

Protocolo de Implantación y Evaluación de la Calidad de elaboración de Queso Artesanal

Carta específica de elaboración de Queso Artesanal de la Marca de Calidad Territorial **PONIENTE GRANADINO CALIDAD RURAL**

ED	DESCRIPCIÓN	FECHA APROBACIÓN JUNTA DIRECTIVA
01	Entrada en vigor del documento	Junio 2022



ACTIVIDAD DE COOPERACIÓN

AVE FÉNIX DE LA MARCA DE CALIDAD TERRITORIAL
SUBMEDIDA 19.3 DEL PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE ANDALUCÍA 2014-2020



S DE ELABORACIÓN DE QUESO ARTESANAL

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. INDICADORES DE CALIDAD DEL ELABORACIÓN DE QUESO ARTESANAL	5

1. INTRODUCCIÓN

La presente Carta Especifica de elaboración de Queso Artesanal del territorio del Poniente Granadino tiene por objeto definir los requisitos que han de cumplir las empresas y entidades solicitantes, para poder usar la Marca de Calidad Territorial “Poniente Granadino. Calidad Rural”.

Pueden ser certificadas con la **Marca de Calidad Territorial “Poniente Granadino Calidad Rural”** las empresas que tengan su domicilio social en el espacio geográfico, definido en la Carta General. También pueden ser certificadas las empresas que, no teniendo domicilio social en el territorio, sin embargo, dispongan de centros de transformación y/o venta en el territorio si esta solicitud es aprobada por el Comité de Gestión y Control.

Este protocolo tiene como objetivo disponer de una buena guía y herramienta de trabajo, definidas mediante indicadores que desarrollan los estándares de calidad exigidos por el Comité de Gestión y Control de la Marca de Calidad Territorial.

Son normas básicas, mínimas, que pueden ser mejoradas en el quehacer diario por nuestra permanente inquietud de superación y adaptación a los cambios, buscando, siempre, lo mejor para las empresas certificadas, su clientela y el territorio.

Todos los indicadores se han definido con el fin único de cumplir los objetivos planteados por la Marca de Calidad Territorial para este sector. Dichos objetivos son:

- Fomentar la producción de Queso Artesanal sostenible en el territorio.
- Promover el desarrollo de las empresas con Marca.
- Facilitar la información y formación al tejido empresarial.
- Facilitar una red de colaboración entre las empresas que ostentan la Marca.
- Unificar la visión de la clientela, haciendo que todos los establecimientos/productos tengan las mismas características en cuanto a calidad y prestigio.
- Mejorar la competitividad de las empresas con Marca, facilitando su comercialización.

Sera de aplicación además de los contenidos en este documento, los requisitos transversales de responsabilidad Social empresarial.

Cuando la organización haya obtenido algún tipo de certificación por parte de la Administración competente o entidad de certificación acreditada que determine el cumplimiento de la legislación correspondiente, con la comprobación de este extremo, será suficiente para asegurar que se llevan a cabo los indicadores.

2. INDICADORES DE CALIDAD DEL ELABORACIÓN DE QUESO ARTESANAL

El consumo del Queso Artesanal es altamente reconocido culinariamente. Pero consumidoras y consumidores están exigiendo cada vez más seguridad, calidad e información. La seguridad para los productos alimenticios en general, para los lácteos en particular, viene desarrollada por un marco normativo amplio y que supone un control específico por parte de las administraciones públicas. La calidad supone la capacidad para responder a las demandas de quienes consumen, que cada día van más encaminadas a la demanda de información sobre las condiciones de producción del alimento. Información que es suministrada en este caso por el reconocimiento al buen hacer de una empresa, como es la Marca de Calidad Territorial.

Este Reglamento promueve la adopción de un Sistema de Gestión, enfocado a la satisfacción de la clientela y a la mejora continua de los procesos desarrollados, cumpliendo además con objetivos económicos, sociales y medioambientales.

Podrán obtener la marca de Calidad Territorial “Poniente Granadino” los productos elaborados a partir de leche fresca directamente (o sus productos) producida preferentemente en el territorio.

Además de cumplir con los indicadores que la normativa de aplicación exige, las empresas certificadas deberán además cumplir como mínimo los siguientes requisitos:

- Los productos han de fabricarse en las instalaciones de la empresa, no permitiendo la utilización de la Marca para productos no elaborados por la propia empresa.
- La adición de aditivos y mejorantes debe estar perfectamente controlada ya que la intención es precisamente reducir el número de estos compuestos al estrictamente necesario para la adecuada fabricación.
- Todas las empresas / entidades deberá tener implantado un Sistema de Autocontrol entendiendo este sistema no sólo como un requisito legislativo sino como una herramienta a disposición de las industrias.
- Disponer de vitrina con productos locales, sobre todo de aquellos productos certificados con Marca, información turística del territorio y de la provincia si es posible, planos del municipio si existiesen, etc.
- Deberán tener presencia en Internet para facilitar la identificación por parte de la clientela.

- Existencia de sistema de pago con tarjeta de crédito y/o sistemas de pago online.
- La empresa debe participar en la formación necesaria que le permita una correcta gestión de su actividad, como un conocimiento del territorio y de los principios y valores de la Marca “Poniente Granadino Calidad Rural” que les facilite su tarea como agentes de comunicación de la Marca. Dicha formación puede ser llevada a cabo por iniciativa de la propia empresa o a iniciativa del Grupo de Desarrollo Rural del Poniente Granadino u a iniciativa de otras instancias.
- Colaborar activamente y/o ser socia de la Asociación para el Desarrollo Sostenible del Poniente Granadino.