



SEGURO CONTACTO ALIMENTARIO

Reglamento Técnico para la obtención de la marca

ÍNDICE

1.OBJETO DEL REGLAMENTO	2
2.OBJETIVO DE LA MARCA DE SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO	2
3. PROPIEDAD DE LA MARCA	3
4. CONCESIÓN DE LA MARCA DE SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO	4
5. RESPONSABILIDADES	5
6.GESTIÓN DE LA MARCA DE SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO	6
6.1.AIDIMME	6
6.2.Órgano de Gestión: Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario	6
6.3.Atribuciones de la Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario	6
6.4.Colaboradores externos	7
7.PROCESO DE OBTENCIÓN DE LA MARCA	8
7.1 SOLICITUD	8
7.2 TRAMITACIÓN	7
7.2.1. Ensayos de migración de metales	9
7.2.2. Visita de auditoría a la empresa	10
7.3. REGISTRO	11
8.CONDICIONES DE USO	11
8.1.Uso de la Marca	11
8.2.Uso abusivo	14
8.3.Sanciones	14
9.MANTENIMIENTO DE LA MARCA	15
10. CONDICIONES ECONÓMICAS	16
11.CONFIDENCIALIDAD	16
12.MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO Y ANEXOS	17

REGLAMENTO TÉCNICO DE LA MARCA DE SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO DE AIDIMME

1. OBJETO DEL REGLAMENTO

El presente reglamento tiene por objeto establecer las prescripciones por las que se ha de regir la solicitud, gestión, concesión y uso de la marca de seguridad de AIDIMME, contacto alimentario para productos metálicos y de madera y derivados de madera, en contacto con alimentos.

Dada la falta de legislación armonizada a nivel europeo para estos materiales en contacto con alimentos, AIDIMME elabora este documento de forma que las empresas interesadas puedan tener una garantía de la idoneidad de sus productos para su uso en contacto con alimentos. Para productos metálicos y de madera en contacto con alimentos no existía ninguna marca de seguridad que pueda ser de ayuda con objeto de garantizar dicha seguridad.

2. OBJETIVO DE LA MARCA DE SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO

La aplicación de la marca de seguridad contacto alimentario persigue cinco objetivos principales:

- 1.– Identificar con esta marca todos aquellos productos, o familias de productos¹, que:
 - ✓ Sean conformes al anexo I del presente Reglamento Técnico.
 - ✓ Provenzan de una fabricación controlada según lo establecido en el Anexo II del presente documento basado en el Reglamento Europeo 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - ✓ Cumplan los criterios de la documentación técnica (etiquetado y declaración de conformidad), según lo establecido en el Anexo II.
 - ✓ Estén sometidos a un seguimiento periódico de fabricación por parte de AIDIMME u otras entidades delegadas y homologadas por ésta.

¹ Se entiende por “familia de producto” aquellos productos que tengan la misma función y que hayan sido fabricados según un mismo proceso de fabricación, y que presenten la misma composición. Por ejemplo: cucharas de acero inoxidable de distintos tamaños.

- 2.– Informar debidamente a los usuarios sobre la seguridad de los productos metálicos y de madera y derivados de la madera, en contacto con alimentos a través de su etiquetado. (ver 8.1)
- 3.– Avalar el cumplimiento del Reglamento Europeo 1935/2004 sobre materiales y productos en contacto con alimentos, cuya principal finalidad es garantizar el funcionamiento efectivo del mercado interior en relación con la comercialización de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto directo o indirecto con alimentos.
- 4.– Impulsar la cooperación cliente-proveedor entre empresas relacionadas con el Sector de artículos metálicos y de madera y derivados, destinados a entrar en contacto con alimentos, para conseguir un producto competitivo, y con el nivel de fiabilidad deseado.
- 5.– Unificar y difundir la imagen de seguridad aplicada al Sector de artículos metálicos y de madera y derivados, destinados a entrar en contacto con alimentos, mediante un apoyo respaldado por un organismo independiente.

3. PROPIEDAD DE LA MARCA

La marca de seguridad contacto alimentario en productos en contacto con alimentos es propiedad exclusiva de AIDIMME Instituto Tecnológico Metalmecánico, Mueble, Madera, Embalaje y Afines, cuya sede social está situada en València Parc Tecnològic, Avenida Leonardo da Vinci, 38 y con sede fiscal en Avenida Benjamin Franklin 13, València Parc Tecnològic, 46980 Paterna, Valencia.

4. CONCESIÓN DE LA MARCA DE SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO

La marca de seguridad contacto alimentario se concede a los productos que superan satisfactoriamente los requisitos exigidos por AIDIMME, basados en:

- La verificación mediante ensayos de que los límites de migración² específicos y globales (LME / LMG) de los productos en contacto con alimentos están por debajo de:
 - Productos metálicos: Los definidos en la Resolución (CM/Res [2013]/9) elaborada por el Consejo Europeo. Se adjunta a este Reglamento como Anexo I.A
 - Productos de madera y derivados de madera: Los indicados en el Anexo I. B de este Reglamento, los cuales se estipulan a partir de los límites apropiados definidos en el Reglamento Europeo 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, según las condiciones de contacto previstas.
- No modifican las características organolépticas de los alimentos.
- La verificación, mediante una auditoria del proceso de producción, del cumplimiento del Reglamento Europeo 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- La revisión de la documentación técnica (etiquetado y declaración de conformidad)
- El resto de las las condiciones establecidas en este Reglamento de AIDIMME.

² En función del uso previsto y el tipo de materiales empleados

Para su identificación, se dispone de los siguientes soportes:

- Etiqueta de seguridad contacto alimentario dirigida a productos de venta al consumidor.
- Certificado de control de materiales metálicos y de madera y derivados de madera, en contacto con alimentos conforme a lo dispuesto en el Reglamento Europeo 1935/2004, dirigido principalmente a clientes o distribuidores del producto.

5. RESPONSABILIDADES

La autorización al uso de la marca de seguridad contacto alimentario, no sustituirá la garantía que, conforme al Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios corresponde al titular, fabricante, distribuidor o importador.

La concesión por parte de AIDIMME, de la marca de seguridad contacto alimentario al titular para su uso en los productos evaluados, no supone que AIDIMME garantice la seguridad de contacto alimentario del resto de los productos fabricados/importados por el solicitante. AIDIMME sólo puede responder de la conformidad a las condiciones establecidas en las condiciones de la Marca, de las familias de productos sobre los que se han realizado los ensayos y verificaciones oportunas, así como los que se generen siguiendo el mismo proceso productivo auditado y utilizando las mismas materias primas.

El titular se responsabilizará de que los productos marcados con la marca de seguridad contacto alimentario responden a idénticas características que aquellos sobre los que AIDIMME realizó los análisis, ensayos y verificaciones. De igual modo, también se responsabiliza de corregir todas las no conformidades que pudieran surgir durante el proceso.

Durante el periodo de vigencia del derecho de uso de la marca, el titular debe aplicar el sistema de control establecido en el punto 7 de “Proceso de Obtención” del presente Reglamento Técnico. La Comisión de control de calidad de marca³ podrá realizar una verificación del funcionamiento de control en cualquier momento.

³ La Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario es el órgano de gestión de la Marca de Seguridad en contacto alimentario.

6. GESTIÓN DE LA MARCA DE SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO

6.1. AIDIMME

El Instituto Tecnológico Metalmecánico, Mueble, Madera, Embalajes y afines, AIDIMME asume la responsabilidad de la aplicación del presente Reglamento y de todas las acciones tomadas de su marco.

6.2. Órgano de Gestión: Comisión de Control de Marca Seguridad Contacto Alimentario. de

La Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario de AIDIMME es la encargada de gestionar y desarrollar las acciones concretas previstas en este Reglamento. Cualquier consulta o reclamación será dirigida a esta Comisión.

Está formada por personal de AIDIMME experto en el sector, siendo presidida por el Director del Instituto. La identidad de sus componentes se encuentra recogida en el correspondiente **Procedimiento Interno**, encontrándose a disposición de cualquier solicitante o titular.

6.3. Atribuciones de la Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario

- La elaboración y modificación del presente Reglamento Técnico.
- La organización y control de las tareas de inspección, seguimiento y vigilancia inherentes a la sistemática de concesión de la marca.
- La concesión del derecho de uso de la marca. Para ello, evaluará el informe de la auditoría y el informe de los resultados de los ensayos, así como la información adicional disponible.
- En caso de reclamación, que se hará por escrito ante la Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario de AIDIMME, por denunciante perfectamente identificado, cuyos datos pueden permanecer en el secreto profesional si lo desea, la Comisión procederá a establecer las oportunas comprobaciones de inspección, control y ensayos para ratificar la veracidad del contenido de la reclamación.
- En caso de que exista una demanda relativa a la seguridad en contacto con alimentos de un producto, marcado, el titular de la marca debe aceptar un arbitraje de AIDIMME, asumiendo el coste que ello lleve consigo en caso de que se falle a favor del demandante. En caso contrario el coste corre a cargo del demandante
- Atender las reclamaciones de los solicitantes y titulares.
- Acuerdos de certificación con otros organismos, tanto nacionales como extranjeros.
- De manera general, todas las medidas necesarias para el funcionamiento, gestión y protección de la marca.

- Sancionar las infracciones que se lleven a cabo contra el presente reglamento. (Ver 8.3)
- Decidir la retirada de la marca de seguridad contacto alimentario a un producto, familia de productos o incluso de forma total al propio titular, en función de la gravedad

6.4. Colaboradores externos

AIDIMME podrá suscribir Convenios de Colaboración particulares con los laboratorios, organismos o profesionales adecuados, delegando las tareas de realización de ensayos, auditorías y controles en fábrica.

En todo caso, realizará las verificaciones y los ensayos de intercomparación que considere oportunos. Estos convenios quedarán restringidos exclusivamente a los términos particulares de cada Contrato de obtención de la marca de seguridad contacto alimentario, el cual quedará siempre supeditado a las disposiciones generales contempladas en el presente Reglamento y a las decisiones de la Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario.

7. PROCESO DE OBTENCIÓN DE LA MARCA

La empresa debe disponer de los medios suficientes para poder demostrar que el proceso de fabricación de sus productos cuenta con el grado de garantía de seguridad alimentaria exigido. Los productos deben cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento Europeo 1935/2004 y los requisitos definidos por AIDIMME en el presente Reglamento y en sus anexos, debiendo comprometerse a realizar un seguimiento para comprobar el mantenimiento de la marca de seguridad en el contacto alimentario de sus productos.

7.1 SOLICITUD

Puede solicitar la concesión del derecho de uso de la marca cualquier empresa que fabrique o comercialice artículos metálicos o de madera y derivados, destinados a entrar en contacto con alimentos, justificando su condición de representante legal del producto para el que solicita la marca.

En el Anexo III se encuentra un cuestionario para la solicitud de la marca de seguridad en contacto alimentario.

Si así lo desea, el solicitante podrá pedir un presupuesto del coste de las auditorías, control y ensayos necesarios para la obtención de la marca de seguridad contacto alimentario.

AIDIMME facilitará a todas las empresas que lo requieran, la documentación necesaria para efectuar la solicitud, incluyendo el presente Reglamento Técnico.

Paralelamente al comienzo de los trabajos necesarios para la concesión, el solicitante firmará el Contrato para la Obtención y Conservación de la marca de seguridad contacto alimentario, aceptando tanto el presupuesto económico como los requisitos y condiciones reflejadas en dicho contrato y en este Reglamento.

Si la solicitud es conforme con lo indicado en este Reglamento, se procederá a abrir el expediente correspondiente e iniciar el proceso de tramitación.

Si una vez asignado el número de expediente, éste no progresa durante un año por causas ajenas a AIDIMME, el Comité de Calidad, puede decidir su anulación.

