



FE DE ERRATAS/ACLARACIONES A LOS DOCUMENTOS NORMATIVOS

Corrección 03/03/2009

- **Reglamento General (pág. 21)**

9.2. Control externo (realizado por la Entidad de Certificación)

2. Ensayos analíticos de producto terminado, a realizar en las auditorías:

Corrección en la tabla

DONDE PONE: Ensayos analíticos/mes

DEBE PONER: Ensayos analíticos/auditoría

- **Reglamento General Anexo 2: Cualificación del equipo auditor de las Entidades de certificación**

Experiencia/Cualificación —El auditor deberá haber realizado, al menos 2 auditorías del protocolo “Controlado por FACE” en la categoría/sector que se quiera homologar, para una Entidad de certificación acreditada por ENAC. **Aclaración: en dichas auditorías, el auditor podrá estar en proceso de cualificación.**

Categorías/Sectores de cualificación:

Con objeto de una mejor definición de este apartado, queda reagrupado de la siguiente manera:

1. Productos elaborados con sustancias amiláceas y condimentos. Ejem: Panadería, pastelería, productos de aperitivo, frutos secos, cereales para el desayuno, alimentos infantiles, alimentos deshidratados, alimentos extrusionados, golosinas (caramelos, chicles, caramelos de goma, espumas dulces...), cacao, chocolates y sucedáneos, ingredientes de alimentos y aditivos.
2. Productos cárnicos: curados, masas cárnicas, embutidos, adobados, cocidos, rebozados, etc...
3. Productos de la pesca procesados y sucedáneos de pescado: pescados rebozados o empanados, sucedáneos de pescado y marisco...
4. Productos lácteos procesados: Yogures, postres lácteos, cremas, quesos,



FE DE ERRATAS/ACLARACIONES A LOS DOCUMENTOS NORMATIVOS

leches enriquecidas, preparados lácteos....

5. Alimentos listos para comer o calentar. platos preparados, sándwiches, salsas,...
6. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas).
7. