PROCEDIMIENTO PARA LA INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE QUESERÍAS

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR:

Elaborado por (Evaluador):	Revisado y Aprobado por (Directora 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 en la DOP Idiazabal
5.6.- Requisitos del Pliego de Condiciones y Gestión de su incumplimiento.
5.7.- Modificaciones de los requisitos de certificación
5.8.- Comité de Imparcialidad
5.9.- Apelaciones
5.10.- Confidencialidad

6.-ANEXOS

Anexo 1_PNT-02_: Esquema certificación

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 es de aplicación a todas y cada una de las queserías que soliciten al CR la inscripción en los registros y la concesión del certificado de conformidad.

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.

3.- REFERENCIAS

- Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico
- Manual de la Calidad del C.R.D.O.P. IDIAZABAL
- Pliego de Condiciones DOP Idiazabal.
- POC-04: Procedimiento de Gestión de la Certificación.
- 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.
- 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. Termino 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 a la hora de elaborar queso IDIAZABAL.

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)

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 supone la no concesión del certificado o la suspensión o retirada del mismo, 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.

AICA: Es la Agencia de Información y Control Alimentarios, organismo autónomo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (**MAGRAMA**).
Se encarga de iniciar e instruir, conforme a su propio régimen, los procedimientos sancionadores por los incumplimientos a la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico y formulando a las autoridades competentes las propuestas de resolución que correspondan.

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.

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 el Pliego de Condiciones que puede ser solicitado a la DOP Idiazabal, o puede ser consultado en la página www.quesoidiazabal.eus o 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 éste y en otros procedimientos de aplicación (Uso del marca, por ejemplo).

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 suministrará 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.*
- ✯ Un impreso de Solicitud de Inscripción en el Registro de Ganaderías (**FPOC-04/02-p**) si procede (productores elaboradores) y PNT-02
- ✯ POC-06: Procedimiento de Gestión del uso de la marca.
- ✯ POC-07: Procedimiento de Quejas y Apelaciones.
- ✯ Tarifas en vigor.

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 adjuntar junto a la solicitud de inscripción rellena, una fotocopia del **CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO y DNI del TITULAR**.

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 *(apartado 5.5.8).* 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** y copia del **Certificado de Registro Sanitario y DNI del titular**, 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 y certificado de Registro Sanitario son revisados por la Directora de Certificación de la DOP Idiazabal y en función de esta revisión podrá desestimar la solicitud presentada cuando contenga datos falsos o este cumplimentada incorrectamente.

c) Si el impreso está correctamente cumplimentado y no hubiera ninguna razón para desestimar la solicitud y Certificado de Registro Sanitario aportado, el personal designado para el proceso de inspección se pondrá en contacto con el responsable de la quesería para notificarle los siguientes pasos en dicho proceso en un plazo máximo de 15 días naturales.

5.3. PROCESO DE INSCRIPCIÓN/CERTIFICACIÓN

5.3.1. Visita de Inspección

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 Pliego de Condiciones, 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. Informe del proceso de inspección

a) Concluido el proceso de inspección la DOP Idiazabal enviará al solicitante, en el plazo máximo de 15 días naturales, el informe de inspección por email o correo postal, según la preferencia establecida en el acuerdo. El informe incluye los requisitos verificados e información detallada de los incumplimientos detectados durante la visita, si los hubiera. En tal caso, dejará copia del acta con los incumplimientos detectados durante la visita de inspección al interlocutor, quién deberá firmar el acta como evidencia de entrega.

b) Una vez recibido el informe final, 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 del mismo con los que se encuentre disconforme.

c) El informe de inspección tendrá un periodo de validez de **un año** a partir de la fecha de envío. Transcurrido este periodo, de haberse recibido respuesta ante no conformidades, si las hubiera, o de no continuar con el proceso por decisión del por parte del solicitante, el expediente se dará por cerrado y será necesario la realización de una nueva visita de inspección para decidir sobre la concesión de la autorización.

5.3.3. <u>preinscripción en los registros de la DOP Idiazabal / Autorización provisional del uso de la marca.</u>

a) El informe de 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 Directora de Certificación de la DOP Idiazabal, a la vista de esa documentación, decidirá si se concede o no la autorización provisional.

c) La existencia de **NO CONFORMIDADES CRITICAS** (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.

d) Si el solicitante disintiera con el acuerdo de la Directora 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.

e) Tras una decisión favorable, se procederá a entregar al solicitante:
   - ✯ Informe de inspección inicial
   - ✯ placas de caseína correspondientes para que inicie la elaboración de queso IDIAZABAL (cuando solicite)

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

f) Dicha entrega certifica la ***preinscripción*** formal del solicitante en los registros informáticos del DOP Idiazabal, ya que queda pendiente la toma de muestra para la analítica completa y así completar el proceso de inscripción y certificación.

g) 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.

h) El solicitante deberá registrar o remitir a la DOP Idiazabal los partes de declaración de elaboración y compra de litros (si aplica) antes del 15 del mes siguiente donde constan los lotes elaborados susceptibles de ser certificados como Idiazabal.