7.2 TRAMITACIÓN

Una vez abierto el expediente, se iniciará el proceso de tramitación.

Para comprobar que la empresa dispone de los medios suficientes para fabricar sus productos con la garantía de seguridad alimentaria exigida, y que dichos productos cumplen con los requisitos establecidos en el Reglamento Europeo 1935/2004 y con los requisitos definidos por AIDIMME en los anexos de este Reglamento, AIDIMME realizará los ensayos de migración correspondientes de aquellos productos para los que la empresa haya solicitado la tramitación, así como una auditoría de comprobación del proceso de fabricación.

A continuación se detallan cada una de estas actividades:

7.2.1. Ensayos de migración

Estos ensayos de migración se realizarán en los laboratorios de AIDIMME, y otros laboratorios delegados y homologados por esta. Se rellenará una hoja de solicitud de ensayo, donde estarán contemplados los productos para los que se quiere obtener la marca de seguridad en contacto alimentario, se determinará el conjunto de ensayos que AIDIMME estime oportuno considerando las características de los materiales y el uso previsto, así como el número y características de las muestras que la empresa deberá suministrar para ser analizadas.

Los ensayos se realizarán en base al procedimiento interno específico correspondiente, teniendo en cuenta los límites de migración específicos máximos aceptables basados en la resolución CM/Res (2013)/9 de la Comisión Europea y en el Reglamento Europeo 10/2011, que se muestran en los anexos I A y I B, según el tipo de material.

Tras la realización de los ensayos, se emitirá el informe de los mismos por parte del responsable del laboratorio, y se adjuntará al informe de la auditoría realizada.

Si el resultado de los ensayos mostrara algún valor por encima del límite de migración, no sería posible continuar con el proceso de obtención de la marca.

7.2.2. Visita de auditoría a la empresa

AIDIMME realizará una auditoría a la empresa del solicitante, en la que se inspeccionarán los procesos de aprovisionamiento, diseño (si pertenece a la empresa), fabricación y almacenamiento implantados en la misma, recogiendo la documentación requerida.

Esta evaluación se hará considerando los criterios relacionados con el cumplimiento del Reglamento Europeo. 2023/2006 y en caso de que existan buenas prácticas relacionadas con los procesos de fabricación. En el anexo II se muestra el listado de los requisitos que serán verificados durante la auditoría.

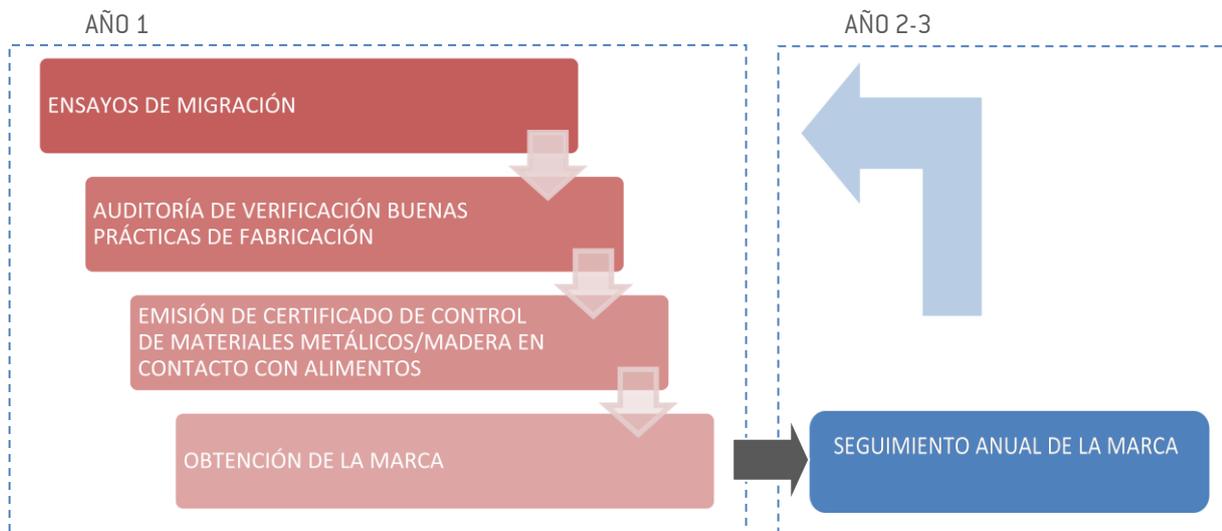
Con toda la información recogida, se realizará un informe de la auditoría que recogerá las no conformidades observadas.

En caso necesario, AIDIMME solicitará a la empresa un plan de acciones correctivas adecuadas para solventar las no conformidades detectadas. Dicho plan deberá indicar los plazos previstos para su puesta en marcha (generalmente, no superior a tres meses).

El informe de la auditoría tiene una vigencia de 6 meses a partir de la fecha de recepción, finalizado dicho periodo si no se han corregido las no conformidades detectadas en la primera visita, será necesario volver a realizar otra vez la auditoría para poder obtener la marca de seguridad en contacto alimentario.

La Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario evaluará los resultados globales, tanto de la auditoría como de los resultados de los ensayos. En caso de cumplir los requisitos exigidos, se procederá a emitir el certificado de control y a la concesión, por parte de AIDIMME, de la marca de seguridad en contacto alimentario para los productos analizados.

Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario



Resumen de los pasos a seguir para la obtención de la marca

7.3. REGISTRO

AIDIMME mantendrá un registro de empresas que disponen de la marca, con objeto de difundir la conformidad de los productos/familias de productos con las especificaciones técnicas y las de este Reglamento. El listado de productos con la marca seguridad contacto alimentario estará a disposición pública.

8. CONDICIONES DE USO

8.1. Uso de la marca

El uso de la marca de seguridad contacto alimentario de AIDIMME sólo está autorizado bajo las condiciones contempladas en el presente reglamento y los titulares⁴ con derecho a uso deben respetarlas en todo momento.

Sólo pueden hacer uso de la marca los titulares autorizados por AIDIMME, el derecho de uso no podrá ser transferido a otro titular.

En el anexo IV se adjunta el Manual de Identidad Corporativa de la marca de seguridad contacto alimentario.

⁴ El beneficiario del derecho de uso de la marca garantía de seguridad alimentaria se denominará "titular".

Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

La marca se concede, bien a las familias de productos, bien a los productos que hayan superado los requisitos acordados por la Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario establecidos en el presente Reglamento y en sus anexos, pudiendo ser utilizados solamente sobre las familias de productos o productos a los que se ha realizado los ensayos y verificaciones oportunas, así como los que se generen siguiendo el mismo proceso productivo auditado y utilizando las mismas materias primas. No obstante, si el titular lo considera apropiado, podrá solicitar a AIDIMME el permiso para utilizar la marca de seguridad contacto alimentario integrado adecuadamente en la imagen corporativa de la empresa.

El mantenimiento del derecho de uso de la marca está subordinado a los resultados de las auditorías y ensayos que se realicen periódicamente y al cumplimiento de las condiciones generales y/o parciales pactadas en el Contrato para la Obtención y Conservación de la marca.

La ampliación del derecho de uso a productos no contemplados en una solicitud anterior será tramitada como si se tratase de una nueva solicitud. Estos nuevos productos se incorporaran a la relación de seguimiento anual.

Si se produce una modificación jurídica en la empresa o un cambio de razón social, el titular deberá de informar inmediatamente a AIDIMME.

El titular únicamente podrá utilizar los originales de la marca que le sean entregados por AIDIMME y que hayan sido objeto del oportuno Contrato para la Obtención y Conservación de la marca, no pudiendo en ningún caso utilizar reproducciones ni siquiera totales de las mismas.

El titular podrá efectuar publicidad en la que se haga referencia a la concesión de uso de la marca, pero siempre que no induzca a confusión respecto al alcance y significado de la utilización de dicha marca. Con objeto de evitar cualquier equívoco, el titular deberá remitir previamente y por escrito a AIDIMME la información que va a ser objeto de publicidad y AIDIMME comunicará su consentimiento u oposición, todo ello siempre por escrito.

Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

El titular no podrá hacer uso del Certificado y de la marca de seguridad en contacto alimentario desde el momento en que:

- Caduca el periodo de validez.
- AIDIMME comunique la suspensión temporal o la retirada definitiva del mismo.

La marca de seguridad contacto alimentario y el certificado de control, se conceden a una familia de producto, no constituyendo una certificación de calidad del producto, ni de conformidad del sistema de gestión que pueda tener implantado la empresa, ni de certificación de los servicios/prestaciones que pudieran estar relacionados con el producto.

De igual forma, la certificación del sistema de gestión que pueda tener la empresa, no implica la certificación de los productos en contacto con alimentos.

AIDIMME se compromete a difundir en la web de la marca los productos y titulares que disponen de la marca de seguridad contacto alimentario.

AIDIMME también se compromete a informar a los usuarios o titulares de la marca sobre aquellas novedades legislativas que puedan afectar a sus productos en temas relacionados con seguridad de productos en contacto con alimentos.



8.2. Uso abusivo

Se considera uso abusivo de la marca, cuando la misma se utilice:

- En productos cuya solicitud esté en trámite.
- En productos cuya solicitud ha sido denegada.
- En productos cuya concesión haya sido suspendida temporalmente o retirada.
- En productos diferentes a los que lo tienen concedido.
- En productos para los que no existe ni solicitud ni concesión del derecho de uso.
- En productos que se hayan fabricado en lugares distintos a los contemplados en el contrato.

Igualmente, se considerará uso abusivo la inclusión de información confusa o no autorizada en los documentos relacionados con la marca de AIDIMME.

Además de las sanciones aplicables descritas posteriormente, todo empleo abusivo de la marca, bien sea por un solicitante, un titular o un tercero, dará derecho a que AIDIMME inicie, dentro del marco de la legislación vigente, cualquier acción judicial que estime conveniente.

8.3.Sanciones

Si las infracciones cometidas sobre el derecho de uso son graves a juicio de la Comisión, ésta podrá aplicar alguna de las siguientes sanciones:

- Apercibimiento con o sin aumento de la frecuencia de los controles o ensayos de seguimiento.
- Suspensión temporal del derecho de uso de la marca.
- Retirada definitiva del derecho de uso de la marca.
- No concesión del derecho de uso de la marca.

Antes de elevar una propuesta de sanción, AIDIMME comunicará al afectado su intención de hacerlo y asegurará su oportunidad de ser oído. En caso de que los sancionados no estén conformes con el acuerdo adoptado sobre la sanción, podrán recurrir, por escrito y en un plazo máximo de 15 días, a la Comisión.

9. VIGENCIA Y MANTENIMIENTO DE LA MARCA

El certificado tendrá una validez de 3 años, siempre y cuando los ensayos y las auditorías de seguimiento anuales verifiquen el cumplimiento del Reglamento de la marca seguridad contacto alimentario de AIDIMME.

Además de superar los requisitos exigidos, tanto en los controles implantados en fábrica como en los ensayos, la empresa se compromete a realizar un seguimiento en un plazo no superior a 12 meses desde la fecha de concesión, para continuar disponiendo del derecho de uso de la marca de seguridad contacto alimentario.

La no colaboración por parte de la empresa en la realización del seguimiento, tanto en la auditoría, como en los ensayos (por ejemplo, facilitando muestras para ensayo) podrá ser objeto de alguna de las sanciones establecidas en el punto 8.

El control comprende las auditorías regulares anuales y extraordinarias acordadas por la Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario.

El seguimiento incluye una nueva auditoría a las instalaciones de fabricación, la comprobación del funcionamiento de los medios de producción y control del producto, la verificación de los resultados que figuran en los registros de la empresa, y la recopilación de la documentación técnica y comercial referente al producto. Igualmente, incluye la solicitud de muestras para la realización de ensayos en el laboratorio.

Si el caso lo requiere, se evaluarán también las eventuales modificaciones realizadas por el titular, de las que la Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario debe tener oportuno conocimiento.

La vigilancia regular de la fabricación del producto es un derecho que se deriva de la concesión del derecho de uso de la marca.

La Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario de AIDIMME realizará un especial seguimiento de las reclamaciones que afecten a productos identificados con la marca, anticipando el plazo previsto de la realización del seguimiento anual, cuando proceda, tras analizar la información disponible.

Si el titular hiciera caso omiso de las recomendaciones de la Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario para corregir los problemas detectados, le sería aplicado alguna de las sanciones establecidas en el punto 8.

10. CONDICIONES ECONÓMICAS

AIDIMME establecerá y comunicará a las empresas que soliciten la certificación las tarifas correspondientes a las actividades relacionadas con la concesión, seguimiento y renovación de la marca y Certificado de control.

Los pagos efectuados durante el proceso de tramitación de la solicitud no se reembolsarán a la empresa peticionaria en ningún caso.

11. CONFIDENCIALIDAD

Durante todo el proceso de obtención y uso de la marca, AIDIMME y cualquiera de sus colaboradores están sujetos a secreto profesional, respecto a los datos o cualquier información recogida o facilitada por el solicitante.

AIDIMME tratará de forma confidencial toda la información, datos y documentos de las empresas a los que pueda tener acceso durante los procesos de concesión, mantenimiento o renovación, cuando proceda y hará uso exclusivo de dicha información, datos o documentos, para los fines contemplados en este Reglamento.

12. MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO Y ANEXOS

El presente Reglamento podrá ser modificado por la Comisión de control de calidad de marca seguridad contacto alimentario, debiendo comunicarlo por escrito a los titulares.

AIDIMME podrá modificar, de forma unilateral, los anexos cuando lo considere oportuno, comunicándolo a los titulares de la marca, precisando en caso necesario, el plazo que se concede para aplicar las nuevas condiciones.

ANEXOS DEL REGLAMENTO TÉCNICO DE OBTENCIÓN Y USO DE LA MARCA DE SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO DE AIDIMME

- I. LÍMITES DE MIGRACIÓN ESPECÍFICOS MÁXIMOS ACEPTABLES DE METALES UTILIZADOS EN LA FABRICACIÓN DE ARTÍCULOS METÁLICOS y DE MADERA DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
 - a. I A: Productos metálicos
 - b. I B: Productos de madera y derivados

- II. BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN.

- III. CUESTIONARIO PARA LA SOLICITUD DE LA MARCA DE SEGURIDAD EN CONTACTO ALIMENTARIO.

- IV. MANUAL DE IDENTIDAD CORPORATIVA DE LA MARCA DE SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO.

Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

ANEXO I A. LÍMITES DE MIGRACIÓN ESPECÍFICOS MÁXIMOS ACEPTABLES DE METALES UTILIZADOS EN LA FABRICACIÓN DE ARTÍCULOS METÁLICOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

A continuación se muestran los límites de migración específicos (SRL) máximos aceptables en la fabricación de artículos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos establecidos por la Comisión Europea en la resolución CM/Res (2013)/9.

Referencia	Ensayo	Metal	SRL [mg/kg simulante alimenticio]
CM/Res (2013)/9	Migración	Al	5
CM/Res (2013)/9	Migración	Sb	0.04
CM/Res (2013)/9	Migración	Cr	0.250
CM/Res (2013)/9	Migración	Co	0.02
CM/Res (2013)/9	Migración	Cu	4
CM/Res (2013)/9	Migración	Fe	40
CM/Res (2013)/9	Migración	Mg	-
CM/Res (2013)/9	Migración	Mn	1.8
CM/Res (2013)/9	Migración	Mo	0.12
CM/Res (2013)/9	Migración	Ni	0.14
CM/Res (2013)/9	Migración	Ag	0.08
CM/Res (2013)/9	Migración	Sn	100
CM/Res (2013)/9	Migración	Ti	-
CM/Res (2013)/9	Migración	V	0.01
CM/Res (2013)/9	Migración	Zn	5



Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

Límites de migración específicos (SRL) máximos de sus posibles impurezas, establecidos por la Comisión Europea en la resolución CM/Res (2013)/9.

Referencia	Ensayo	Metal	SRL [mg/kg simulante alimenticio]
CM/Res (2013)/9	Migración	As	0.002
CM/Res (2013)/9	Migración	Ba	1.2
CM/Res (2013)/9	Migración	Be	0.01
CM/Res (2013)/9	Migración	Cd	0.05
CM/Res (2013)/9	Migración	Pb	0.010
CM/Res (2013)/9	Migración	Li	0.048
CM/Res (2013)/9	Migración	Hg	0.003
CM/Res (2013)/9	Migración	Tl	0.0001



Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

ANEXO I B. LÍMITES DE MIGRACIÓN ESPECÍFICOS MÁXIMOS ACEPTABLES DE PRODUCTOS DE MADERA UTILIZADOS EN LA FABRICACIÓN DE ARTÍCULOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

A continuación se muestran los límites de migración específicos (LME) máximos aceptables en la fabricación de artículos en madera destinados a entrar en contacto con alimentos establecidos por la Comisión Europea en el Reglamento (UE) nº 10/2011 y otras disposiciones legales para la madera en contacto con alimentos

Referencia	Ensayo	Compuestos	LMG [mg/dm ² simulante alimenticio]
Reglamento UE Nº 10/2011	Migración global	Conjunto extraíble	10

Referencia	Ensayo	Compuestos	LME [mg/kg simulante alimenticio]
Reglamento 10/2011 ⁵	Migración específica	Al	1
	Migración específica	Ba	1
	Migración específica	Co	0.05
	Migración específica	Cu	5
	Migración específica	Fe	48
	Migración específica	Li	0.6
	Migración específica	Mn	0.6
	Migración específica	Ni	0.02
	Migración específica	Zn	25

Referencia	Ensayo	Compuestos	LME [mg/kg simulante alimenticio]
Reglamento 10/2011	Migración específica	Melamina [2,4,6-triamino-1,3,5-triazina]	2.5 ⁶
	Migración específica	Formaldehido	15
	Migración específica	Aminas aromáticas primarias	0.05 ⁷
	Migración específica	Aminas alifáticas primarias	0.05 ⁸
	Migración específica	Aceites minerales sintéticos	0.5 (Drat de legislación alemana papel)
	Migración específica	Emisión de Compuestos Orgánicos volátiles (COV). Alimentos secos.	
Migración específica	Conservantes de la madera		En función de los compuestos detectados o con indicios de presencia

⁵ Texto consolidado con la versión de 29 abril de 2017

⁶ Sólo en el caso que existan colas de melamina-formaldehido en formulación

⁷ En el caso de empleo de colas basadas en poliuretano con catalizadores isocianato aromáticos

⁸ En el caso de empleo de colas basadas en poliuretano con catalizadores isocianato alifáticos



ANEXO II. BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN

Los procesos de producción se deben mantener bajo un estricto control para que el material fabricado, destinado a estar en contacto con alimentos, responda a las especificaciones técnicas aplicables.

El objetivo de este anexo de buenas prácticas de fabricación es controlar los parámetros necesarios en el proceso de diseño, fabricación de productos metálicos que entren en contacto con los alimentos y etiquetado, así como la declaración de conformidad de dichos productos.

El plan de control abarcará todas las fases del proceso: diseño del producto, si corresponde a la empresa, y si no es así, desde la recepción de materias primas hasta la expedición y transporte del material final y el etiquetado y declaración de conformidad del producto.

CONTROL EN LA FASE DE DISEÑO

El objetivo de esta parte del sistema es asegurar la conformidad del desarrollo del diseño de artículos destinados a entrar en contacto con alimentos, en lo referente a la planificación del diseño y al control en el cumplimiento, tanto de requisitos técnicos como legales de los materiales.

Para el control de las operaciones de diseño y desarrollo se detallarán:

- Pauta para establecer la planificación del diseño de los productos.
- Registros de los elementos de entrada del diseño: Requisitos funcionales, técnicos y legales que debe cumplir el producto.
- Registros de los resultados del diseño para evidenciar que cumplen con los elementos de entrada.
- Registro de las revisiones y posibles cambios realizados a los productos diseñados.
- Pauta de control para evitar el uso de documentación técnica (plano, fórmulas, analíticas, etc.) obsoleta o modificada.

CONTROL EN LA FASE DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

El objetivo de esta parte del plan de control es asegurar la adecuada recepción de las materias primas utilizadas en la fabricación de los materiales y objetos destinados al contacto con alimentos, en lo referente a trazabilidad del material, correcta ubicación en el almacén, condiciones higiénicas adecuadas y prevención de la contaminación física, química y microbiológica.

Plan de control de recepción y almacenamiento

En el control de las operaciones de recepción y almacenamiento se detallarán:

- Las materias primas recibidas y especificaciones que deben cumplir, incluyendo peligros y riesgos asociados de cada una de ellas, si fuera necesario.
- Metodología de trabajo que incluya las medidas preventivas para minimizar los riesgos detectados.
- Metodología de verificación y aceptación del material que se recibe como materia prima. Se establecerán criterios de aceptación y rechazo.
- Toma de datos para registrar las operaciones de recepción y almacenamiento de los materiales con el objetivo de asegurar la trazabilidad y documentación.

Se deberá tener en cuenta:

- La legislación aplicable y las fichas de seguridad. Las materias primas recibidas deben ser adecuadas para el uso al que están destinadas.
- La supervisión del etiquetado adecuado correspondiente a su identificación y trazabilidad, y si es necesario, también el etiquetado correspondiente al artículo 15 del Reglamento (CE) N° 1935/2004 (en documentos adjuntos, etiquetas o envases o en los propios materiales u objetos).
- La identificación y etiquetado de los materiales en el almacén, con el fin de evitar el uso indebido.

Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

- Las fichas técnicas del material recibido, para verificar su conformidad y en caso negativo ordenar las acciones correctivas pertinentes.
- La información relativa a la recepción de las materias primas y materiales, que, si fuera necesario, deberá ser registrada y archivada.
- La designación de un responsable que vele por el correcto cumplimiento, este responsable estará formado para tal fin.

CONTROL EN LA FASE DE FABRICACIÓN

El objetivo de esta parte del plan es asegurar la correcta ejecución del proceso de fabricación de manera que se garantice la seguridad del material destinado a entrar en contacto con alimentos, controlando los parámetros críticos durante la fabricación.

Plan de control de la fabricación

Esta parte del plan estará basada en un proceso que establezca las operaciones de manipulación y fabricación que se deben llevar a cabo. Se detallará:

- La descripción del proceso de fabricación del material u objeto destinado a entrar en contacto con alimentos, con todas las operaciones que se lleven a cabo en la empresa.
- La descripción de la correcta manipulación de las materias primas y auxiliares en su empresa siguiendo las recomendaciones de los proveedores.
- Los peligros y los riesgos que puedan existir durante la manipulación de materias.
- Los parámetros de control de interés.
- Las pautas de control para la toma de datos que deberían permitir vigilar los parámetros de interés críticos. La aplicación de estos controles será diferente en función del material a fabricar: control de espesores, control de acabado, control de los parámetros de impresión, etc.
- Las acciones correctivas necesarias para actuar en caso de que se produzca un error o una mala práctica detectada.

Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

- El cumplimiento y la verificación de los controles de calidad llevados a cabo al final de la línea o en laboratorio de calidad. Se incluyen los formatos u hojas de control de fabricación en las que se identifique el lote de materia prima con el objetivo de garantizar la trazabilidad. Deberían aplicarse los procedimientos adecuados para garantizar que pueda identificarse, aislarse y reanalizarse todo el producto producido.
- Las pautas de control de la calibración periódica de los equipos de medida (peso, volumen, temperatura, etc.) siguiendo normas certificadas. Deberían mantenerse registros detallados, para garantizar que toda la calibración esta actualizada y que el equipo de envasado funciona con el nivel de exactitud requerido.

Conceptos a tener en cuenta:

- Las condiciones higiénicas generales (edificios, personal, instalaciones, etc.) de la empresa deberán ser las adecuadas para evitar contaminación de los materiales.
- Tanto si se dispone de una única línea de producción como de múltiples, se aplicarán medidas para evitar la posible contaminación entre los distintos productos, materiales, útiles, etc.

CONTROL EN LA FASE DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN

El objetivo de esta parte es asegurar el adecuado almacenamiento de los productos finales en lo referente a trazabilidad del material, condiciones higiénicas adecuadas y prevención de la contaminación, física, química y microbiológica.

Plan de control de almacenamiento y expedición

El plan estará basado en el control de las operaciones de almacenamiento y expedición en el que se detallen:

- Las operaciones de almacenamiento y expedición.
- Las condiciones óptimas de almacenamiento de los materiales destinados al contacto con alimentos (temperatura, humedad, etc.) y descripción de las unidades de carga (palet, contenedor, etc.).
- Los peligros y los riesgos que puedan existir durante esta operación.
- Las medidas preventivas para evitarlos.
- Las medidas correctivas si se detectara una no conformidad.
- La sistemática para la adecuada gestión de almacén que asegure la trazabilidad de los materiales fabricados.

Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

- La documentación del cumplimiento y verificación de los controles de calidad llevados a cabo en el almacén, o en la operación de expedición.

Conceptos a tener en cuenta

- La tipología de los materiales o envases que produce y el tipo de embalaje empleado para servir al cliente.
- Las medidas a tener en cuenta en el embalaje de expedición para garantizar que el material va a llegar en correctas condiciones.
- Los productos terminados no deberán ser expedidos hasta que el responsable de control de calidad haya comprobado las especificaciones del producto terminado pertinente y se de el visto bueno correspondiente.
- El material no debería expedirse para su venta hasta que la persona responsable confirme la adecuación del producto. Si algún lote no cumple con las especificaciones previstas debería analizarse a fondo el motivo de dicho incumplimiento para determinar la causa del problema.
- Se deberían establecer los registros u hojas de control de la expedición de los productos finales con el objetivo de garantizar la trazabilidad de los envases y la correcta gestión del almacén.
- El almacén debe cumplir con las normas sanitarias oficiales de las industrias que producen materiales y envases para productos alimenticios (medidas de higiene, control de plagas, etc.).
- El material con destino al contacto con alimentos debe mantenerse alejado de focos de contaminación, incluyendo olores y aromas no necesariamente tóxicos o nocivos, ya que éstos pueden atravesar el envase o material de envase.
- En general, no es necesario un control exhaustivo de la temperatura de almacenamiento, sin embargo no es conveniente que en los almacenes se alcancen temperaturas muy elevadas.
- Las existencias de materiales destinados al contacto con alimentos en el almacén deben inspeccionarse periódicamente.

CONTROL EN EL ETIQUETADO Y DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

El objetivo de esta parte es establecer un plan de control para asegurar el adecuado etiquetado del producto, así como su declaración de conformidad.

Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

ETIQUETADO

Según el artículo 5 del Reglamento (CE) 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, los materiales y objetos que aún no estén en contacto con alimentos cuando se comercialicen irán acompañados de:

- a) los términos **«para contacto con alimentos»**, o una indicación específica sobre su uso (como por ejemplo máquina de café, botella de vino, cuchara sopera), o el siguiente símbolo:



En el caso de que por las características del objeto esté claro que su destino será entrar en contacto con alimentos, no será necesario la información del punto a).

- b) en caso necesario, indicación de **las instrucciones para un uso adecuado y seguro**.

El etiquetado podría, por ejemplo, indicar:

- Información sobre su composición y uso para reducir el riesgo de liberación no intencionada.
- “Información al usuario: no use este equipo con alimentos ácidos o alcalinos o salados.
- “Exclusivamente para uso con alimentos no ácidos almacenados en el frigorífico”.
- “Mantener por debajo de 5°C si el alimento va a ser almacenado más de 24 horas”.
- Si los usuarios deben lavar inicialmente el material, entonces el etiquetado debería proporcionar instrucciones de limpieza adecuadas.

- c) el nombre o el nombre comercial y, en cualquier caso, la dirección o domicilio social del fabricante, el transformador o el vendedor encargado de su comercialización establecido en la Comunidad.
- d) etiquetado o una identificación adecuada que permitan la trazabilidad del objeto.
- e) en el caso de los materiales y objetos activos, información sobre el uso permitido e información como el nombre y la cantidad de las sustancias liberadas por el componente activo o, en su caso, las disposiciones nacionales aplicables a los alimentos.

En el momento de la venta al por menor, la información se podrá mostrar en los materiales y objetos o en sus envases, o en etiquetas fijadas en los materiales y objetos o en sus envases, o en un rótulo que

Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

se encuentre en la proximidad inmediata de los materiales y objetos y sea claramente visible para los compradores.

Cuando por razones técnicas, resulte imposible fijar en los propios materiales u objetos dicha información o una etiqueta que la contenga, tanto en la fase de fabricación como en la de comercialización.

En las fases de comercialización distintas de la venta al por menor, la información deberá incluirse en los documentos adjuntos, o en las etiquetas o envases, o en los propios materiales y objetos.



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Según el artículo 16 del Reglamento (CE) 1935/2004, los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ir acompañados de una declaración por escrito que garantice su conformidad con las normas que le sean de aplicación.

