



MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"  
Especificación Técnica  
"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"

Código: ETP09


Edición: 04

Fecha: **22-11-11**

Página 1 de 15


***ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LA MARCA  
DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL" PARA  
"EL QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"***

Rev.	Fecha	Descripción	
NOVIEMBRE 11	22-11-11	Modificación del grabado del queso (texto en verde)	
ABRIL11	10-10-2008	Definitiva/ REV.04. 27/03/09: troquel obligatorio con nº de RGSA	
<b>Documento :</b>		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	
<b>Ubicación:</b>		SERVICIO TÉCNICO DE GANADERÍA Y PESCA	
<b>Preparado por</b>		<b>Revisado por</b>	<b>Aprobado por</b>
Diana Benito			
<b>Fecha:</b> 22-11-11		<b>Fecha:</b>	<b>Fecha:</b> DD-MM-2011

	<p>MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"</p> <p>Especificación Técnica</p> <p>"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"</p>	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 2 de 15

## **INDICE**

<b>1</b>	<b>DENOMINACIÓN Y DEFINICIONES</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO DE GRANJA DE TENERIFE</b> .....	<b>3</b>
2.1	PRODUCCIÓN DE LA LECHE .....	3
2.2	ELABORACIÓN Y MADURACIÓN.....	5
<b>3</b>	<b>ENVASADO Y ETIQUETADO</b> .....	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL QUESO DE GRANJA DE TENERIFE</b> .....	<b>7</b>
<b>5</b>	<b>SISTEMAS DE CONTROL Y REGISTRO</b> .....	<b>8</b>
<b>6</b>	<b>TRATAMIENTO DE DESVIACIONES Y NO CONFORMIDADES</b> .....	<b>9</b>
6.1	CLASIFICACIÓN DE LAS INFRACCIONES .....	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
6.2	GRADACIÓN DE LAS ACCIONES.....	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
<b>7</b>	<b>ANEXO I</b> .....	<b>12</b>
7.1	ETIQUETADO DE LA MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL" PARA EL "QUESO DE GRANJA DE TENERIFE" .....	12
7.2	TROQUEL IDENTIFICATIVO.....	13
<b>8</b>	<b>ANEXO II: MODELO DE SOLICITUD Y COMPROMISO</b> .....	<b>14</b>

	<p>MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"</p> <p>Especificación Técnica</p> <p>"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"</p>	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 3 de 15

## **1 DENOMINACIÓN Y DEFINICIONES**

1. La Marca de Garantía de "Tenerife Rural" se aplicará a los quesos que cumplan la presente Especificación Técnica y la normativa vigente aplicable en cada momento para la producción y comercialización de los quesos, y recibirán la denominación de "Queso de Granja de Tenerife".
2. A efectos de la Marca de Garantía se entenderá por:
  - i. "Queso de Granja de Tenerife": aquel que se obtiene de la transformación de la leche cruda de cabra producida en la propia explotación ganadera, mediante procedimientos tradicionales de elaboración de la isla de Tenerife, utilizando para ello como únicos ingredientes la leche cruda de cabra, sal y cuajo.
  - ii. "Leche cruda de cabra": la leche producida por la secreción de la glándula mamaria de cabras, que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40°C, ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.
  - iii. Explotaciones ganaderas productoras de leche: aquellas que estén inscritas en el Registro General de Explotaciones Ganaderas de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.
  - iv. Establecimientos elaboradores de queso: aquellos autorizados para tal fin mediante Registro General Sanitario de Alimentos.
  - v. Queso fresco: es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.
  - vi. Queso tierno: con una maduración mínima de 7 días.
  - vii. Queso semicurado: con una maduración mínima de 35 días cuando el peso de la pieza sea superior a 1.5 kilos y 20 días cuando sea el peso igual o inferior a 1.5 kilos.


## **2 MÉTODO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO DE GRANJA DE TENERIFE**

### ***2.1 PRODUCCIÓN DE LA LECHE***

La producción de leche cumplirá los siguientes requisitos:

Zonas de producción y explotaciones ganaderas productoras de leche:

- a. Serán consideradas zonas de producción todos los municipios de la isla de Tenerife.
- b. Los quesos se elaborarán a partir de leche propia obtenida en explotaciones ganaderas ubicadas en la isla de Tenerife con REGA en vigor.

	MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL" Especificación Técnica "QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 4 de 15

- c. Las explotaciones ganaderas deberán contar con instalaciones suficientes para el alojamiento aislado de animales que se sospeche padezcan alguna enfermedad.
- d. Los locales donde se realice el ordeño o en los que la leche sea almacenada, manipulada o enfriada estarán situados y contruidos de tal manera que:
  1. Se encuentren claramente separados de los locales donde se estabulan los animales y protegidos contra animales no deseados.
  2. Las paredes y suelos sean fáciles de limpiar.
  3. Los suelos facilitarán el drenaje de líquidos y ofrecerán buenas condiciones para la eliminación de desechos.
  4. Los sistemas de ventilación e iluminación deben ser satisfactorios.
  5. Los accesorios y equipos fáciles de limpiar y desinfectar.

Requisitos aplicables a los animales:


- e. Las cabras productoras pertenecerán a cualquiera de las razas caprinas autóctonas canarias independientemente del sistema de conducción o manejo del ganado.
- f. Deberán pertenecer a explotaciones ganaderas oficialmente indemnes de brucelosis, siendo los animales sometidos a los controles establecidos por la autoridad competente.
- g. Los animales no presentarán ningún trastorno visible del estado general de salud y no padecerán enfermedades del aparato genital con flujo, enteritis con diarrea acompañada con fiebre o inflamaciones perceptibles en la ubre.
- h. No presentarán ninguna herida en la ubre a través de la cual se pueda alterar la leche.
- i. Los tratamientos medicamentosos que se administren a los animales estarán prescritos mediante receta facultativa, habiendo respetado el periodo de supresión establecido para cada sustancia.

Requisitos de la leche:

- a. La obtención de la leche podrá realizarse mediante ordeño manual o mecánico.
- b. La leche debe tener el color, olor y gusto propios del producto y además no presentar impurezas físicas que la contamine.
- c. La leche debe ser entera, libre de calostros e inhibidores del crecimiento bacteriano.
- d. La leche cruda de cabra que se destine a la elaboración de queso y que no se someta en ningún momento a tratamiento térmico, deberá cumplir los siguientes criterios microbiológicos en el momento de su recogida:

COLONIAS DE GÉRMENES A 30°C (POR ML)(\*)      ≤300.000

(\*) Media geométrica móvil observada durante un período de 2 meses, con dos muestras, por lo menos, al mes.

	<p>MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"</p> <p>Especificación Técnica</p> <p>"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"</p>	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 5 de 15


- e. La leche se procesará inmediatamente. En el caso de no procesarse inmediatamente después del ordeño se conservará a una temperatura que no sobrepasará los 4 ° C. Siendo la conservación máxima bajo refrigeración de 48 horas.
- f. En el proceso de obtención y manipulación de la materia prima se cumplirán todas las normas de higiene que se contemplan en la legislación vigente.
- g. Los niveles de proteínas, materia grasa y extracto seco total serán:
- \*PROTEÍNAS: oscilará entre 3.5 a 4 %. Valor mínimo: 3.3% y valor máximo 5%.
- \*MATERIA GRASA: entre 4 y 6%. Valor mínimo 3.75% y máximo 7%.
- \*EXTRACTO SECO TOTAL: entre 13.5 y 16.5%. Valor mínimo 12.50% y máximo 17%.
- (\*) Media aritmética observada durante un período de 2 meses, con dos muestras, por lo menos, al mes.

