



MANUAL DE USO Y GESTIÓN DE LOS ELEMENTOS DE IDENTIFICACIÓN Y EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS AMPARADOS POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA IDIAZABAL

INCLUYE LOS REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS ETIQUETAS COMERCIALES SEGÚN LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 17.h) 4 DE LA LEY 06/2015

ED 1: 20/07/2018

INDICE DE CONTENIDOS:

1. Alcance
2. Utilización del logotipo de la DOP Idiazabal
 - 2.1. Manual de uso del logotipo de la DOP Idiazabal
 - 2.2. Utilización del logotipo de la DOP Idiazabal en etiquetas comerciales
 - 2.3. Uso de la mención “baserrikoa”
 - 2.3.i) Requisitos para la utilización
 - 2.3.ii) Manual de uso
 - 2.3.iii) Utilización en etiquetas comerciales
3. Requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas comerciales
 - 3.1. Generalidades
 - 3.2. Símbolo oficial de la Unión Europea para Denominaciones de Origen Protegidas
 - 3.3. Logotipo de la DOP Idiazabal
 - 3.4. Regulación en materia de menciones facultativas
 - 3.5. Regulación en materia de utilización de términos geográficos
 - 3.6. Requisitos mínimos para evitar la confusión/evocación
 - 3.7. Baja voluntaria del uso de una marca o imagen para producto amparado.
4. Regulaciones relativas a la gestión y uso de los elementos de identificación y etiquetado de los quesos amparados (relativo al apartado H del Pliego de Condiciones).
 - 4.1. Generalidades
 - 4.2. Regulación sobre uso y gestión de etiquetas comerciales.
 - 4.3. Regulación sobre uso y gestión de contraetiquetas
 - 4.4. Regulación sobre uso y gestión de placas de caseína
5. Regulación relativa a elementos publicitarios
6. Normativa de aplicación

1. ALCANCE

El presente Manual es de aplicación al producto amparado por la DOP Idiazabal autorizado para el uso de la marca IDIAZABAL.

El Pliego de Condiciones de la DOP Idiazabal establece que *“La entidad de gestión es la encargada de la gestión, control y emisión de las placas de caseína, etiquetas y contraetiquetas a la que se refiere el apartado H (del Pliego), que estarán a disposición de todos los operadores que las soliciten y cumplan con el Pliego de Condiciones y para lo cual dictará un Manual de Uso y Gestión de los Elementos de Identificación y el Etiquetado de los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal, que será de carácter público y no discriminatorio”*.

El Pliego de Condiciones establece también que *“estos tres elementos de identificación y etiquetado serán en todos los casos adheridos al queso en las queserías inscritas en el Registro gestionado por la entidad de gestión”*, siendo, pues, en todo momento, los titulares de estas queserías los responsables del cumplimiento de lo establecido en este Manual.

Además, en el presente Manual se establecen los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas comerciales según lo dispuesto en el Artículo 17.h) 4 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

Algunos de los aspectos recogidos en este documento están regulados por distintas normativas, regulaciones, procedimientos de gestión, etc. No obstante, todos ellos se recogen en este Manual para facilitar la integración y comprensión por parte de los operadores.

En todo caso, y ante cualquier otro supuesto que no se haya previsto en el presente Manual, el Consejo Regulador de la DOP Idiazabal actuará conforme a las siguientes premisas generales:

- Asegurando la protección de los consumidores evitando las actuaciones que induzcan a error o evocación.
- Las decisiones se aplicarán de manera no discriminatoria para los diferentes operadores.

2. UTILIZACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA DOP IDIAZABAL

2.1. MANUAL DE USO DEL LOGOTIPO DE LA DOP IDIAZABAL

El LOGOTIPO DE LA DOP IDIAZABAL está compuesto por una banda de color rojo con el término “IDIAZABAL” en blanco, enmarcado por dos líneas blancas, seguido de la estela IDIAZABAL en color. Para su aplicación, deberá utilizarse siempre respetando las normas indicadas en este **Manual**.

■ IDIAZABAL, LOGOTIPO

COLORES



pantone 485 C / 032 U



CMYK
0 % cyan
100 % magenta
100 % yellow
0 % black

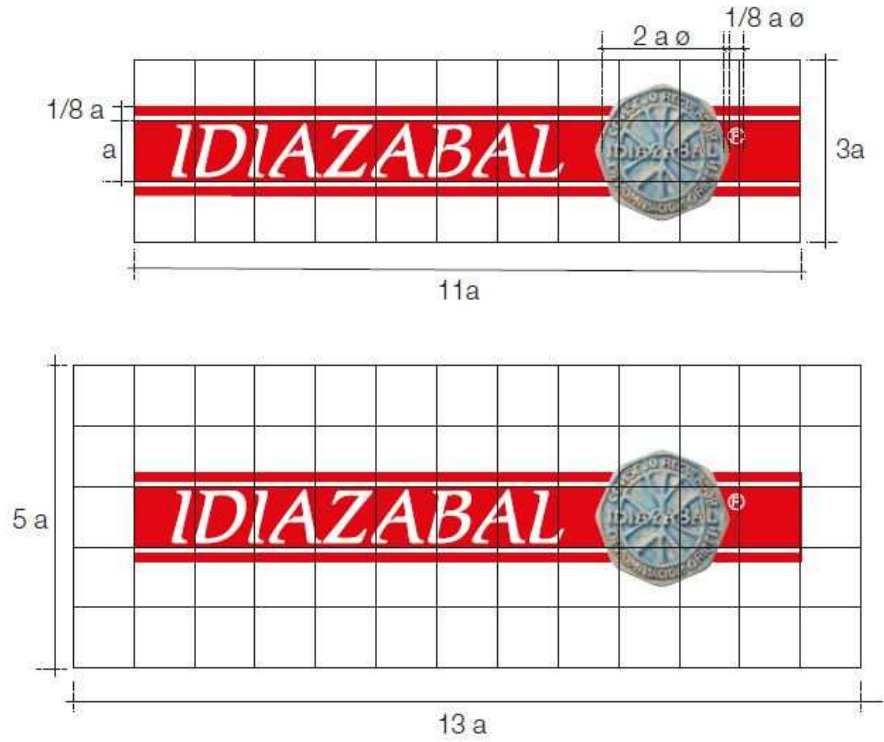


RGB
R - 227
G - 6
B - 19

■ IDIAZABAL, LOGOTIPO

CONSTRUCTIVO

Alrededor del logotipo
establecemos una área protegida.
Ningún elemento gráfico puede
invadirla.



TAMAÑO MÍNIMO

El ancho total de la banda nunca
será inferior a 35 mm.
y en ningún caso se modificará
el tamaño de la tipografía
IDIAZABAL dentro de la banda

El citado logotipo se encuentra registrado como marca colectiva de la Unión Europea, con número de registro 16362444, a nombre del Consejo Regulador.

2.2. UTILIZACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA DOP IDIAZABAL EN LAS ETIQUETAS COMERCIALES

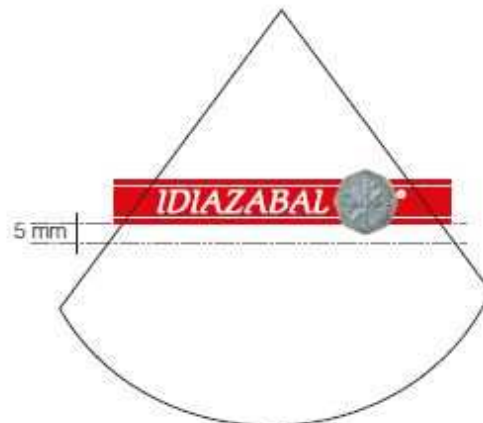
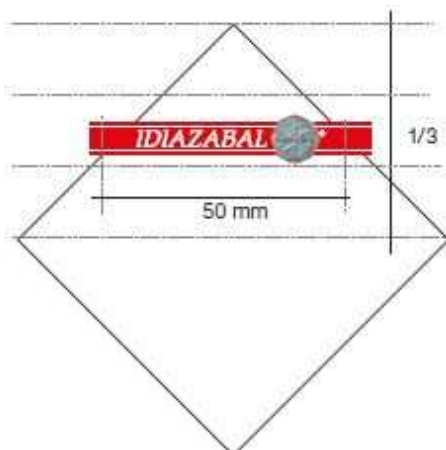
■ IDIAZABAL, LOGOTIPO

APLICACION EN ETIQUETAS

En etiquetas redondas, la banda logotipo deberá ir a sangre, de lado a lado de la etiqueta, y ubicada en la mitad superior dentro del tercio central.



En etiquetas con formatos diferentes se seguirá la norma general de ubicación. En ningún caso, la banda en etiquetas será inferior a 50 mm. Cuando, por la forma irregular de la etiqueta, no sea posible ubicar la banda-logotipo en el tercio central superior, se ubicará siempre por encima de la línea central horizontal y separado de esta al menos 5 mm.



2.3. MENCIÓN “BASERRIKOA”

2.3.i. REQUISITOS PARA LA UTILIZACIÓN

Tal y como se recoge en el Pliego de Condiciones de la DOP Idiazabal, *“Para los quesos elaborados exclusivamente con leche propia conforme a lo previsto en el Manual de Uso y Gestión de los Elementos de Identificación y el Etiquetado, se podrá añadir la leyenda “baserrikoa - de caserío” al logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Idiazabal», en el formato, posición y tamaño que la entidad de gestión determine.”*

El Reglamento de uso de la marca colectiva “Idiazabal Baserrikoa” establece las condiciones de su uso, tal y como se recoge a continuación:

Condiciones que deben reunir los operadores para ser autorizados al uso de la mención “baserrikoa”

Para ser autorizados al uso de la mención “baserrikoa” los operadores individuales deberán cumplir con las siguientes condiciones:

1. Cumplir con los requisitos y las condiciones previstas en el Pliego de Condiciones de la DOP “Idiazabal”.
2. Que la totalidad de su producción amparada por la DOP “Idiazabal” sean quesos elaborados con leche propia. Este requisito obedece a la necesidad de simplificar el control del cumplimiento de los requisitos que deben cumplir los quesos para portar la mención “baserrikoa”.

Los operadores cuya forma jurídica sea la de cooperativa deberán cumplir, además, con las siguientes condiciones:

1. Estar compuestas por un número de miembros no superior a diez.
2. Ser titulares de una quesería donde se elaboren exclusivamente quesos a partir de la leche suministrada por las explotaciones productoras de los cooperativistas.

El operador que, cumpliendo los citados requisitos, desee hacer uso de la mención “baserrikoa”, deberá solicitarlo formalmente al Consejo Regulador de la DOP “Idiazabal” presentando los formularios debidamente cumplimentados que al efecto pondrá a su disposición el propio Consejo Regulador.

El derecho al uso de la mención “baserrikoa” es intransferible; de manera que el operador responsable de la comercialización de los quesos ha de cumplir necesariamente con los antedichos requisitos.

Requisitos de los productos distinguidos por la mención “baserrikoa”

Requisito general

La mención “baserrikoa” será usada exclusivamente en relación con quesos que cumplan con las especificidades previstas en el Pliego de Condiciones de la DOP “Idiazabal” y se encuentren certificados como tal por el organismo de control de dicha DOP.

Requisitos de los productos elaborados por operadores individuales

Los quesos elaborados por un operador individual deben cumplir, además, con uno de los siguientes requisitos:

- a) La quesería que produzca el queso Idiazabal y la explotación ganadera de donde provenga toda la leche empleada como materia prima para su elaboración deben ser titularidad o cotitularidad del mismo operador.
- b) La quesería que produzca el queso Idiazabal y la explotación ganadera de donde provenga toda la leche empleada como materia prima para su elaboración deben encontrarse ubicadas en la misma localización.

Requisitos de los quesos elaborados por cooperativas

Los quesos elaborados con leche propia producidos por cooperativas deben cumplir los siguientes requisitos de manera cumulativa:

1. La leche con la que se elaboren los quesos Idiazabal debe ser suministrada exclusivamente por las explotaciones productoras de la que sean titulares o cotitulares los miembros de la cooperativa.
2. La leche empleada como materia prima para la elaboración de los quesos Idiazabal no debe haber sido transportada una distancia superior a 25 kilómetros desde la explotación productora de donde provenga hasta la quesería titularidad de la cooperativa donde sean elaborados los quesos.

Condiciones de uso de la mención “baserrikoa”

La mención “baserrikoa” deberá usarse exclusivamente a través del signo “IDIAZABAL BASERRIKOA” registrado como marca colectiva de la Unión Europea (reproducida, más abajo, junto con sus detalles técnicos, en el apartado 2.3.ii “Manual de Uso”). No se permite ninguna alteración de su forma, colores o proporción en el tamaño de sus elementos.

La marca colectiva de la Unión Europea “IDIAZABAL BASERRIKOA” se incluirá en el etiquetado de los productos autorizados como logotipo oficial de la DOP “Idiazabal”, donde también deberán figurar, obligatoriamente:

1.- La marca comercial principal propia de cada elaborador, que no podrá usarse para identificar en el mercado otros quesos Idiazabal que no cumplan con los requisitos para el uso de la mención "baserrikoa".

2.- Los restantes elementos de identificación propios del queso amparado por la DOP.

2.3.ii. MANUAL DE USO

■ IDIAZABAL BASERRIKOA, LOGOTIPO

COLORES



pantone 485 C / 032 U



CMYK
0 % cyan
100 % magenta
100 % yellow
0 % black



RGB
R - 227
G - 6
B - 19



NEGRO



NEGRO

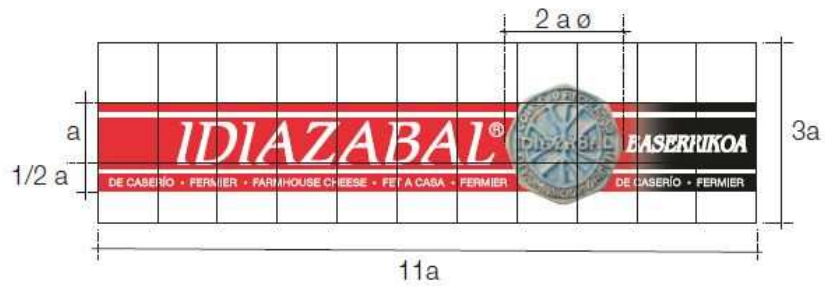


DEGRADADO

■ IDIAZABAL BASERRIKOA, LOGOTIPO

CONSTRUCTIVO

Alrededor del logotipo
establecemos una área protegida.
Ningún elemento gráfico puede
invadirla.



TAMAÑO MÍNIMO

El ancho total de la banda nunca
será inferior a 70 mm,
y en ningún caso se modificarán
los tamaños de la tipografías

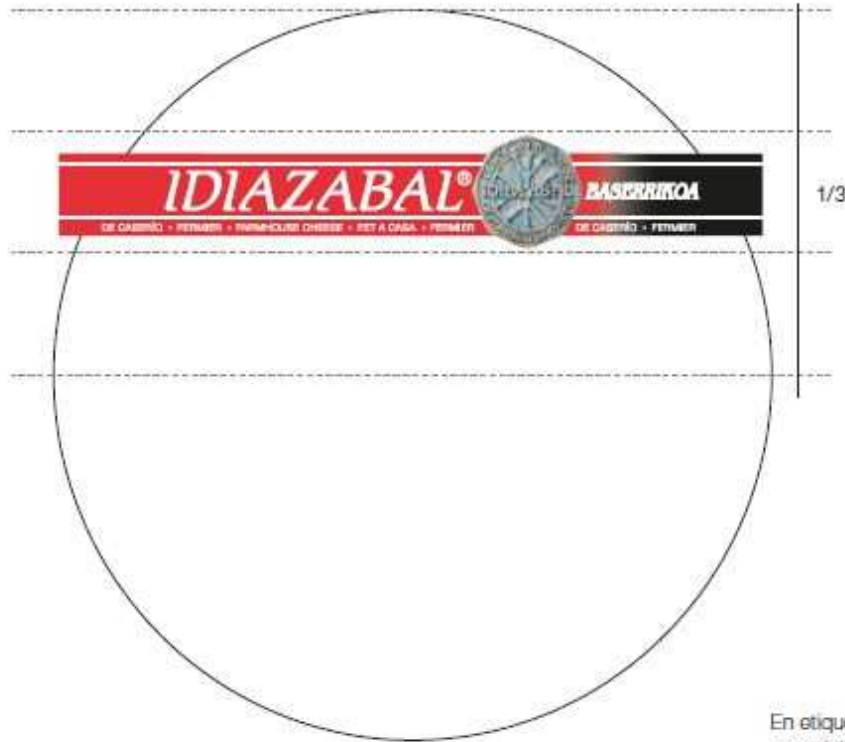
El citado logotipo se encuentra registrado como marca colectiva de la Unión Europea, con número de registro 16362378, a nombre del Consejo Regulador.

2.3.iii. UTILIZACIÓN EN ETIQUETAS COMERCIALES

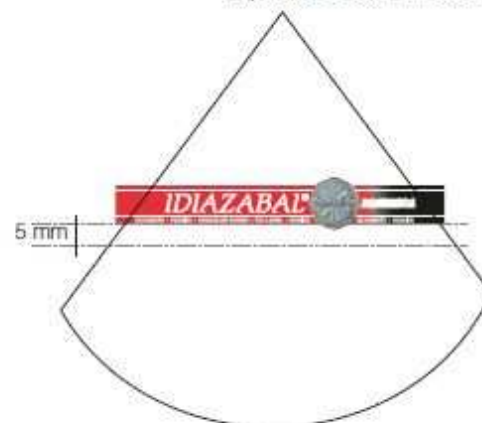
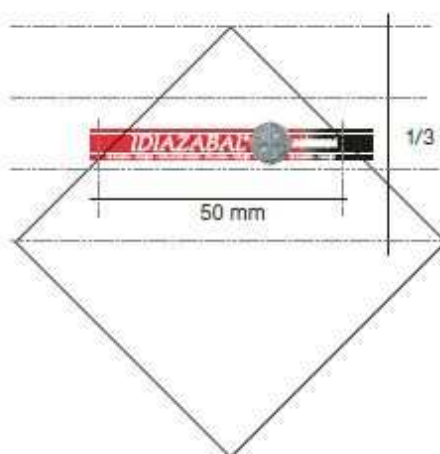
■ IDIAZABAL, LOGOTIPO

APLICACION EN ETIQUETAS

En etiquetas redondas, la banda logotipo deberá ir a sangre, de lado a lado de la etiqueta, y ubicada en la mitad superior dentro del tercio central.



En etiquetas con formatos diferentes se seguirá la norma general de ubicación. En ningún caso, la banda en etiquetas será inferior a 50 mm. Cuando, por la forma irregular de la etiqueta, no sea posible ubicar la banda-logotipo en el tercio central superior, se ubicará siempre por encima de la línea central horizontal y separado de esta al menos 5 mm.



3. REQUISITOS MÍNIMOS DE LAS ETIQUETAS COMERCIALES.

3.1. GENERALIDADES:

El Pliego de Condiciones de la DOP, dispone: *“Las etiquetas comerciales con las que se expidan al mercado los quesos amparados, bien en piezas enteras, o bien en porciones, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente, deberán incluir obligatoriamente, de forma destacada, el nombre y logotipo de la Denominación de Origen Protegida, en el formato, posición y tamaño que la entidad de gestión determine. Todos los quesos y las cuñas (o porciones) serán etiquetados en origen (en la quesería inscrita que ha producido y madurado el queso).*

Para los quesos elaborados exclusivamente con leche propia conforme a lo previsto en el Manual de Uso y Gestión de los Elementos de Identificación y el Etiquetado, se podrá añadir la leyenda “baserrikoa - de caserío” al logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Idiazabal», en el formato, posición y tamaño que la entidad de gestión determine.

Las etiquetas comerciales utilizadas por los operadores, para producto amparado por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal, serán revisadas a efectos de asegurar el correcto uso de la Denominación y velar por evitar la confusión de los consumidores”.

Las etiquetas comerciales utilizadas para la venta de queso Idiazabal deben cumplir con lo dispuesto en la normativa general en vigor que resulte de aplicación. La responsabilidad de su conocimiento y aplicación es, en todo caso, de los responsables de las queserías inscritas.

Por otro lado, por el hecho de aplicarse a producto amparado por una DOP (Idiazabal), el etiquetado debe cumplir los requisitos relativos a a:

- El uso del símbolo oficial de la UE para las DOPs;
- El uso del logotipo de la DOP Idiazabal;
- La regulación en materia de menciones facultativas;
- La regulación en materia de utilización de términos geográficos

Se recogen en este apartado, además, requisitos relativos a:

- Los requisitos mínimos para evitar la confusión/evocación
- La baja voluntaria del uso de una marca o imagen para producto amparado.

3.2. SÍMBOLO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA PARA LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

Las etiquetas deberán cumplir lo que establezca en cada momento la Comisión Europea en la materia. Actualmente, el Reglamento 668/2014 establece que:

El símbolo oficial de la UE para las DOPs debe reproducirse en el etiquetado:

- en color (rojo y amarillo)



COLOR

Símbolo comunitario para "Denominación de origen protegida" en Pantone



Pantone® 711



Pantone®
Yellow 109

Símbolo comunitario para "Denominación de origen protegida" en cuatricromía



100 % magenta
80 % yellow



10 % magenta
90 % yellow

El Anexo X del citado Reglamento dispone que *“Los símbolos de la Unión tendrán un tamaño mínimo de 15 mm de diámetro; sin embargo, podrá reducirse a 10 mm cuando se trate de pequeños envases o productos”*, y establece que la tipografía de texto será de Times Roman en mayúsculas, con un Pantone y Cuatricromía determinado en el reglamento.

3.3. LOGOTIPO IDIAZABAL

En lo relativo al uso obligatorio del Logotipo Idiazabal en las etiquetas comerciales, ha de cumplirse con lo establecido en el apartado 2 del presente Manual.

3.4. REGULACIÓN EN MATERIA DE MENCIONES FACULTATIVAS

Cada quesería es la responsable de poder demostrar la veracidad de cualquier mención facultativa que aparezca en el etiquetado comercial. Para ello, deberá atender las directrices que establezca la autoridad competente en esta materia en cada caso.

No obstante, desde el Consejo Regulador no se aceptarán menciones facultativas que den a entender una categorización del producto certificado como DOP, tal y como ocurre con las menciones del tipo “extra”; “suprema”; “el más premiado” u otros términos de similares connotaciones.

3.5. REGULACIÓN EN MATERIA DE UTILIZACIÓN DE TÉRMINOS GEOGRÁFICOS¹

Etiquetas DOP Idiazabal

La utilización de expresiones o términos geográficos que aluden a lugares situados en la zona de producción y elaboración de la DOP deberá realizarse con arreglo a las prácticas leales en materia industrial y comercial, y de manera que no induzca a error a los consumidores. En concreto, la presentación de los productos no deberá trasladar la apariencia de que han sido producidos o elaborados en un lugar distinto a donde realmente lo han sido.

Así pues, cuando se aluda a un municipio, paraje, sierra, u otro elemento de la geografía integrado en la zona de producción y elaboración la DOP deberán respetarse los siguientes requisitos básicos:

- La quesería debe estar ubicada en el lugar al que se hace referencia y/ó
- El rebaño debe pastar en el lugar al que hace referencia la expresión o término geográfico. Las queserías que utilicen leche procedente de diversos rebaños para la elaboración de sus quesos, únicamente utilizarán la leche procedente del rebaño vinculado al lugar al que haga referencia la expresión o término geográfico, para lo cual se asegurará una correcta separación de la leche según su origen geográfico.

Por otro lado, los nombres geográficos que aludan a lugares notablemente vinculados a la DOP Idiazabal tendrán un tratamiento específico en la valoración de elementos diferenciales de etiquetas comerciales con marcas y/o presentaciones compartidas (ver apartado 3.6.). Se consideran nombres geográficos notablemente vinculados al pastoreo de la oveja latxa y a la DOP Idiazabal los que históricamente han tenido y tienen una vinculación con el pastoreo tradicional de las ovejas latxa y carranzana, generalmente por tratarse de zonas de pasto comunal o montaña, como por ejemplo:

¹ Ya sean estos usados en marcas comerciales, a modo de menciones, en logotipos, imágenes, etc.

Urbasa, Urbia, Entzia, Gorbea, Orduña, Andia, Aralar, Carranza, Bidasoa-Baztan, Orbaiceta, Ulzama, Valcarlos, Pirineo Navarro

Etiquetas de producto no amparado

En el caso de que existiesen dudas razonables de que el queso o la leche tengan vinculación real con el término geográfico utilizado, el Consejo Regulador podrá alertar de la posible confusión a las autoridades competentes en esta materia.

3.6. REQUISITOS MÍNIMOS PARA EVITAR LA CONFUSIÓN/EVOCACIÓN (MISMAS MARCAS O PRESENTACIONES)

Etiquetas comerciales para producto amparado por la DOP

Tal y como establece el Real Decreto 267/2017, los operadores deberán presentar al Consejo Regulador las etiquetas comerciales que pretendan utilizar para la distinción de producto amparado por la DOP, con una antelación mínima de quince días a su puesta en circulación.

Dentro de dicho plazo, el Consejo Regulador comprobará que las etiquetas comerciales comunicadas cumplen con los requisitos mínimos previstos en el presente Manual. En caso de incumplimiento, el Consejo Regulador formulará observaciones al operador con indicación de el/los incumplimiento/s detectado/s, tras las cuales el operador podrá comunicar nueva etiqueta modificada en atención a dichas observaciones. Si no se introdujesen las modificaciones pertinentes en la etiqueta comunicada o, tras las mismas, la etiqueta siguiese incumpliendo los requisitos mínimos previstos en el presente Manual, el Consejo Regulador comunicará esta situación a la autoridad competente tal y como establece el Real Decreto 267/2017.

Etiquetas comerciales para producto no amparado por la DOP

Los operadores que producen y/o comercializan queso amparado por la DOP "Idiazabal" y queso no amparado por la misma deberán comunicar al Consejo Regulador, además, las etiquetas comerciales a utilizar en quesos no amparados por la DOP Idiazabal. Los operadores no tienen la obligación de utilizar marcas/presentaciones en exclusiva para los productos amparados por la DOP, pero sí de diferenciar suficientemente la designación y presentación de unos y otros productos para evitar que se induzca a error o confusión al consumidor.

Asimismo, tal y como se recoge en el Real Decreto 267/2017, en el caso de utilización de una misma marca o presentación, en productos acogidos a una o varias DOP o IGP de ámbito territorial supraautonómico y en productos no acogidos a las mismas, los operadores presentarán todas las etiquetas y diseños ante la entidad de gestión de las DOP e IGP supraautonómicas (independientemente de que éstos sean los productores/comercializadores o no). Ésta las remitirá, junto con sus observaciones, a la Dirección General de la Industria Alimentaria que comprobará, mediante la comparación de etiquetas, formatos u otros elementos de presentación del producto amparado y no amparado por la DOP o IGP supraautonómica que comparten marca comercial, si existen elementos suficientes para diferenciar claramente su calificación y procedencia, a fin de evitar producir confusión a los consumidores.

A estos efectos, los criterios que se considerarán para valorar si los elementos utilizados son suficientes para diferenciar su calificación y procedencia, de cara a su remisión a la Dirección General de la Industria Alimentaria del MAPAMA, serán:

ELEMENTO	VALORACIÓN
Marca comercial principal igual	5
Imagen principal igual o muy similar	5
Logotipos, marcas “paraguas”, imágenes corporativas, submarcas... iguales	2 (por cada uno de ellos)
Término geográfico de la zona protegida (o imagen geográfica reconocible) en el producto no amparado	1
Término geográfico (o imagen geográfica reconocible) igual	2
Término geográfico notablemente vinculado	3
Empleo del término “latxa” o “carranzana” en la etiqueta de producto no amparado, en los casos en los que no se pueda demostrar que realmente la leche utilizada es exclusivamente de las razas mencionadas.	2
Empleo de imágenes de oveja latxa o carranzana en la etiqueta del producto no amparado en los casos en los que no se pueda demostrar que realmente la leche utilizada es exclusivamente de las razas mencionadas.	3
Contiene elementos gráficos que, por su diseño/posición/color, pueden evocar al logotipo de la DOP Idiazabal	3
Formato producto DIFERENTE a simple vista	- 2
Formato de la etiqueta DIFERENTE	- 1
Colores mayoritaria o significativamente DIFERENTES	- 1

Actuación según valoración total:

≥ 10: informe desfavorable

8-9: informe favorable si la denominación de producto (o de DOP/IGP, en su caso) es de igual o mayor tamaño que IDIAZABAL (logotipo)

6-7: informe favorable si la denominación de producto (o de DOP/IGP, en su caso) es de al menos la mitad del tamaño que IDIAZABAL (logotipo)

≤ 5: informe favorables sin restricciones de tamaño en la denominación de producto (o de DOP/IGP, en su caso)

Aquellos supuestos de relevancia no previstos en los elementos aquí considerados podrán ser igualmente valorados siempre y cuando se justifique por parte del Consejo Regulador la posibilidad de producir confusión a los consumidores.

Finalmente, no se podrá hacer uso en las etiquetas de quesos no amparados por la DOP del término protegido “Idiazabal”, de cualquiera de los elementos de identificación propios de la DOP previstos en este Manual, ni de cualquier otro elemento denominativo o gráfico (por ejemplo, imágenes, mapas, etc.) que evoque a la DOP “Idiazabal”.

3.7. BAJA VOLUNTARIA DEL USO DE UNA MARCA O PRESENTACIÓN PARA PRODUCTO AMPARADO.

Los operadores podrán libremente dejar de utilizar las marcas y/o etiquetas comerciales que utilicen para la comercialización de producto amparado por la DOP en relación con tal producto. En estos casos los operadores comunicarán al Consejo Regulador la baja de sus marcas y/o etiquetas comerciales.

Habida cuenta de la exigencia legal de introducir elementos de diferenciación suficientes en el etiquetado de los productos amparados por la DOP y los que no lo son, se establece un periodo de entre 6 meses y 2 años en el que los operadores podrán hacer uso, para la comercialización de producto no amparado por la DOP, de aquellas marcas o presentaciones que deseen que estuvieran presentes en las etiquetas dadas baja en la DOP, siempre que durante dicho periodo se respete la exigencia de introducir elementos de diferenciación suficientes (según se establece en el apartado 3.6. del presente Manual). A estos efectos, los operadores deberán comunicar al Consejo Regulador las nuevas etiquetas comerciales o diseños que pretendan usar en producción no amparada, resultando de aplicación todo lo previsto en el apartado 3.6 del presente documento durante el periodo establecido.

Para la graduación del periodo (entre 6 meses y dos años); el Consejo Regulador, tendrá en consideración factores como la penetración en el mercado de la citada marca o presentación, el tiempo durante el cual se ha utilizado para producto amparado o las cantidades de producto amparado comercializado bajo esa marca o presentación.

Cuando un operador comunique que desea empezar a utilizar en producto amparado por la DOP una marca o presentación que anteriormente ha utilizado para la comercialización de producto no amparado, también resultarán de aplicación las obligaciones previstas en los párrafos anteriores respecto al uso de elementos de diferenciación suficientes, en este caso, durante un periodo de entre 2 meses y 1 año entre el cese del uso de la marca o presentación para producto no amparado y el comienzo de su utilización para producto amparado.

4. REGULACIONES RELATIVAS A LA GESTIÓN Y USO DE LOS ELEMENTOS DE IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS QUESOS AMPARADOS (RELATIVO AL APARTADO H. DEL PLIEGO DE CONDICIONES).

4.1. GENERALIDADES.

El apartado H (etiquetado) del Pliego de Condiciones de la DOP Idiazabal establece las condiciones básicas para la identificación y el etiquetado de los quesos amparados por la DOP, cuyos elementos son: (i) las placas de caseína, (ii) las etiquetas comerciales y (iii) las contraetiquetas.

Además, el citado apartado del Pliego de Condiciones especifica: *“La entidad de gestión es la encargada de la gestión, control y emisión de las placas de caseína, etiquetas y contraetiquetas a las que se refiere este apartado, que estarán a disposición de todos los operadores que las soliciten y cumplan con el Pliego de Condiciones y para lo cual dictará un **Manual de Uso y Gestión de los Elementos de Identificación y el Etiquetado de los productos amparados por la DOP Idiazabal**, que será de carácter público y no discriminatorio”*.

Si bien en apartados precedentes del presente Manual se establecen los requisitos mínimos a cumplir por las etiquetas comerciales según lo dispuesto en el Artículo 17.h) 4 de la Ley 6/2015 y otros aspectos, a continuación se establecen condiciones detalladas relacionadas con la gestión de las mismas, así como de las contraetiquetas y placas de caseína.

Estos tres elementos de identificación y etiquetado, según dispone el Pliego de Condiciones, serán, en todos los casos, adheridos al queso en las queserías inscritas en el Registro de la DOP Idiazabal.

El operador será responsable de la llevanza de un registro que contenga toda la información pertinente (tal como fechas, número, formatos, etc.) para el caso de que, una vez enviadas a las queserías, las etiquetas comerciales y/o contraetiquetas sufrieran daños que impidiesen su uso normal o el desempeño de su función (bien por devoluciones de clientes, o por cualquier otro incidente). La destrucción de estos elementos “dañados” debe realizarse, exclusivamente, por parte del Consejo Regulador. Para ello, pueden enviarse, junto con el registro que contenga el número afectado clasificado por formatos, a la sede del Consejo Regulador, o bien hacer entrega de ellos a los inspectores en la siguiente visita que realicen a la quesería afectada.

4.2. REGULACIÓN SOBRE USO Y GESTIÓN ETIQUETAS COMERCIALES:

Descripción:

Las etiquetas comerciales utilizadas por cada operador para el etiquetado de queso Idiazabal llevan una numeración unitaria correlativa de siete dígitos, suministrada y controlada por el Consejo Regulador, que debe ir encima del logotipo Idiazabal que contiene la etiqueta.

Pedidos de etiquetas a imprenta:

Los pedidos de etiquetas comerciales de los operadores a la imprenta serán tramitados por el Consejo Regulador, con el fin de poder ejercer un adecuado control sobre los mismos. El operador podrá seleccionar la imprenta que considere más adecuada para la impresión de sus etiquetas de entre aquellas incluidas en el listado de “imprentas autorizadas de la DOP Idiazabal”. Podrá solicitarse la inclusión en dicho listado de una nueva imprenta, para lo cual será requisito indispensable que la imprenta firme un compromiso formal que recogerá las condiciones que el Consejo Regulador requiere de la misma, con el fin de preservar el correcto uso de los elementos del etiquetado propios de la DOP.

Una vez seleccionada la imprenta, el operador que desee realizar un pedido lo comunicará al Consejo Regulador para que le otorgue la numeración correspondiente. Recibida dicha comunicación, el personal del Consejo Regulador se pondrá en contacto con la imprenta para hacer el pedido (en ningún caso el operador directamente).

Almacenado de etiquetas comerciales:

Una vez impresas las etiquetas, la imprenta debe remitirlas a la sede del Consejo Regulador. Las etiquetas comerciales de los operadores se almacenan en las instalaciones del Consejo Regulador y son enviadas a los diferentes operadores a medida que éstos las van solicitando, teniendo en cuenta el producto a certificar con el que cuenta cada operador en cada momento. No obstante, la adaptación de los envíos de etiquetas al volumen de producto será aproximada, teniendo en cuenta que los operadores pueden disponer de varios diseños de etiqueta comercial.

4.3. REGULACIÓN SOBRE USO Y GESTIÓN DE CONTRAETIQUETAS:

Descripción:

Las contraetiquetas son etiquetas seriadas y numeradas unitariamente y codificadas según el tamaño y formato de queso que certifica, que incluye el logotipo de la DOP Idiazabal y una holografía.

Las contraetiquetas serán iguales en cuanto a tamaño, forma, color y restantes características, con independencia del uso que se les vaya a dar (quesos grandes, medianos, pequeños, cuñas...). La única diferencia entre ellas será el código inicial (los dos primeros dígitos) de la numeración que se refieren al formato de la pieza que certifican. Las contraetiquetas holográficas irán numeradas con dos dígitos seguidos de otros siete. Los dos primeros dígitos indican el formato de queso. Los otros siete serán una numeración correlativa controlada y suministrada por el CRDOP Idiazabal.

Código de 2 cifras
diferente para cada
formato de queso



Numeración correlativa
asignada por el CRDOP

El código de dos cifras para cada formato de queso se recoge a continuación. Si se requiriese un formato no contemplado en la tabla, deberá solicitarse justificadamente su inclusión.

PESO QUESO	TROCEADO	CÓDIGO
1,000-1,400 kg	entero	01
	1/4	41
	1/2	21
	1/5	51
1,400-2,000 kg	entero	02
	1/4	42
	1/2	22
	1/6	62
2,000-2,700 kg	entero	03
	1/4	43
	1/2	23
	1/10	20
2,700-3,000 kg	entero	04
	1/2	24
	1/4	44
	1/6	64
	1/8	84
	1/10	10
	1/12	12

El Consejo Regulador se reserva la posibilidad de autorizar la inclusión de la contraetiqueta en la propia etiqueta comercial para las empresas inscritas que así lo soliciten, para lo cual podrá indicar su ubicación u otros criterios de diseño que se aplicarán de igual modo para todas ellas. En este caso, no sería necesario que se incluyesen dos numeraciones en la etiqueta; sería suficiente con la que corresponde a la contraetiqueta.

Obligatoriedad de uso:

El Pliego de Condiciones de la DOP Idiazabal establece la obligatoriedad de uso de contraetiquetas en todos los quesos amparados por ésta dispuestos para el consumo (y, en su caso, las porciones). También establece que será colocada de acuerdo con la normativa que se establezca desde el Consejo Regulador. A estos efectos, se establece que deberá ser colocada en la cara principal del queso o porción con solapamiento, al menos de manera parcial, de la etiqueta comercial.

Gestión de contraetiquetas desde el CRDOP Idiazabal

Los pedidos de contraetiquetas serán tramitados por el Consejo Regulador, con el fin de poder ejercer un adecuado control sobre los mismos. De este modo, el Consejo Regulador, como organismo intermediario, se encargará de solicitar contraetiquetas a la imprenta proveedora.

Una vez impresas las contraetiquetas, la imprenta debe remitirlas a la sede del Consejo Regulador. Las contraetiquetas se almacenan en las instalaciones del Consejo Regulador y son enviadas a los diferentes operadores a medida que éstos las van solicitando, teniendo en cuenta el producto a certificar con el que cuenta cada operador en cada momento. No obstante, la adaptación de los envíos al volumen de producto será aproximada, teniendo en cuenta que los operadores pueden disponer de varios formatos de queso y, por lo tanto, necesitar contraetiquetas con diferentes códigos.

4.4. REGULACIÓN SOBRE USO Y GESTIÓN DE PLACAS DE CASEÍNA:

Descripción:

Las placas de caseína son distintivos de caseína numerados unitariamente con una numeración correlativa suministrada y controlada por el Consejo Regulador, que se coloca durante el proceso de elaboración a cada pieza de queso y permanece en él a lo largo de toda su vida útil, permitiendo la identificación unitaria de cada pieza para facilitar una correcta trazabilidad.

Las placas de caseína que deben utilizarse cuando se elabora queso que previsiblemente --y si cumple requisitos del Pliego de Condiciones-- será certificado como DOP Idiazabal, tendrán el siguiente diseño (registrado):



Obligatoriedad de uso:

El Pliego de Condiciones de la DOP Idiazabal establece, en relación con las placas de caseína, lo siguiente:

“Todos los quesos amparados por la DOP Idiazabal deberán estar identificados por la placa de caseína gestionada por el Consejo Regulador. Esta placa de caseína estará seriada y numerada. Habrá de colocarse en la fase de moldeado o prensado del queso.

Sólo podrán expedirse al mercado quesos con placa de caseína suministrada por el Consejo Regulador que no vayan etiquetados ni contraetiquetados como Idiazabal, en los casos de descalificación de los quesos para ser amparados por la Denominación”.

La placa de caseína deberá estar a la vista en las piezas del queso en su comercialización, sin resultar cubiertas por la etiqueta comercial u otros elementos, con la finalidad de de facilitar que la trazabilidad se pueda extender hasta el consumo.

Gestión de placas de caseína desde el CRDOP Idiazabal

Los pedidos de placas de caseína de los operadores al proveedor/es que las elabora/n serán tramitados por el Consejo Regulador, con el fin de poder ejercer un adecuado control sobre los mismos. De este modo, el Consejo Regulador, como organismo intermediario, se encargará de solicitar las placas de caseína al proveedor.

Una vez impresas las placas de caseína, la empresa que las produzca debe remitirlas a la sede del Consejo Regulador. Las placas de caseína se almacenan en las instalaciones del Consejo y son enviadas a los diferentes operadores a medida que éstos las van solicitando, siempre y cuando hayan superado el proceso de pre-inscripción, tal y como se recoge en el PNT-01.

5. REGULACIÓN RELATIVA A ELEMENTOS PUBLICITARIOS:

De manera general, las disposiciones del presente Manual (relativa a logotipos, términos geográficos, términos facultativos, etc.) son aplicables a todos los usos publicitarios que lleven a cabo los operadores relacionados con el producto amparado por la DOP Idiazabal. Estos usos publicitarios engloban elementos de envase y embalaje, soportes publicitarios (folletos, cartelería, originales de prensa, etc.), elementos de identificación corporativa del operador (tarjetas de visita, catálogos, etc.), vídeos, elementos para difusión en internet, o cualquier otro en el que se utilice el logotipo de la DOP.

En ningún caso la disposición del logotipo será asociada a producto no amparado por la DOP Idiazabal, ni directa ni indirectamente, de manera que se asegure la imposibilidad de inducción a error. El presente requisito se aplicará tanto para la utilización del logotipo como a la mera utilización del término protegido por la DOP, “Idiazabal”.

El Consejo Regulador puede solicitar la presentación de estos elementos para la revisión del cumplimiento de los anteriores requisitos si así lo considera oportuno.

6. NORMATIVA DE APLICACIÓN

- Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.
- Real Decreto 267/2017, de 17 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 6/2015.
- REGLAMENTO (UE) No 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento Delegado (UE) N° 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013, por el que se completa el Reglamento (UE) N° 1151/2012.
- Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas.
- Reglamento (CE) n o 207/2009 del Consejo, de 26 de febrero de 2009, sobre la marca de la Unión Europea
- Pliego de Condiciones de la DOP Idiazabal.
- Estatutos del Consejo Regulador de la DOP Idiazabal

- Reglamento de Uso de la marca colectiva de la UE nº 16362444 “IDIAZABAL”
- Reglamento de Uso de la marca colectiva de la UE nº 16362378 “IDIAZABAL BASERRIKOA