



INSTRUCCIÓN TÉCNICA
Control de primeros compradores de
leche

IT-07-01-02 Ed.03

Página 1 de 7

INDICE

1OBJETO Y ALCANCE.....	2
2REFERENCIAS.....	2
3DESARROLLO.....	2
3.1Inscripción de primeros compradores.....	2
3.2Programa de vigilancia de primeros compradores de leche.....	5
3.2.1Actualización de registros.....	6
3.2.2Verificación anual de requisitos.....	6
4REGISTROS Y DOCUMENTOS ASOCIADOS.....	6
5MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR.....	7

Elaborado por:  Mari Sé Mosteiro Zapata	Revisado y aprobado por: 20/10/2022  Javier Sampayo Menéndez
--	--



INSTRUCCIÓN TÉCNICA

Control de primeros compradores de leche

IT-07-01-02 Ed.03

Página 2 de 7

1 OBJETO Y ALCANCE

El objeto de esta instrucción es definir la metodología empleada por la DOP Queso Tetilla para comprobar los requisitos de origen de la leche establecidos en el pliego de condiciones de la DOP Queso Tetilla, vinculadas a la inscripción de los **operadores primeros compradores de leche** en el registro de la DOP y al mantenimiento de los mismos.

2 REFERENCIAS

- Procedimiento P-07-01 Procedimiento de gestión inicial y mantenimiento de inscripciones.
- Procedimiento P-07-02 Gestión de la certificación.

3 DESARROLLO

Se define a continuación la sistemática de verificación para asegurar el cumplimiento de requisitos vinculados al origen de la leche, en la fase de inscripción de los operadores primeros compradores de leche, y las comprobaciones periódicas que aseguren que se mantienen estos requisitos a lo largo del tiempo, durante el periodo de vigencia establecido en el **P-07-01 Procedimiento de gestión inicial y mantenimiento de inscripciones**.

3.1 Inscripción de primeros compradores de leche

Tras la recepción de la documentación, se realizará una comprobación de la correcta cumplimentación del formulario de inscripción y de la adecuación de la documentación adicional presentada.

Tras esta revisión documental inicial, se llevará a cabo una **comprobación presencial** de los requisitos, atendiendo a los siguientes criterios de evaluación, sistemáticas para llevar a cabo estas comprobaciones y los valores admisibles.

VERIFICACIÓN DOCUMENTAL PREVIA A LA COMPROBACIÓN PRESENCIAL

1.Solicitud de inscripción

1.1 ¿Están todos los campos de solicitud cubiertos y la solicitud está firmada? (ART.28)

Se comprobará que se han cumplimentado todos los campos de la solicitud y que ésta se encuentra firmada por el representante de la empresa.

1.2 Documentación acreditativa de la entidad legal (ART.28)

Comprobar que se dispone de copia de la siguiente documentación:

- A) Fotocopia del NIF (del dueño, para personas físicas o del representante en caso de personas jurídicas),
- B) Fotocopia CIF (si el operador es una sociedad).
- C) Documentación acreditativa de la sociedad o cooperativa,
- D) Acreditación representante razón social (en caso de tratarse de una persona jurídica deben aportar copia del documento que autoriza a dicho representante a actuar como tal en la sociedad).

1.3 Documentación acreditativa de la actividad (ART.28)

- A) Inscripción en Registro Industrial de Galicia

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA Control de primeros compradores de leche	IT-07-01-02 Ed.03 Página 3 de 7
--	---	--

- B) Inscripción en Registro Sanitario
- C) Inscripción en Registro de Comprador Autorizado Lácteo

COMPROBACIÓN PRESENCIAL

2. Comprobación de la información de la solicitud de inscripción (SI)

2.1 Comprobación documental

Se contrastarán las fotocopias presentadas con los originales, verificando la coincidencia de esta información: Nº R.I.GA, Registro Sanitario y Registro Comprador Autorizado Lácteo.

2.2 Locales, equipos y almacenes

Los locales, equipos y almacenes, coinciden con lo declarado: número y características.

Indicar también la existencia de cisternas propias o contratadas y capacidad de las mismas.

2.3 Proceso productivo

Proceso productivo: entrada, almacenamiento y expedición de la leche, o bien transporte directo al operador desde el productor.

Relación y características de tanques (coincidencia con letra Q).

2.4 Equipos para la estandarización y/o manipulación leche

Comprobar la presencia de equipos para la estandarización y/o manipulación que pueda cambiar la composición de la leche. En caso de disponer de centrifugas para la estandarización de leche, desnatadoras, o cualquier otro equipo que pueda cambiar la composición de la leche, se deberá evidenciar que la leche destinada a la elaboración de Queso Tetilla queda excluida de estos procesos.

- Cuando la entrega de leche es directa (no permanece en las instalaciones del primer comprador), se considera que se cumple con este requisito.
- Cuando la leche permanece en las instalaciones del primer comprador, previamente a la entrega al elaborador, se debe corroborar mediante ejercicio de trazabilidad, de que la leche no ha sufrido ninguna modificación.

3 OPERADOR

3.1 Medidas para evitar mezclas de leche de productores no inscritos

Indicar evidencias de cumplimiento, en caso de disponer de proveedores no inscritos. Lo comprobamos en el ejercicio de trazabilidad.

3.2 Inspección Letra Q

Se revisará el último Acta de inspección de Letra Q, confirmando bien la ausencia de incidencias o bien que dichas incidencias se han cerrado en plazo o se encuentran en desarrollo las actuaciones previstas, atendiendo a los plazos impuestos por el inspector y propuestos por el operador.

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA Control de primeros compradores de leche	IT-07-01-02 Ed.03 Página 4 de 7
--	---	--

Las visitas de inspección de letra Q sólo se realiza ante incumplimientos de entrega de declaraciones, por lo que la ausencia de las mismas no será considerada incidencia.

3.3 Inspección Sanidad

Se revisará el último Acta de inspección de sanidad, confirmando bien la ausencia de incidencias o bien que dichas incidencias se han cerrado en plazo o se encuentran en desarrollo las actuaciones previstas, atendiendo a los plazos impuestos por el inspector y propuestos por el operador. En caso contrario, este hecho será catalogado como incidencia y será necesaria su resolución para proseguir con el proceso de inscripción.

3.4 Calidad de la leche

Se identificarán los controles de calidad de la leche establecidos y se evidencia su cumplimiento: calidad de la leche en ganaderos y en cisterna.

- Selección aleatoria de tres cisternas de ganaderos inscritos (rutas de ganaderos inscritos).
- De una de estas cisternas, se solicitará el análisis de los ganaderos inscritos.

Revisión últimas incidencias en calidad de leche en las medias mensuales, en cisterna y ganaderos. Valorar obtención información y decisión en función de las incidencias detectadas (ganaderos no inscritos, no problema, inscritos... ver si resolvieron y cómo)

4 TRANSPORTE DE LA LECHE

4.1 Condiciones higiénicas y de conservación

Se identificarán las medidas higiénicas y de conservación de la leche establecidas durante el transporte de la leche, tanto en la recogida de productores como en la entrega a elaboradores:

- Cisternas isotérmicas o frigoríficas: propias, contratadas.
- Sistema de limpieza y desinfección de las cisternas y evidencias de su verificación.

4.2 Documentación transporte

- Carta de portes, en caso de primer comprador que compra a otro primer comprador.
- Albarán de entrega: coincidencia de las cantidades indicadas en ruta

5 RECLAMACIONES

5.1 Registro de reclamaciones

El operador debe disponer de un registro donde se recojan todas las reclamaciones y quejas presentadas, y evidenciar que se aplican las acciones correctivas pertinentes para la subsanación de las mismas.

Se revisarán las reclamaciones del año en curso y el cierre de las detectadas el año pasado.

6 REQUISITOS HIGIÉNICOS DE LAS INSTALACIONES

6.1 Plan de limpieza y desinfección

Existencia de un plan de limpieza y desinfección documentado que incluya todas las instalaciones y equipos, así como los productos de limpieza utilizados.



INSTRUCCIÓN TÉCNICA

Control de primeros compradores de leche

IT-07-01-02 Ed.03

Página 5 de 7

Se evidencia las condiciones de almacenamiento de estos productos de limpieza en un lugar independiente y cerrado, Se evidencia la existencia de las fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza utilizados.

6.2 Condiciones de limpieza del Entorno

Se realiza una inspección visual del entorno: accesos a las instalaciones, zonas de entrada y salida de leche. Se debe mantener limpio y ordenado, evitando la presencia de zonas encharcadas. Las zonas verdes adyacentes se deben encontrar también en buen estado para evitar la proliferación de plagas.

Evidenciar cumplimiento del plan de limpieza y desinfección a través de registros e inspección visual.

6.3 Condiciones de limpieza de locales y utensilios

Se realiza una inspección visual de las instalaciones: almacenes, silos de almacenamiento de leche.

Se debe mantener en correcto estado de limpieza, evitando la presencia de zonas encharcadas. Evidenciar cumplimiento del plan de limpieza y desinfección a través de registros e inspección visual.

7 TRAZABILIDAD

A partir de los datos de Declaración mensual de los elaboradores certificados vinculados al operador, se seleccionarán **aleatoriamente al menos una entrada de leche del año en curso, de cada operador elaborador** y se solicitará la siguiente información:

- ruta de recogida de leche
- descargas de leche (ticket o albarán)
- albarán de venta a la quesería
- documentación de limpieza de la cisterna del camión
- descarga o pantallazo de este movimiento de la Letra Q
- analíticas de estas cisternas
- reclamaciones y cierre de estas

3.2 Programa de vigilancia de primeros compradores de leche

Para asegurar que los operadores primeros compradores de leche mantienen conformidad de los requisitos de origen de la leche, se establecen diversas actuaciones que se llevarán a cabo durante el periodo de vigencia de la inscripción, definido en el **Procedimiento Gestión inicial y mantenimiento de inscripciones**.

El resultado del seguimiento del programa de vigilancia se notifica en las reuniones del Comité de Certificación, consta como un punto más de la reunión (Revisión de expedientes de primeros compradores) y se indica en el Acta de reunión los acuerdos alcanzados al respecto (altas, actualizaciones o retiradas de las inscripciones).



INSTRUCCIÓN TÉCNICA

Control de primeros compradores de leche

IT-07-01-02 Ed.03

Página 6 de 7

3.2.1 Actualización de registros

Deberá comunicar cualquier cambio relativo a:

- Listado de proveedores de leche para elaboración de Queso Tetilla.

3.2.2 Verificación anual de requisitos

Anualmente se realizará verificación de requisitos de forma telemática o presencial.

Se solicitará información para la realización de un ejercicio de trazabilidad, siguiendo las pautas definidas en el apartado 3.1, así como la relación de reclamaciones y las actas de sanidad y de letra Q de las inspecciones del último ejercicio.

NC derivadas del programa de vigilancia de elaboradores

Durante el transcurso de las actividades derivadas del programa de vigilancia de elaboradores (control documental mensual o auditorías) cualquier NC relativas al origen de la leche.

Cualquier NC detectada durante el programa de vigilancia, será notificada al primer comprador para su subsanación.

Ante ausencia de respuesta en el plazo establecido en la notificación realizada, se dará de baja al operador primer comprador de leche de los registros de la DOP Queso Tetilla, informando justificadamente de esta circunstancia al mismo.

Esta baja será notificada también a los operadores elaboradores y primeros compradores vinculados al mismo.

4 REGISTROS Y DOCUMENTOS ASOCIADOS

Censo de primeros compradores y de productores

Solicitud de inscripción y documentación asociada

Documentación asociada al ejercicio de trazabilidad.

F-07-01/09 Listado de verificación de primeros compradores

F-07-01/10 Informe de verificación de primeros compradores de leche



INSTRUCCIÓN TÉCNICA
Control de primeros compradores de
leche

IT-07-01-02 Ed.03

Página 7 de 7

5 MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR

EDICION	MODIFICACIONES	FECHA
01	Edición inicial	25/02/2021
02	Concreción de las visitas de verificación de requisitos y especificación del resultado de verificación del seguimiento del programa de vigilancia.	23/06/2022
03	Incorporación de las NC derivadas del programa de vigilancia de elaboradores al programa de vigilancia de primeros compradores de leche. Decisión de baja de los registros de la DOP ante NC no resultas en plazo.	20/10/2022

