

Reglamento Particular **para la certificación AENOR de** **conformidad con el protocolo BRC** **para Alimentación**

RP 073.01

Revisión 13
Fecha 2019-01-25

AENOR

ÍNDICE

1	OBJETO
2	DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
3	CAMPO DE APLICACIÓN
4	DEFINICIONES
5	ÓRGANO DE GESTIÓN
6	CONCESIÓN DEL CERTIFICADO AENOR
7	MANTENIMIENTO DEL CERTIFICADO AENOR
8	CONDICIONES ECONÓMICAS
9	RECURSOS Y RECLAMACIONES
ANEXO A	SOLICITUD DE CONCESIÓN DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD CON EL PROTOCOLO BRC PARA ALIMENTACIÓN
ANEXO B	CUESTIONARIO DE INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA
ANEXO C	CUESTIONARIO DESCRIPTIVO DEL CENTRO PARA EL QUE SE SOLICITA LA CERTIFICACIÓN
ANEXO D	CALIFICACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PRODUCTO

AENOR

1 OBJETO

Este Reglamento Particular describe, en cumplimiento del apartado 3.2 del Reglamento General de los Certificados de Conformidad (en adelante el Reglamento General) el sistema particular de certificación AENOR de conformidad con el Protocolo BRC para Alimentación.

El Reglamento General prevalece en todo caso sobre este Reglamento Particular.

2 DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Reglamento General de los Certificados de Conformidad (4ª revisión, Enero 2017).
- British Retail Consortium Global Standard for Food Safety (8ª edición, Agosto 2018), en adelante Protocolo BRC.

3 CAMPO DE APLICACIÓN

El presente documento será aplicable a todo tipo de centros donde se procesen productos agroalimentarios en cualquiera de sus fases posteriores a la producción primaria (preparación, fabricación, transformación, manipulación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución).

4 ÓRGANO DE GESTIÓN

La gestión de este sistema particular de certificación se encomienda, en los términos previstos en los Estatutos de AENOR y en el Reglamento General, al Comité Técnico de Certificación AEN/CTC 073 "Alimentación", en adelante el Comité.

Los trabajos del Comité se rigen por el Reglamento de los Comités Técnicos de Certificación y el Reglamento Particular del propio Comité.

Los servicios técnicos de AENOR desempeñan las funciones de secretaría del Comité. Su dirección y teléfono está en la portada de este documento.

5 CONCESIÓN DEL CERTIFICADO AENOR

5.1 Proceso de concesión

El proceso de concesión se ajustará a lo establecido en el capítulo 4 del Reglamento General y en el capítulo presente.

AENOR

5.2 Solicitud

La empresa, o en su caso el representante legal, que desee que le sea concedido el certificado de conformidad dirigirá su solicitud de acuerdo al contenido del modelo de solicitud (Anexo A) a AENOR.

La solicitud debe hacerse por centro. En caso de solicitar la certificación para más de un centro, la empresa deberá remitir una solicitud diferente para cada uno de ellos.

Cada solicitud irá acompañada del cuestionario de información general de la empresa (Anexo B), del cuestionario descriptivo del centro a certificar (Anexo C) y de copia del Plan APPCC. En el caso de que la empresa no remitiera la documentación inicial solicitada, se incrementará el tiempo de auditoría en las instalaciones.

Por otro lado, si en una auditoria de renovación se detectara que el APPCC ha cambiado significativamente desde la auditoria anterior, también se deberá incrementar el tiempo de auditoría.

AENOR comprobará el contenido de la solicitud y extenderá un acuse de recibo de ésta, solicitando cualquier aclaración o documentación complementaria que se considere necesaria.

Asimismo, según lo indicado en el Protocolo BRC, cuando la solicitud la realice una empresa ya certificada en BRC, ésta debe poner el informe de auditoría y el certificado del año anterior a disposición de AENOR.

5.3 Controles iniciales

5.3.1 Visita inicial

El equipo auditor designado por AENOR enviará el Plan de auditoría a la empresa en el que se indica tanto la fecha de la visita como la duración estimada de la misma. La duración media de una visita inicial es de 2-3 jornadas más medio día para la redacción del informe de evaluación. Si no se cumpliera el tiempo mínimo establecido por BRC deberá justificarse y especificarse en el informe de auditoría.

El cálculo de la duración de la auditoria se realizará a través de la calculadora desarrollada por BRC. Esta calculadora tiene en cuenta:

- Nº de empleados, como empleados equivalentes a tiempo completo por turno principal, incluyendo trabajadores de temporada.
- Tamaño de las instalaciones de producción, incluyendo instalaciones de almacenamiento.
- Nº de APPCCs incluidos dentro del alcance.

AENOR

Algunos factores pueden influir en la duración de la auditoría, sin embargo, esto no debería suponer una disminución del tiempo de auditoría superior al 30% del total del tiempo establecido por BRC. Estos factores incluyen:

- Complejidad de los procesos de fabricación;
- Nº de líneas de producción;
- Diseño y antigüedad del emplazamiento y el impacto en el flujo de materiales
- Mano de obra requerida por los procesos;
- Dificultades de comunicación, como, por ejemplo, las causadas por el idioma;
- Nº de No Conformidades registradas en la auditoría anterior;
- Dificultades surgidas durante la evaluación y que requieran una investigación adicional;
- Nivel de preparación de la empresa frente a la auditoría; incluyendo, por ejemplo, la documentación aportada, los sistemas APPCC, el Sistema de Gestión de Calidad.

Por lo general, durante una auditoría de 2-3 jornadas, el 50% del tiempo se dedicará a examinar el sistema APPCC así como a realizar una auditoría de su implantación mediante inspección de las instalaciones de producción (visitando las instalaciones, áreas de producción, entrevistando personal y revisando documentación en las áreas de producción con el personal relevante).

La visita inicial de AENOR constará de los siguientes elementos:

- Una reunión inicial: para confirmar el alcance y el proceso de la auditoría.
- Una revisión de la documentación: una revisión del sistema APPCC y de los sistemas de gestión de la calidad documentados.
- Pruebas de trazabilidad, incluyendo una auditoría vertical de los registros de producción asociados.
- Una inspección de las instalaciones de producción: para revisar la aplicación práctica de los sistemas, incluyendo la observación del procedimiento del cambio de proceso productivo, y para entrevistar al personal
- Una revisión de la inspección de las instalaciones de producción: para verificar y llevar a cabo más comprobaciones de la documentación.
- Una evaluación final de las conclusiones del auditor: para preparar la reunión final.
- Una reunión final: para revisar las conclusiones de la auditoría con la empresa (las no conformidades están sujetas a una verificación independiente posterior por parte de AENOR).

Durante la visita se evaluarán todos los requisitos del Protocolo BRC.

AENOR

Cuando la empresa tenga certificado el sistema de gestión de la calidad del centro con el Registro de Empresa de AENOR o con alguna otra entidad con la que AENOR mantenga un acuerdo de reconocimiento del certificado o esté acreditado para ello, podría no ser necesaria la comprobación de dicho Sistema.

Si el emplazamiento dispone de instalaciones de almacenamiento externas propias y bajo su gestión, y están cerca del emplazamiento de producción (p.ej. dentro de un radio de 50 km), estas instalaciones deberán identificarse en el informe de auditoría y pueden ser auditadas como parte de la auditoría del emplazamiento productivo o bien ser excluidas del alcance de auditoría.

Los servicios técnicos de AENOR emplearán para realizar la auditoría una lista de verificación. Al finalizar la auditoría, los auditores dejarán un pre-informe que deberá ser firmado por el inspector auditor y un representante de la empresa, y del que dejarán copia en la empresa.

El pre-informe incluirá los siguientes detalles:

- Alcance de la visita: abarcará los productos acordados, o categorías de productos de las que, excepcionalmente y tras acuerdo con AENOR, ciertos productos podrán ser excluidos. Las exclusiones aplicables se deberán especificar claramente en el certificado. La certificación de los productos deberá incluir la auditoría de la totalidad del proceso: desde las materias primas hasta la expedición del producto terminado
- Identificación de las No Conformidades detectadas.
- Clasificación de las No Conformidades en Críticas, Mayores, menores.

Dicho pre-informe de auditoría se debe cargar en el Directorio de BRC en un plazo de 10 días naturales tras finalizar la auditoría. No se incluirá ningún grado de auditoría ya que los detalles de la certificación, incluidos los detalles de las no conformidades, se someterán a una revisión técnica independiente antes de la toma de decisión.

En caso de ser necesario, la empresa peticionaria enviará a AENOR, en un plazo no superior a 28 días naturales desde la fecha de auditoría el correspondiente Plan de Acciones Correctivas (PAC) que incluirá las causas, acciones, plazos de implantación, responsable de implantación y evidencias documentales (fotografías, documentos modificados, facturas de los trabajos realizados, registros, etc.).

Para cada No Conformidad detectada, el emplazamiento deberá, además de emprender la acción correctiva inmediata necesaria, realizar una revisión de la causa raíz que originó la No Conformidad. Análisis de causas frente a todas las No Conformidades detectadas debe incluirse en el Plan de Acciones Correctivas remitido a AENOR.

5.3.2 Visita extraordinaria

Siguiendo lo indicado en el Protocolo BRC, será necesario realizar visita extraordinaria con el fin de verificar la implantación de las acciones correctivas emprendidas tras una auditoria en la que el nº y gravedad de No Conformidades detectadas suponga que el grado obtenido por la empresa vaya a ser C (hasta 2 NC Mayores y hasta 10 NCs menores) o D. Dicha visita extraordinaria se realizará a los 28 días contados a partir de la fecha de auditoría.

