

	N° EXPEDIEN	TE:				
NOMBRE OPERADOR:						
	FECHA DE ENTRADA:					
NOTA: L	Las zonas sombreadas e	están reservadas para rellenar por	el OCCREX.			
		DATOS DEL OPERADOR				
DATOS DE LA EMPRESA:						
NOMB	RE DE EMPRESA O	ENTIDAD				
DIREC	CIÓN		CP			
MUNIC	CIPIO	PROVII	NCIA			
TELEF	ONO / FAX					
		ITIDAD SUC [				
DATOS	S DEL REPRESENTA	ANTF:				
<u> </u>		MATELLE MATERIAL MATE				
ΔPFI I	IDOS					
O/II (O	•					
ACTIV	IDAD/ES QUE DESA	PPOLL A				
AOTIV						
☐ Quesería ☐ Local de Maduración						
LISTAI	DO DE INSTALACIO	NES				
		TIPO (Quesería, local				
Nº	R. SANITARIO	maduración)	DIRECCIÓN			
1						
2						

3



#### **DATOS DE PRODUCCIÓN**

Nº	VOLUMEN LECHE ENTRADA (LITROS)	CANTIDAD QUESO PRODUCIDO DOP (KG)	CANTIDAD QUESO PRODUCIDO TOTAL (KG)	CAPACIDAD MADURACIÓN	MARCAS COMERCIALES	FORMATOS COMERCIALES
1						
2						
3						_

MARCA/S COMERCIAL/ES DESTINADAS A DOP			
SOLICITA			
	SOLICITA		
Al OCCREX la certificación y autorización para el uso de la marca de conformidad y la inscripción en el Registro de:			
□ Queserías	□ Locales de Maduración		
DECLARA			

Que cumple con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la DOP Queso de la Serena.

#### **SE COMPROMETE**

A conocer y aceptar el funcionamiento del Sistema de Certificación del queso con DOP Queso de la Serena descrito en el documento "Procedimiento de Certificación Queso de la Serena" (PE-03), autorizando al personal del OCCREX a realizar las comprobaciones que considere necesarias suministrando toda la información que le sea requerida a tal fin y permitiendo el acceso a las instalaciones para la realización de dichas comprobaciones

A registrar todas las quejas que reciba, a tomar las acciones adecuadas, a documentar y a permitir siempre la evaluación por parte del personal del OCCREX.

A cumplir con las obligaciones descritas en el documento Uso del certificado y marcas de conformidad (Capítulo 10 del Manual de Calidad) y Procedimiento uso de la marca DOP Queso de la Serena (PE-06).



A permitir el acceso a observadores que puedan acompañar al personal del OCCEX. Así mismo, se autoriza al OCCREX para que la documentación de su expediente pueda ser vista por parte de otras autoridades reglamentarias.

A informar sin retraso al OCCREX de todo cambio significativo en su organización, notificando cualquier modificación a las informaciones comunicadas inicialmente y especialmente toda modificación que pueda tener una influencia importante en su producto y de todo cambio que afecte a su capacidad para cumplir con los requisitos de certificación.

A hacer declaraciones sobre la certificación coherentes con este alcance (DOP Queso de la Serena).

A no utilizar la certificación de la DOP Queso de la Serena de manera que pueda ocasionar mala reputación ni hacer declaraciones engañosas no autorizadas por OCCREX.

A devolver el certificado y cualquier otra documentación que se le requiera en caso de suspensión, retirada o vigencia del certificado así como cualquier referencia a la certificación en los materiales publicitarios.

	CONOCE
_	

Y está de acuerdo con el sistema de cuotas administrativas aplicables que aplica el Consejo y OCCREX para las ganaderías.

Permite que los datos identificativos de la organización sean facilitados a operadores inscritos en los Registros de la DOP.

Y da su conformidad para que sus datos personales sean tratados por el Consejo Regulador y a OCCREX de acuerdo a la legislación vigente de protección de datos.

AUTORIZA			
A que sus datos identificativos de producción que constan en nuestros registros sean facilitados por parte del Consejo Regulador a otros operadores inscritos o a cualquier organismo oficial que o solicite.			
SI NO			



Al ser firmado por las dos partes, esta solicitud se considera un acuerdo legalmente ejecutable en el que OCCREX se responsabiliza de:

- Velar por el buen uso de la marca "Queso de la Serena".
- Hacer cumplir los requisitos de su Pliego de Condiciones.
- Tratar esta solicitud de acuerdo al Manual de Calidad y a sus procedimientos.
- Cumplir con la norma UNE-EN 17065 (o norma que la sustituya).
- Cumplir con la ley de confidencialidad de datos.
- Tratar todos los datos obtenidos durante la actividad de certificación de manera confidencial.
- Informar al cliente con anticipación de la información que pretenda poner a disposición del público.
- Notificar al cliente, salvo que esté prohibido por ley, la información confidencial proporcionada cuando ésta sea exigida a OCCREX por ley o autorización de las disposiciones contractuales.
- Tratar confidencialmente la información obtenida de otras fuentes.

#### JUNTO CON LA SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN DEBEN ADJUNTARSE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS: Queserías:

- · Copia del NIF del titular y/o representante legal.
- · Copia de los estatutos o escritura pública de constitución de sociedades.
- Copia del CIF de la empresa.
- · Planos o croquis de las instalaciones
- · Copia del Registro Sanitario de Industrias.
- · APPCC de la industria.
- Memoria descriptiva de la actividad de elaboración de queso (características, capacidad de elaboración, maquinaria, sistema de elaboración, líneas de producción y formatos comerciales).
- Autorización bancaria para la domiciliación de las cuotas administrativas y tarifas de certificación de la DOP Queso de la Serena.
- · Presentación del diseño de la/s etiqueta/s comerciales.
- Localización, características y capacidad de las cámaras de maduración, si dispone de ellas.
- Líneas de producción, indicando aquellas distintas a las usadas para el Queso de la Serena.



#### Locales de Maduración:

- · Copia del NIF del titular y/o representante legal.
- · Copia de los estatutos o escrituras pública de constitución de sociedades.
- · Copia del CIF de la empresa.
- · Planos o croquis de las instalaciones.

En...... a.....de......de......

- · Copia del Registro General Sanitario de Alimentos.
- Solicitud o copia del Registro de la marca en la Oficina de Patentes y Marcas para el producto acogido a DOP Queso de la Serena.
- Autorización bancaria para la domiciliación de las cuotas administrativas y tarifas de certificación de la DOP Queso de la Serena.
- · Memoria descriptiva de la actividad de elaboración de queso (características, capacidad de elaboración, maquinaria, locales de maduración y formatos comerciales).
- Localizador, características y capacidad de las cámaras de maduración.

Firmado (el solicitante)	Firmado (Director de Certificación de OCCREX)