas de caseína por parte de las Queserías. Se realiza a partir de dos stocks (de quesos, etiquetas, contraetiquetas y placas de caseína) obtenidos en dos periodos diferentes, bien mediante inspección o bien porque lo aporta el operador.

### **CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA**

Toda quesería que, cumpliendo los requisitos del Pliego de Condiciones del queso Idiazabal, solicite la certificación deberá firmar con el CR de la DOP Idiazabal un acuerdo contractual legalmente vinculante en el cual se establecen los compromisos, deberes y obligaciones tanto de la quesería como del CR como entidad de certificación.

La responsabilidad de que el producto identificado como queso Idiazabal cumpla los requisitos del Pliego de Condiciones, tal y como consta en el certificado emitido, **es**



---

**exclusivamente de la quesería.** El CR de la DOP Idiazabal, como entidad de certificación, únicamente tiene competencia para denegar, suspender o retirar la certificación, tras evaluar la conformidad respecto a los requisitos recogidos en este PNT.

## **5.- REALIZACIÓN**

### **5.1. CRITERIOS INSCRIPCIÓN/CERTIFICACIÓN**

- a) Son los requisitos que deben aceptar las queserías para poder ser autorizados por la DOP Idiazabal para la certificación de Queso IDIAZABAL.
- b) Los requisitos que debe cumplir el producto están definidos en este PNT-01 que recoge íntegramente los requisitos del Pliego de Condiciones y otros adicionales establecidos por el CR y que puede ser solicitado a la DOP Idiazabal, o puede ser consultado en la página [www.quesoidiazabal.eus](http://www.quesoidiazabal.eus) o [www.idiazabalgazta.eus](http://www.idiazabalgazta.eus).

### **5.2. SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN/CERTIFICACIÓN**

La solicitud es un sistema abierto a todas las queserías que declaren su compromiso a cumplir el Pliego de Condiciones de la DOP Idiazabal y los requisitos específicos del esquema de certificación para este producto descritos en este Procedimiento.

#### **5.2.1. Información al solicitante**

Una vez que la quesería se ha puesto en contacto con el *C.R.D.O.P. IDIAZABAL* solicitando información sobre el proceso de certificación, se le suministra la información requerida en un plazo máximo de 15 días naturales:



- ★ Acuerdo para la inscripción y certificación de elaboradores en los registros de la DOP Idiazabal (**FPOC-04/02-e**).

- ★ Pliego de Condiciones.

- ★ Este Procedimiento (PNT-01).

**Nota:** Este procedimiento puede utilizarse como documento normativo en sustitución al Pliego de Condiciones en cuanto a que recoge íntegramente todos los requisitos que el producto debe cumplir transcritos directamente desde el Pliego. Con lo cual, salvo petición expresa, se mandará únicamente este documento.

- ★ Un impreso de Solicitud de Inscripción en el Registro de Ganaderías (**FPOC-04/02-p**) si procede (productores elaboradores) y PNT-02

Además, se le informará que tiene a su disposición en la página web ([www.idiazabalgazta.eus](http://www.idiazabalgazta.eus) o [www.quesoidiazabal.eus](http://www.quesoidiazabal.eus)) otra información adicional de interés

- ★ Cuotas y tarifas en vigor.
- ★ POC-07: Procedimiento de Quejas y Apelaciones.
- ★ Manual de uso y Gestión de los elementos de identificación y el etiquetado de los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal

*Todos ellos en su edición en vigor.*

#### **5.2.2. Acuerdo de Inscripción/Certificación en el Registro de queserías de la DOP Idiazabal (FPOC-04/02-e)**

- a) El acuerdo será cumplimentado por el Titular de la quesería, en la cual declara tener conocimiento del sistema de certificación de la DOP Idiazabal para Queso IDIAZABAL y de sus derechos y obligaciones, comprometiéndose a aceptar el Pliego de Condiciones del producto y este procedimiento de inscripción/certificación y su seguimiento.
- b) Será un requisito indispensable para la inscripción de una Quesería disponer del **REGISTRO SANITARIO en vigor**.



- c) Asimismo, el solicitante se compromete a autorizar al personal inspector enviado por el DOP 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 para la certificación de Queso IDIAZABAL.
- d) Será un requisito indispensable para la inscripción de una Quesería, que aquellas 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 certificados como IDIAZABAL. Estas líneas de producto deben quedar declaradas del modo en que se especifica en el acuerdo de certificación.

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

- a) Una vez recibido el **acuerdo firmado**, en el plazo máximo de 15 días naturales desde su recepción, la DOP 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, derechos y obligaciones a los que se compromete con la firma del acuerdo.
  - ★ La DOP Idiazabal tiene la competencia y capacidad para realizar el servicio de certificación en cuanto al alcance de la certificación solicitada.
- b) Los datos declarados en el acuerdo son revisados por el Director de Certificación de la DOP Idiazabal y en función de esta revisión podrá

---

desestimar la solicitud presentada cuando contenga datos falsos o esté cumplimentada incorrectamente.

- c) Si el impreso está correctamente cumplimentado y no hubiera ninguna razón para desestimar la solicitud, el personal designado para el proceso de inspección se pondrá en contacto con el responsable de la quesería para notificarle el siguiente paso en dicho proceso en un plazo máximo de 15 días naturales.

### **5.3. PROCESO DE INSCRIPCIÓN/CERTIFICACIÓN**

#### **5.3.1. Visita de Inspección Inicial**

- a) El inspector se pone en contacto con el solicitante para fijar la fecha de visita.
- b) El proceso se basa en un registro e inspección de las instalaciones y en la comprobación del cumplimiento de los requisitos y especificaciones del Esquema de Certificación, que sean de aplicación.
- c) El solicitante podrá recusar al personal inspector comunicando la causa a la Entidad de Certificación, siendo el Director de Certificación el responsable de valorar si dicha recusación es procedente o no. En caso afirmativo se asignaría otro inspector.
- d) Los inspectores son técnicos conocedores de los procedimientos de evaluación en el proceso de certificación aplicable y de los productos a certificar.

#### **5.3.2. Proceso de inspección**

- a) Concluido el proceso de inspección, el inspector dejará copia del acta de visita al interlocutor quién deberá firmar el acta como evidencia de entrega. En el acta se recogen, si hubiera, las no conformidades detectadas durante la visita de inspección.

- b) Si se han comunicado las no conformidades, el solicitante deberá proponer, si ha lugar, las **acciones correctoras** (ver en apartado 5.6.2.) pertinentes y los plazos para su resolución, o en su caso, alegar aquellos extremos con los que se encuentre disconforme.
- c) La inspección inicial tendrá un periodo de validez de **un año**. Transcurrido este periodo, de no haberse recibido respuesta ante no conformidades, si las hubiera, o de no continuar con el proceso por decisión 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. Preinscripción en los registros de la DOP Idiazabal / Autorización provisional del uso de la marca.**

- a) El resultado de la inspección inicial, la respuesta a las no conformidades detectadas, si las hubiera, serán los documentos en los que se base esta preinscripción y autorización provisional del uso de la marca.
- b) La existencia de **NO CONFORMIDADES CRÍTICAS** (consultar apartado 5.6.2. de gestión de Incumplimientos de este documento) supondrá la no concesión de la autorización para la elaboración de queso IDIAZABAL, hasta que el solicitante no la/s haya corregido y se compruebe, la corrección de dichas no conformidades.
- c) Si el solicitante disintiera con la decisión del Director de Certificación de la DOP Idiazabal podrá, en el plazo máximo de 15 días, apelar por escrito ante el *Comité de Imparcialidad* (POC-11) para que éste, una vez valorada toda la información, decida lo que estime procedente.
- d) Tras una decisión favorable, se procederá a entregar al solicitante:



- ★ placas de caseína correspondientes para que inicie la elaboración de queso IDIAZABAL (cuando solicite)
- ★ Claves de acceso e instrucciones para la **Aplicación Informática** de registro de declaraciones.

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

- e) Dicha entrega certifica la **preinscripción** formal del solicitante en los registros informáticos del DOP Idiazabal, ya que queda pendiente la inspección una vez el solicitante esté elaborando y la toma de muestra para la analítica, para completar el proceso de inscripción y certificación.
- f) El solicitante también presentará el diseño de la/s etiqueta/s comercial/es que quiere que vayan en su producto amparado al Consejo Regulador en esta fase de preinscripción (y en cualquier caso, al menos quince días antes de su puesta en circulación) para que éste compruebe el cumplimiento de los requisitos mínimos que la DOP establece para las etiquetas comerciales, que se encuentran recogidos en el Manual de uso y gestión de los elementos de identificación y el etiquetado de los productos amparados por la Denominación de Origen Idiazabal.
- g) El solicitante deberá registrar o remitir a la DOP Idiazabal los partes de declaración de elaboración y compra de litros (si aplica) **hasta** el día 15 del mes siguiente (inclusive) donde constan los lotes elaborados susceptibles de ser certificados como Idiazabal.

**Nota:** La DOP Idiazabal cuenta con una Aplicación Informática para el registro mensual de declaraciones de elaboración y/o recogida de leche, si bien, siendo éste el método de elección solicitado a los operadores, se admitirán otros formatos que cumplan con los requisitos solicitados por el Pliego de Condiciones.

- h) Tras sesenta días de maduración de quesos elaborados y declarados con la placa de caseína suministrada por la DOP Idiazabal, el inspector realizará una

---

nueva inspección coincidiendo con el proceso de elaboración en la Quesería, y la toma de muestras para la analítica completa (análisis físico-químico y sensorial) de estas primeras elaboraciones. Los ensayos realizados a las muestras tomadas se realizarán en laboratorios acreditados para dichos ensayos. En función de los resultados de inspección y ensayos se concede el certificado de conformidad y se procede a la inscripción definitiva en los registros de la DOP Idiazabal o bien, en el caso de resultados no conformes se procede a gestionar según apartado 5.6.2. de Gestión de Incumplimientos.

- i) Tras resultados conformes de la analítica completa e inspección, se procederá a entregar al solicitante en el plazo máximo de un mes desde la recogida de muestra:
  - ★ Informes de Ensayo
  - ★ Envío de las etiquetas y contraetiquetas, cuando solicite
  - ★ Certificado de conformidad.
  - ★ Copia del acuerdo de certificación firmada por el presidente de la DOP.
- j) Tras un periodo máximo de 6 meses desde la concesión de la autorización para la certificación, se realizará una inspección para la verificación del requisito de correcta identificación y etiquetado.

#### **5.3.4. Vigencia de la certificación**

- a) Los certificados emitidos 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.

#### 5.3.5. Difusión de listas

En este momento el operador es incluido en el Listado de Operadores Elaboradores que se ubica para su consulta en el apartado de productores de la web: [www.quesoidiazabal.eus](http://www.quesoidiazabal.eus) o [www.idiazabalgazta.eus](http://www.idiazabalgazta.eus). La DOP Idiazabal mantendrá actualizado este listado.

Además, pondrá a disposición de quién lo solicite, la información relativa al estado de validez del certificado de cada operador.

#### 5.4 SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

a) La DOP Idiazabal realizará inspecciones de seguimiento a las queserías certificadas con la periodicidad establecida, por campaña, en la **tabla 1**; 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.:

**TABLA 1: inspecciones periódicas y ADN por campaña a queserías**

| QUESERÍAS                                                                          | C<br>ELABORAN SOLO<br>CON LECHE PROPIA            | B<br>COMPRAN LECHE<br>AUTORIZADA                     | A<br>COMPRAN LECHE<br>AUTORIZADA Y ELABORAN<br>>100 TONELADAS            |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Elabora sólo DOP Idiazabal                                                         | 1IS/campaña<br>1IC/campaña al 15%<br>1 ADN al 15% | 1IS /campaña<br>1IC/campaña 15%<br>1 ADN al 15%      | NO APLICA                                                                |
| Elabora producto no<br>certificado CON leche<br>autorizada                         | 1IS/campaña<br>1IC/campaña al 10%<br>1 ADN        | 1IS /campaña<br>1IC/campaña 25%<br>1 ADN al 25%      | 2IS /campaña +<br>1IC/campaña<br>3 ADN/de distinto mes de<br>elaboración |
| Compra/elabora LECHE de<br>otras razas ovinas u otras<br>especies (bovina-caprina) | 1IS/campaña<br>1IC/campaña al 10%<br>1 ADN        | 1IS /campaña +<br>1IC/campaña<br>2 ADN<br>Ver nota 1 |                                                                          |

**NOTA 1:** Estos criterios aplican a queserías B3 que elaboran un mínimo de 30 lotes/campaña. En caso de elaborar un número menor de lotes, se realizará una única inspección completa y se analizarán 2 muestras de ADN siempre y cuando el número de ensayos realizado no sea superior al 10% de lotes elaborados en cuyo caso se analizará 1 muestra de ADN.

**LECHE AUTORIZADA:** aquella procedente de ganaderos y/o centros de recogida inscritos en la DOP  
Inspección (Completa: IC; Simple: IS).  
Toma de muestra para ensayo de ADN para determinación de especie y raza ovina (ADN)

- 
- b) Antes del inicio de campaña, desde la DOP Idiazabal se remitirá a cada operador un **Plan de Control** indicándole el control previsto a realizar en sus instalaciones (inspecciones y ensayos).
  - c) Se realizarán dos tipos de inspecciones en Queserías: unas inspecciones serán completas (**IC**), incluyendo el cuadro balance y otras serán simples (**IS**), sin el cuadro balance:

En caso de **inspecciones simples**, durante la visita a queserías y salas de maduración los inspectores registrarán por una parte los datos de la quesería, sus salas de maduración, instalaciones, utillaje, número y tipos de quesos (stocks en salas de maduración), etiquetas, contraetiquetas y caseínas y, por otra parte, realizarán la valoración del grado de cumplimiento de los requisitos en este procedimiento.

En caso de **inspecciones completas** los datos recogidos serán cotejados a través del cuadro balance (registro anexo la inspección), en el cual, a partir de los datos de producción y administrativos junto con los datos recogidos en la propia visita, se establece para un periodo concreto, el grado de cumplimiento de requisitos como son:

- a) Utilización de caseínas / elaboraciones de quesos.
  - b) Quesos expedidos / utilización de contraetiquetas
  - c) Utilización de etiquetas / contraetiquetas.
- d) Las inspecciones se realizarán coincidiendo con el proceso de elaboración y/o basándose en registros.
  - e) Los inspectores tomaran muestra para **análisis** sensoriales, fisicoquímico, fosfatasa alcalina y detección de raza y especie por ADN con la frecuencia especificada a continuación:

○ **Ensayos sensoriales a realizar por campaña:**

- **1 análisis** a las queserías que lleven **3 campañas sin resultados No Conformes**.
- **2 análisis**, a las queserías que lleven **1 resultado no Conforme en las últimas 3 campañas, no siendo dicho resultado no conforme en la campaña precedente**.
- **3 análisis** a las queserías que tienen **2-3 resultados no Conformes en las últimas 3 campañas, o bien 1 resultado no conforme en la última campaña;**
- **3 análisis sensoriales completos** a las queserías con **un histórico de resultados inferior a 3 campañas.**
- **5 análisis** a las queserías que tienen **>3 resultados No Conformes en las últimas 3 campañas, o 3 resultados No conformes en la última campaña\*.**
- **Análisis sensorial especial** en queserías en las cuales, habiendo tomado en campaña 5 muestras, **obtienen resultados de tres o más resultados No Conformes.**

*\*Aquellas queserías a las cuales habiéndosele analizado 3 muestras las 3 han resultado NO Conformes, si existe suficiente producto disponible se cogerán dos muestras más en la misma campaña o en su defecto con las primeras elaboraciones de la campaña siguiente.*

○ **Ensayos Fisicoquímicos<sup>1</sup> a realizar por campaña:**

→ **1 análisis/Operador.** Aquellos elaboradores con resultados No Conformes para alguno de estos parámetros en una campaña, se aumentará en 3 análisis el muestreo de dicho parámetro en la campaña siguiente.

<sup>1</sup> incluye: determinación de grasa, proteína, extracto seco y pH.

○ **Ensayo de fosfatasa alcalina a realizar por campaña:**

→ **1 análisis/Operador.** Aquellos elaboradores que cuenten con un pasteurizador o sistema para el tratamiento térmico de la leche en sus instalaciones.

- La toma de muestra para **ensayos de detección de especie y raza por ADN** se especifica en la tabla 1 incluida en el punto a.

f) Tal y como recoge el RD 625/2025, las muestras se tomarán por **duplicado** dejando, en el caso de muestras de queso, el lote al cual representa la muestra paralizada en las instalaciones del Operador, hasta la recepción de los resultados analíticos. El destino de cada porción de muestra es el siguiente:

- **muestra a analizar**, la que se lleva el inspector a analizar en los laboratorios indicados en este PNT-01 en función de las determinaciones a realizar.
- **Contradictorio:** muestra que se queda **identificada a través de la placa de caseína** en las instalaciones del operador\* para que, ante la aparición de un resultado no conforme, el Operador pueda solicitar el análisis de la muestra identificada que obra en su poder. Dispone **de un plazo de 10 días hábiles a partir del siguiente al de la notificación** de los resultados no conformes, para remitirla al laboratorio **oficial** de su elección. El Operador es el responsable de

asegurar la conservación y envío en condiciones de las muestras.

Los costes del envío y realización del contraanálisis correrán a cargo del Operador.

*\*El resultado del análisis contradictorio, cuando se haya realizado, prevalecerá sobre el del primero.*

Las muestras son en todos los casos seleccionadas, precintadas y/o identificadas por el inspector.

El inspeccionado puede no desear identificar el duplicado de la muestra, en cuyo caso esta renuncia deberá figurar por escrito y con la firma del interlocutor, en el acta de toma de muestras. La renuncia expresa a realizar el análisis confirmativo o la no aportación o invalidación de la muestra en poder del inspeccionado por cualquier motivo, supondrá la aceptación de los resultados del primer análisis.

g) Los objetivos fundamentales de las inspecciones de seguimiento son:

- ★ Comprobar el mantenimiento de los requisitos de certificación por parte de la quesería.
- ★ Verificar la implantación y eficacia de las acciones correctoras a las posibles 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 Pliego de Condiciones y con el esquema de certificación descrito en este documento.
- ★ Comprobar que se mantienen registros de *partes de fabricación* y todos aquellos documentos o elementos que tengan que ver con la trazabilidad de

este, su archivo correcto y mantenimiento durante un periodo no inferior a la duración de la campaña en vigor.

- ★ Comprobar que los quesos se encuentran 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 estas, procedentes de clientes y/o consumidores de producto certificado.
- ★ Verificación Realización de stock de producto, etiquetas, contraetiquetas y placas de caseína en las instalaciones del operador por parte del personal inspector.

h) Terminada la visita de seguimiento el inspector emitirá un acta de esta, en el que se expresen, si aplica, las no conformidades y comentarios detectados. Dejará copia del acta de visita al interlocutor, quién deberá firmar el acta como evidencia de entrega.

i) La **toma de muestra** será llevada a cabo por el personal inspector y los lotes se identificarán en la cámara correctamente, no estando permitida la identificación ni comercialización como DOP de estas piezas hasta la obtención de resultados conforme de los mismos.

j) La Entidad de Certificación deberá remitir los resultados de ensayos al operador en el plazo máximo de 30 días desde la recogida de muestra.

\*Los resultados de ADN y fosfatasa podrán remitirse en un plazo superior. En estos casos se podrá tomar muestra con menos de 60 días.

l) Los ensayos realizados a las muestras tomadas se realizarán en laboratorios designados oficialmente conforme a lo recogido en el artículo 18 del RD 562/2025 y acreditados por la norma ISO 17025 para esos ensayos en cuestión.

- **Ensayos Fisicoquímicos** en Asociación Lechera del Vacuno y Ovino de las Comunidades del País Vasco Y Navarra. (ALVO) Laboratorio Lactológico Lekunberri.
- **Ensayos Sensoriales** en Laboratorio De Análisis Sensorial de la UPV/EHU.

---

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



- **Ensayo para la determinación de especie y raza ovina por ADN** en AZTI-TECNALIA
  - **Ensayo para la determinación de fosfatasa alcalina** en Laboratorio Agroalimentario de Santander.
- m) A partir de la información de *los distintos partes de declaración que los operadores* deben remitir, la DOP Idiazabal realiza las correspondientes tareas de **Control Administrativo** durante el primer semestre del año con objeto de comprobar que el producto es originario de la zona geográfica.
- n) Si de cualquiera de estas actividades se derivase cualquier no conformidad la quesería dispondrá del plazo indicado en 5.6.2., en función del tipo de no conformidad, para presentar acciones correctivas, a tomar, en su caso, aquellas medidas inmediatas que permitan segregar y no identificar como Idiazabal el producto no conforme o alegar aquellas no conformidades con las que no está de acuerdo.
- ñ) Toda esta información: **Resultado de visita de seguimiento, resultado de análisis, control administrativo** y, en su caso, la evaluación de las acciones correctivas será revisada por el Director de Certificación, tras lo cual emitirá una decisión: mantenimiento de la certificación, suspensión temporal o retirada del certificado. Así mismo y antes de la toma de decisión el Director podrá establecer la realización de una visita extraordinaria u otras acciones que permitan asegurar que las no conformidades han sido resueltas, tras lo cual tomará la decisión.
- o) En caso de suspensión o retirada de la certificación, esta decisión será debidamente comunicada a la quesería, la cual podrá ser recurrida ante el Comité de Imparcialidad de la manera expresada en el procedimiento de **Quejas y Apelaciones (POC-07)**.

---

#### **5.5. OBLIGACIONES DE LOS INSCRITOS**

Deberán cumplir los Requisitos recogidos en el apartado **5.6.1.** relativos a Requisitos del Pliego de Condiciones y los recogidos en el Acuerdo de Certificación, así como los recogidos en el apartado **5.6.2.** relacionado con elementos de identificación del producto (placas de caseína, contraetiquetas y etiquetas comerciales) y reflejado en el Manual uso y gestión de los elementos de identificación y el etiquetado de productos amparados por la DOP Idiazabal.

#### **5.6. REQUISITOS Y GESTIÓN DE SU INCUMPLIMIENTO**

***Este apartado, recoge los requisitos que deben ser cumplidos por los operadores inscritos o que soliciten la inscripción en la DOP Idiazabal, para mantener o conceder la certificación como Idiazabal a su producto, así como las actuaciones derivadas en caso de incumplimiento.***

***El no cumplimiento de los requisitos del Pliego y este PNT-01 por parte de un operador o su producto implica obligatoriamente actuaciones desde la Entidad de Certificación (DOP Idiazabal), ya que ésta es la encargada de verificar el cumplimiento del Esquema de Certificación por parte de los Operadores, que a su vez son los responsables de demostrar que su producto cumple los requisitos y por lo tanto puede certificarse como Idiazabal.***

De acuerdo con el Reglamento 267/2017 que desarrolla la ley 6/2015; los incumplimientos graves o muy graves y las suspensiones o retiradas de certificación serán comunicadas al MAPA en el plazo máximo de 72 horas.

El resto de No conformidades e incumplimientos, así como sus acciones correctoras, serán a su vez comunicadas al MAPA con una frecuencia trimestral.

---

#### 5.6.1. Verificación de requisitos del Pliego de Condiciones y PNT-01

La **TABLA 2**, recoge el listado de requisitos del Pliego de cada uno de sus apartados y otros adicionales establecidos por la Entidad de Certificación. Se completan con aspectos relacionados con su control y categoría de no conformidad en caso de incumplimiento.

La información concreta que contiene es la que sigue:

- **Requisito.** Cada **requisito (en negrita)** está catalogado tal y como se clasifican en el Pliego de Condiciones. Algunos requisitos de las tablas recogen *aclaraciones (en cursiva)* que los matiza o explica, para su perfecta comprensión por los operadores. Se recogen también algunos requisitos que no se recogen en el Pliego explícitamente, establecidos por la entidad de gestión con el fin de gestionar la información que permite comprobar el cumplimiento de requisitos ya establecidos u otros adicionales (éstos aparecen en letra no negrita en la tabla).
- **Control:** esta columna recoge el tipo de control que habitualmente se emplea para la verificación de cada requisito (inspección (I), ensayo (E), administrativo (A) y varios/otros (O)).
- **No Conformidad:** Se establece, en caso de incumplimiento del requisito, la criticidad de esta No Conformidad: crítica (C), principal (P), tal y como se detalla en apartado 5.6.2.1. de este procedimiento.
- **Especificidades ante no conformidades:** Se recogen en este apartado aspectos específicos de cada uno de los requisitos o las actuaciones derivadas del incumplimiento de estos, así como la medida aceptable que debe tomar el operador ante ciertos incumplimientos concretos.

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



**TABLA 2: REQUISITOS A CUMPLIR POR EL OPERADOR Y PRODUCTO CERTIFICADO**

#### REQUISITOS SOBRE LA DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

| REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CONTROL | NC  | ESPECIFICIDADES ante NO CONFORMIDADES                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Queso elaborado exclusivamente a partir de leche cruda</b><br><i>La definición legal de cruda es la que no ha sufrido tratamiento térmico superior a los 40°C</i><br>El operador deberá mostrar durante la inspección los registros procedentes del pasteurizador (en papel o soporte informático) Aplica a aquellas queserías que disponen de pasteurizador y la leche destinada a la elaboración de Idiazabal pasa por el mismo. En las queserías que dispongan de pasteurizador o sistema para el tratamiento térmico de la leche (Ejem. calentador de placas), se tomará muestra para la determinación de fosfatasa | I/E     | C   | Tras la comunicación del incumplimiento, como medida reparadora inmediata, en caso de que haya producto que no cumple no podrá etiquetarse ni comercializarse como Idiazabal y el Operador deberá especificar el destino de los lotes afectados. |
| <b>Queso elaborado exclusivamente con leche de oveja...</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | E/I     | C   | Tras la comunicación del incumplimiento, como medida reparadora inmediata, el producto afectado no podrá etiquetarse ni comercializarse como Idiazabal y el Operador deberá especificar el destino de los lotes afectados.                       |
| <b>...de razas latxa y carranzana</b><br><i>La expresión "de razas latxa y carranzana" se interpreta como: o sólo de latxa o sólo de carranzana o de mezcla de ambas</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | E/I     | C   | Tras la comunicación del incumplimiento, como medida reparadora inmediata, el producto afectado no podrá etiquetarse ni comercializarse como Idiazabal y el Operador deberá especificar el destino de los lotes afectados.                       |
| <b>Queso de pasta prensada</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | I       | C   |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Maduración mínima de 60 días contados a partir de la fecha de entrada en cámaras con condiciones de temperatura y humedad relativa controladas.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | I       | P/C | Se considerará Principal siempre y cuando la maduración cumpla como mínimo con 60 días desde la fecha del moldeo. Siendo Crítica en caso contrario.                                                                                              |

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



Esto es desde que se introducen en cámara de oreo con condiciones de Tª y H% controlada, si aplica, o en su defecto, desde que se introducen en la cámara de maduración.

### REQUISITOS SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

(entendidas al término de la maduración, es decir, al menos con dos meses de maduración desde la fecha de elaboración, hasta su permanencia final en el mercado)

| REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CONTROL | NC  | ESPECIFICIDADES ante NO CONFORMIDADES                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Altura del queso: entre 8 y 12 cm +/-10%</b><br>(Lím. admisible: 7,2 – 13,2 cm)                                                                                                                                                                                                                   | I       | C   | Tras la comunicación de la no conformidad, como medida reparadora inmediata, en caso de que haya producto que no cumple no podrá etiquetarse ni comercializarse como Idiazabal y el operador deberá especificar el destino de los lotes afectados. |
| <b>Diámetro del queso: de 10 a 30 cm +/-10%</b><br>(Lím. admisible: 9 – 33 cm)                                                                                                                                                                                                                       | I       | C   |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Peso del queso: mínimo de 1±10% kg y máximo de 3,5 kg +/-10%</b> (Lím. admisible: 0,90 – 3,85 kg)                                                                                                                                                                                                 | I       | C   |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Grasa: no inferior al 45 por 100 sobre extracto seco</b>                                                                                                                                                                                                                                          | E       | C   |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Extracto seco: mínimo del 55 por 100</b>                                                                                                                                                                                                                                                          | E       | C   |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>pH: 4,9 a 5,5</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | E       | C   |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Proteína total: mínimo del 25 por 100 sobre el extracto seco.</b>                                                                                                                                                                                                                                 | E       | C   |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Características organolépticas del queso (Según recoge tabla del apartado B.b del Pliego de Condiciones)</b><br>El operador deberá realizar periódicamente evaluaciones sensoriales de sus lotes dejando registro de la fecha de evaluación, lote evaluado y resultado de dicha evaluación.       | E/I     | C/P |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 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 resulta no conforme, ese lote no estará autorizado para su venta como Idiazabal. | I       | C   |                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |     |                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Comunicar a la DOP Idiazabal en un plazo de TRES DÍAS NATURALES en caso de haber detectado en queso Idiazabal presencia de <i>Listeria monocitogenes</i> , toxina estafilocócica, <i>Salmonella</i> u otros riesgos para la salud.<br>Este plazo se reduce a 24 HORAS en caso de: <ul style="list-style-type: none"><li>- Que el producto afectado haya sido comercializado.</li><li>- Que haya sospecha de alguna persona afectada (aunque todavía no se dispongan de resultados analíticos).</li></ul> | A/I | C/P | En caso de haber salido el producto al mercado o que la quesería no tome las medidas oportunas, el Consejo Regulador informará a las autoridades competentes (salud pública). |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### REQUISITOS SOBRE LA ZONA GEOGRÁFICA

| REQUISITO                                                                                                | CONTROL | NC | ESPECIFICIDADES ante NO CONFORMIDADES                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboración y maduración del queso: Araba, Bizkaia, Gipuzkoa y Nafarroa (excepto valle de Roncal)</b> | I/O     | *  | *El no cumplimiento de este requisito supone la SUSPENSIÓN inmediata y baja de los registros del Operador en los registros de la DOP Idiazabal. |

### REQUISITOS SOBRE LA PRUEBA DE QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA GEOGRÁFICA

| REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                            | CONTROL | NC  | ESPECIFICIDADES ante NO CONFORMIDADES                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Todos los operadores</b> (ganaderías, centros de recogida y queserías) <b>en todas las fases, deben garantizar la trazabilidad, garantizando así el origen del producto (disponiendo de todos los registros que demuestren esta trazabilidad)</b> | I/A     | C/P | Valoración individual sobre las consecuencias en materia de certificación, considerando los posibles requisitos incumplidos debidos a esta falta de trazabilidad |
| Los quesos amparados bajo la marca del DOP Idiazabal deberán estar dispuestos en los locales de maduración por lotes correctamente identificados, para lo cual en la DOP Idiazabal se                                                                | I       | C/P |                                                                                                                                                                  |

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| suministrarán, si el operador lo solicita, <b>TARJETAS DE IDENTIFICACIÓN DE LOTES</b> . Se podrá utilizar otro sistema de identificación de lote siempre y cuando aparezca al menos la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ fecha de elaboración</li> <li>▪ nº quesos por tamaños elaborados en esa fecha</li> </ul>                                     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Cada cuba completa se destinará a la elaboración de un tipo de queso concreto, es decir: toda la cuba con placa de caseína o toda la cuba sin placa de caseína que haga alusión a idiazabal.                                                                                                                                                                                        | I   | C/P |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Todos los operadores deben figurar en los Registros gestionados por la entidad de gestión.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | I/A | C   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Todos los operadores deben tener a disposición, permanentemente, todos los elementos necesarios para las actividades de inspección y control...</b>                                                                                                                                                                                                                              | I   | C   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>... permitiendo el acceso a cuanta documentación o instalaciones sean solicitadas</b> (por la entidad de gestión-certificación)                                                                                                                                                                                                                                                  | I/A | C   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Todos los operadores deben comunicar a la entidad de gestión cualquier variación de los datos de inscripción en los Registros o de los datos de los Registros de trazabilidad.</b>                                                                                                                                                                                               | I/A | P   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Las queserías que posean otras líneas de producción no aptas para ser amparadas por la DOP <u>deben declarar</u> una neta separación entre materias primas, procesos de elaboración, almacenamiento y manipulación de los productos destinados a ser amparados por la DOP. (informar a los responsables de control y facilitar todos los datos que se soliciten al respecto)</b> | I   | P/C | * Si la quesería no informa, será NC principal, aunque habría que evaluar de nuevo la criticidad asegurando que ha habido correcta separación (siguiente requisito)<br>* Si no facilitan, sería NC crítica y se trataría como una obstrucción                                                                                                                                             |
| <b>Las queserías que posean otras líneas de producción no aptas para ser amparadas por la DOP <u>deben garantizar</u> una neta separación entre materias primas, procesos de elaboración, almacenamiento y manipulación de los productos destinados a ser amparados por la DOP.</b>                                                                                                 | I   | C   | Si no puede demostrarse la correcta separación; será necesario valorar las posibles consecuencias sobre la definición y las características del producto final (ensayos...).<br>Si se puede probar que no ha habido correcta separación, el producto afectado sería no conforme. Tras la comunicación del incumplimiento, como medida reparadora inmediata, el producto afectado no podrá |

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |     | etiquetarse ni comercializarse como Idiazabal y el operador deberá especificar el destino de los lotes afectados.                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Los quesos amparados sólo pueden madurarse en las empresas inscritas en el Registro de Queserías.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | I   | P/C | Deberá demostrarse la trazabilidad, así como las condiciones de humedad y temperatura en las cuales ha estado el producto.                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Las queserías deben disponer de un registro en el que figurarán anotados diariamente los datos de cantidad de litros de leche elaborados, número de unidades y tamaño de quesos elaborados debidamente loteados que puedan ser amparados por la Denominación de Origen Protegida, especificando los lotes de elaboración y las numeraciones de las placas de caseína gestionadas por el Consejo Regulador utilizadas en los mismos.</b><br><i>Se entenderá por lote de producto, según queda definido en el Pliego de Condiciones, aquel que comprende todas las piezas de queso procedente de un único cuajado en una sola cuba, elaborado con materia prima de las mismas características y bajo las mismas condiciones de elaboración.</i>                                               | A/I | C   | Si la quesería no puede demostrar mediante registros que las elaboraciones de queso idiazabal cumplen con los requisitos establecidos, el operador tendrá que considerar la producción no conforme. Si hay errores en los registros y se pueden subsanar con garantías, el producto podría considerarse conforme, según casos. |
| El anterior registro deberá registrarse/enviarse a la DOP Idiazabal hasta el día 15 (inclusive) del mes siguiente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | A   | P   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Las queserías deben disponer de un registro de autodescalificación, en el que figurarán anotados los lotes afectados, las razones de la descalificación, el número de unidades afectadas, su peso y los números de placas de caseína que las identifican.</b><br><i>Indicando el lote afectado, no es necesario concretar unidades, nº de placas de caseína y peso, ya que a través del lote esta información es trazable mediante el parte de declaración de elaboración, salvo que no se autodescalifique todo el lote, en cuyo caso sí será necesario concretar unidades y peso.</i><br>Como "autodescalificado" se entiende cualquier unidad de producto cuya elaboración ha sido declarada a la DOP Idiazabal y definitivamente se le da otro destino no certificado Ejem. gaztazarra. | A/I | P   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Las queserías deben disponer de un registro de compra de leche, en el que figurarán anotados mensualmente, los datos de cantidad y código de registro de la ganadería productora de la leche recibida.</b></p> <p><i>Las queserías inscritas que elaboren el queso exclusivamente con leche de ganadería inscrita propia, según el Pliego de Condiciones, no están obligadas a tener este registro a disposición del Consejo Regulador, ya que es el mismo que el registro obligatorio para operadores productores de leche.</i></p>                                                                             | A/I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | C   |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>El anterior registro deberá registrarse/enviarse a la DOP Idiazabal hasta el día 15 (inclusive) del mes siguiente.</p> <p>Nota: el código de registro de la ganadería puede sustituirse por nombre y apellidos o DNI.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P   |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p><b>Las queserías deben disponer de un registro de existencias, en el que figurarán los siguientes datos: las existencias de quesos amparados o que opten a ser amparados por la Denominación de Origen Protegida, especificando los lotes de elaboración, el número de piezas y su tamaño; las existencias de placas de caseína oficiales sin utilizar, especificando su numeración; y las existencias de contraetiquetas numeradas de garantía de origen Idiazabal sin utilizar, sus series y numeraciones.</b></p> <p>También deberá disponer de un registro de existencias de etiquetas por marca y formato.</p> | <p><i>NOTA: En las inspecciones se verifica estos recuentos de stock, realizándose en caso necesario.</i></p> <p>Por lo que es recomendable que la quesería disponga de este registro actualizado en la visita de inspección de seguimiento. <b>Se SOLICITARÁ</b> en caso de resultados no conformes en Cuadro Balance.</p> |     |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p><b>Las queserías deben disponer de un registro de circulación de queso Idiazabal entre queserías inscritas. En caso de ventas y/o adquisiciones de queso amparado a otras queserías inscritas, tanto la quesería de la que procede el queso amparado como la quesería de destino del mismo, tendrán a disposición del Consejo Regulador un registro en el que figurarán los datos sobre la procedencia y/o destino de los quesos, los números de los lotes, el número de unidades y peso total de los quesos vendidos y/o adquiridos que opten a ser amparados por la Denominación de Origen</b></p>                | A/I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | C/P | <p>En el caso de inexistencia de registro se abriría una NC Crítica; y si no ha sido notificado en plazo; principal. No obstante, se podría ver alterado el cuadro balance; lo que podría conllevar, a su vez, a actuaciones.</p> |

---

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|
| <b>Protegida que compongan cada lote y las numeraciones de las placas de caseína oficiales que lleven los mismos.</b>                                                                                                                                                                             |   |   |  |
| El anterior registro deberá enviarse a la DOP Idiazabal máximo en 30 días naturales desde la fecha de venta.<br>Nota: Se recomienda a la quesería que compra, que previamente, consulte con la DOP Idiazabal si los lotes de producto a adquirir cumplen los requisitos recogidos en este PNT-01. |   |   |  |
| <b>Las queserías deben disponer de un Registro de reclamaciones, en el que figurarán todas las reclamaciones recibidas de sus clientes directos por motivo de los productos amparados, así como las medidas llevadas a cabo para subsanar dichas reclamaciones.</b>                               | I | P |  |

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



| REQUISITOS SOBRE LA OBTENCIÓN DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CONTROL | NC  | ESPECIFICIDADES ante NO CONFORMIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>La elaboración de queso se realizará exclusivamente de leche procedente de explotaciones inscritas en el registro de ganaderías.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | I/A     | P/C | Adicionalmente, si al inspeccionar la ganadería para su alta en registros, se detecta un incumplimiento que pudiese afectar a definición o características del producto; se actuará sobre los lotes afectados, pasando a ser una NC Crítica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>No se permite la normalización (estandarización) o alteración de las características propias de la leche.</b><br><i>Aclaración: incluye la eliminación total o parcial de componentes propios de la leche; así como su adición, tratamientos térmicos por encima de 38-40°C, tratamientos físicos (centrifugación...) ...</i>                                                                                                                                       | I/A/E   | C   | <b>A pesar de ser un requisito sobre la obtención del producto, el hecho de que afecta irreversiblemente a la naturaleza del producto, el mismo no podría ser certificado como Idiazabal.</b> Por lo tanto, tras la comunicación del incumplimiento, como medida reparadora inmediata, el producto afectado no podrá etiquetarse ni comercializarse como Idiazabal y el operador deberá especificar el destino de los lotes afectados.                                                                                                                           |
| <b>No se permite la adición de ninguna sustancia a la leche, a excepción de fermentos lácteos, lisozima, cuajo y sal.</b><br><i>Aclaración: independiente de que las sustancias sean consideradas aditivos, coadyuvantes tecnológicos u otros, por la legislación en vigor.</i>                                                                                                                                                                                        | I       | C   | Si la sustancia añadida, se encuentra de manera natural en la leche o producto cuajado, podrían evaluarse sus consecuencias sobre el producto final, para considerar si el producto puede ser conforme.<br>En el resto de los casos, <b>en atención a que la naturaleza del producto se vea alterada/afectada irreversiblemente</b> , tras la comunicación del incumplimiento, como medida reparadora inmediata, el producto afectado no podrá etiquetarse ni comercializarse como Idiazabal y el operador deberá especificar el destino de los lotes afectados. |
| <b>El cuajado de la leche se provocará con cuajo de origen animal.</b><br><i>Aclaración: No podrán añadirse sustancias (extraídas de cuajos de origen animal o no) que vengán a simular "artificialmente" las características propias del cuajo natural en pasta. Es decir, no se pueden añadir lipasas, proteasas o similares... si se opta por contar con sus efectos en los quesos, deberá ser mediante la utilización de cuajos naturales de cordero en pasta.</i> | I       | C   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La temperatura de la cuajada oscilará entre los 28 y los 32 °C.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | I | P   | Se pedirá al operador que evalúe sensorialmente lotes afectados para ver si el incumplimiento ha afectado a producto final. Así mismo, si es posible, el inspector tomará lotes afectados por alguno de estos incumplimientos para análisis sensorial.                                                                                            |
| <b>El cuajado se realizará en un tiempo mínimo de 20 min y un máximo de 45 min.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | I | P   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>El corte de la cuajada será hasta conseguir granos de tamaño aproximado de 5 a 10 mm de diámetro.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | I | P   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>El recalentamiento será hasta una temperatura entre 35 y 38°C</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | I | P   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Los moldes deben de ser cilíndricos.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | I | C   | Tras la comunicación del incumplimiento, como medida reparadora inmediata, el producto afectado no podrá etiquetarse ni comercializarse como Idiazabal y el operador deberá especificar el destino de los lotes afectados.                                                                                                                        |
| <b>El salado se realizará únicamente con sal común.</b><br><b>Se permite el salado en seco o en salmuera.</b><br><i>La limitación a la sal común se refiere a la acción del salado. En cuanto a la salmuera no se permiten conservantes y otros aditivos distintos del ácido láctico; cuyo uso se recomienda en la preparación de la salmuera para equilibrar el pH entre ésta y el queso. No se trata de un aditivo en sí ya que, hasta donde se conoce, no migra al queso, sino que, al contrario, evita que se dé una migración del ácido láctico del queso a la salmuera.</i> | I | C   | No se considera necesario el registro de este parámetro.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Durante la maduración se aplicarán las técnicas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características peculiares.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | I | C/P | No se considera necesario el registro de este parámetro.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>El queso puede ser ahumado unos días antes de su expedición por exposición al humo procedente de la combustión de madera natural sin tratar.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | I | C   | Tras la comunicación del incumplimiento, como medida reparadora inmediata, el producto afectado no podrá etiquetarse ni comercializarse como Idiazabal y el operador deberá especificar el destino de los lotes afectados.<br>Se valorará además la notificación a Salud Pública si se tuviese sospecha o duda de sus consecuencias para la salud |
| <b>Los locales o cámaras destinados a la maduración dispondrán, durante todo el proceso, de una humedad relativa comprendida entre el 80 y el 95 por 100 y una temperatura que oscilará entre los 8°C y los 14 °C.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | I | P   | Se pedirá al operador que evalúe sensorialmente lotes afectados para ver si el incumplimiento ha afectado a producto final. Así mismo, si es posible, el inspector tomará lotes afectados por alguno de estos incumplimientos para análisis sensorial                                                                                             |

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>Se permite realizar una fase de oreo (entre el salado y la maduración). A esta fase no le aplicarán las condiciones de locales o cámaras de maduración; quedando al criterio de BPM de la quesería sus condiciones y duración.</i></p> <p><i>Esta fase de oreo es tenida en cuenta en el cómputo de 60 días mínimos de maduración sólo si se produce en cámara con condiciones de Tª y Humedad relativa controladas.</i></p> <p>Será necesario disponer de un registro, al menos semanal, de control de temperatura y humedad de las cámaras de maduración siempre y cuando haya producto madurando.</p> |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>El queso Idiazabal puede presentarse a la venta como pieza entera o en cuñas (porciones).</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | I | C |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>El envasado (enteros o porciones), en su caso, será realizado siempre después de los 60 días a contar tras la fase de moldeado.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | I | P | No se considera necesario el registro de este parámetro.                                                                                                                                                                                                         |
| <b>El troceado y envasado (en su caso) se realizará en las queserías inscritas en los Registros de la DOP.</b><br><b>Como excepción a lo anterior, el queso «Idiazabal» podrá trocearse en los establecimientos de venta al detalle siempre que la operación de troceado se realice ante el consumidor en el mismo momento de la venta.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | I | C | La quesería tiene la responsabilidad del cumplimiento así que, si la entidad de gestión no puede comprobar el cumplimiento de requisitos y hay una pérdida de trazabilidad, se podrá establecer una suspensión temporal hasta la subsanación del incumplimiento. |