## **2.2 ELABORACIÓN Y MADURACIÓN**

La Marca de Garantía Tenerife Rural para el "Queso de Granja de Tenerife", podrá aplicarse a aquellos quesos que cumplan los siguientes requisitos:

### Requisitos del establecimiento de elaboración:

- a) Deberá contar con la correspondiente autorización sanitaria mediante inscripción vigente en el Registro General Sanitario de Alimentos.
- b) Todas las personas que intervengan en la elaboración deberán poseer el Carné de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo en vigor (Ocupación: Elaboración de Quesos).
- c) El local de elaboración cumplirá con los siguientes requisitos:
  - i. Debe estar aislado netamente de otras dependencias, como son los locales de estabulación, estercolero y local de aislamiento de los animales sospechosos de estar enfermos.
  - ii. Las paredes y suelos deben ser lisos, resistentes e impermeables, para facilitar su limpieza y desinfección y poseerán un revestimiento claro.
  - iii. Las puertas serán de materiales inalterables y fáciles de limpiar.
  - iv. Los suelos poseerán cierta inclinación para facilitar el drenaje de los líquidos hacia el desagüe.
  - v. La sala deberá contar con una iluminación adecuada.
  - vi. Dispondrá de un fregadero con disponibilidad de agua fría y caliente.
  - vii. Se utilizarán productos de limpieza y desinfección autorizados y se almacenarán en un lugar físicamente separado.
  - viii. Se valorará objetivamente la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección (control microbiológico de superficies, como así se especifica en el punto 5).
  - ix. Las ventanas estarán dotadas de mosquiteras para proteger al local de animales no deseados.

	MARCA DE GARANTÍA “TENERIFE RURAL” Especificación Técnica “QUESO DE GRANJA DE TENERIFE”	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 6 de 15

- x. Las comunicaciones del local de elaboración con el resto de las dependencias deberá hacerse a través de puertas que permanecerán cerradas durante el proceso de elaboración del queso.
- xi. Contarán con equipos frigoríficos con la suficiente potencia para conservar los quesos a una temperatura óptima de 4°C, que no podrán rebasar los 6°C.
- xii. Los equipos, utensilios y superficies de trabajo del local estarán fabricados de material de uso alimentario y autorizado por la autoridad competente.
- xiii. El local poseerá dimensiones adecuadas para proporcionar unas condiciones óptimas en el trabajo, facilitar las operaciones de limpieza y desinfección y si fuese necesario, se habilitará un local independiente para realizar las operaciones de envasado.


Requisitos en el proceso general de elaboración y madurado:

El proceso general de elaboración del queso que se incluya en la Marca de Garantía “Tenerife Rural” y los factores que lo diferencian son los siguientes:

- a) **FILTRADO DE LA LECHE:** Se realizará según métodos autorizados, de tal manera que se obtenga una leche libre de contaminación física. Los filtros de uso alimentario podrán ser: coladores, tejidos específicos y filtros homologados que se encuentran incorporados en los equipos del ordeño.
- b) **REFRIGERACIÓN DE LA LECHE:** La leche obtenida del ordeño se podrá procesar directamente o se podrá conservar bajo refrigeración a una temperatura que no sobrepasará los 4 ° C. Siendo la conservación máxima bajo refrigeración de 48 horas.
- c) **COAGULACIÓN DE LA LECHE:** El cuajo será de cabrito lactante de origen local, otras enzimas coagulantes de origen animal o de tipo microbiano. La temperatura de cuajado será de entre 29 a 34°C y el tiempo de coagulación será de 20 a 40 minutos.
- d) **CORTE DE LA CUAJADA:** Podrá realizarse directamente con las manos (con uso de guantes limpios y desechables) o mediante utensilios de material apto para el uso alimentario (liras, espumaderas y otros autorizados), así como con cubas mecanizadas. El tamaño del grano de la cuajada será de entre 3 y 15 mm.
- e) **MOLDEADO Y PRENSADO:** El moldeado podrá ser manual o mecánico, se realizará en moldes específicos destinados a tal fin, bien en los denominados tradicionalmente “pleita” o bien los específicos destinados al acoplamiento en prensa. Las dimensiones de los moldes se aproximarán a la presente especificación técnica.

Se utilizarán tapas de moldes o placas identificativas plásticas para el troquelado de cada queso, con el nº identificativo de cada productor (el cual se corresponderá con las dos últimas cifras del número de inscripción en el Registro de Productos Agroalimentarios Tradicionales con la Marca de Garantía Tenerife Rural), y éste irá precedido por las siglas “TF”. Además, se podrá opcionalmente incluir el nombre comercial del productor. En todo caso, el troquel identificativo de cada productor, será previamente autorizado por el Órgano de Control conforme al modelo que se define en el anexo I.

- f) **SALADO:** La salazón será seca o húmeda, utilizando para ello sal común. El tiempo máximo será de 24 horas. En el caso de la salazón húmeda, la concentración máxima será de 20° Baume.

	<p>MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"</p> <p>Especificación Técnica</p> <p>"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"</p>	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 7 de 15

- g) CONSERVACIÓN EN FRESCO: Se conservarán los quesos a una temperatura óptima de 4°C, no pudiendo rebasar los 6°C.
- h) MADURACIÓN: Tendrá que desarrollarse en locales adecuados y destinados exclusivamente a tal fin, a una temperatura de entre 8-12°C y con una humedad del 80% al 90%. Durante el período de maduración se realizarán las prácticas de volteo y limpieza cada 10-15 días para que el queso adquiera una maduración uniforme.

### **3 ENVASADO Y ETIQUETADO**


Los quesos amparados por la Marca de Garantía de Tenerife Rural para el "Queso de Granja de Tenerife" cumplirán los siguientes requisitos:

1. El envasado podrá realizarse en el mismo local de elaboración, aunque en función de las dimensiones del establecimiento podrá requerirse un local independiente para tal fin.
2. El material de envasado será de uso alimentario autorizado por la autoridad competente y protegerá al producto de manera eficaz.
3. Las marcas, nombres comerciales y símbolos que se utilicen en los quesos de Granja de Tenerife acogidos a la Marca de Garantía Tenerife Rural no podrán ser empleadas para la comercialización de quesos no amparados, ni en otros productos que puedan confundir o inducir a error al consumidor o dañar la reputación de la Marca de Garantía Tenerife Rural.
4. El etiquetado comercial, previamente a su empleo, será aprobado por el Órgano de Control de la Marca de Garantía Tenerife Rural, con el objeto de evitar la presencia de posibles denominaciones comerciales que pudiesen dañar el buen nombre de la Marca de Garantía Tenerife Rural.
5. En el caso de producir simultáneamente en la misma quesería quesos no acogidos a la Marca de Garantía Tenerife Rural, se establecerán los procedimientos necesarios para que en todo momento se garantice la correcta separación y control de los procesos de manera que se evite en cualquier circunstancia la mezcla o sustitución de la leche o del producto terminado. Siempre y cuando la materia prima sea propia y haya sido aprobado por el Órgano de Control.
6. El distintivo de "Tenerife Rural" y el troquel identificativo tendrá el diseño que se contempla en el Anexo I. El uso de ambas formas de identificación serán obligatorias para todos los quesos que se comercialicen bajo el amparo de la Marca de Garantía.
7. El transporte se realizará en condiciones controladas de temperatura e higiene. La temperatura de transporte debe rondar los 4°C y nunca sobrepasar los 6°C en el punto de entrega.
8. Se registrarán todos los puntos de venta diariamente y los lotes de producción. Así mismo, se almacenarán los albaranes de venta del producto como mínimo durante cuatro años.

### **4 DESCRIPCIÓN DEL QUESO DE GRANJA DE TENERIFE**

Se entiende como "Queso de Granja de Tenerife" aquel que cumple los siguientes requisitos:

1. Los tipos de quesos incluidos en la presente especificación técnica, atendiendo a los días de maduración, son el queso fresco, tierno y semicurado.

	<p>MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"</p> <p>Especificación Técnica</p> <p>"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"</p>	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 8 de 15

2. Tipo de corteza: tradicionalmente la corteza lateral es lisa, estampa característica de las pleitas que se utilizan en el moldeado. La corteza, prácticamente inexistente, es de color blanco en los quesos frescos, en los tiernos adquiere cierta tonalidad color hueso y los semicurados poseen un color externo pardo.
3. Masa: En fresco, al corte la masa interior es cerrada, poco prensada y por tanto húmeda, con numerosos y pequeños ojos de morfología irregular repartidos uniformemente. Además presenta un color blanco, típico de la leche de cabra. Al tacto la masa es fina y de alta elasticidad. El olor y aroma posee predominancia de las familias lácticas.

El queso tierno posee una masa muy semejante a la del fresco, exceptuando que ésta presenta menor contenido en humedad y más firmeza al corte.


Los quesos semicurados se caracterizan por poseer una masa de color hueso/marfil, es seca y frecuentemente presenta ojos irregulares de distribución homogénea; en cuanto al olor y aroma, de intensidad media a alta, predomina el olor a ácido láctico, seguido del olor a picante; la textura es granulosa con grano de tamaño harinoso.

4. Formatos y dimensiones: La forma será cilíndrica. Diámetro: es variable, pero más frecuentemente se encuentra entre los 15 y 25 cm. Altura: entre 5 y 9 cm. Peso: variable, con más frecuencia se encuentra entre 1-2kg.
5. Podrán ser admitidas por el Órgano de Control las siguientes excepciones:
  - a. Otros formatos y dimensiones distintos al cilíndrico.
  - b. Quesos curados que posean una maduración mínima de 180 días cuando el peso sea superior a 1.5 kilos y de 100 días cuando el peso sea igual o inferior a 1.5 kilos.
  - c. Tratamientos de cobertura.

## **5 SISTEMAS DE CONTROL Y REGISTRO**

1. *El Órgano de Control verificará los requisitos recogidos en la presente especificación técnica.*
2. *Los controles para la autorización e inscripción en el Registro de la Marca de Garantía serán los siguientes, previa solicitud formal de inscripción según se especifica en el Anexo III:*
  - a. *Inspecciones de la explotación ganadera: control de animales, locales de estabulación y sala de ordeño.*
  - b. *Inspección del establecimiento de elaboración del queso: instalaciones y equipamientos.*
  - c. *Controles laboratoriales de la materia prima y producto terminado.*
  - d. *Control de los procedimientos de obtención de materia prima, elaboración y maduración de queso, así como de envasado/etiquetado.*
  - e. *Revisión del funcionamiento del sistema de autocontrol o APPCC instaurados y de las Prácticas Correctas de Higiene instauradas en la producción primaria. Se poseerán, como mínimo, la siguiente documentación del sistema de autocontrol:*
    - i. *Análisis microbiológico, físico-químico de la leche.*




	<p>MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"</p> <p>Especificación Técnica</p> <p>"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"</p>	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 9 de 15

- ii. *Análisis microbiológico del queso.*
  - iii. *Análisis microbiológicos de superficies de trabajo.*
  - iv. *Control del cloro residual libre y pH del agua del establecimiento.*
  - v. *Controles técnicos del equipo del ordeño.*
  - vi. *Registros propios del sistema de autocontrol.*
3. *Cuando tras el proceso de control para la autorización el Órgano de Control compruebe que cumplen las condiciones de la especificación técnica del producto, éste autorizará a las empresas el uso de etiquetas y de los troqueles identificativos según especificaciones del anexo I.*
  4. *Los solicitantes del distintivo de la Marca de Garantía como parte del proceso de autorización, firmarán un compromiso del cumplimiento de las condiciones contempladas en la especificación técnica, según se contempla en el anexo III.*
  5. *El Órgano de Control establecerá el plan de control y verificación con la periodicidad estimada y definida mediante procedimientos de certificación.*
  6. *A efectos de control, los elaboradores que se acojan a la Marca de Garantía Tenerife Rural para el "Queso de Granja de Tenerife" deberán llevar un registro de destino comercial que estará a disposición de Órgano de Control.*
  7. *Conforme a lo establecido en el Reglamento de la Marca Tenerife Rural (artículo 12), el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se autoriza el uso de la Marca de Garantía Tenerife Rural, podrá dar lugar a la revocación o suspensión inmediata de la autorización de uso, así como a tomar las medidas legales, por parte del Cabildo Insular de Tenerife.*
  8. *En caso de detectarse no conformidades, el Órgano de Control elevará informe al respecto a la Comisión Técnica Tenerife Rural, que de acuerdo a sus atribuciones, propondrá las medidas que consideren adecuadas.*
  9. *El Órgano de Control establecerá los siguientes relaciones en referencia al distintivo para el "Queso de Granja de Tenerife":*
    - i. *Relación de usuarios: incluirá las explotaciones ganaderas productoras de leche, establecimientos elaboradores de queso, números identificativos del productor presentes en el troquel y etiquetas.*
    - ii. *Relación de no conformidades detectadas en los procesos de control.*

## **6 TRATAMIENTO DE DESVIACIONES Y NO CONFORMIDADES**

*El uso indebido del nombre y logotipo de la marca, entendiéndose éste como la aplicación de los mismos en productos o medios publicitarios (carteles, folletos, anuncios), o cualquier acción que pueda causar perjuicio y/o desprestigio a la Marca de Garantía y a todos sus usuarios, por personas físicas o jurídicas no autorizadas para el uso o a las que se les haya retirado, les será de aplicación el apartado 7 del artículo 12 del Reglamento de uso de la Marca de Garantía, "el Cabildo Insular de Tenerife, titular de la misma, en el ejercicio de supervisión del correcto uso de la citada marca, podrá ejercer aquellas acciones que estime necesarias frente a aquellas personas físicas, jurídicas o comunidades de bienes que usen la marca sin autorización o hagan un mal uso de la misma."*

	<p>MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"</p> <p>Especificación Técnica</p> <p>"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"</p>	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 10 de 15

Los incumplimientos por parte de los usuarios (licenciarios) de la Marca de Garantía de las condiciones recogidas en el acuerdo de aceptación de la concesión de la misma se tratarán clasificándolas de acuerdo a su gravedad del siguiente modo:

**Clasificación de las infracciones.**

1. Se consideran **incumplimientos de carácter leve**, aquellos en que se presupone buena voluntad por parte del infractor, y que se atribuyen a errores, omisiones, inexactitudes o incorrecciones en los registros del sistema de control y de la trazabilidad de las producciones y comercialización de los productos, que no afectan ni a la garantía de la calidad de las producciones, ni al prestigio de la Marca de Garantía:

- a. Omitir datos y/o documentos puntuales que sean precisos, en los correspondientes registros de producción y/o comercialización.
- b. Omitir datos puntuales relativos a producción o movimiento de productos.
- c. No notificar cambios menores al titular de la marca en las condiciones de concesión de la misma que no pongan en peligro la calidad del producto.

Estos incumplimientos serán tratados con apercibimiento al infractor, y requerimiento de un plan de acción por escrito para subsanar las deficiencias en tiempo considerado prudencial por Órgano de Control.


2. Se consideran **incumplimientos de carácter medio**, aquellos en que aún presuponiendo buena voluntad por parte del infractor, pueden ser causa del deterioro de la calidad de las producciones, o poner en duda el sistema de certificación, o el prestigio de la Marca de Garantía:

- a. No realizar la notificación al Órgano de Control de la Marca de Garantía, de cualquier cambio en las características productivas y de los productos, en relación con las recogidas en la solicitud causante de la autorización de uso en vigor.
- b. El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de producción, conservación y transporte de las producciones que pueda poner en peligro el prestigio de la marca o calidad del producto.
- c. El incumplimiento de las normas específicas relativas a la producción, manipulación y conservación establecidas en la Especificación Técnica de Producto que se le aplique.
- d. Un incumplimiento leve no subsanado después del período establecido en el plan de acción correspondiente.

Estos incumplimientos serán tratados desde apercibimiento al infractor, y requerimiento de un plan de acción por escrito para subsanar las deficiencias en tiempo considerado prudencial por Órgano de Control, hasta suspensión temporal de la autorización de uso de la Marca de garantía

3. Se consideran **incumplimientos de carácter grave**, aquellos por los que se incumpla lo establecido en el Reglamento de uso de la Marca de Garantía en cuanto a la responsabilidad de que el producto distinguido reúna las características establecidas en la Especificación Técnica de Producto aplicable y a los certificados de lote concedidos, presuponiéndose mala fe por parte del productor que ostenta la concesión de la marca:

- a. Comercializar, o envasar como producto amparado por la marca de garantía, producto fraudulento en su tipo, o que no haya sido producido en Tenerife.

	<p>MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"</p> <p>Especificación Técnica</p> <p>"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"</p>	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 11 de 15

- b. *Falsificar o mentir en el etiquetado del producto amparado por la Marca de Garantía en cuanto a la calidad y cualidad del mismo.*
- c. *Falsificar u ocultar informes de laboratorio y calidad.*
- d. *Utilizar la Marca de Garantía para otros fines distintos de aquellos para los que ha sido otorgada.*
- e. *Realizar acciones que puedan perjudicar el buen nombre y reputación de la Marca de Garantía.*
- f. *No colaborar activamente o entorpecer las tareas de control y vigilancia que se soliciten (suministro de datos, registros y de toma de muestras) por parte de los técnicos del Órgano de Control de la Marca de Garantía.*
- g. *La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, y demás distintivos propios de la marca de Garantía, así como la falsificación de los mismos.*
- h. *La expedición, circulación o comercialización de productos con la marca comercial reservada para su empleo asociado a la Marca de Garantía, ajena al esquema de control definido y aceptado.*
- i. *Efectuar el procesado, envasado o etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas y autorizadas por el Órgano de Control de la Marca.*
- j. *En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en el reglamento de la marca, la especificación técnica de aplicación o disposiciones de aplicación de la Marca emanadas del Órgano de Control de la misma que perjudique o desprestigie la Marca de Garantía Tenerife Rural, o suponga un uso indebido de la misma.*


*En general, el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se autoriza el uso de la Marca de Garantía Tenerife rural podrá dar lugar a la revocación o suspensión inmediata de la autorización de uso, así como a tomar las medidas legales consideradas oportunas por parte del Cabildo Insular de Tenerife.*

*Estos incumplimientos serán tratados con suspensión temporal o total de la autorización de uso de la Marca de garantía, e imposibilidad de concesión en un plazo de 12 meses.*

**Gradación de las acciones.**

*Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores, se tendrá en cuenta las siguientes normas:*

1. *Se aplicarán en su grado mínimo:*
  - a. *Cuando se trate de simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.*
  - b. *Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Órgano de Control.*
2. *Se aplicarán en su grado medio:*
  - a. *Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.*
  - b. *Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Órgano de Control.*
  - c. *Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Órgano de Control.*
  - d. *En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimo o máximo.*

	<p>MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"</p> <p>Especificación Técnica</p> <p>"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"</p>	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 12 de 15

3. Se aplicarán en su grado máximo:

- a. Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por el Reglamento de la Marca de Garantía, ETP de aplicación, o por los acuerdos del Órgano de Control.
- b. Cuando se pruebe manifiesta mala fe.
- c. Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la Marca de Garantía, sus inscritos o los consumidores.


En caso de reincidencia, las sanciones que se propongan a los infractores serán consideradas superiores en un 50 % a las señaladas anteriormente, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente. Se considerará reincidente al licenciatarario que incumpla requisitos, y que fue sancionado, mediante resolución firme, por un incumplimiento de los comprendidos en el presente documento".

## 7 ANEXO I

### 7.1 ETIQUETADO DE LA MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL" PARA EL "QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"

Según el Manual de Identidad Visual de la Marca de Garantía Tenerife Rural, el logotipo del sello de garantía será de tipo extendido y formato vertical. Incluyendo la mención: "Este queso de granja es tradicional, se obtiene de leche cruda de cabra y está avalado por los controles de la marca de garantía Tenerife Rural del Cabildo Insular de Tenerife."



	<p>MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"</p> <p>Especificación Técnica</p> <p>"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"</p>	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 13 de 15


## 7.2 TROQUEL IDENTIFICATIVO

En una de las caras de cada queso que se comercialice se grabará el siguiente troquel, que contendrá el logo de Tenerife Rural y la identificación de cada productor, con el nombre comercial de forma opcional.



Dos opciones posibles



	MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL" Especificación Técnica "QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 14 de 15

## 8 ANEXO II: modelo de solicitud y compromiso

### MODELO

#### SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN REGISTROS DE LA MARCA DE GARANTÍA TENERIFE RURAL PARA QUESO DE GRANJA DE TENERIFE.

##### Datos del solicitante.

Nombre		Apellidos	
DNI			
En representación de		CIF	
Domicilio			
Localidad	CP	Correo electrónico	
Teléfono fijo	Teléfono móvil	FAX	

Solicita la inscripción en el Registro de Usuarios de la Marca de Garantía Tenerife Rural como:

##### Explotación Caprina de Producción autorizada para la Marca de Garantía Tenerife Rural.

Con número de Registro Ganadero E-TF- \_\_\_\_\_, ubicada en \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, en el municipio de \_\_\_\_\_, CP \_\_\_\_\_. Teléfono<sup>1</sup>: \_\_\_\_\_

##### Y Centro de elaboración de queso autorizado para la Marca de Garantía Tenerife Rural.


Para su establecimiento con número de Registro Sanitario \_\_\_\_\_/TF, y cuya dirección es \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, en el municipio de \_\_\_\_\_, CP \_\_\_\_\_.

Teléfono<sup>1</sup>: \_\_\_\_\_

Para ello adjunta:

- Certificado de inscripción en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA) en vigor.  
(En caso de solicitud de inscripción como Explotación Caprina de Producción)
- Certificado de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA) en vigor.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200 .

	<p>MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL"</p> <p>Especificación Técnica</p> <p>"QUESO DE GRANJA DE TENERIFE"</p>	Código: ETP09
		Edición: 04
		Fecha: <b>22-11-11</b>
		Página 15 de 15

MODELO DE COMPROMISO

Yo \_\_\_\_\_, con DNI \_\_\_\_\_, acepto la concesión de uso de la Marca de Garantía Tenerife Rural para **el Queso de Granja de Tenerife en las condiciones establecidas** y me comprometo a cumplir todas las condiciones establecidas en la Especificación Técnica de Producto, autorizando al Órgano de Control de la marca de garantía Tenerife Rural a realizar los controles que se estimen necesarios en las fases de producción, transformación, envasado, transporte, almacenamiento y/o comercialización, así como sus registros.

Entiendo que conforme a lo establecido en el Reglamento de la Marca de Garantía Tenerife Rural (artículo 12) el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se autoriza el uso de la misma, podrá dar lugar a la revocación o suspensión inmediata de la autorización de uso, así como en caso necesario a tomar las medidas legales, por parte del Cabildo Insular de Tenerife titular de la marca de Garantía Tenerife Rural.

Fdo.:

Fecha: