




	PROCEDIMIENTO DE Gestión de la certificación	P-07-02 Ed.11 Página 1 de 19
---	---	---------------------------------

INDICE

1 OBJETO.....	2
2 ALCANCE.....	2
3 REFERENCIAS.....	2
4 DEFINICIONES.....	2
5 DESARROLLO.....	3
5.1 Auditoría de certificación.....	3
5.1.1 DESARROLLO DE LA AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN.....	3
5.1.2 RESULTADO DE LOS ANÁLISIS DEL PRODUCTO.....	6
5.1.3 INFORME DE AUDITORÍA.....	7
5.1.4 RESOLUCIÓN DE LAS NO CONFORMIDADES.....	9
5.2 Decisión de la certificación.....	10
5.3 Programa de vigilancia.....	11
5.3.1 CONTROL DOCUMENTAL.....	12
5.3.2 CONTROL DEL PRODUCTO.....	12
5.3.3 AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO.....	14
5.3.4 AUDITORÍAS COMPLEMENTARIAS.....	14
5.4 Modificación de la certificación.....	15
5.4.1 MODIFICACIÓN DE DATOS.....	15
5.4.2 VIGENCIA DE CERTIFICADOS.....	15
5.4.3 BAJA EN LOS REGISTROS.....	15
5.4.4 SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN.....	15
5.5 Difusión de los certificados.....	16
5.6 Modificación de los requisitos de certificación.....	16
5.7 Retirada del certificado.....	17
6 REGISTROS Y DOCUMENTOS ASOCIADOS.....	18
7 MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR.....	19

Elaborado por:  Mari Sé Mosteiro Zapata	Revisado y aprobado por: 30/11/2023   Benigno Pereira Ramos
---	---



1 OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer los requisitos por los que se han de regir la gestión, concesión, mantenimiento y utilización de la marca de la DOP Queso Tetilla.

2 ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todo el proceso de certificación y mantenimiento del certificado de la DOP Queso Tetilla de los operadores elaboradores de queso.

3 REFERENCIAS

- Apartado 7.2 Actividad certificadora, del Manual de Calidad del Consejo Regulador de la DOP de Queso Tetilla.

4 DEFINICIONES

Auditoría de certificación. La Auditoría completa de Certificación tiene como objeto evaluar la conformidad de los procesos y los productos obtenidos por el operador según el Reglamento, teniendo en cuenta lo definido en Pliego de Condiciones de la DOP Queso Tetilla. Fruto de esta auditoría se emite el certificado de conformidad.

Auditorías de seguimiento. Las Auditorías de seguimiento son visitas programadas que tienen como objeto confirmar que se cumplen requisitos de partida, así como el seguimiento de las no conformidades detectadas en auditorías anteriores y en el programa de vigilancia.

Auditorías complementarias. Las auditorías complementarias son visitas, anunciadas o no, sobre la base de una evaluación general del riesgo de incumplimiento del Pliego teniendo en cuenta el resultado de las inspecciones / programa de vigilancia y reclamaciones de cualquiera de las partes interesadas al producto certificado.

No conformidad. Incumplimiento o falta de conformidad en los requisitos de certificación del producto.

Observación. Situación que, a juicio del equipo auditor, de no resolverse, puede dar lugar a una no conformidad en el futuro o situación que, aún cumpliendo con los requisitos, tenga un evidente potencial de mejora.



5 DESARROLLO

El proceso de certificación se activa tras la verificación documental positiva del operador (elaborador de queso) realizada durante el proceso de inscripción (**P-07-01 Procedimiento de gestión inicial y mantenimiento de las inscripciones**).

En este momento se contactará con el operador para concertar la fecha de Auditoría de certificación en cumplimiento con los requisitos del Pliego de la DOP Queso Tetilla.

5.1 Auditoría de certificación

El Auditor asignado por el Órgano de certificación de la DOP Queso Tetilla procederá a la elaboración y envío del **Plan de auditoría** con una antelación mínima de 7 días naturales.

El auditor prepara la realización de la auditoría mediante la revisión de la documentación de solicitud de inscripción del operador y cumplimentación de los apartados pertinentes del **Listado de verificación de Elaboradores (F-07-02/02)** que empleará como documento de apoyo, para el registro de evidencias, durante la visita al operador.

5.1.1 DESARROLLO DE LA AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN

En la **IT-07-02-02 Criterios de verificación de elaboradores**, se describen los criterios para la evaluación de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la DOP Queso Tetilla, así como las sistemáticas para llevar a cabo estas comprobaciones y los valores admisibles, cuando procede.

El Auditor dispone además del **Listado de verificación de Elaboradores (F-07-02/02)** como documento de apoyo y para el registro de evidencias observadas durante la auditoría.

Las inspecciones *in situ* se realizarán en presencia del operador o de su representante, que tendrán derecho a formular cuantas observaciones consideren oportunas y quedarán reflejadas en el **Informe de auditoría (F-07-02/06)** que realiza el equipo auditor.

A continuación, se describen las cuatro fases del desarrollo de la auditoría de certificación:

5.1.1.1 Reunión inicial

Comienza la auditoría de certificación con una reunión inicial entre el auditor y el responsable de la empresa auditada. Esta reunión tiene como objeto presentar al equipo auditor, recordar el alcance y los objetivos de la auditoría y confirmar el plan de auditoría propuesto.

5.1.1.2 Realización de la auditoría

Durante la auditoría, el auditor revisará la documentación y los registros, inspeccionará visualmente las instalaciones, los procesos y los productos obtenidos, para verificar que el



operador cumple con las especificaciones definidas en el Pliego de la DOP Queso Tetilla referentes a:

I. Procedencia y características de la leche

Se debe evidenciar mediante la evaluación de proveedores realizada por el operador, el cumplimiento de los requisitos de procedencia de la leche. Todos los proveedores de leche han de estar registrados en el Consejo Regulador de la DOP Queso Tetilla (**P-07-01 Gestión inicial y mantenimiento de las inscripciones**).

La adecuación de las características de la leche se debe observar tanto en la evaluación de proveedores como en el resultado de las analíticas de autocontrol del operador.

Los incumplimientos detectados en dichas visitas serán comunicados tanto al operador como al proveedor, y en función de la gravedad de los mismos, el proveedor puede ser eliminado del registro de la DOP Queso Tetilla, según se indica en el **P-07-01 Gestión inicial y mantenimiento de inscripciones**.

II. Instalaciones y proceso productivo

Los requisitos relativos a las instalaciones y proceso productivo se observarán in situ siguiendo el esquema establecido en el **Listado de verificación de Elaboradores (F-07-02/02)**: higienes de las instalaciones, cumplimiento y adecuación del manual APPCC, comprobación del proceso productivo y registros generados durante el mismo, entre otros. Se solicitará siempre el acta y/o informe de la última inspección de sanidad.

III. Características finales

Las características finales del producto se verifican tanto mediante comprobación de la adecuación del proceso de control de producto final definido por el operador en su APPCC como mediante verificaciones directas, esto es, la toma de muestra de queso al término del proceso de maduración.

La metodología de inspección de las características físicas, organolépticas y fisicoquímicas se define en el apartado **5.1.1.3 Toma de muestra y el análisis de producto**, de este procedimiento.

IV. Envasado y comercialización del producto

El auditor comprueba que el proceso de etiquetado, almacenado y comercialización del producto cumple con los requisitos definidos por la DOP Queso Tetilla. Durante la



auditoria se verifica también la trazabilidad de los quesos en ambos sentidos, hacia el origen (de la leche) y hacia adelante (la comercialización).

5.1.1.3 Toma de muestra y análisis de producto

Como parte del proceso de certificación, se llevará a cabo un análisis del producto terminado. El auditor marcará las muestras para el físico, físico químico y microbiológico, que se realizarán en laboratorio acreditado, así como para el análisis sensorial que se realizará por el Panel de Cata del Consejo Regulador, procediendo según lo indicado en la **IT Toma de muestra (IT-07-02-01)**.

Por otro lado, el auditor comprobará las características físicas del producto elaborado, susceptible de ser amparado por la DOP por su apariencia:

- 6 quesos del mismo lote seleccionado para el análisis FQ y organoléptico.

En caso de elaboración de quesos de distintos tamaños, se comprobarán 6 quesos de cada tamaño.

Se dejará constancia de estas medidas en el **Listado de verificación de elaboradores (F-07-02/02)**:

LOTE:	DATA ELABORACIÓN:				
PESO					
BASE					
ALTURA					

La sistemática a seguir para la comprobación del cumplimiento de los parámetros físicos de los quesos se detalla a continuación.

- **Peso:** para realizar esta medición, se utilizará la balanza del operador. En caso de que este equipo no se encuentre bajo control (ausencia de certificado de calibración para el rango establecido de trabajo), la balanza será previamente verificada por el auditor, siguiendo la **IT Verificación de balanza (IT-07-02-03)**. El peso admisible será de entre 0,5-1,5kg.
- **Dimensiones:** se procederá a medir, con el calibre, la longitud en mm de la altura y diámetro de los quesos, que deberán cumplir con los siguientes requisitos:
 - Longitud máxima de altura y base de 150mm y mínima de 90mm. Se permite un margen de tolerancia del 10% para las dimensiones máximas de la base de aquellos quesos cuyo peso sea superior a 1 kg.
 - Altura ha de ser superior al radio de la base e igual o inferior al diámetro de la base.



5.1.1.4 Reunión final o de cierre de la Auditoría

Una vez finalizada la auditoría el auditor debe solicitar un tiempo y un lugar para recopilar toda la información necesaria y sacar unas breves conclusiones, que le servirán de base para elaborar el informe final de la auditoría de certificación.

Esta información se reflejará en el **Acta de inspección (F-07-02/05)** y tras la exposición de las observaciones generales y las no conformidades detectadas, se entregará una copia del mismo al operador.

5.1.2 RESULTADO DE LOS ANÁLISIS DEL PRODUCTO

El resultado de las analíticas y el análisis sensorial se adjuntarán al Informe de Auditoría y puede condicionar la certificación, según se establece en el apartado **5.2 Decisión de la certificación** de este procedimiento.

• Análisis de las muestras en laboratorio

Tanto el análisis como la toma de muestra lo realizará el personal de un laboratorio acreditado para todos los ensayos. Se llevará cabo las siguientes analíticas:

MICROBIOLÓGICO *		FÍSICO QUÍMICO **	FÍSICO
LECHE PASTEURIZADA	LECHE CRUDA	pH, extracto seco, materia grasa sobre extracto seco y porcentaje de agua en materia no grasa.	Peso, dimensiones: altura y diámetro de la base
Escherichia coli, β -glucuronidasa positivo, Staphylococcus Coagulasa positivo Listeria monocytogenes	Staphylococcus coagulasa positivo, Salmonella, Listeria monocytogenes		

*El análisis microbiológico sólo se solicitará en la primera toma de muestra de la auditoría de certificación.

**La incertidumbre en los resultados de las analíticas del laboratorio de los parámetros de medición directa, se aplicará siempre a favor del operador.

Los parámetros y métodos de ensayo para las analíticas se especificarán en el contrato con el laboratorio.

El laboratorio comunicará al Organismo de Certificación de la DOP Queso Tetilla el resultado de las analíticas en el plazo de una semana, y será revisado por el Auditor de la DOP Queso Tetilla.

El resultado de esta evaluación (favorable o no), se notifica al operador a través de Informe de auditoría. En el caso de resultados no conformes, se valorará este hecho como no conformidad grave.

Si el operador ha notificado a través del Acta de toma de muestra la decisión de análisis contradictorio, se procederá a la realización del mismo del parámetro no conforme.



PROCEDIMIENTO DE Gestión de la certificación

P-07-02 Ed.11
Página 7 de 19

Si hay discrepancia entre la analítica del análisis contradictorio y la inicial, cualquiera de las partes (DOP Queso Tetilla o el operador), dispondrá de la posibilidad de análisis del dirimente por laboratorio acreditado, para el parámetro no conforme. Este análisis económicamente será asumido por la parte solicitante. En caso de no solicitud de dirimente, se dará por válido el resultado del análisis contradictorio.

En cualquiera de los dos casos, el resultado se notificará al elaborador a través del Informe de auditoría.

En caso de que persista la no conformidad en el resultado del contradictorio, será catalogada como grave y el operador deberá tomar las acciones correctivas correspondientes.

Este lote queda descalificado y por tanto no se realizará el análisis organoléptico de la muestra separada de este lote.

El proceso de certificación permanecerá en suspenso y para proseguir con el mismo, se requerirá una nueva toma de muestra de nuevo lote y análisis conforme por laboratorio acreditado del parámetro no conforme.

Se procederá entonces a realizar el análisis FQ y organoléptico de ese lote. En caso de que el parámetro no conforme inicial fuese de microbiología, el operador deberá presentar la analítica microbiológica correspondiente por laboratorio acreditado para que se pueda realizar toma de muestra de ese lote.

• **Análisis sensorial**

El análisis sensorial se realizará siempre de los quesos con resultado favorable en el análisis del laboratorio. Se realiza por el panel de cata del CR DOP QT, que informará al Organismo de Certificación de la DOP Queso Tetilla en un plazo no superior a los 10 días desde el resultado del laboratorio.

El resultado de esta evaluación (favorable o no), se notifica al operador a través de Informe de auditoría.

En caso de resultado desfavorable, el proceso de certificación permanecerá en suspenso hasta la superación de este análisis. Para proseguir con el proceso de certificación, se requerirá toma de muestra de un nuevo lote de fabricación, que haya superado los análisis del laboratorio.

5.1.3 INFORME DE AUDITORÍA

En el plazo aproximado de un mes, y siempre que se disponga del resultado del análisis del producto, se enviará el **Informe de auditoría (F-07-02/06)** completo donde se describirán las observaciones y desviaciones detectadas durante la auditoría y en los análisis de producto. Dicho informe se encontrará fechado y firmado por el auditor.



PROCEDIMIENTO DE Gestión de la certificación

P-07-02 Ed.11
Página 8 de 19

Los incumplimientos detectados serán tipificados como **no conformidades graves** (infracciones o irregularidades) o **no conformidades leves** (desviaciones) según la gravedad de las mismas.

No obstante, en el caso de retraso del resultado del análisis del producto, se podrá facilitar al operador un informe parcial con los incumplimientos detectados, en espera de poder finalizar el mismo.

En términos generales toda desviación referente al origen, calidad y características del producto final será considerada como no conformidad grave. A continuación, se detalla la tipificación de las no conformidades más frecuentes, detectadas no sólo durante la auditoría de certificación, sino también durante el seguimiento realizado a los operadores a través del programa de vigilancia (descrito en el apartado **5.3 Programa de vigilancia**, del presente procedimiento):

CUADRO DE TIPIFICACIÓN DE LAS NO CONFORMIDADES (AUDITORÍA Y PROGRAMA DE VIGILANCIA)		
ETAPA	NC LEVE	NC GRAVE
Provisión de leche	-Errores documentales, retraso en la actualización de datos.	-Evidencias de incumplimientos en la procedencia o en las características de la leche.
Elaboración del queso	-Retrasos en el envío de declaraciones, programas de control o errores en los mismos. -Porcentaje de producto no conforme >3% producción por partida. -Incumplimiento leves de su Manual de APPCC y requisitos legales. -Balance litros de leche/kg de QT por partida: mínimo 8 litros/kg de QT	-Prohibiciones explícitas del pliego. -Tiempo de maduración insuficiente. -Ausencia de analíticas de control. - Resultado desfavorable de las características finales de los quesos* . -Errores en la trazabilidad del producto
Envasado y comercialización del producto	-Errores documentales. -Errores de tratamiento de las reclamaciones. -Balance de contraetiquetas desviación > 5% declaradas mensualmente. -Porcentaje de contraetiquetas deterioradas/rotas, desviación >5% declaradas mensualmente..	-Comercialización de producto no conforme. -Errores en la fecha de consumo preferente, el etiquetado y uso de marca -Trazabilidad al punto de venta. -Ausencia de tratamiento de las reclamaciones
Otros	-Ausencia de tratamiento de las no conformidades leves	-Incumplimiento de plazos de entrega del PAC

***Características finales de los quesos:**

RESULTADOS DESFAVORABLE DE ANALÍTICAS

Se entiende como "resultado desfavorable de analíticas" las siguientes situaciones:

- La detección de un solo positivo en *Listeria monocytogenes* en alguno de los quesos de la muestra.

	PROCEDIMIENTO DE Gestión de la certificación	P-07-02 Ed.11 Página 9 de 19
---	---	---------------------------------

- Los resultados de la mitad más uno, de los quesos de la muestra confirmatoria y dirimente resultan positivos en cualquiera de los parámetros restantes.

RESULTADO DESFAVORABLE DE ANÁLISIS SENSORIAL

Valoración como no "no apto" para la comercialización del queso en el informe del panel de cata.

Los incumplimientos reiterados documentales o de NC Leves pueden suponer una NC Grave.

5.1.4 RESOLUCIONES DE LAS NO CONFORMIDADES

En el plazo de 30 días (naturales) desde la fecha de envío del informe de auditoría, el interesado deberá presentar la propuesta de acciones correctivas para las desviaciones detectadas durante la auditoría. Estas acciones deberán incluir, al menos, una descripción detallada de las causas que originaron la NC, las acciones propuestas para su resolución y para evitar que dicha NC vuelva a suceder (en caso de producto afectado, se detallará cómo se ha procedido a su retirada del punto de venta y destrucción), un responsable de su ejecución y los plazos para su puesta en práctica, cumplimentando para tal efecto el modelo de Informe de Resolución de Acciones Correctivas facilitado por el Organismo de Certificación (**F-07-02/07 Plan de Acciones Correctoras**).


Además, también deberá aportar el máximo número posible de pruebas que demuestren que las acciones descritas se están desarrollando o ya han sido finalizadas. En caso de retirada de producto, deberá siempre presentar las evidencias de las acciones llevadas a cabo.

Una vez valoradas las acciones correctivas, el auditor elaborará un informe definitivo donde quedará reflejado el nivel de cumplimiento respecto a no conformidades graves y leves.

Para validar las acciones correctivas hay que tener en cuenta el tipo de no conformidad:

•**No conformidades graves:** las acciones correctivas deben estar planteadas, implantadas y comprobada su eficacia. Se deben de mostrar las evidencias de implantación de todas las acciones propuestas para la subsanación de las no conformidades graves.

En las no conformidades graves relativas a la calidad del producto (resultado de analíticas física, fisico-químicas y organoléptico), se procederá a la realización de una nueva toma de muestra. En caso de resultado desfavorable será denegada la certificación. En caso de operadores ya certificados, serán suspendidos hasta la obtención de nuevos resultados favorables y subsanación de las causas que originaron la no conformidad.

	PROCEDIMIENTO DE Gestión de la certificación	P-07-02 Ed.11 Página 10 de 19
---	---	----------------------------------

- **No conformidades leves:** las acciones correctivas deben estar planteadas y establecidos sus plazos de ejecución y se deben de mostrar las evidencias de implantación de las acciones ya ejecutadas.

Será necesario realizar una visita extraordinaria cuando existan dudas de la total implantación y eficacia de una acción correctora, de modo que se asegure que la no conformidad se ha corregido y solucionado, especialmente en el caso de las no conformidades graves.

Si pasado el plazo establecido, no es posible la observación de subsanación de deficiencias detectadas en la auditoría de verificación, por no existir actividad o negativa de la empresa, se procederá a la no concesión del certificado y con ello, al cierre del expediente.

Si una vez que se ha iniciado el proceso de certificación de un solicitante, queda paralizado por causas ajenas al Consejo Regulador durante un período superior a seis meses, el expediente será archivado.

5.2 Decisión de la certificación

Una vez completas las fases anteriores de certificación, el auditor remitirá el expediente de certificación al Comité de Certificación para su revisión y para que dictamine sobre la concesión del certificado. El expediente de certificación consta, al menos, de la siguiente documentación:

- Ficha de inscripción del operador
- Informe de Auditoría de certificación
- Acta de inspección
- Resultado de los ensayos del laboratorio
- Resultado de la valoración del Panel de Cata
- PAC enviado por el operador (cuando corresponda) y documentos adjuntos al mismo.
- Evaluación de la PAC del operador con el informe de la auditora.

La decisión de la certificación quedará registrada en un Acta del Comité de Certificación y se comunicará a la DOP y al interesado.

- La denegación del certificado será notificada por carta al operador, firmada por el Comité de Certificación. En estos casos, el expediente se cierra y el operador tendrá que volver a iniciar los trámites, en caso de seguir interesado en la obtención de la certificación.

	PROCEDIMIENTO DE Gestión de la certificación	P-07-02 Ed.11 Página 11 de 19
---	---	----------------------------------

- La concesión del certificado será notificada al operador mediante la remisión del **Certificado de conformidad (F-07-02/10)**, firmado por el Presidente del Consejo Regulador.

Una vez certificado el operador, éste puede proceder al uso de la marca de la DOP Queso Tetilla, mediante la solicitud de contraetiquetas, siguiendo la sistemática definida en el **P-07-03 Gestión de uso de marca**.

La vigencia del certificado se especifica en el apartado **5.4.2 Vigencia y renovación de los certificados**.

5.3 Programa de vigilancia

El Organismo de Control de la DOP Queso Tetilla dispone de un programa de vigilancia de los operadores certificados para asegurar que el producto comercializado bajo el amparo de la marca Queso Tetilla mantiene los estándares de calidad especificados.

Las actividades de control y seguimiento del programa de vigilancia contemplan controles periódicos documentales (de origen de la leche, control de producción y etiquetado), control del producto (autocontrol, analíticas periódicas y análisis organoléptico) y auditorías presenciales. Su resultado se registra en la **Base de datos de los operadores certificados** y los informes de auditoría se adjuntan al expediente del operador.

Se revisan mensualmente los registros del programa de vigilancia de cada operador y se comunica al Director Técnico de la presencia de no conformidades, así como del seguimiento de las mismas. El Director Técnico informa al Comité de Certificación del seguimiento del programa de vigilancia, en cada reunión del mismo, quien toma las decisiones pertinentes en cada caso.

Adicionalmente, cualquier incidencia en el programa de vigilancia de productores y primeros compradores impactará sobre los elaboradores vinculados a los mismos (IT-07-01-01 Control de productores). El incumplimiento relativo a la utilización de leche de razas no autorizadas o de alimentación resultará en la baja de del productor del registro de la DOP, notificando esta circunstancia al operador elaborador y/ o primer comprador afectado, por parte de la DOP. Esta notificación se realizará vía e-mail en la mayor brevedad posible (en las siguientes 48h desde la notificación de la NC a la DOP). Además, esta no conformidad, implicará la descalificación del producto elaborado con esta leche no procediéndose a la comercialización del mismo. El



elaborador informará a la DOP de la descalificación del producto en la declaración mensual de elaboración.

5.3.1 CONTROL DOCUMENTAL

Mensualmente los operadores envían al Organismo de Certificación de la DOP Queso Tetilla los libros de entrada de leche y de control de elaboración. El Administrativo de la DOP Queso Tetilla realiza los seguimientos oportunos de origen de la leche, elaboración y etiquetado.

Los operadores que, sin causa justificada, incumplan este requisito, no podrán optar al envío de nuevas contraetiquetas hasta la subsanación de esta circunstancia. Si el incumplimiento es por un período superior a tres meses, serán suspendidos temporalmente por el Organismo de Certificación, lo que implica no sólo la imposibilidad de etiquetado, sino también la imposibilidad de comercialización de productos bajo el amparo de la DOP Queso Tetilla.

Las no conformidades, que puedan derivarse de la revisión de los libros de control (según el cuadro de tipificación de las no conformidades del apartado **5.1.3 Informe de auditoría**) serán notificadas al operador, mediante e-mail para que proceda a su subsanación en el plazo determinado en dicha notificación. Ante la ausencia de entrega del PAC para la resolución de las no conformidades detectadas (según apartado **5.1.4 Resolución de las NC**) o incumplimiento de los plazos establecidos para ello, se procederá a la suspensión temporal por el Organismo de Certificación hasta la resolución de las mismas, según se describe en el apartado **5.4.4 Suspensión temporal de la certificación**.

5.3.2 CONTROL DEL PRODUCTO

5.3.2.1 Seguimiento de analíticas

El laboratorio acreditado que realice las analíticas reglamentarias a los operadores certificados, planificará dichos muestreos mensualmente, informando al CR DOP Queso Tetilla, para su confirmación. Así, se tomará una muestra mensual de todos los operadores, siempre que se disponga de producto elaborado de 8-12 días de maduración. En caso de operadores sin producto elaborado con estas condiciones, no se realizará toma de muestra. Tras dos meses sin recogida de muestra, será el operador el responsable de notificar a la DOP Queso Tetilla la primera fecha de la próxima elaboración, para que se realice la toma de muestra.

Se realizarán las analíticas físicas y FQ, indicadas en el apartado **5.1.1.3**. y se enviarán los resultados al Organismo de Certificación, de forma inmediata tras la obtención de los mismos, archivando los resultados (conformes y no conformes).



En el caso de un resultado no conforme, éste se comunicará de inmediato al operador, y en caso de solicitud expresa por parte del operador de análisis contradictorio, se procederá a realizar el mismo (**IT-07-02-01 Toma de muestra**).

Si el resultado del contradictorio es favorable, se notifica al operador por correo electrónico.

Si persiste el resultado desfavorable o en caso de no solicitud de análisis contradictorio, se abrirá una no conformidad grave por esta circunstancia que será notificada al operador, quien deberá descalificar el lote afectado. Si el producto ya ha sido distribuido el operador deberá retirar el lote no conforme del mercado, enviando las evidencias de dicha retirada con la entrega del PAC.

Tras la recepción del PAC en el tiempo máximo de resolución establecido en la notificación de la NC se tomarán las siguientes decisiones:

- Mantenimiento de la certificación, en caso de que las evidencias presentadas muestren confianza en la resolución de la NC detectada:
 - El producto NC no se ha distribuido o ha sido retirado en su totalidad del mercado.
 - Las analíticas del autocontrol de dos lotes posteriores son favorables.
- Suspensión de la certificación, en caso de que se incumpla el plazo establecido para la presentación del PAC o bien las evidencias presentada en el mismo, no muestren confianza en la resolución de la no conformidad.

En el caso de un segundo resultado no conforme consecutivo implica la suspensión temporal hasta el envío del PAC y evidencias de una nueva muestra con resultado favorable. Esta decisión la tomará el Comité de Certificación, bien a través de reunión ordinaria o extraordinaria urgente.

En el caso de un tercer resultado no conforme consecutivos, implican la suspensión definitiva o retirada del certificado. La decisión la tomará el Comité de Certificación e informará al operador, quien deberá proceder según se indica en el **apartado 5.7 Retirada del certificado**. Si se encuentra interesado en la certificación de producto, deberá iniciar de nuevo los trámites para la obtención del certificado de uso de la marca de la DOP Queso Tetilla.

5.3.2.2 Análisis sensorial

El Panel de Cata de la DOP Queso Tetilla realiza catas o análisis sensoriales a cada operador certificado con una periodicidad mínima anual, coincidiendo con la auditoría de seguimiento, registrando su resultado en los informes del panel de cata (**F-07-02/11 Informe de panel de cata**). Ante incumplimiento del análisis sensorial, se notificará al operador la no conformidad, catalogada como grave, a través del Informe de auditoría.

	PROCEDIMIENTO DE Gestión de la certificación	P-07-02 Ed.11 Página 14 de 19
---	---	----------------------------------

El operador notificará la fecha de la próxima elaboración con las medidas correctivas implantadas, para que se proceda a un nuevo análisis sensorial por parte del panel de cata. Si este resultado es favorable, se considerará subsanada la NC y se mantendrá el certificado.

En caso de resultado desfavorable, se procederá a la suspensión temporal del operador.

5.3.3 AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

El Organismo de Certificación realizará una auditoría de seguimiento anual a los operadores certificados para comprobar el mantenimiento de los requisitos exigidos por la normativa de la DOP Queso Tetilla.

Las Auditorías de seguimiento mantienen la misma metodología que las de certificación: planificación y desarrollo de la auditoría, emisión de informe y seguimiento de las no conformidades.

Toma de muestra y análisis de producto. Por defecto sólo se realizarán toma de muestra para el análisis fisicoquímico y organoléptico del producto terminado, según se establece en la **IT-07-02-01 Toma de muestra**.

Respecto al análisis físico, se tomarán al menos 6 quesos de un lote, para la comprobación de sus características (**apartado 5.1.1.3 Toma de muestra y análisis de producto**).

5.3.4 AUDITORÍAS COMPLEMENTARIAS

El Organismo de Certificación podrá realizar una serie de inspecciones adicionales, anunciadas o no, que pueden ser aleatorias o bien resultado de una evaluación general del riesgo de incumplimiento de la normativa de la DOP Queso Tetilla, teniendo en cuenta el resultado del programa de vigilancia:

- Auditorías de seguimiento: presencia de una o dos NC graves y/o ausencia de evidencias claras de la eficacia de las AACC propuestas en el PAC.
- Resultado de un análisis del producto desfavorable o ausencia de evidencias del cumplimiento del programa de autocontrol de producto.
- Cualquier variación del sistema de producción notificada por el operador.
- Reclamaciones de cualquiera de las partes interesadas al producto certificado

El procedimiento a seguir será el mismo que el empleado para las Auditorías de seguimiento. El alcance podrá variar en función de las causas que motivaron la realización de la auditoría.



5.4 Modificación de la certificación

5.4.1 MODIFICACIÓN DE DATOS

Todos los operadores están obligados a comunicar a la DOP Queso Tetilla cualquier modificación en los datos originales de inscripción, tan pronto como se produzca la circunstancia que la motive. Dicha comunicación se realizará remitiendo a la DOP Queso Tetilla una nueva copia del formato de inscripción en el que figuren los datos modificados y/o un escrito aclaratorio en su caso. Para ello contarán con un plazo de 30 días hábiles desde que se produce el cambio de circunstancias.

Según la naturaleza de la modificación, se determinará si es necesario realizar una auditoría de seguimiento adicional.

Si se detectan modificaciones importantes en los procesos que pudieran influir en el cumplimiento de las exigencias de la normativa de la DOP Queso Tetilla, no comunicadas en tiempo y forma, se procederá a la apertura de no conformidades y se actuará en función de la gravedad de las mismas.

5.4.2 VIGENCIA DE CERTIFICADOS

Tras la obtención del certificado, la vigencia del mismo se encontrará condicionada al cumplimiento del programa de vigilancia del Organismo de Certificación de la DOP Queso Tetilla.

5.4.3 BAJA EN LOS REGISTROS

Sin perjuicio de lo establecido en la normativa de la DOP Queso Tetilla se podrá proceder a la baja voluntaria de un operador en el registro de operadores elaboradores certificados, con carácter temporal o definitivo, mediante la comunicación a la DOP Queso Tetilla de tal decisión. Esto implica la retirada inmediata de la certificación del operador y por tanto la solicitud de devolución de las contraetiquetas y demás herramientas de comercialización de la marca que se encuentren a su disposición.

5.4.4 SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN

En caso de detección de no conformidades graves en el transcurso del programa de vigilancia, el operador deberá presentar el PAC en el plazo establecido, evidenciando la subsanación de las no conformidades detectadas. La ineficacia de las mismas o bien la ausencia o retraso en la presentación del PAC, desencadenará la suspensión temporal de la certificación, a propuesta del Auditor y ratificada por el Comité de Certificación.



PROCEDIMIENTO DE Gestión de la certificación

P-07-02 Ed.11
Página 16 de 19

La suspensión temporal tendrá una duración máxima de 6 meses, y durante ese periodo, el operador no podrá etiquetar ni poner a la venta producto amparado y se indicará esta circunstancia en los registros y se eliminará del listado de operadores certificados de la página web de la DOP Queso Tetilla.

El operador deberá subsanar las no conformidades detectadas y presentar el PAC detallado al Auditor. Tras la revisión del mismo, el Auditor presentará una propuesta de decisión al Comité de Certificación: finalización de la suspensión, si las evidencias observadas ofrecen total garantía de cumplimiento de los requisitos del pliego, o bien retirada del certificado, en el caso contrario (según se indica en el **apartado 5.7 Retirada del certificado**, del presente procedimiento). En caso de suspensión temporal por incumplimiento de analíticas, bastará con evidenciar el cumplimiento de los parámetros que dieron lugar a la no conformidad de producto.

Si superado el plazo máximo de suspensión temporal, el operador no ha presentado el PAC y evidencias de la subsanación de las no conformidades, se propondrá su retirada de certificación.

La decisión final la tomará el Comité de Certificación tras la revisión del expediente y será notificada al operador.

Tras la finalización de la suspensión, el operador será activado de nuevo en el programa de vigilancia y en los registros de la DOP, manteniendo la autorización de etiquetado y venta de producto amparado bajo la DOP Queso Tetilla desde la fecha de su notificación.

5.5 Difusión de los certificados


La DOP Queso Tetilla mantiene actualizada en la web del Consejo Regulador la relación de los operadores certificados.

Si el operador no desea que publiquen sus datos, deberá notificar dicha circunstancia a la DOP Queso Tetilla.

5.6 Modificación de los requisitos de certificación

Las modificaciones de los requisitos de la certificación pueden deberse a:

- Cambios en la normativa de la DOP Queso Tetilla aplicables a la certificación de producto.
- Otros cambios normativos o legislativos.
- Cambios en el sistema de certificación de la DOP Queso Tetilla.
- Cambios en los datos de registro del operador.

	<p>PROCEDIMIENTO DE Gestión de la certificación</p>	<p>P-07-02 Ed.11 Página 17 de 19</p>
---	--	--

En los dos primeros casos será la autoridad competente la que determine la entrada en vigor y, en su caso, el período transitorio de adecuación a la nueva normativa por parte de los operadores afectados.

En el caso de modificaciones en el sistema de certificación de la DOP Queso Tetilla, será el mismo Consejo Regulador quien facilite a los operadores afectados toda la documentación pertinente que sea necesaria en cada caso.

También será responsable de establecer, si procede, un periodo transitorio en el cual los operadores afectados puedan adecuarse a los nuevos requisitos.

5.7 Retirada del certificado

La DOP Queso Tetilla podrá retirar el certificado en los siguientes casos:

- a. Cuando el operador solicite darse de baja en el registro voluntariamente o por falta de actividad en la denominación por un período superior a un año.
- b. Como sanción en cualquiera de los siguientes casos:
 - Resultado desfavorable en la auditoría de seguimiento, que conlleve a la retirada del certificado.
 - Impago de las cuotas aplicables.
 - Mal uso o abuso del certificado: utilización incorrecta de las menciones aprobadas, hacer referencias distintas del alcance concedido.
 - Inexactitud o falsedad de la información dada. Resultados no conformes en los informes de ensayo de las muestras recogidas en el transcurso del programa de vigilancia.
 - Quiebra o liquidación de la instalación beneficiaria de la certificación.
 - Falta de colaboración en las tareas de evaluación.
 - Reiteración de incumplimientos: ineficacia de las acciones correctoras propuestas.
 - Cualquier actuación que vaya en contra de la imagen del producto certificado.

Tras la retirada del certificado, el operador deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consejo Regulador y remitir al CR los certificados de garantía que tengan en existencias.



A la hora de tomar la decisión de la retirada del certificado como consecuencia de incumplimientos, se tendrá en cuenta, además, las siguientes circunstancias:

- Que las no conformidades no sean corregidas en los plazos señalados.
- Que se considere que haya actuado de mala fe o no.
- Que se produzca reiteración.
- Que se deriven prejuicios para la imagen de la marca.
- Que se deriven prejuicios para el consumidor.

Para que dicha retirada sea efectiva, será necesario una comunicación al operador.

Si el operador no está de acuerdo podrá interponer una apelación siguiendo la sistemática definida para ello.

6 REGISTROS Y DOCUMENTOS ASOCIADOS

IT-07-02-01 Toma de muestra

IT-07-02-02 Criterios de verificación de elaboradores

IT-07-02-03 Verificación de balanzas

IT-07-02-04 Control de equipos y medición

Plan de Auditoría

F-07-02/02 Listado de verificación de elaboradores

F-07-02/05 Acta de inspección

F-07-02/06 Informe de Auditoría

F-07-02/07 Plan de acciones correctivas

F-07-02/08 Libro de control de entrada de leche

F-07-02/09 Libro de control de elaboración y comercialización de queso

F-07-02/10 Certificado de Conformidad de Producto

F-07-02/11 Informe de panel de cata

F-07-02/12 Comunicado panel cata

F-07-02/13 Portada dossier de certificación

F-07-02/15 Acta de analítica

F-07-02/16 Plan de control de equipos de medición

Base de datos de los operadores



PROCEDIMIENTO DE Gestión de la certificación

P-07-02 Ed.11
Página 19 de 19

7 MODIFICACIÓN RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR

EDICIÓN	MODIFICACIONES	FECHA
01	Edición inicial.	01/10/2012
02	Codificación respecto a punto de norma y adaptaciones a los requisitos de la norma 17065:2012	12/04/2018
03	Se realizan varias modificaciones pequeñas tras la revisión del sistema	08/08/2019
04	5.1.1.3 Toma de muestra y análisis de producto (días de maduración de las muestras)	04/06/2020
05	Las modificaciones propuestas tras las AE ENAC permanecen sombreadas en gris, ya que atañen a distintos apartados del procedimiento.	25/02/2021
06	Eliminación de las Auditorías de renovación, revisión de los controles de producto y decisiones ante detección de productos no conformes, etc.	11/05/2021
07	Modificaciones de responsabilidades y decisiones que se mantienen sombreadas en todo el procedimiento	23/06/2022
08	Eliminación contradictorio de la analítica sensorial	20/10/2022
09	Eliminación de referencia a un número determinado de NC graves en la auditoría de seguimiento vinculado a la suspensión temporal de la certificación	11/11/2022
10	Puntualizaciones de actuaciones ya implantadas: -En el caso de un segundo resultado positivo no conforme el Comité de Certificación tomará la decisión -Cuadro de tipificación de NC leves (vincular a declaraciones mensuales).	13/04/2023
11	Programa de vigilancia: se clarifica la decisión de descalificación de producto elaborado con leche de razas no permitidas. Control de producto: se especifica que la toma de muestra mensual se realiza siempre que se disponga de producto elaborado y cómo proceder tras dos meses sin recogida de muestra.	30/11/2023