Asimismo, podrá ser necesaria la realización de una visita extraordinaria al centro si los servicios técnicos de AENOR o el Comité de Certificación lo considerasen oportuno para verificar la implantación de acciones correctivas.

5.4 Valoración de los controles

El Protocolo BRC incluye declaraciones de intención, requisitos fundamentales y otros requisitos de obligado cumplimiento (requisitos no fundamentales).

Las no conformidades que se detecten durante los controles serán clasificadas según las siguientes categorías:

- No conformidad crítica: se produce cuando existe una no conformidad importante con respecto a algún requisito legal o de seguridad alimentaria (tanto fundamentales como el resto de obligado cumplimiento).
- No conformidad mayor: se produce cuando existe una no conformidad importante de una declaración de intención o de los requisitos (tanto fundamentales como el resto de obligado cumplimiento) ó, basándonos en evidencias objetivas, esté en duda la conformidad del producto que está siendo suministrado ó se retrasa la auditoria BRC de seguimiento en más de 7 días naturales sin causa justificada (desastre natural en la zona; zona de exclusión reglamentaria que podría comprometer la seguridad alimentaria o el bienestar de los animales.; un país específico, o en un área dentro de un país específico, que por recomendaciones gubernamentales no es aconsejable visitar; producto estacional).
- No conformidad menor: se produce cuando no se han encontrado evidencias objetivas del cumplimiento absoluto de una declaración de intenciones o de un requisito y, siempre y cuando, no esté en duda la conformidad del producto.

Se considerará la posibilidad de abrir una única No Conformidad Mayor cuando se den repetidamente una serie de No Conformidades menores en relación a un apartado concreto del Protocolo. Si se produce una reiteración significativa de no conformidades menores respecto a un apartado no estará permitido registrarlas como una única no conformidad menor.

AENOR

De todas formas, el nivel de la no conformidad asignado por los servicios técnicos de AENOR frente a un requisito del Protocolo BRC se determinará en función de la severidad y el riesgo detectados, siempre basándose en las evidencias y observaciones encontradas durante la evaluación.

5.5 Informe de Evaluación Inicial

Los equipos técnicos de AENOR elaborarán en un plazo normalmente no superior a 42 días desde la fecha de evaluación, un informe de evaluación conforme al modelo de formato de BRC en el que, se recogerá el resultado de los controles.

Durante la visita de control, los servicios técnicos de AENOR dejarán constancia en la lista de verificación de la capacidad de la empresa para dar cumplimiento al Protocolo BRC. Este documento junto con la evaluación del Plan de Acciones Correctivas (PAC) elaborado por el peticionario, servirá de base para la posterior elaboración del informe de evaluación que incluirá acciones correctivas, evidencias de implantación y persona responsable de la revisión del PAC.

Los informes de evaluación deben permanecer en todo momento en poder del peticionario/licenciatarario, y no se revelarán a terceros, ni total ni parcialmente, a excepción de que la empresa haya dado su consentimiento previo y por escrito.

AENOR descargará el informe de auditoría en el Directorio BRC puntualmente, independientemente de si se ha emitido un certificado o no. El propietario del informe puede permitir el acceso a este informe de auditoría a sus clientes o a terceros en el Directorio BRC.

5.6 Concesión del Certificado de Conformidad

Cuando se hayan detectado no conformidades (ver apartado 6.4), no se podrá proponer la concesión del Certificado de Conformidad hasta que se den los siguientes casos:

- En caso de no conformidades críticas, hasta que éstas se corrijan y se realice una nueva visita inicial.
- En caso de no conformidades mayores frente a la "declaración de intenciones" de requisitos fundamentales, hasta que éstas se corrijan y se realice una nueva visita inicial.
- En caso de 2 ó menos no conformidades mayores en requisitos no fundamentales siempre y cuando el grado propuesto sea B ó C ó D (ver tabla Grados establecidos en apartado 7.2.1 del protocolo de BRC), hasta que la empresa peticionaria presente pruebas satisfactorias de haber implantado las acciones correctivas pertinentes. Será necesario (en un caso de Grado C y en Grado D) o podrá ser necesaria (en Grado B) una

AENOR

visita extraordinaria por parte de los servicios técnicos de AENOR para verificar dicha implantación.

Si no existe un compromiso formal por parte del peticionario de implementar las acciones correctivas propuestas frente a las No Conformidades Mayores detectadas dentro del período de los 28 días siguientes a la inspección o bien, si no se cumple el plazo de ejecución previsto sin justificación, la empresa no permanecerá en el programa de certificación. Será necesario una nueva inspección para poder conseguir la certificación.

- En caso de no conformidades menores y siempre y cuando el grado propuesto sea A, B, C o D (ver tabla Grados establecidos por BRC en apartado 7.2.1.), hasta que la empresa entregue a los servicios técnicos de AENOR un plan de acciones correctivas adecuado y evidencias de implantación (ej. fotos, facturas de trabajo realizado, etc.). Si se presentan evidencias de implantación documentales, la verificación podrá realizarse en la siguiente inspección.

El certificado:

- debe detallar el alcance de la auditoría y cualquier exclusión de alcance aceptada. Respecto a las exclusiones, indicar que éstas sólo se aceptan de forma excepcional. Sólo serán aceptables cuando los productos fabricados en un emplazamiento a excluir puedan ser claramente diferenciados de los productos incluidos dentro del alcance y siempre y cuando los productos se elaboren en una zona separada de la fábrica los productos. En caso de que existan exclusiones no se podrá hacer uso del logo BRC.
- Debe indicar claramente la opción de auditoría escogida (anunciada o no anunciada) ó si se trata de una ampliación de alcance ó si se han incluido módulos voluntarios.
- Debe incluir el número de inscripción de auditor jefe de seis dígitos.
- Debe incluir la fecha de la re-auditoria o visita de seguimiento, siendo ésta la que se calcula desde la fecha de auditoría inicial.

6 MANTENIMIENTO DEL CERTIFICADO AENOR

6.1 Período de validez y renovación

El Certificado de Conformidad tendrá un periodo de validez de:

- Un año, cuando la frecuencia de inspección sea anual, excepto en la concesión, que tendrá un periodo de validez de 12 meses más 42 días calculado desde la fecha de evaluación.
- Seis meses, cuando la frecuencia de inspección sea semestral, excepto en la concesión, que tendrá un periodo de validez de 6 meses más 42 días calculado desde la fecha de evaluación.

AENOR

6.2 Controles de seguimiento

Durante el período de validez del Certificado de Conformidad, los servicios de AENOR efectuarán, los trabajos indicados en este apartado. Así mismo, las actividades de seguimiento se ajustarán a lo establecido en el capítulo 5 del Reglamento General.

Cualquier licenciatario debe comunicar inmediatamente a los servicios técnicos de AENOR la retirada de un producto del mercado (informando sobre todos los detalles relativos al incidente) en un plazo de tres días laborales desde la decisión de retirada o si advierte la existencia de posibles medidas legales respecto a la seguridad o legalidad del producto. AENOR se reserva el derecho de evaluar la situación y tomar las medidas oportunas.

De todas formas, cualquier cambio dentro de la empresa que pueda afectar a la validez del mantenimiento del certificado, debe ser notificado a AENOR (p.ej. procedimientos legales en relación con la seguridad o legalidad del producto; daños significativos al emplazamiento derivados de desastres naturales: inundaciones, incendio; cambio de titularidad, etc.). AENOR se reserva el derecho de evaluar la situación y tomar las medidas oportunas.

Asimismo, en las auditorias de renovación, la empresa debe informar a AENOR de cualquier cambio significativo en el APPCC (p.ej. nuevos grupos de productos, nuevos procesos tecnológicos, etc.).

6.2.1 Visita de seguimiento

Las visitas de seguimiento serán similares en contenido y extensión a la visita inicial en solicitud, realizándose durante las mismas los trabajos indicados en el apartado 6.3.1.

Si en la visita de seguimiento (auditoria de renovación) se detectara que el APPCC de la empresa ha cambiado significativamente desde la auditoria anterior se deberá incrementar el tiempo de auditoría.

Para la planificación de dichos trabajos, los servicios técnicos de AENOR tendrán en cuenta las no conformidades y las acciones correctivas registradas en la anterior visita.

La frecuencia de realización de las visitas vendrá determinada por el tipo y número de no conformidades que se detecten durante la evaluación. Se establecen 5 grados (AA, A, B, C, D) en función del tipo y número de no conformidades según se indica a continuación:

AENOR

Grado	NC Mayor o Crítica frente a Req.Fundamental	Crítica	Mayor	Menor	Acción Correctiva	Frecuencia de Inspección
AA				5 ó menos	Evidencias objetivas en 28 días naturales	12 meses
A				6-10	Evidencias objetivas en 28 días naturales	12 meses
B			1	10 ó menos	Evidencias objetivas en 28 días naturales	12 meses
B				11 a 16	Evidencias objetivas en 28 días naturales	12 meses
C			1	De 11 a 16	Evidencia objetivas en el plazo de 28 días naturales	6 meses
C				17-24	Evidencia objetivas en el plazo de 28 días naturales	6 meses
C			2	10 o menos	Visita extraordinaria en un período de 28 días naturales	6 meses
D			2	De 11 a 16	Visita extraordinaria en un período de 28 días naturales	6 meses
D			1	De 17 a 24	Visita extraordinaria en un período de 28 días naturales	6 meses
D				De 25 a 30	Visita extraordinaria en un período de 28 días naturales	6 meses
No certificado	1 ó más				Nueva auditoría	NO CERTIFICADO
No certificado		1 ó más			Nueva auditoría	NO CERTIFICADO
No certificado			3 ó mas		Nueva auditoría	NO CERTIFICADO
No certificado			1	25 ó más	Nueva auditoría	NO CERTIFICADO
			2	17 ó más	Nueva auditoría	NO CERTIFICADO
No certificado				31 ó más	Nueva auditoría	NO CERTIFICADO

Por emplazamientos que tratan productos estacionales, se entiende aquellos en los que el producto recolectado se manipula en el emplazamiento que está abierto únicamente durante el breve período de tiempo que dura la cosecha (normalmente 12 semanas o menos) durante el ciclo anual normal.

AENOR

Los servicios técnicos de AENOR podrán realizar visitas extraordinarias siempre que lo consideren oportuno. Los procesos a inspeccionar y los controles a realizar durante las mismas dependerán de la naturaleza e importancia de las no conformidades.

La fecha de la auditoria de seguimiento ó renovación (*Re-audit date*) se calculará siempre a partir de la fecha de la auditoria inicial (6.3.1). Según lo establecido por BRC, la fecha de la auditoria de renovación debe realizarse entre las 6 y 10 semanas antes de la fecha de caducidad del certificado. Además, hay que tener en cuenta que la fecha de la inspección de seguimiento debe contemplar el tiempo suficiente para que puedan aplicarse acciones correctivas, en el caso de que hayan surgido no conformidades, por lo que, se debe realizar normalmente 28 días antes de la fecha prevista de la inspección.

Si la auditoria de renovación no se realiza en el plazo de tiempo establecido por BRC, el auditor abrirá una No Conformidad Mayor frente al requisito 1.1.10. Sólo en los casos excepcionales contemplados por BRC, no se penalizará a la empresa por el retraso de la auditoria (p.ej. recomendaciones gubernamentales de no visitar un país específico y no hay auditor local; zona de exclusión reglamentaria que podría comprometer la seguridad alimentaria o el bienestar animal; área que se ha visto afectada por desastre natural o de otro tipo, inhabilitando las instalaciones para la producción, emplazamiento de producto estacional que no dispone de producción en el momento de auditoría).

Las no conformidades detectadas en la auditoría anterior se deberán comprobar durante la auditoría de seguimiento/renovación con objeto de confirmar que se han adoptado acciones correctivas y que éstas están funcionando con eficacia. Cualquier reiteración de las mismas no conformidades en la auditoría en curso podrían dar lugar a una no conformidad en el requisito 1.1.12 del Protocolo.

Si la auditoria se realiza antes del período fijado por BRC (entre 6-10 semanas antes de la fecha de caducidad del certificado), p.ej. para permitir realizar auditorías combinadas con otros esquemas o para incluir un producto elaborado en una fecha diferente, se aplicarán las siguientes reglas:

- El informe de auditoría debe detallar las razones por las que se ha adelantado la auditoria;
- La fecha de la próxima auditoría (*Re-audit date*) será reajustado a 6 ó 12 meses desde la fecha de la nueva auditoría.
- La fecha de caducidad del certificado será 6 ó 12 meses más 42 días desde la fecha de la nueva auditoría.

Si la empresa obtiene Grado C y se trata de un emplazamiento de producción estacional, es probable que el centro no esté en producción cuando la auditoría tenga que realizarse 6 meses después. En tales circunstancias, la siguiente auditoría tendrá lugar una vez que haya empezado la producción de la nueva temporada.

AENOR

Asimismo, las empresas pueden decidir participar en el programa opcional de auditorías no anunciadas (auditoría no anunciada completa). El licenciatarario deberá indicar a AENOR, cuando se lleve a cabo la auditoría anual o en el plazo de los 3 meses siguientes, que tiene la intención de participar en este programa. La auditoría no anunciada se podrá realizar en cualquier fase del período de 12 meses de vigencia del certificado en curso, pero por lo general tendrá lugar en el marco temporal comprendido entre los seis y doce meses. Si la auditoría se supera satisfactoriamente, se concederá a la empresa un certificado con grado AA+, A+, B+, C+ o D+ que revocará al certificado en vigor.

Si la empresa se acogiera a este programa de auditorías no anunciadas, deberá firmar con AENOR un contrato que incluye los requisitos del proceso de certificación que regulan este tipo de auditorías.

6.3 Valoración de los controles

Las no conformidades que se detecten durante los controles de seguimiento serán clasificadas según lo estipulado en el epígrafe 6.4.

Cuando se incurra en alguna de ellas, la empresa podrá ser sancionada con una retirada y/o suspensión temporal del certificado si:

- En caso de no conformidades críticas, éstas no se corrigen, hasta que se realice una nueva visita inicial con resultado satisfactorio.
- En caso de no conformidades mayores frente a la "declaración de intenciones" de requisitos fundamentales, hasta que éstas se corrijan y se realice una nueva visita inicial con resultado satisfactorio.
- En caso de 2 ó menos no conformidades mayores (siempre y cuando el Grado propuesto sea B ó C), el licenciatarario no presenta pruebas satisfactorias de haber implantado las acciones correctivas pertinentes dentro de los 28 días siguientes a la visita.
- En caso de no conformidades menores, la empresa no entrega a los servicios técnicos de AENOR un plan de acciones correctivas que se considere adecuado y evidencias de implantación (ej. fotos, facturas de trabajo realizado, etc.) en el plazo establecido por BRC. Si se presentan evidencias de implantación documentales, la verificación podrá realizarse en la siguiente inspección.

6.4 Informe de Evaluación de Seguimiento

Los servicios técnicos de AENOR elaborarán y remitirán a la empresa un informe de evaluación de cada visita de seguimiento según lo establecido en el epígrafe 6.5.

AENOR

7 CONDICIONES ECONÓMICAS

AENOR establecerá y comunicará a las empresas que soliciten la certificación las condiciones económicas correspondientes a las actividades relacionadas con la concesión, seguimiento y renovación del certificado.

8 RECURSOS Y RECLAMACIONES

Se actuará según lo establecido en el Reglamento General de los Certificados de Conformidad. Para este Reglamento Particular, se deberá cumplir un plazo de 10 días laborables para la respuesta inicial, y de 30 para la resolución definitiva.

AENOR

ANEXO A - SOLICITUD DE CONCESIÓN DEL CERTIFICADO AENOR DE CONFORMIDAD CON EL PROTOCOLO BRC PARA ALIMENTACIÓN¹

D., con DNI, en nombre y representación de con domicilio social en

EXPONE

- 1 Que conoce y se compromete a acatar el Reglamento General de los Certificados de Conformidad y el Reglamento Particular para la Certificación AENOR de Conformidad con el Protocolo BRC para Alimentación.
- 2 Que se compromete a pagar los gastos que le corresponda según viene establecido en el Reglamento Particular y en las condiciones económicas aceptadas por ambas partes.
- 3 Que se compromete a acatar, sin reserva, los acuerdos de AENOR relativos a la tramitación de esta solicitud y de las verificaciones y controles posteriores que se hagan en consecuencia.
- 4 Que cumple la legislación vigente y, en especial, la relativa a condiciones laborales y prevención de riesgos laborales.
- 5 Que se le ha informado en la presente solicitud y se compromete a acatar el Programa de Integridad de BRC en la parte correspondiente a empresas certificadas y que podrían incluir visitas de acompañamiento por parte de BRC a los auditores de AENOR en sus instalaciones, auditoria y revisión de expedientes en las oficinas de AENOR, , auditorias de investigación frente a reclamaciones realizadas a BRC, etc. Si BRC tras evaluar las evidencias encontradas, llega a la conclusión de que los trabajos realizados en las auditorias no han sido adecuados podría dar lugar a sanciones para la Entidad de Certificación y/o a auditores concretos así como retiradas de certificados, con el consiguiente impacto negativo sobre la empresa certificada.
- 6 Que se autoriza a AENOR para que, a petición de BRC, remita una copia de los informes BRC a BRC y que conoce que AENOR está obligada a comunicar a BRC cualquier suspensión ó retirada de un Certificado BRC así como la no renovación de dicho certificado bien por no superar la auditoria BRC o por deseo expreso del cliente.

Por todo ello:

SOLICITA

Le sea concedido el Certificado de Conformidad para el centro localizado en:

..... a de de 20.....

FIRMA Y SELLO

¹ Remitir una solicitud por centro. Original de este anexo firmado debe enviarse a AENOR, pudiendo adelantarse vía fax (91 310 46 83) o escaneado por correo electrónico.

AENOR

ANEXO B - CUESTIONARIO DE INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA²

B.1 SEDE SOCIAL DE LA EMPRESA

Empresa:

Domicilio social:

C.I.F o equivalente:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

Personas de contacto:

Persona con capacidad legal suficiente para la firma del contrato con AENOR:

D.

Cargo:

N.I.F. o pasaporte:

Teléfono:

Fax:

Persona de contacto con AENOR (persona de la empresa a la que se remitirán las comunicaciones de AENOR):

D.

Cargo:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

B.2 PERSONAL DE LA EMPRESA:

- Número de personal total de la empresa:

De los cuales,

- Directivos y técnicos:
- Administrativos:
- Producción:
- Calidad:

² Remitir a AENOR con la primera solicitud o cuando se produzcan modificaciones en los datos remitidos.

B.3 Información sobre accesos a la empresa (croquis de situación, estación de tren más cercana, aeropuerto, etc.):

AENOR

B.4 CENTROS DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA

(Incluir todos los centros que posee la empresa, independientemente de si están o no sometidos al control de AENOR)

Domicilio del centro (dirección, teléfono, fax y persona de contacto)	Productos que se elaboran y/o manipulan	Superficie de las instalaciones

La veracidad de los datos contenidos en este cuestionario queda bajo la responsabilidad del peticionario.

..... a de de 20.....

FIRMADO:

(Nombre, cargo, firma y sello)

AENOR

ANEXO C - CUESTIONARIO DESCRIPTIVO DEL CENTRO PARA EL QUE SE SOLICITA LA CERTIFICACIÓN³

C.1 DATOS GENERALES

Dirección:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

RGSA:

RIA:

Nombre y cargo de:

- Persona de contacto con AENOR:

- Persona responsable de Producción:

- Persona responsable de Calidad:

- Número del personal total del centro:

De los cuales,

- Directivos y técnicos:
- Administrativos:
- Producción:
- Calidad:

C.2 ALCANCE DE LA INSPECCIÓN BRC QUE SE SOLICITA

³ Remitir a AENOR con la primera solicitud o cuando se produzcan modificaciones en los datos remitidos.

AENOR

C.3 PRODUCTOS SOMETIDOS AL CONTROL DE AENOR

Productos que se elaboran y/o manipulan	Categoría (*)	Número de líneas /producto	Fecha inicio y fin manipulación (**)	Producción estimada al año/producto

(*) se indicará la categoría que se indica en el Anexo D para cada tipo de producto.

(**) Únicamente se incluirá este dato cuando se trate de producto estacional.

AENOR

C.4 ACTIVIDADES E INSTALACIONES LOCALES

(Describir aquellas instalaciones y actividades locales tanto propias como ajenas a la Empresa que, por su ubicación, puedan ocasionar la contaminación de los productos manipulados en el centro. Indicar, asimismo, las medidas tomadas para evitar dicha contaminación).

AENOR

C.5 CERTIFICADOS DEL CENTRO:

Indicar otros protocolos y normas que la empresa tenga implantados y certificados, así como la entidad encargada de su certificación (marcar lo que proceda):

BRC Alimentación

Entidad de certificación:

Año de certificación:

ISO 9001 (Sistema de Gestión de la Calidad)

Entidad de certificación:

Año de certificación:

Otros (especificar nombre del protocolo o norma, entidad y año de certificación)

La veracidad de los datos contenidos en este cuestionario queda bajo la responsabilidad del peticionario.

..... a de de 20.....

FIRMADO:

(Nombre, cargo, firma y sello)

AENOR

ANEXO D - CALIFICACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PRODUCTO

Tipo de producto	Nº categoría	Descripción de la categoría	Ejemplos de productos	Condiciones de almacenamiento	Procesos tecnológicos involucrados
Producto crudo de origen animal o vegetal para cuyo consumo requiere ser cocinado previa-mente.	1	Carne roja cruda	Carne de vacuno, cerdo, cordero, venado, despojos y otras carnes.	Refrigeración Congelación	Matadero, cortes primarios y carnicería Envasado al vacío Envasado en atmósfera modificada
	2	Aves crudas	Pollo, pavo, pato, ganso, codorniz, caza salvaje y de granja Huevos con cáscara	Refrigeración Congelación	Matadero, cortes primarios y carnicería Envasado al vacío Envasado en atmósfera modificada
	3	Productos crudos preparados (a base de carne y de verduras)	Beicon, productos cárnicos triturados; por ej.: varitas de pescado, salchichas, pasteles de carne, platos listos para cocinar, productos de carne listos para cocinar, pizzas, platos de verduras preparados, platos para preparar al vapor.	Refrigeración Congelación	Carnicería minorista, procesamiento y envasado Curado, envasado al vacío, envasado en atmósfera modificada Principios de cuidados especiales/bajo riesgo
	4	Productos y platos preparados de pescado crudo	Pescado fresco, moluscos, crustáceos, productos de pescado triturado, pescado ahumado en frío, productos de pescado listos para cocinar (por ej.: pastel de pescado)	Refrigeración Congelación	Insensibilización, recogida de recursos de la pesca Envasado al vacío, envasado en atmósfera modificada Principios de cuidados especiales/bajo riesgo
Frutas, verduras y frutos secos	5	Frutas, verduras y frutos secos	Frutas, verduras, ensaladas, hierbas, frutos secos (sin tostar)	Refrigeración A temperatura ambiente	Lavado, clasificación
	6	Frutas, verduras y frutos secos preparados	Frutas preparadas o semiprocesadas, verduras y ensaladas, incluyendo ensaladas listas para tomar, ensaladas de col con mayonesa (<i>coleslaw</i>), patatas fritas, verduras congeladas	Refrigeración Congelación	Escaldado, congelado Principios de cuidados especiales

AENOR

Tipo de producto	Nº categoría	Descripción de la categoría	Ejemplos de productos	Condiciones de almacenamiento	Procesos tecnológicos involucrados
Alimentos y líquidos procesados con pasterización o UHT como tratamiento térmico o con una tecnología similar	7	Productos lácteos, huevo líquido	<p>Huevo líquido, bebidas/leches líquidas, crema, té líquido y cremas líquidas para té y café, yogures, productos a base de leche fermentada, queso fresco o nata</p> <p>Helado</p> <p>Quesos: curado, tierno, madurado con moho, no pasteurizados, procesados</p> <p>Leche de larga duración, productos no derivados de la leche (por ej.: leche de soja), yogures que no precisen refrigeración, natillas, etc.</p> <p>Zumos de fruta (incluyendo zumos recién exprimidos y pasteurizados, zumos cremosos)</p> <p>Deshidratados de suero de leche en polvo, huevo seco, leche en polvo o formulación láctea</p>	<p>Refrigeración</p> <p>Congelación</p> <p>Congelación</p> <p>Refrigeración</p> <p>A temperatura ambiente</p> <p>Refrigeración</p> <p>A temperatura ambiente</p>	<p>Pasterización, separación, fermentación</p> <p>Principios de alto riesgo</p>
Alimentos procesados	8	Productos de carne/pescado cocinados	<p>Carnes cocidas (por ej.: jamón, paté de carne, pasteles para comer calientes, pasteles para comer fríos), moluscos (listos para comer), crustáceos (listos para comer), paté de pescado</p> <p>Pescado ahumado en caliente, salmón cocido a fuego lento.</p>	<p>Refrigeración</p> <p>Congelación</p>	<p>Principios de alto/bajo riesgo</p> <p>Envasado al vacío</p> <p>Tratamientos térmicos</p>
Alimentos listos para comer o para calentar y comer; por ej.: trata-miento térmico, separación y procesos que controlan la seguridad de los productos	9	Carne y pescado crudos curados o fermentados	Jamón de Parma, salmón ahumado en frío (por ej.: salmón gravalax), carnes/salami secados al aire,	Refrigeración	<p>Curación, fermentación</p> <p>Principios de alto/bajo riesgo</p>

AENOR

Tipo de producto	Nº categoría	Descripción de la categoría	Ejemplos de productos	Condiciones de almacenamiento	Procesos tecnológicos involucrados
			pescado ahumado listo para comer, carnes fermentadas, pescado seco		
	10	Bocadillos y platos listos para comer; postres listos para comer	Platos listos para comer, bocadillos, sopas, salsas, pasta, quiche, tartas, productos para acompañar la carne, pasteles de crema, dulces de bizcocho borracho, postres dulces variados de alto riesgo	Refrigeración Congelación	Principios de alto/bajo riesgo
Productos estables a temperatura ambiente con pasterización o esterilización como tratamiento térmico	11	Alimentos de alta/baja acidez en latas/botellas	Productos en conserva (por ej.: judías, sopas, platos preparados, frutas, atún) Productos en envases de cristal (por ej.: salsas, mermeladas, verduras) Alimentos para animales de compañía.	A temperatura ambiente	Enlatado Procesado térmico UHT
Productos estables a temperatura ambiente que no incluyan la esterilización como tratamiento térmico	12	Bebidas	Refrescos, incluyendo agua de sabores, bebidas isotónicas, concentrados, naranjada/limonada sin burbujas, licores, agua mineral, agua de mesa, hielo, bebidas a base de hierbas, bebidas con leche y cereales; bebidas alimenticias	A temperatura ambiente	Tratamiento del agua Tratamiento térmico
	13	Bebidas alcohólicas y productos fermentados/brebajes	Cerveza, vino, licores Vinagres Bebidas de diseño con alcohol (<i>alcopops</i>)	A temperatura ambiente	Destilación, fermentación, enriquecimiento
	14	Panadería y bollería	Pan, repostería, galletas, tartas, pasteles, pan rallado	A temperatura ambiente Congelación	Horneado

AENOR

Tipo de producto	Nº categoría	Descripción de la categoría	Ejemplos de productos	Condiciones de almacenamiento	Procesos tecnológicos involucrados
	15	Productos secos e ingredientes	Sopas, salsas/salsas de carne, especias, pastillas de caldo, hierbas, condimentos, rellenos, leguminosas, legumbres, arroz, pasta/fideos, preparados con frutos secos, preparados a base de fruta, pienso para animales de compañía, vitaminas, sal, aditivos, gelatina, fruta glaseada, ingredientes para horneado casero, jarabes, gases Té, café instantáneo, cremas para café	A temperatura ambiente	Secado Tratamiento térmico
	16	Confitería	Azúcar, chocolate, chicles y caramelos de goma, otras golosinas	A temperatura ambiente	Tratamiento térmico
	17	Aperitivos y cereales para el desayuno	Copos de avena, muesli, cereales para el desayuno, frutos secos tostados, patatas fritas, <i>poppadoms</i> (aperitivo hindú)	A temperatura ambiente	Extrusión, tratamiento térmico
	18	Aceites y grasas	Aceites para cocinar, margarina, manteca, pastas para untar, mantequilla, sebo, manteca clarificada india (<i>ghee</i>) Aliños, mayonesa, vinagretas	A temperatura ambiente	Refinado, hidrogenación