



PR001-26

PROCEDIMIENTO DE OTORGAMIENTO Y USO DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN PARA QUESERÍAS ARTESANALES

1 CONTENIDO

1. Introducción	3
2. Objetivos y ambito de aplicación	3
3. Referencias.....	3
4. Glosario de terminos usados.....	4
5. Marco Legal	4
6. Titularidad de la marca	4
7. Comisión asesora.....	4
8. Proceso para la certificación.....	5
<u>a.</u> Postulación de aspirantes.....	4
<u>b.</u> Auditoria de certificación	5
<u>c.</u> Certificación y habilitación de uso de la marca	6
<u>d.</u> Mantenimiento de la certificación	6
<u>e.</u> Uso de marca y publicidad	6
<u>f.</u> Condiciones de retiro de habilitación de uso de la marca	7
<u>g.</u> Casos de denuncia de mal uso de la marca	8
<u>h.</u> Situaciones no contempladas.....	9
9. Anexos.....	9

1. INTRODUCCIÓN

La presente marca surge del trabajo realizado en el proyecto: “Desarrollo de un Esquema de Certificación para la Quesería Artesanal”, desarrollado en el marco de la Fase III del Acuerdo Interinstitucional para el desarrollo de la Quesería Artesanal (AIDQA); donde Ministerio de Industria y Medio Ambiente (MIEM) conjuntamente con el LATU, se suman para brindar asistencia técnica para el desarrollo de la misma, buscando de esta manera reconocer a aquellas queserías artesanales que lo implementen con el otorgamiento de la misma.

La marca “Quesería Artesanal Certificada” es una certificación que se otorga a las queserías artesanales interesadas, que cumplan con las condiciones necesarias para su postulación detalladas en el “Manual de buenas prácticas para la certificación de la quesería artesanal” y con los requisitos establecidos en dicho manual.

El presente procedimiento describe el modelo de gestión de la marca y el proceso que deben transitar las queserías artesanales para obtenerla.

2. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo principal es contribuir a mejorar la inserción de los productores queseros artesanales en la cadena de valor y contribuir para los objetivos de la Fase III de AIDQA buscando aportar a la permanencia y desarrollo sustentable de la quesería artesanal a través de la inclusión en las cadenas comerciales, la mejora de los sistemas de producción, el fortalecimiento de su organización, el cumplimiento de la normativa de inocuidad y formalización empresarial, y el incremento de los parámetros de calidad de vida desde un enfoque de género y juventud.

A través de esta certificación se busca reconocer el esfuerzo y el trabajo de las queserías artesanales que implementen las buenas prácticas ganaderas, de manufactura e higiene apuntando a obtener una mejor calidad e inocuidad de los quesos que elaboran y así promover su comercialización y entrada a mercados especializados.

El ámbito de aplicación es para todas las queserías artesanales del Uruguay que elaboren quesos de mediana y baja humedad, que se encuentren habilitadas por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP).

3. REFERENCIAS

Manual de buenas prácticas para la certificación de la quesería artesanal.

Lista de verificación para el manual de buenas prácticas.

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS USADOS:

AIDQA	Acuerdo Interinstitucional para el Desarrollo de la Quesería Artesanal
ADQA	Asociación de Quesero Artesanal
INALE	Instituto Nacional de la Leche.

Lista de verificación	Herramienta utilizada para realizar auditorías de certificación para la quesería artesanal.
Manual de buenas prácticas de quesería artesanal	Manual que reúne requisitos y recomendaciones de buenas prácticas ganaderas, manufactura, ambiental y social. Registrado en biblioteca nacional.
Marca de certificación	Marca que se otorga a las queserías certificadas
Metodología y habilitación de auditores	Procedimiento por el cual se van a elegir y preparar los auditores.
MIEM	Ministerio de Industria y Medio Ambiente
MGAP	Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca
Procedimiento de comisión asesora	Procedimiento de funcionamiento de la comisión asesora.

Tabla 1 Glosario de términos.

5. MARCO LEGAL

La marca de certificación se registrará por las disposiciones contenidas en el presente documento y lo establecido por la Ley N° 17.011 (Ley de marcas) del 25 de setiembre de 1998 y su Decreto Reglamentario N° 34/99

6. TITULARIDAD DE LA MARCA

El Instituto Nacional de la leche (INALE) es el titular de la marca, que se va a inscribir en la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial, por resolución del Consejo Ejecutivo de INALE 012/2024 de fecha 11 de marzo de 2024.

7. COMISIÓN ASESORA

Se conforma una comisión asesora de la marca integrada por INALE, un representante de la quesería artesanal, otras instituciones y técnicos referentes que INALE considere oportuno incluir. Su principal función es brindar apoyo a la gestión de la marca de certificación y velar por el correcto funcionamiento de la misma.

8. PROCESO PARA LA CERTIFICACIÓN:

a. POSTULACIÓN DE ASPIRANTES

Las queserías artesanales interesadas en la certificación de la marca “Quesería Artesanal Certificada”, deben evidenciar el cumplimiento de las condiciones necesarias dispuestas en el manual de buenas prácticas y poner a disposición la documentación que demuestre el cumplimiento de las obligaciones legales y reglamentarias que les corresponda asumir, de acuerdo con las normas legales.

Presentar la solicitud ante INALE completando el formulario que se entrega a tal fin y que se encuentra en el anexo I del presente documento.

Dicho formulario se encuentra publicado en el sitio de la certificación en la página de Inale

Luego de completarlo debe ser enviado por correo electrónico a dirección certificaciones@inale.org, o también en forma impresa a la dirección 19 de abril 3482, Montevideo. INALE verifica la información presentada por la quesería interesada.

Aceptada la postulación se le enviará una copia del manual de buenas prácticas de la quesería artesanal, la lista de verificación y material de apoyo para la implementación.

b. AUDITORIA DE CERTIFICACIÓN:

1. Las queserías artesanales interesadas envían el formulario de postulación como se mencionó anteriormente, donde se analizan los siguientes requisitos obligatorios:

- Ser quesería artesanal.
- Contar con la refrendación anual de tambo vigente. Decreto 2/997 (Uruguay, 1997).
- Contar con carnet de manipulador de alimentos del personal de la quesería artesanal.

2. Aceptada la solicitud, se enviará un auditor a la quesería artesanal.

3. El auditor completa el cuestionario formulado en base al manual de buenas prácticas de la quesería artesanal (lista de verificación), que contiene preguntas de todos los capítulos (tambo, quesería, ambiente y aspectos sociales), tanto de los requisitos obligatorios como de nivel 2 y 1.

Cada pregunta tiene una respuesta que suma 1 punto si cumple totalmente, el cumplimiento parcial no suma puntos, solo se anota como guía y generar posibilidades de mejora que se mencionaran en un espacio para comentarios en el costado de cada pregunta.

4. La planilla contiene una hoja para cada capítulo, tambo, quesería, aspectos sociales y ambiente, además una hoja donde se muestran los resultados. En la hoja de resultados se suman los puntos obtenidos y el nivel a otorgar depende del puntaje según los siguientes criterios:

Cumplimiento del 100% de los requisitos obligatorios en todos los capítulos:

- Nivel 2: cumplir además con el 60% de requisitos de nivel 2.
Nivel 1: cumplir además con el 80% de los requisitos de nivel 2 y el 60% de los requisitos de nivel 1.

Nivel del requisito	Q1. Construcción y disposición de infraestructura edilicia	apoyo para auditores	Cumple totalmente	Cumple parcial o No cumple	Observaciones (describir en caso de cumplimiento parcial o incumplimiento)
RO	¿Se encuentra la estructura edilicia de la quesería diseñada, construida y mantenida de manera apropiada?	ver estado de caminería, patios, estacionamiento, desagües, etc			
RO	¿Se encuentra el local destinado a la quesería separado del tambo por al menos una pared ciega y cuenta con entrada independiente?	chequeo visual			
N1	¿Cuenta la quesería con una vereda exterior de hormigón frente a la puerta de entrada de 1,5 m de largo y un ancho igual al de la puerta más un metro a cada uno de los lados?	chequeo visual			
	Q2. Diseño de locales y áreas de trabajo	apoyo para auditores	Cumple totalmente	Cumple parcial o No cumple	Observaciones (describir en caso de cumplimiento parcial o incumplimiento)
RO	¿Las estructuras del interior de las instalaciones son fáciles de mantener, limpiar y desinfectar?	verificar materiales lisos, lavables, sin grietas, etc			
N1	¿existe un dispositivo para la higiene del calzado al ingreso de la quesería?	lavabotas, pediluvio			
RO	¿Cuenta con salas separadas o áreas delimitadas de modo de evitar la contaminación cruzada de las operaciones?	ver si hay salas separadas de elaboración, salado, maduración. De lo contrario ver disposición para que no haya contaminación cruzada			

	%mínimo requerido	tambo			quesería			ambiente			social		
		total	obtenido	% obtenido	total	obtenido	% obtenido	total	obtenido	% obtenido	total	obtenido	% obtenido
requisitos obligatorios	100	21	0	0	21	0	0	3	0	0	0	0	0
cumplimiento N1	60	11	0	0	29	0	0	1	0	0	8	0	0
cumplimiento N2	60	9	0	0	11	0	0	7	0	0	11	0	0

% alcanzado RO	0
% alcanzado N1	0
% alcanzado N2	0

Certificación obtenida no alcanza certificado

C. CERTIFICACIÓN Y HABILITACIÓN DE USO DE LA MARCA

Verificada la información generada por el auditor, INALE (comisión asesora) otorga la certificación a la quesería artesanal.

La habilitación de uso de la marca se documentará mediante la firma de un acuerdo de uso entre el INALE y la quesería artesanal. El mismo será otorgado por un plazo máximo de 24 meses. Al año se realizará un chequeo de seguimiento utilizando la misma lista de verificación por parte de técnicos avalados y aprobados por la Comisión Asesora.

El INALE se reserva el derecho de no otorgar la certificación en caso de que existan hechos notorios que pudieran determinar que el accionar de la quesería no cumple con alguna de las condiciones necesarias o requisitos definidos en el manual de buenas prácticas.

INALE mantendrá un registro de las queserías artesanales certificadas, el que hace público a través de su página web.

d. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

La certificación deberá ser renovada cada 2 años en base a la lista de verificación de cumplimiento de requisitos del manual.

El procedimiento de renovación deberá realizarse mediante una nueva auditoría utilizando la lista de verificación y asignando un puntaje para determinar el nivel adquirido.

En caso de suspensión y/o cancelación del uso de la marca, la quesería debe dejar de utilizar la marca y retirar todos los productos que la contengan. Dicha suspensión y/o cancelación, no podrá dar motivo a ninguna acción por parte de la quesería que intente desconocer el derecho de INALE sobre el mismo.

e. USO DE MARCA Y PUBLICIDAD

La marca de certificación podrá ser utilizada en cartelería de la quesería, folletos, calcomanías, páginas web, redes sociales y materiales publicitarios en general; únicamente dentro del período de validez de la certificación. El uso adecuado de la marca será monitoreado por parte de INALE.

Ésta deberá desarrollarse en las siguientes condiciones:

- El mensaje no podrá apartarse de lo que realmente implica la certificación y su alcance.
- Podrá ser utilizada solamente durante el plazo de vigencia de la certificación o de sus prórrogas correspondientes. Una vez extinguido el plazo, deberá ser retirada en forma inmediata de todos los medios de comunicación.
- No constituirse en publicidad engañosa de acuerdo con las normas vigentes en esta materia.

Cualquier incumplimiento de las condiciones señaladas anteriormente habilitará al INALE a fijar un plazo para corregir dichas observaciones o incumplimientos. Pasado dicho plazo, si la quesería no ha logrado levantar las observaciones realizadas se retirará su nombre del registro de queserías artesanales certificadas y se realizarán las aclaraciones públicas que INALE considere oportuno efectuar.



La baja del registro de la marca se producirá por las siguientes causales:

- Por finalización del acuerdo entre las partes.
- Rescisión del acuerdo.
- Anulación del derecho a uso.
- Suspensión del derecho a uso.
- Retiro.

El acuerdo se rescindirá por acuerdo de partes, o porque el INALE rescinda unilateralmente el contrato por las siguientes circunstancias:

- Cuando las queserías artesanales no cumplan en tiempo y forma con las observaciones realizadas en el marco de lo estipulado en el contrato.
- Cuando no se hayan levantado las observaciones, transcurridos seis meses de suspensión en la habilitación del uso de la marca.
- Cuando se produzcan cambios en las queserías artesanales que supongan la no continuidad del proceso
- En caso de reiteradas suspensiones o cuando se produzcan actos o comportamientos en el uso de la marca que afecten en forma grave el buen nombre o la reputación de la marca.

La anulación del derecho a uso de la marca se dará en circunstancias en que las queserías artesanales no puedan mantener dicho reconocimiento, por ejemplo, en las siguientes circunstancias (no taxativo, ni excluyente):

- Cambio del responsable del emprendimiento.
- Cambio del nombre de la razón social.

La suspensión del derecho a uso de la marca procederá:

- A solicitud del beneficiario, por imposibilidad temporal para el cumplimiento de los compromisos que implican el uso de la marca.
- A iniciativa de INALE, cuando las queserías artesanales:
 - a) no cumplan, en los plazos establecidos, con el levantamiento de las observaciones que se le formulen.
 - b) no permitan la realización de las evaluaciones correspondientes sin causas justificadas.
 - c) realicen actos o tengan comportamientos que impliquen una suspensión inmediata, de forma de evitar daños mayores, en particular por afectación del buen nombre o la reputación de la marca, a los demás beneficiarios de la marca, la ley, la moral, el orden público o las buenas costumbres.

El plazo otorgado para el levantamiento de las observaciones será de hasta tres meses, pudiendo extenderse excepcionalmente por un plazo igual o menor por razones fundadas.

Las observaciones que se formulen serán las resultantes de los procesos de seguimiento, instancias de evaluaciones, cruzamiento de datos con otras instituciones o denuncias de terceros debidamente acreditadas.

Las queserías artesanales suspendidas en la habilitación de uso de la marca podrán reingresar, evaluación mediante, siempre que no haya transcurrido un plazo igual o mayor a seis meses. En tal caso corresponde retirar la habilitación. En esa situación la unidad productiva dada de baja podrá, si lo desea, registrarse nuevamente como aspirante a la marca.

El retiro de la habilitación se producirá por las siguientes causales:

- Por alcanzar el plazo de otorgamiento, siempre que no haya renovación.
- Por rescisión del contrato: en acuerdo de partes, a solicitud de la quesería o por decisión fundada del INALE

En caso de suspensión o retiro de la habilitación de uso de la marca las queserías artesanales tienen prohibido el uso de la misma, debiendo comprometerse a asegurar que todos los documentos, objetos u otros medios relacionados con la difusión de la certificación se retiren de circulación. En caso necesario se realizará las aclaraciones públicas pertinentes.

g. CASOS DE DENUNCIA DE MAL USO DE LA MARCA

Ante la ocurrencia de denuncia de mal uso de la marca quesería artesanal certificada, el INALE junto a la comisión asesora indagará en las evidencias presentadas por el denunciante y solicitará a la quesería involucrada la presentación de sus descargos. En base al análisis de dicha información, resolverá las acciones que correspondan:

- No hacer lugar a la denuncia, por no encontrar evidencias.
- Solicitar a las queserías artesanales un plan de acciones correctivas a ejecutar en el plazo que se señale en cada caso, el que no podrá exceder de tres meses.
- Suspender a las queserías artesanales la habilitación de uso de la marca.
- Retirar a las queserías artesanales la habilitación de uso de la marca.

Las quejas o denuncias serán recibidas por correo electrónico en la dirección certificaciones@inale.org, las cuales serán respondidas por el mismo canal.

h. SITUACIONES NO CONTEMPLADAS

El INALE con el apoyo de la Comisión Asesora es el órgano responsable de dirimir los casos o situaciones excepcionales que no estén comprendidas en el presente reglamento. Su decisión será de carácter inapelable.

9. ANEXOS

Anexo 1 – Formulario de postulación para queserías artesanales aspirantes al uso de la marca

Fecha:	
Empresa-quesería:	
Nombre responsable:	
Teléfono:	
E mail:	
Fecha vencimiento refrendación del tambo	
¿Elabora quesos con leche producida exclusivamente en el predio?	
Numero de matrícula de la quesería artesanal	
Tipos de quesos que elabora:	
Carnet de manipulador de las personas que elaboran quesos	
Nombre	
Nombre	
Nombre	

Tabla 2: Formulario de postulación a la certificación