El contenido requerido para la declaración de conformidad es el siguiente:

- Nombre y dirección del fabricante o importador del material
- Descripción del producto
- Fecha de la declaración
- Confirmación que el material/artículo cumple con los requisitos legales de la Unión Europea, las resoluciones del Consejo de Europa y, cuando aplique, la legislación nacional, para las condiciones de uso previstas.
- En ausencia de legislación nacional o europea, cualquier información relevante (normas valores de referencia, restricciones internacionales) relacionadas con las sustancias que dispongan de especificaciones.
- Una o más de las siguientes condiciones de uso han de ser mencionadas. Ejemplos:
 - Tipo de comida que está destinada a estar en contacto con el producto
 - Temperatura de almacenamiento y duración del material/artículo
 - Cualquier tratamiento del material/artículo
 - Superficie /volumen para establecer el cumplimiento del material o artículo.

Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

ANEXO III. CUESTIONARIO PARA LA SOLICITUD DE LA MARCA DE SEGURIDAD EN CONTACTO ALIMENTARIO

EMPRESA SOLICITANTE:

N.I.F.:

GERENTE:

D.N.I.:

PERSONA DE CONTACTO:

PRODUCTOS, NOMBRES COMERCIALES Y REFERENCIAS PARA LOS QUE SE SOLICITA LA MARCA SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO.

(ADJÚNTESE CATÁLOGO TÉCNICO Y COMERCIAL)

USO AL QUE VA DESTINADO EL MATERIAL O PRODUCTO: (DOMESTICO, PUBLICO, EXTERIOR,Ε)

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD:

NO SI

(EN AFIRMATIVO, ADJÚNTESE COPIA DEL CERTIFICADO).

ENUMERACIÓN DE LAS PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS Y/O COMPONENTES:

DESCRIPCIÓN BREVE DE LAS PRINCIPALES ETAPAS DE FABRICACIÓN Y LOS MEDIOS DE PRODUCCIÓN:

FECHA:

FIRMA:

SELLO EMPRESA:



Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

ANEXO IV. MANUAL DE IDENTIDAD CORPORATIVA DE LA MARCA DE SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO.

1. Versión principal / principal ampliada lanzamiento

a)



b) Marca para lanzamiento con AIDIMME



2. Solución B)

Versión admitida para casos donde se necesite el formato vertical / cuño.



3. Area de Respeto

Si X es la altura del logo, el área de exclusión de respeto será 1/3 x de altura y 1/3 x de anchura para ambos lados. Para dotar al logo de una relevancia apropiada debe de haber un área alrededor del mismo, sin elementos gráficos, imágenes o textos...etc.



4. Tamaño mínimo

La medida recomendada del logo será 5,5 x 2 cm. En el tamaño mínimo del logo la X debe medir 1.5 cm.



5. Tipografía corporativa "Conduit Itc"

La tipografía del logotipo "Control Contacto Alimentario" será la CONDUIT ITC por su simpleza en las formas y por tratarse de una tipografía de pelo simple.

ConduitITCLight

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
 01234567890 &%&{.,:~!_?}

ConduitITCBold

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
 01234567890 &%&{.,:~!_?}

ConduitITCLightitalic

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
 01234567890 &%&{.,:~!_?}

6. Colores Corporativos



Pantone 485C
 C: 0%
 M: 95%
 Y: 100%
 K: 5%

Pantone 432C
 C: 23%
 M: 2%
 Y: 0%
 K: 66%

Pantone Black
 C: 100%
 M: 100%
 Y: 100%
 K: 100%

RGB:
 215-26-21
 #d71a15

RGB:
 62-74-79
 #434a52

RGB:
 0-0-0
 #000000

Cuatro tintas

En casos donde no se puedan usar colores especiales, la traducción de color a 4 tintas debe cumplir las anteriores proporciones % CMYK.

Color WEB

Los colores anteriormente citados tienen su equivalencia para colores web/pantalla mediante los valores: R [Red], G [Green] y B [Blue].

¡Los colores nunca han de ser cambiados!



Reglamento Técnico para la obtención de la marca de Seguridad en Contacto Alimentario

7. Eslogan

Acompañando al logotipo puede incluirse en los casos que se necesite potenciar la marca el eslogan:

"Seguridad Contacto con Alimentos. AIDIMME"

Legenda:

"Ensayos realizados en los laboratorios de AIDIMME"

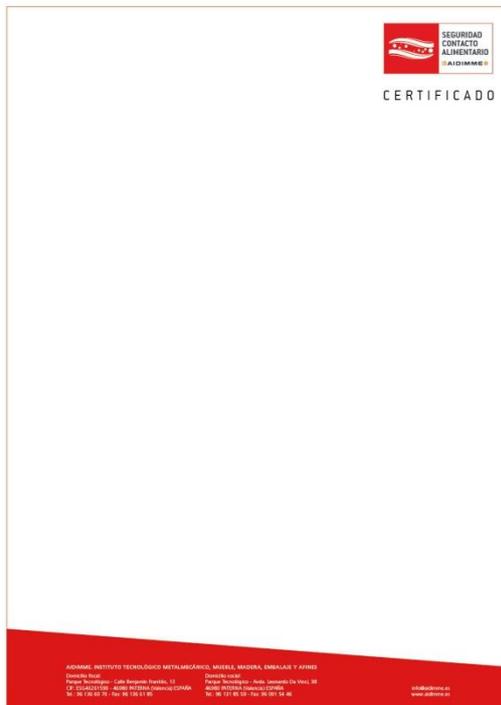
8. Versión Blanco y Negro



9. Otras versiones permitidas



10. Papelería corporativa / Certificados de obtención



AIDIMME

INSTITUTO TECNOLÓGICO

AIDIMME. INSTITUTO TECNOLÓGICO METALMECÁNICO, MUEBLE, MADERA, EMBALAJE Y AFINES

Domicilio fiscal:

Parque Tecnológico - Calle Benjamín Franklin, 13
CIF: ESG46261590 - 46980 PATERNA (Valencia) ESPAÑA
Tel.: 96 136 60 70 - Fax: 96 136 61 85

Domicilio social:

Parque Tecnológico - Avda. Leonardo Da Vinci, 38
46980 PATERNA (Valencia) ESPAÑA
Tel.: 96 131 85 59 - Fax: 96 091 54 46

aidimme@aidimme.es
www.aidimme.es