Nota: *La DOP Idiazabal cuenta con cuadernos de elaboración y compra de litros a disposición del solicitante, si bien, podrá utilizar cualquier formato que cumpla con los requisitos solicitados por el Pliego de Condiciones.*

i) Tras sesenta días de maduración de quesos elaborados y declarados con la placa de caseína suministrada por la DOP Idiazabal, el ~~evaluador~~ inspector realizará 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 estos 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.

j) Tras resultados conforme de la analítica completa, 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 de conformidad.

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 la web: www.quesoidiazabal.eus o www.idiazabalgazta.eus. La DOP Idiazabal mantendrá actualizado este listado indicando para cada operador, el alcance de la certificación.

5.4 SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

a) La DOP Idiazabal realizará visitas de seguimiento a las queserías certificadas con una periodicidad que se establecerá al inicio de campaña; 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. Como mínimo se establece:

- Una **visita in situ** anual a todas las queserías. El número de visitas de inspección aumentará en aquellas queserías con un mayor volumen de producción (>100 toneladas de queso) y que elaboren otras líneas de productos con leche no apta para la elaboración de queso Idiazabal.
- Una toma de muestra para la realización de **ensayos físico-químicos y sensoriales** a todos las queserías. El número de muestras tomadas para estos ensayos será superior en caso de resultados no conformes en la campaña precedente, en tal caso será debidamente comunicado al interesado.
- Una toma de muestra para **ensayos de detección de especie (vaca)** en aquellas queserías que utilicen esta materia prima en sus instalaciones. El número de muestras tomadas para estos ensayos será superior en caso de resultados no conformes en la campaña precedente, en tal caso será debidamente comunicado al interesado.
- Mínimo tres muestras para **ensayos de determinación por detección de ADN de raza ovina** en aquellas queserías que elaboren otros productos con leche no apta para la elaboración de queso Idiazabal. El número de muestras tomadas para estos ensayos será superior en caso de un mayor volumen de producción (>100 toneladas de queso) y resultados no conformes en la campaña precedente, en tal caso será debidamente comunicado al interesado. Este ensayo también se realizará, para una muestra, a un porcentaje determinado de Elaboradores- productores que se concretará en el Plan de Control anual.
- **Control administrativo**, se realizará a todos las queserías.

b) Ya que en la decisión inicial de certificación no se ha evaluado el proceso propio de elaboración de queso IDIAZABAL ni la identificación y etiquetado del producto por parte de la quesería, estas visitas de SEGUIMIENTO son imprescindibles para evaluar estos aspectos así como el resto de requisitos del Pliego de Condiciones.

c) Los objetivos fundamentales de las visitas 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 y no conformidades detectadas en el proceso de evaluación inicial o visitas de seguimiento previas.

- Examinar y registrar cualquier cambio producido en los datos del operador, sus instalaciones, medios, equipos, etc.
- Comprobar que se han respetado las obligaciones resultantes de la certificación, en especial el uso de la condición de autorizado y de la propia marca de certificación.
- Comprobar que los productos certificados cumplen con las especificaciones del 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 del mismo, su archivo correcto y mantenimiento durante un periodo no inferior a la duración de la campaña en vigor.
- Comprobar que los quesos se encuentra en la cámara por lotes perfectamente identificados y que aquellos lotes de los cuales se coge muestra no son puestos a la venta hasta que se reciban los resultados de los análisis conformes.
- Comprobar que se mantiene un registro de posibles Reclamaciones y tratamiento de las mismas, procedentes de clientes y/o consumidores de producto certificado.
- Realización de stock de producto, etiquetas, contraetiquetas y placas de caseína en las instalaciones del operador por parte del personal inspector.

d) Terminada la visita de seguimiento el inspector emitirá un informe de la misma, en el que se expresen los incumplimientos y comentarios detectados. En caso de detectar incumplimientos, dejará copia del acta con los incumplimientos detectados durante la visita de inspección al interlocutor, quién deberá firmar el acta como evidencia de entrega.

e) 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.

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

g) Los ensayos realizados a las muestras tomadas se realizarán en laboratorios acreditados por la norma ISO 17025 para esos ensayos en cuestión.

- **Ensayos Físico-químicos** 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.
- **Ensayos para la detección de vaca** en ANFACO – CECOPESCA.
- **Ensayos para la determinación de raza ovina por ADN** en AZTI-TECNALIA

h) A partir de la información de *los distintos partes de declaración que los* operadores deben remitir a la DOP Idiazabal, ésta realiza las correspondientes tareas de **Control Administrativo** durante el primer semestre del año con objeto de comprobar la trazabilidad que el producto es originario de la zona geográfica.

i) 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, 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.

j) Toda esta información: **informe de visita de seguimiento, resultado de análisis, control administrativo** y, en su caso, la evaluación de las acciones correctivas será revisada por la Directora 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

la Directora 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.

j) 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

5.5.1. Requisitos del queso idiazabal

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

a) Todos los recogidos en el Pliego de Condiciones, así como las puntualizaciones de los mismos recogidas en este Procedimiento (PNT-01).

b) La leche con la que se elaboran los quesos debe ser de procedencia única y exclusiva de ganaderías o centros de recogida inscritos en los Registros de la DOP Idiazabal.

c) Todos los quesos deberán estar identificados unitariamente con la placa de caseína expedida por la DOP Idiazabal y registrada en el Registro de Patentes y Marcas.

d) Sólo certificarán como Idiazabal aquellos quesos cuya elaboración haya sido declarada a la DOP Idiazabal.

e) Todos los quesos y las cuñas serán etiquetadas en queserías inscritas y deberán llevar una etiqueta en la que aparezca el logotipo de la DOP Idiazabal en el formato, posición y tamaño que indica el Consejo Regulador *(apartado* 5.5.5.).

f) Todos los quesos y cuñas de los mismos, deberán disponer de una contraetiqueta numerada y expedida por la DOP Idiazabal, siguiendo las directrices de códigos u otras, que el propio Consejo establezca *(apartado 5.5.7. ésta siempre será adherida al queso en una quesería inscrita).*

5.5.2. <u>Obligaciones de elaboración e identificación</u>

a) Los quesos amparados baja 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 suministrarán, si el operador lo solicita, **TARJETAS DE IDENTIFICACIÓN DE LOTES** (FPOC-06/03). Se podrá utilizar otro sistema de identificación de lote siempre y cuando aparezca al menos la siguiente información:

- fecha de elaboración
- nº quesos por tamaños elaborados en esa fecha

d) Los lotes identificados por el inspector como pendientes de analítica no podrán ponerse a la venta hasta que se reciban los resultados y se compruebe que la partida cumple con todos los requisitos. Si finalmente resulta no conforme, ese lote no estará autorizado para su venta como Idiazabal.

g) Autodescalificación de lotes:

a. Los lotes que posterior a su elaboración la propia quesería consideran que no cumplen alguna condición para ser Idiazabal, ~~pueden~~ deben de ser descalificados voluntariamente por la quesería.

b. La DOP Idiazabal verificará este requisito durante las inspecciones de seguimiento. Para ello, las queserías deberán disponer del Parte de Autodescalificación (FPOC-06/11) o documento en el que figuren al menos: fecha de descalificación, los lotes afectados, las razones de la descalificación y el responsable de la misma con su firma.

5.5.3. OBLIGACIONES DE REGISTROS Y DECLARACIONES

a) Asegurarán que ningún registro o documento, ni parte del mismo, es utilizado de manera engañosa.

b) Comunicarán a la DOP Idiazabal cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el acuerdo de certificación.

c) Diariamente deberán rellenarse los partes de **"Declaración de elaboraciones"** y mensualmente los partes de **"litros recogidos**", en el caso de que la quesería compre leche a ganaderías o centros de recogida inscritos. Estos partes deberán remitirse mensualmente a la DOP Idiazabal **antes del día 15 d**el mes siguiente a la declaración.

d) Las queserías dispondrán de registros correspondientes a **"Partes de Fabricación"** de los productos elaborados bajo la marca de IDIAZABAL.

e) Las queserías inscritas deberán contar con un parte para que registren las reclamaciones recibidas de sus clientes directos por motivo de los productos amparados, así como las medidas llevadas a cabo para subsanar dichas reclamaciones.