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



#### REQUISITOS SOBRE LA IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO

Deberán completarse con el cumplimiento de lo establecido en el Manual de uso y gestión de los elementos de identificación y el etiquetado de los productos amparados por la DOP Idiazabal

| REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CONTROL | NC  | ESPECIFICIDADES ante NO CONFORMIDADES                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|---------------------------------------------------------|
| Todos los quesos amparados por la DOP Idiazabal deben estar identificados por la placa de caseína gestionada por la DOP.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | I       | C   |                                                         |
| La placa de caseína se colocará en la fase de moldeado o prensado del queso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | I       | P   | No se considera necesario el registro de este parámetro |
| Solo pueden expedirse al mercado quesos con placa de caseína suministrada por la DOP que no vayan etiquetados ni contraetiquetados como Idiazabal, en los casos de descalificación de los quesos para ser amparados por la Denominación.<br><i>Aclaración: por motivos de comunicación desde la DOP de producto no conforme al operador, ante suspensión de la certificación al operador o por autodescalificación, siempre y cuando sea por una causa justificada y no sistemática.</i>                                                   | I/A     | P   |                                                         |
| Las etiquetas comerciales con las que se expidan al mercado los quesos amparados, bien en piezas enteras o bien en porciones, deben incluir obligatoriamente, de forma destacada, el nombre y logotipo de la DOP en el formato, posición y tamaño que la DOP determine.<br>Las etiquetas comerciales utilizadas por los operadores, para producto amparado por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal, serán revisadas a efectos de asegurar el correcto uso de la Denominación y velar por evitar la confusión de los consumidores | I/A     | P/C |                                                         |

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|--|
| <i>Aclaración: La verificación de este requisito se realiza mediante la presentación de la etiqueta comercial para su supervisión.</i><br><br>Las etiquetas comerciales deben cumplir los requisitos recogidos en el Manual de uso y gestión de los elementos de identificación y el etiquetado de los productos amparados por la DOP Idiazabal.                                                                                                                                           |     |     |  |
| <b>Todos los quesos y las cuñas (porciones) serán etiquetados en queserías inscritas en los Registros de la DOP.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | I   | C   |  |
| <b>Todos los quesos amparados por la DOP Idiazabal dispuestos para el consumo, y en su caso porciones, deberán ir provistos de una contraetiqueta, seriada y numerada unitariamente y codificada según el tamaño y formato de queso que certifica. Llevará la palabra "Idiazabal" y el logotipo de la entidad de gestión, y será colocada de acuerdo con la normativa establecida a estos efectos por la entidad de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.</b> | I/A | P/C |  |

#### NOTAS PARA LA INTERPRETACIÓN:

- Ante **no conformidades Críticas**, si de la no conformidad se deriva que existe producto no conforme, desde el momento de la comunicación (bien durante la visita de inspección mediante el acta de visita o bien desde la comunicación de la DOP ó a la recepción del informe de no conformidad) el operador deberá separar el producto inmediatamente y no destinarlo a Idiazabal, comunicando el destino del producto, para su posible posterior verificación por la DOP Idiazabal. Si una vez comunicada la existencia de producto no conforme el operador lo destinase a Idiazabal, la decisión de la DOP Idiazabal sería de suspensión o retirada de certificación en los términos recogidos en el apartado 5.6.3.2..

**I:** INSPECCIÓN; **A:** CONTROL ADMINISTRATIVO; **E:** ENSAYO

**NC:** NO CONFORMIDAD; **C:** CRÍTICA; **P:** PRINCIPAL

---

#### 5.6.2. Requisitos relacionados con la identificación del producto

Requisitos recogidos íntegramente en el **Manual de uso y gestión de los elementos de identificación y el etiquetado de los productos amparados por la DOP Idiazabal**, de obligado cumplimiento para las Queserías inscritas y autorizadas para la certificación de producto.

#### 5.6.3. Actuaciones frente a NO CONFORMIDADES:

##### 5.6.3.1. GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES

El no cumplimiento de los requisitos supondrá inicialmente la apertura de un informe de **No Conformidad** (FPOC-04/05) por parte de la DOP Idiazabal hacia el Operador.

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

- ★ **CRITICAS (C)**
- ★ **PRINCIPALES (P)**

Y pueden ser detectadas generalmente, por (sistema de verificación):

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

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

##### **a) CRITICAS**

- ★ Aquellas no conformidades que se detectan en inspección se comunicarán en la propia visita de inspección y, en un plazo máximo de 1 mes, por escrito (correo postal o email, según conste en el acuerdo de certificación) al titular de la quesería de la no-conformidad detectada. En el caso de que el producto sea considerado como no conforme, tan pronto como la quesería tenga

conocimiento de ello deberá tomar la decisión de no identificarlo como Idiazabal.

- ★ Se le dará un **plazo de 20 días naturales** desde la recepción del informe de No Conformidad (FPOC-04/05), para **enviar por escrito**:
  - Destino del lote afectado por el incumplimiento detectado, así como de otros lotes que también pudieran estar afectados.
  - Análisis de causas (motivos causantes del incumplimiento)
  - Evaluación de cantidad de producto afectado (alcance)
  - Acciones correctoras (si se ha determinado la causa)
  - Evidencias, si procede.
- ★ Se podrá volver a inspeccionar y/o analizar, si ha lugar, para verificar que se ha corregido la no-conformidad.
- ★ La no respuesta en plazo o respuesta no aceptada a no conformidades críticas supondrá la suspensión de la certificación durante un periodo máximo de 1 año o hasta que el operador proponga las Acciones Correctoras pertinentes. Superado ese plazo sin respuesta se procederá a la retirada definitiva de la certificación y baja del Operador en el Registro de Queserías.

### **b) PRINCIPALES**

- ★ Se comunicará por escrito (correo postal o email, según conste en el acuerdo de certificación) al titular de la quesería de la no-conformidad detectada en un plazo máximo de 1 mes.
- ★ Se le dará **un plazo de 30 días naturales** desde su envío, para comunicar las acciones correctoras pertinentes.
- ★ La no respuesta en plazo o respuesta no aceptada a 3 no conformidades principales supondrá la suspensión de la certificación durante un periodo máximo de 1 año o hasta que el operador proponga las Acciones Correctoras pertinentes. Superado ese plazo sin respuesta se procederá a la retirada definitiva de la certificación.
- ★ La repetición **de esta misma no conformidad** de **carácter principal** en campañas **PRECEDENTES** dará lugar al tratamiento de dicho



incumplimiento, por parte de la DOP, como si se tratara de una **NO CONFORMIDAD CRÍTICA**.

#### 5.6.3.2. SUSPENSIÓN Y/O RETIRADA DE LA AUTORIZACIÓN PARA LA CERTIFICACIÓN

La SUPENSIÓN TEMPORAL de la autorización para la CERTIFICACIÓN del producto como IDIAZABAL **se puede dar** en los siguientes casos:

- a) Ante la **NO respuesta a no conformidades** en los plazos estipulados en función de la criticidad del incumplimiento detectado.
- b) Ante la presentación de **medidas correctoras NO aceptables** en no conformidades críticas.
- c) Ante la **NO aplicación de las medidas correctoras** propuestas y aceptadas para la resolución de una no conformidad crítica.
- d) **Reiteraciones de No Conformidades** por ineficacia de las acciones correctivas propuestas.
- e) Ante la **NO adopción** por parte del operador **de las medidas reparadoras necesarias** e inmediatas sobre el producto no conforme, una vez sea comunicada **la No Conformidad**. *(certificación de producto para el cual ya tiene conocimiento de que no es conforme)*
- f) **Impago** de cuotas de inscripción y/o tarifas de certificación
- g) Actuaciones en contra de la imagen de la DOP Idiazabal y **desprestigio de la marca**.

En general, los incumplimientos que, cumpliendo alguno de los condicionantes anteriores, supondrán la suspensión de Certificación como Idiazabal son:

- Incumplimientos de los requisitos que **definen al producto**, sus **características** o su **zona geográfica**.



- Incumplimientos de los requisitos de **obtención de producto**, que supongan incumplimientos en los requisitos de definición del producto, las características de este y la zona geográfica, así como de aquellos requisitos de obtención de producto que afectan/alteran irreversiblemente la naturaleza del producto.
- **Obstrucciones, manipulación-falsificación o falta de registros**, que no permitan una correcta comprobación de los requisitos de definición, características de producto y zona geográfica.

La **SUSPENSIÓN TEMPORAL** de la autorización de certificación será una decisión del Director de Certificación y se comunicará al operador por escrito (email con acuse de recibo o correo certificado o mensajería o entrega en mano).

En situación de suspensión, el personal inspector podrá realizar un stock o retirada en las instalaciones del operador de etiquetas y contraetiquetas de modo que no podrá disponer de las mismas.

Se actualizarán los listados públicos no incluyendo al operador afectado en los mismos. Dispondrá de un plazo máximo de 1 año para proponer acciones destinadas a levantar la suspensión.

El levantamiento de la suspensión será una decisión del Director de Certificación y se comunicará al operador por escrito (del modo recogido en el acuerdo de certificación o por mensajería).

**Mientras dure el proceso de suspensión, el Operador no podrá hacer uso de la marca en ninguno de los lotes**

Si dichas acciones no se consideran suficientes por parte del Director de Certificación o no se establece ninguna acción por parte del operador en el plazo indicado, la suspensión pasará a ser una **RETIRADA definitiva\*** estando obligado el operador a devolver el certificado, las placas de caseína, las etiquetas y contraetiquetas estocadas.

\* La retirada definitiva conlleva la baja del Operador en el Registro de Queserías.

---

El operador, podrá apelar estas decisiones ante el Comité de Imparcialidad tal y como se describe en el **procedimiento POC 07 de quejas y apelaciones**.

#### **5.6.3.3. INFORMACIÓN A OTROS ORGANISMOS COMPETENTES.**

Tal y como establece el artículo 9 del RD 267/2017; la entidad de Certificación debe:

- Comunicar con un plazo máximo de 72 horas a la Dirección General de la Industria Alimentaria de un incumplimiento grave o muy grave una vez constatado, así como de las suspensiones o retiradas de la certificación del operador y de las medidas correctoras adoptadas.
- Del mismo modo, en el supuesto de que se aprecie que pudiera existir un riesgo para la salud de las personas, la salud animal y vegetal, el medio ambiente o el incumplimiento en materia de producción ecológica, calidad comercial o consumo, se comunicará de forma inmediata (por parte del Director de Certificación o persona en quien delegue) con un plazo máximo de 72 horas, a la Dirección General de la Industria Alimentaria del MAPA, quien a su vez lo trasladará a las autoridades competentes.
- Informar trimestralmente a la Dirección General de la Industria Alimentaria sobre las no conformidades detectadas a los operadores para los que realice la verificación de cumplimiento del Pliego de Condiciones correspondiente. Igualmente deberá informar con la misma periodicidad sobre las certificaciones de conformidad de los operadores concedidas, mantenidas, suspendidas o retiradas. Así como, en su caso, las medidas correctoras adoptadas.

### **5.7. MODIFICACIONES DE LOS REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN**

#### **5.7.1. Cambios en el esquema de certificación**

Las modificaciones de los requisitos de la certificación pueden derivarse de:

- Cambios en el documento Normativo: Pliego de Condiciones
- Cambios en este PNT-01 que afectan al esquema de certificación descrito para la verificación del pliego.
- Cambio de Normativa o legislación de aplicación.

Los cambios serán comunicados por escrito a todos los operadores inscritos del modo acordado con cada uno de ellos en el acuerdo de certificación (email o correo postal). En las comunicaciones se establecerá la fecha de entrada en vigor de los cambios comunicados, así como el modo y momento en que la DOP Idiazabal verificará la implantación por parte del Operador, de los cambios comunicados.

#### **5.7.2. Cambios iniciados por las Queserías.**

Cuando una quesería inscrita notifica cambios que afectan a su titularidad, instalaciones o productos, se procederá a adaptar dichos cambios a los datos de inscripción original y ajustar, si procede, el sistema de control establecido para dicho operador:

- Cambios de titularidad:
  - Firma de un nuevo acuerdo de certificación con los nuevos datos de titularidad para proceder al cambio de los datos en el registro de inscripción.
  - Se emitirá un nuevo certificado al operador que anulará el emitido al anterior titular. Se actualizará en consecuencia el Listado de Operadores Elaboradores en el apartado de productores de la web: [www.quesoidiazabal.eus](http://www.quesoidiazabal.eus) o [www.idiazabalgazta.eus](http://www.idiazabalgazta.eus).
  - Se valorará la necesidad de adaptar o incrementar el control realizado sobre la Quesería en función de la naturaleza del cambio (afecta o no a las personas implicadas en el proceso de elaboración y certificación del producto), lo cual será debidamente comunicado.

- Cambios en la instalación: si se trata de una nueva instalación (**Mendiko**) a nombre de un titular ya inscrito y autorizado, se realizará el proceso inicial para esa nueva instalación:
  - Firma de un nuevo acuerdo de certificación que incluya todas las instalaciones del operador.
  - Proceso de control inicial tal y como se recoge en el apartado 5.3. de este procedimiento<sup>1</sup>.
  - Modificación del certificado en vigor sustituyendo y/o incorporando la nueva instalación y fecha de concesión de la certificación a los productos elaborados en la misma.
- Cambios en los tipos de productos elaborados: tras la actualización de los cambios en los registros de inscripción, se adapta el control en función de lo que corresponda atendiendo a lo recogido en el apartado 5.4. de este procedimiento.

### **5.8. RETIRADA DEL CERTIFICADO Y BAJA EN LOS REGISTROS.**

La retirada del certificado que autoriza a la certificación del producto, no motivada por un incumplimiento tal y como recoge en el apartado 5.6.3., lleva asociada la baja del Operador en los Registros del Consejo Regulador. Dicha circunstancia puede darse por los siguientes motivos:

- Solicitud voluntaria por parte del Operador.
- En aquellos casos en los cuales no es posible aplicar los controles recogidos en el Plan de Vigilancia en vigor, porque el Operador no ha elaborado producto o bien, no en cantidad suficiente como para poder aplicar dicho plan en su totalidad<sup>2</sup>.

En ambos casos, se procederá a la retirada de los elementos de certificación (caseínas, contraetiquetas, etiquetas).

<sup>1</sup> En caso de traslado de ubicación a otra instalación, el proceso de control consistirá en visita inicial de esa instalación y aplicación del plan de vigilancia en vigor que corresponda al operador.

<sup>2</sup> Se excluyen aquellos operadores que cuenten con producto certificable elaborado en campaña precedente.

---

## 5.9. COMITÉ DE IMPARCIALIDAD

Con el fin de garantizar la independencia e imparcialidad de las actuaciones del CR de la DOP Idiazabal en materia de certificación, éstas son supervisadas periódicamente por el Comité de Imparcialidad.

### 5.10. APELACIONES

- a) Contra la decisión adoptada por el Director de Certificación en cuanto a no conceder, suspender o retirar el certificado, así como contra las medidas requeridas ante incumplimientos, contempladas en el apartado 5.6., se podrán apelar dichas decisiones ante el Comité de Imparcialidad.
- b) Las apelaciones deberán ser presentadas por escrito en un plazo máximo de 30 días naturales, a partir de la resolución negativa de la solicitud o de la notificación de suspensión o retirada de certificado.
- c) La DOP Idiazabal presentará la apelación y documentación relacionada ante el Comité de Imparcialidad para su resolución.
- d) El resultado de la apelación será comunicado a la quesería mediante escrito formal dentro de los 30 días siguientes a la fecha de presentación. En el caso de que la apelación fuera admitida, el CR tomará las medidas necesarias para revocar la decisión tomada.
- e) La presentación de una apelación no supondrá la suspensión de las medidas adoptadas.

---

#### **5.11. CONFIDENCIALIDAD**

- a) La información recibida por la DOP Idiazabal en el proceso de evaluación, tanto en acuerdo como a lo largo de todo el proceso será tratada a todos los efectos como confidencial. Teniendo, únicamente acceso a la misma, el personal de la Entidad de Certificación, o que trabaja bajo sus órdenes, así como la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y el Ministerio de agricultura, pesca y alimentación (MAPA) durante el desarrollo de las auditorías de control que realizan a la Entidad de Certificación.
- b) No se utilizará ninguna información relativa a los clientes sin su autorización expresa, salvo con fines estadísticos o por requerimiento legal.
- c) Lo anterior no impide la publicación de listados de queserías autorizadas para la certificación de queso Idiazabal con fines informativos o de promoción de la marca de certificación. El CR proporcionará información a quien lo solicite acerca de la validez y alcance de las certificaciones emitidas.
- d) No obstante, si alguna quesería se le suspende o retira la autorización y, sin perjuicio de las acciones legales que pueda tomar la DOP Idiazabal, continúa haciendo referencia tanto a su condición de autorizado como a la marca de certificación, la DOP 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: Esquema del proceso de inscripción/certificación.
- Anexo 02-PNT-01: Requisitos a cumplir por el queso certificado como DOP Idiazabal.



### Anexo 01-PNT-01: ESQUEMA DEL PROCESO DE INSCRIPCIÓN/CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS

1. SOLICITAR INSCRIPCIÓN/CERTIFICACIÓN AL CR DE LA D.O.P. IDIAZABAL
  2. ENVÍO DE SOLICITUD E INFORMACIÓN DESDE LA D.O.P. IDIAZABAL.
  3. ENVÍO DE SOLICITUD Y ACUERDO CUMPLIMENTADOS Y FIRMADOS POR EL SOLICITANTE, ACOMPAÑADOS POR COPIA DE REGISTRO SANITARIO.
  4. REVISIÓN DE SOLICITUD/ACUERDO
  5. VISITA DE INSPECCIÓN INICIAL
  6. INSPECCIÓN CONFORME: ENVÍO DE PLACAS DE CASEINA y CLAVES ACCESO APLICACIÓN INFORMÁTICA Y PROPUESTA DE ETIQUETA (PREINSCRIPCIÓN) // NO CONFORME: SOLICITUD DE ENVÍO DE ACCIONES CORRECTORAS Y EVALUACIÓN DE LAS MISMAS. SI NO SON CORREGIDAS LAS NO CONFORMIDADES: DECISIÓN DE NO PREINSCRIPCIÓN Y CIERRE DEL EXPEDIENTE.
  7. ENVÍO A LA D.O.P. IDIAZABAL DE LOS CORRESPONDIENTES PARTES DE DECLARACIÓN
  8. TRAS 60 DÍAS DE MADURACIÓN DE QUESOS ELABORADOS CON PLACA DE CASEÍNA: INSPECCIÓN EN ELABORACIÓN Y TOMA DE MUESTRA PARA ANALÍTICA COMPLETA (FISICO-QUÍMICO Y SENSORIAL)
  9. INSPECCIÓN Y ANALÍTICA COMPLETA CONFORME, ENVÍO DE:
    - INFORMES DE ENSAYO
    - CERTIFICADO DE CONFORMIDAD + ACUERDO CERTIFICACIÓN FIRMADO
    - ETIQUETAS y CONTRAETIQUETAS QUE SOLICITE.
    - ALTA EN LISTADOS PÚBLICOS
  10. VISITA EXTRAORDINARIA PARA VERIFICACIÓN DE REQUISITO DE IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO.
- INSPECCIÓN Y/O ANALÍTICA NO CONFORME: PRESENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS ACCIONES CORRECTIVAS. VISITA EXTRAORDINARIA DE TOMA DE MUESTRA. VALORACIÓN DEL RESULTADO: CONFORME, SE EMITE EL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD // NO CONFORME: NO SE EMITE.
10. ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO: CONFORMES, SE MANTIENE EL CERTIFICADO. // NO CONFORMES TRAS EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS TOMADAS POR LA QUESERÍA, MANTENER, SUSPENSIÓN TEMPORAL O RETIRADA DEFINITIVA DEL CERTIFICADO.

- |                                                      |
|------------------------------------------------------|
| ☆ ACTIVIDADES QUE CORRESPONDEN A LA D.O.P. IDIAZABAL |
| ☆ ACTIVIDADES QUE CORRESPONDEN AL SOLICITANTE        |

# Procedimientos Normalizado de Trabajo

## PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



### ANEXO 2\_PNT-01: REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR EL QUESO DOP IDIAZABAL

| Aspectos que se revisan en inspección y/o mediante analítica.                                                                                                                               |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|-----------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS MATERIA PRIMA                                                                                                                                                                    |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| Leche cruda ( $T_3 < 40^{\circ}\text{C}$ ) de razas <del>latxa</del> y/o <del>caranzana</del> procedente de operadores inscritos en el registros de ganaderías y/o centro de Recogida       |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| No se permite estandarización                                                                                                                                                               |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| No se permite adición de ninguna sustancia a la leche (excepto: fermentos lácteos, lisozima, cuajo y sal). Puede ser ahumado con humo procedente de combustión de madera natural no tratada |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| A CONTROLAR EN ELABORACIÓN                                                                                                                                                                  |                                              | CUMPLIR | MEDIR     | APUNTAR | Observaciones                                                                                                                                                                                                                     |
| CUAJADO                                                                                                                                                                                     | Temperatura: 28-32°C                         | SI      | SI        | SI      | en cada elaboración                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                             | Tiempo: 20-45 min                            | SI      | SI        | SI      | en cada elaboración                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                             |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| CORTE DELA CUAJADA                                                                                                                                                                          | Tamaño de los granos aprox.: 5-10mm diámetro | SI      | visual    | SI      | en cada elaboración                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                             |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| RECALENTAMIENTO                                                                                                                                                                             | Temperatura 35-38°                           | SI      | SI        | SI      | en cada elaboración                                                                                                                                                                                                               |
| A CONTROLAR EN MADURACIÓN                                                                                                                                                                   |                                              | CUMPLIR | MEDIR     | APUNTAR | Observaciones                                                                                                                                                                                                                     |
| MADURACIÓN                                                                                                                                                                                  | Tiempo: >60 días                             | SI      |           |         | En cada lote. En condiciones de H% y $T_3$ controladas. <b>NO VENDER CON &lt; 60 DÍAS!!</b>                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                             | Temperatura: 8-14°C                          | SI      | SI        | SI      | Mínimo registro semanal. CONTROL DE QUE LA MEDIDA ES CORRECTA                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                             | Humedad: 80-95%                              | SI      | SI        | SI      | Mínimo registro semanal. CONTROL DE QUE LA MEDIDA ES CORRECTA                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                             |                                              | CUMPLIR | MEDIR     | APUNTAR | Observaciones                                                                                                                                                                                                                     |
| CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| Al término de su maduración (mínimo 60 días en condiciones de Temperatura Humedad controladas)                                                                                              |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| Altura                                                                                                                                                                                      | 8-12 cm +/-10%                               | SI      | *         | *       | *Elaborador deberá separar y apuntar aquellas unidades que no cumplan para su descalificación                                                                                                                                     |
| Diámetro                                                                                                                                                                                    | 10-30 cm +/-10%                              | SI      |           |         | No hace falta medir, ni apuntar porque los moldes tienen diámetro OK                                                                                                                                                              |
| Peso                                                                                                                                                                                        | 1,0-3,5 kg +/-10%                            | SI      | *         | *       | *Elaborador deberá separar y apuntar aquellas unidades que no cumplan para su descalificación                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                             |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| Grasa                                                                                                                                                                                       | 45% sobre ES                                 | SI      | NO        | NO      | Desde la DOP se realiza análisis acreditado mínimo 1 muestra/campaña                                                                                                                                                              |
| Extracto seco                                                                                                                                                                               | 55%                                          | SI      | NO        | NO      | Desde la DOP se realiza análisis acreditado mínimo 1 muestra/campaña                                                                                                                                                              |
| Proteína                                                                                                                                                                                    | 25% sobre ES                                 | SI      | NO        | NO      | Desde la DOP se realiza análisis acreditado mínimo 1 muestra/campaña                                                                                                                                                              |
| PH                                                                                                                                                                                          | 4,9-5,5                                      | SI      | NO        | NO      | Desde la DOP se realiza análisis acreditado mínimo 1 muestra/campaña                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                             |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| Características organolépticas                                                                                                                                                              |                                              | SI      | SI        | SI      | Se deberán realizar catas con la periodicidad establecida por la quejería y siempre que se incumpla algún parámetro de elaboración/maduración para el lote afectado.<br>Desde la DOP análisis acreditado mínimo 1 muestra/campaña |
|                                                                                                                                                                                             |                                              | CUMPLIR | MEDIR     | APUNTAR | Observaciones                                                                                                                                                                                                                     |
| DATOS A COMUNICAR A LA DOP                                                                                                                                                                  |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Hasta el día 15 del mes siguiente a la declaración</b>                                                                                                                                   |                                              |         |           |         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| Elaboraciones (fecha de elaboración, litros, nº de piezas de cada formato, secuencia de caseínas)                                                                                           |                                              | SI      | no aplica | SI      | Utilizar "aplicación informática partes" o enviara la DOP                                                                                                                                                                         |
| Litros recogidos, para los que compran (nombre y apellidos ganadero/razón social, municipio, litros recogidos)                                                                              |                                              | SI      | no aplica | SI      | Utilizar "aplicación informática partes" o enviara la DOP                                                                                                                                                                         |

## Procedimientos Normalizado de Trabajo

### PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS



#### OTROS A TENER ENCUESTA

**Controlar la trazabilidad de cada lote garantizando el origen del producto (TODAS LAS QUESERÍAS)**

#### **ADEMÁS:**

##### **En caso de elaborar otros productos:**

Separación física de líneas o al menos registro de días y horario (si coincide en un mismo día elaboración con DOP y NO DOP) de los otros productos elaborados

Proceso de limpieza entre elaboraciones de distintos productos.

##### **En caso de descalificar producto (producto que ha sido elaborado para vender como Idiazabal y definitivamente no se vende como tal)**

Apuntar lote, cantidad de producto afectado, motivo de descalificación.

##### **En caso de compraventa de queso entre queserías inscritas sin etiquetar:**

**Ambas queserías deben comunicar a la DOP Idiazabal hasta el día 15 del mes siguiente en el que haya tenido lugar la compra-venta:**

Unidades vendidas-compradas

lotes

Formatos (pequeño, mediano, grande)

Si se venden-compran con o sin etiqueta y contraetiqueta

**EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE ESTOS APECTOS, CONLLEVA LA APERTURA DE NO CONFORMIDAD POR PARTE DE LA DOP, QUE DEBERÁ CORREGIR LA QUESERÍA OBLIGATORIAMENTE, APORTANDO EVIDENCIAS/PRUEBAS, EN LOS PLAZOS ESTABLECIDOS PARA ELLO. EL NO HACERLO PUEDE CONLLEVAR LA EMISIÓN DE UNA SUSPENSIÓN TEMPORAL LO QUE SUPONE LA RETIRADA DE ETIQUETAS Y CONTRAETIQUETAS.**