5.5.4. Obligaciones con respecto al uso de placas de caseína

a) Las placas de caseína emitidas y controladas desde la DOP Idiazabal tan sólo podrán usarse para quesos que vayan a ir certificados como Idiazabal.

b) La DOP Idiazabal será quien asigne las numeraciones, realice los pedidos a las empresas proveedoras y almacene todas las caseínas hasta su emisión controlada a las queserías inscritas.

c) Estas placas de caseína presentarán el diseño registrado por la DOP Idiazabal para tal fin. En ningún caso podrán utilizarse estas numeraciones o diseño en quesos no amparados con fines lucrativos.

d) Únicamente llevará placa de caseína de la Denominación de Origen Idiazabal, pero no etiqueta ni contraetiqueta Idiazabal en estos dos casos:

- Lotes que posterior a su elaboración no son certificados porque no cumplen alguna condición para ser Idiazabal.

- Quesos que por alguna causa justificada y no sistemática, la quesería decide no certificar (lo que se pretende es evitar que se utilicen placas de caseína emitidas y controladas por la DOP de manera sistemática a quesos que, desde el momento de su elaboración se sabe que no se pretenden certificar como Idiazabal).

En ambos casos, los responsables de la quesería deberán llevar un registro de autodescalificación o no certificación de estos quesos, en los que se especifiquen lotes afectados y causas; este registro deberá estar a disposición del Consejo Regulador para su control, a efectos estadísticos y para la realización de las comprobaciones que se consideren oportunas.

Exceptuando estos dos casos, todos los quesos con placa de caseína Idiazabal, deberán llevar etiqueta comercial con el logotipo Idiazabal así como contraetiqueta Idiazabal.

e) Si se trata de queserías en las cuales se produce queso "no Idiazabal", si éste no es apto para ser Idiazabal, en ningún caso podrá llevar placa de caseína emitida por la Denominación.

5.5.5. Obligaciones con respecto al uso de las etiquetas

a) Las etiquetas con el logotipo Idiazabal emitidas y supervisadas desde la DOP Idiazabal tan sólo podrán usarse para quesos que cumplan todos los requisitos del Pliego de Condiciones y que se encuentren identificados unitariamente con las placas de caseína autorizadas por la DOP.

b) La DOP Idiazabal será quien asigne las numeraciones, realice los pedidos a las empresas proveedoras y almacene todas las etiquetas hasta su emisión controlada a las queserías inscritas.

c) En ningún caso podrán duplicarse estas etiquetas ni utilizarse sus numeraciones ni ninguna alusión a la marca Idiazabal o su logotipo en ningún queso no Idiazabal.

5.5.6. Obligaciones con respecto al uso de las contraetiquetas

a) Las contraetiquetas son las que certifican el queso como Idiazabal. Es decir, si no lleva contraetiqueta, no es Idiazabal.

b) Para poder poner la contraetiqueta, el queso deberá llevar siempre y obligatoriamente placa de caseína autorizada como Idiazabal y etiqueta en la que aparezca el logotipo tal y como dispone la DOP Idiazabal.

c) Se acepta que, en algún caso, no se certifique como Idiazabal queso que tiene la placa de caseína autorizada, tal y como se regula en el apartado 5.5.5. Pero no se acepta en ningún caso que ninguna pieza de queso cuya etiqueta haga algún tipo de mención al Idiazabal no lleve la contraetiqueta.

d) Las contraetiquetas las emitirá siempre y en cualquier caso el Consejo Regulador, a las queserías inscritas que las soliciten.

e) A la hora de poner las contraetiquetas a los quesos o las cuñas, es obligatorio que el formato de los mismos coincida con el código correspondiente que lleva la contraetiqueta según se expone a continuación:

CÓDIGO CONTRAETIQUETA	TROCEADO	MÁRGEN PESO
01-0.000.000	Entero	1,000 – 1,400 kg
21-0.000.000	½	
41-0.000.000	¼	
02-0.000.000	Entero	1,400 – 2,000 kg
22-0.000.000	½	
42-0.000.000	¼	
03-0.000.000	Entero	2,000 – 2,700 kg
23-0.000.000	½	
43-0.000.000	¼	
04-0.000.000	Entero	2,700 – 3,000 kg
84-0.000.000	1/8	
10-0.000.000	1/10	
12-0.000.000	1/12	

Los márgenes de peso se refieren a pesos a la venta. Si la quesería quiere utilizar un formato que no está en la tabla, podrá solicitar uno específico a la DOP IDIAZABAL.

5.5.7. Obligaciones de las queserías que elaboren otros quesos además de idiazabal

a) Todas las queserías que elaboren otros quesos, además del Idiazabal, deberán informar por escrito a la DOP Idiazabal, bien a través del acuerdo de certificación o bien en el plazo máximo de un mes desde que se elabore el nuevo producto.

b) las queserías que posean otras líneas de producción no aptas para ser IDIAZABAL, garantizarán una neta separación entre materias primas, procesos de elaboración almacenamiento y manipulación de los productos destinados a ser certificados como Idiazabal.

c) La línea de producción del queso Idiazabal deberá estar perfectamente separada del resto de líneas en todas las fases de la elaboración, así como en todos los registros de la misma. Los responsables de la quesería deben ser capaces de demostrar esta separación.

d) Cada cuba completa se destinará a la elaboración de un tipo de queso concreto, es decir: toda la cuba con placa de caseina, etiqueta y contraetiqueta de idiazabal o toda la cuba sin placa de caseína de idiazabal y sin contraetiqueta ni etiqueta que haga alusión a idiazabal.

El incumplimiento de cualquiera de estas obligaciones será motivo de no conformidad y la DOP Idiazabal actuará según lo dispuesto en el apartado 5.6.2. de este mismo documento.

5.6. REQUISITOS DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y GESTIÓN DE SU INCUMPLIMIENTO

Este apartado 5.6, recoge los requisitos del PLIEGO DE CONDICIONES 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 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 cumplimento del Pliego por parte de los Operadores, que a su vez son los responsables de demostrar que su producto cumple los requisitos del Pliego y por lo tanto puede certificarse como Idiazabal.

Ciertos incumplimientos, serán objeto de comunicación, por parte de la Entidad de Certificación, a la **Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA)** como autoridad competente para el inicio e instrucción de expedientes sancionadores, según lo establecido en la disposición adicional primera de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

5.6.1. Verificación de requisitos del Pliego de Condiciones

La **TABLA 1**, recoge el listado de requisitos del Pliego de cada uno de sus apartados y se completa 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 único fin de gestionar la información que permite comprobar el cumplimiento de requisitos (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 incumplimientos:** Se recogen en este apartado aspectos específicos de cada uno de los requisitos o las actuaciones derivadas del incumplimiento de los mismos, así como la medida aceptable que debe tomar el operador ante ciertos incumplimientos concretos.

TABLA 1: REQUISITOS PLIEGO DE CONDICIONES A CUMPLIR POR EL OPERADOR Y PRODUCTO CERTIFICADO			
REQUISITOS SOBRE LA DEFINICIÓN DEL PRODUCTO			
REQUISITO	CONTROL	NC	ESPECIFICIDADES ante INCUMPLIMIENTOS
Queso elaborado exclusivamente a partir de leche cruda *La definición legal de cruda es la que no ha sufrido tratamiento térmico superior a los 40ºC*	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.
Queso elaborado exclusivamente con leche de oveja…	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. Se aceptarán ensayos contradictorios que sean realizados por técnicas de biología molecular.
…de razas latxa y carranzana *La expresión "de razas latxa y carranzana" se interpreta como: o sólo de latxa o sólo de carranzana o de mezcla de ambas*	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. Se aceptarán ensayos contradictorios que sean realizados por técnicas de biología molecular.
Queso de pasta prensada	I	C	
Maduración mínima de 60 días	I	C	Si el producto ya está en el mercado; se informará a las autoridades de Salud Pública.

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 INCUMPLIMIENTOS
Altura del queso: entre 8 y 12 cm	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.
Diámetro del queso: de 10 a 30 cm	I	C	
Peso del queso: mínimo de 1±10% kg y máximo de 3.5 kg	I	C	
Grasa: no inferior al 45 por 100 sobre extracto seco	E	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. En principio afecta únicamente al lote ensayado, si bien el operador en su respuesta a la NC deberá evaluar el alcance.
Extracto seco: mínimo del 55 por 100	E	C	
pH: 4,9 a 5,5	E	C	
Proteína total: mínimo del 25 por 100 sobre el extracto seco.	E	C	
Características organolépticas del queso (Según recoge tabla del apartado B.b del Pliego de Condiciones)	E	C	
REQUISITOS SOBRE LA ZONA GEOGRÁFICA			
REQUISITO	CONTROL	NC	ESPECIFICIDADES ante INCUMPLIMIENTOS
Producción de leche: Araba, Bizkaia, Gipuzkoa y Nafarroa (excepto valle de Roncal)	O	C	
Elaboración y maduración del queso: Araba, Bizkaia, Gipuzkoa y Nafarroa (excepto valle de Roncal)	O	C	

REQUISITOS SOBRE LA PRUEBA DE QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA GEOGRÁFICA			
REQUISITO	CONTROL	NC	ESPECIFICIDADES ante INCUMPLIMIENTO
Todos los operadores (ganaderías, centros de recogida y queserías) **en todas las fases, deben garantizar la trazabilidad, garantizando así el origen del producto (disponiendo de todos los registros que demuestren esta trazabilidad)**	I/A	C/P	Valoración individual sobre las consecuencias en materia de certificación, considerando los posibles requisitos incumplidos debidos a esta falta de trazabilidad
Todos los operadores deben figurar en los Registros gestionados por la entidad de gestión.	I/A	C	
Todos los operadores deben tener a disposición, permanentemente, todos los elementos necesarios para las actividades de inspección y control…	I	C	
… permitiendo el acceso a cuanta documentación o instalaciones sean solicitadas (por la entidad de gestión-certificación)	I/A	C	
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.	A	P	
Las queserías que posean otras líneas de producción no aptas para ser amparadas por la DOP deben declarar 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)	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) * Si no facilitan, sería NC crítica y se trataría como una obstrucción
Las queserías que posean otras líneas de producción no aptas para ser amparadas por la DOP deben garantizar una neta separación entre materias primas, procesos de	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…).

elaboración, almacenamiento y manipulación de los productos destinados a ser amparados por la DOP.			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 etiquetarse ni comercializarse como Idiazabal y el operador deberá especificar el destino de los lotes afectados.
Los quesos amparados sólo pueden madurarse en las empresas inscritas en el Registro de Queserías.	I	P	Deberá demostrarse que no se han visto afectadas las características del producto mediante analítica completa (físico-químico y Sensorial) realizada por el operador. Si es conforme, se autorizará la certificación del producto afectado.
Los operadores productores de leche deben disponer de un registro de entrega de leche donde figure mensualmente la producción obtenida, indicando el destino de la leche y, en caso de venta, el nombre del comprador *Se solicitará el envío de registro una vez por campaña, al finalizar ésta y antes del comienzo de la siguiente (octubre)*	A/I	C	No podrá comenzarse a entregar leche una campaña si no está enviado el registro de la campaña anterior Se trataría de una suspensión temporal hasta la disposición de los registros.
Los centros de recogida (operadores de recogida, *gestión*, **de leche para terceros) deben disponer de un registro donde figuren anotados diariamente los datos de cantidad de leche y ganaderías de procedencia de la leche recibida (***gestionada***); y destino**	A/I	C	
El anterior registro, deberá enviarse a la DOP Idiazabal antes del día 15 del mes siguiente Nota: se remitirán datos mensuales por ganadería no diarios.	A	P	
Los centros de recogida deben disponer de un registro de los tratamientos efectuados a la leche *Afecta únicamente a los centros de recogida cuya leche pasa físicamente por sus instalaciones (no los que son meros gestores).*	I	P/C	No disponer del registro será tratado como una no conformidad principal. Realizar tratamientos no autorizados a la leche supondrá no conformidad crítica.
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,	A/I	C	Si la quesería no puede demostrar mediante registros que las elaboraciones de queso idiazábal 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.

especificando los lotes de elaboración y las numeraciones de las placas de caseína gestionadas por el Consejo Regulador utilizadas en los mismos. *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.*			
El anterior registro deberá enviarse a la DOP Idiazabal antes del día 15 del mes siguiente.	A	P	
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. *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.*	A/I	P	
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. *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.*	A/I	C	
El anterior registro deberá enviarse a la DOP Idiazabal antes del día 15 del mes siguiente. Nota: el código de registro de la ganadería puede sustituirse por nombre y apellidos o DNI.	A	P	
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.	*NOTA: Mientras el CR determine que continúa encargándose de hacer estos recuentos de stock, no se pretende exigir este registro.*		
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 Protegida que compongan cada lote y las numeraciones de las placas de caseína oficiales que lleven los mismos. El anterior registro deberá enviarse a la DOP Idiazabal máximo en 30 días naturales desde la fecha de venta indicando si las etiquetas y contraetiquetas con las que se va a certificar el producto, corresponden a la quesería vendedora o compradora	A/I	C/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.
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.	I	P	

REQUISITOS SOBRE LA OBTENCIÓN DEL PRODUCTO			
REQUISITO	CONTROL	NC	ESPECIFICIDADES ante INCUMPLIMIENTOS

En el Registro de Ganaderías podrán estar únicamente aquellas en cuyas explotaciones el único ganado ovino de aptitud lechera existente sea de razas latxa y/o carranzana. *La DOP cuenta con el listado de razas consideradas de aptitud lechera/cárnica.*	A/I/E	C	La detección supondrá la baja en el registro para la ganadería; al menos hasta subsanar la presencia de razas no autorizadas.
Las ganaderías inscritas en el Registro que tengan efectivos de razas de aptitud cárnica; deberán comprometerse a no ordeñarlas mediante firma de compromiso facilitado desde la DOP Idiazabal.	A/I	P	Requisito de cumplimiento obligatorio para seguir produciendo leche amparada por la DOP Idiazabal, en el momento de su solicitud o detección.
La elaboración de queso se realizará exclusivamente de leche procedente de explotaciones inscritas en el registro de ganaderías.	I/A	P/C	NC Principal: los quesos elaborados con leche de ganadería no inscrita no pueden ser certificados. Por lo tanto, se retirará de la certificación el % de kilos proporcional a la leche utilizada. 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.
No se permite la normalización (estandarización) o alteración de las características propias de la leche. *Aclaración: incluye la eliminación total o parcial de componentes propios de la leche; así como su adición, tratamientos térmicos por encima de 38-40ºC, tratamientos físicos (centrifugación…)…*	I/A/E	C	**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**
No se permite la adición de ninguna sustancia a la leche, a excepción de fermentos lácteos, lisozima, cuajo y sal. *Aclaración: independiente de que las sustancias sean consideradas aditivos, coadyuvantes tecnológicos u otros, por la legislación en vigor.*	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. En el resto de casos, **en atención a que la naturaleza del producto se vea alterada/afectada irreversiblemente**, 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.
El cuajado de la leche se provocará con cuajo de origen animal. **Aclaración: No podrán añadirse sustancias (extraídas de cuajos de origen animal o no) que vengan a simular**	I	C	

"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.			
La temperatura de la cuajada oscilará entre los 28 y los 32 ºC.	I	C/P	
El cuajado se realizará en un tiempo mínimo de 20 min y un máximo de 45 min.	I	C/P	
El corte de la cuajada será hasta conseguir tamaños de grano de 5 a 10 mm.	I	C/P	
El recalentamiento será hasta una temperatura entre 36 y 38ºC	I	C/P	
Los moldes deben de ser cilíndricos.	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.
El salado se realizará únicamente con sal común. **Se permite el salado en seco o en salmuera.** *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; cuya 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	C	No se considera necesario el registro de este parámetro.
Durante la maduración se aplicarán las técnicas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características peculiares.	I	C/P	No se considera necesario el registro de este parámetro.
El queso puede ser ahumado unos días antes de su expedición por exposición al humo procedente de la combustión de madera natural sin tratar.	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.

			Se valorará además la notificación a Salud Publica si se tuviese sospecha o duda de sus consecuencias para la salud
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. *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.* *Esta fase de oreo no es tenida en cuenta en el cómputo de 60 días mínimos de maduración (que debe contarse desde el moldeo).*	I	C/P	
El queso Idiazabal puede presentarse a la venta como pieza entera o en cuñas (porciones).	I	C	EL Manual de etiquetado establecerá los pesos mínimos autorizados para las cuñas.
El envasado (enteros o porciones), en su caso, será realizado siempre después de los 60 días a contar tras la fase de moldeado.	I	P	No se considera necesario el registro de este parámetro.
El troceado y envasado (en su caso) se realizará en las queserías inscritas en los Registros de la DOP. **Excepción de casos de venta al detalle.**	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.

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 INCUMPLIMIENTOS
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. *Aclaración: suspensión de la certificación al operdor desde la DOP o autodescalificación*.	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. *Aclaración: La verificación de este requisito se realiza mediante la presentación de la etiqueta comercial, para su supervisión, al Pleno del Consejo Regulador.*	I/A	P/C	Este incumplimiento no puede darse, en cuanto a que las etiquetas comerciales, se gestionan, en cuanto a recepción desde imprenta y envío a la quesería, desde la propia DOP Idiazabal.
Todos los quesos y las cuñas (porciones) serán etiquetados en origen (en la quesería inscrita que ha producido y madurado el queso).	I	C	

Aclaración: en el caso de compra-venta correctamente declarada entre queserías inscritas, puede ser la otra quesería inscrita la que los etiquete, siempre informando correctamente al Consejo Regulador.			

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 y acta de incumplimientos o bien 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 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 5.6.2.2..
- En caso de optar por análisis contradictorio, solo se aceptaran resultados procedentes de laboratorios acreditados para los ensayos realizados.

5.6.2. Actuaciones frente a incumplimientos del Pliego de Condiciones:

5.6.2.1. GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES

Todos los incumplimientos de los requisitos del Pliego supondrán inicialmente la apertura de un informe de **No Conformidad** (FPOC-07/01) 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 ADMNISTRATIVO**
- **OTRAS**

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

a) CRITICAS

- Se comunicarán en la propia visita de inspección o por escrito (correo postal o email, según conste en el acuerdo) al titular de la quesería de la no-conformidad detectada.
- Se le dará un plazo máximo de 20 días naturales desde su recepción, para enviar por escrito las acciones correctoras pertinentes. 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 e informar sobre su destino.

- Se volverá a inspeccionar y/o analizar, si ha lugar, para verificar que se ha corregido la no-conformidad,. que serán debidamente archivadas por el Responsable de Calidad de la DOP Idiazabal.
- La no respuesta en plazo 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.

b) PRINCIPALES

- Se comunicará por escrito (correo postal o email, según conste en el acuerdo) al titular de la quesería de la no-conformidad detectada.
- Se le dará un plazo máximo de 30 días naturales desde su envío, para comunicar las acciones correctoras pertinentes. Que serán debidamente archivadas por el Responsable de Calidad de la DOP Idiazabal.
- La no respuesta en plazo a una no conformidad principal, supondrá el reenvío de la misma hasta un máximo de 2 reenvíos; ~~ya que~~ la acumulación de 3 no conformidades principales (la misma remitida en 3 ocasiones o diferentes), tendrá el mismo tratamiento que una no conformidad crítica.

5.6.2.2. 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.
c) Ante la no aplicación de las medidas correctoras propuestas y aceptadas para la resolución de una no conformidad.
d) Reiteraciones de incumplimientos 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 comunicado el incumplimiento.
f) Impago de 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 del mismo 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 de la Directora de Certificación y se comunicará al operador por escrito (email con acuse de recibo o correo certificado o entrega en mano).

En situación de suspensión, el personal inspector realizará un stock 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.

Si dichas acciones no se consideran suficientes por parte de la Directora 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.

Se actualizarán los listados públicos no incluyendo al operador afectado en los mismos.

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

5.6.2.3. INCUMPLIMIENTOS SUSCEPTIBLES DE PROCEDIMIENTO SANCIONADOR.

De conformidad con la disposición adicional primera de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, corresponde a la AICA el inicio e instrucción del procedimiento sancionador. La resolución del mismo se llevará a cabo por los órganos competentes que se especifican en el artículo 38 de la ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

La DOP Idiazabal cuenta con un procedimiento específico, fuera del alcance de acreditación, que recoge la información pertinente al proceso de comunicación de incumplimientos a la AICA según lo establecido en la Ley 06/2015.

Independientemente de la posible instrucción de un procedimiento sancionador al operador responsable, la Entidad de Certificación gestionará el incumplimiento como tal, según el sistema descrito en los apartados 5.6.2.1 y 5.6.2.2. de este procedimiento.

Éstas son actuaciones independientes a las decisiones en materia de certificación de producto.

El responsable del traslado de la información correspondiente al incumplimiento detectado a la AICA será el Director de Certificación.

5.6.2.4. INFORMACIÓN A OTROS ORGANISMOS COMPETENTES.

Si el incumplimiento detectado pudiese afectar al etiquetado comercial del producto, se pondría en conocimiento de la autoridad competente de la CA en la que tenga su razón social el operador.

Del mismo modo, si el incumplimiento detectado pudiese afectar a la Normativa en vigor de Salud Pública, se pondría en conocimiento de los servicios competentes de la CA en la que tenga razón social el operador.

5.7. MODIFICACIONES DE LOS REQUISITOS 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.
- Cambios en el plan de control en evaluaciones de seguimiento.

- 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.

5.8. 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.

5.9. APELACIONES

a) Contra la decisión adoptada por la Directora 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 comunicada 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.

5.10. 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.

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) En casos de retirada de certificado voluntaria, en los listados de los certificados emitidos se especificará la causa de la retirada.

e) 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

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

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+DNI.

4. REVISIÓN DE SOLICITUD/ACUERDO

5. VISITA DE INSPECCIÓN y ENTREGA DEL ACUERDO FIRMADO POR AMBAS PARTES

6. INFORME DE INSPECCIÓN CONFORME: ENVIO DE PLACAS DE CASEINA 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, TOMA DE MUESTRA PARA ANALÍTICA COMPLETA (FISICO-QUMICO Y SENSORIAL)

9. ANALÍTICA COMPLETA CONFORME, ENVÍO DE:

- **INFORMES DE ENSAYO**
- **CERTIFICADO DE CONFORMIDAD**
- **ETIQUETAS y CONTRAETIQUETAS QUE SOLICITE.**

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, SUSPENSIÓN TEMPORAL O RETIRADA DEFINITIVA DEL CERTIFICADO.

✯ **ACTIVIDADES QUE CORRESPONDEN A LA D.O.P. IDIAZABAL**
✯ **ACTIVIDADES QUE CORRESPONDEN AL SOLICITANTE**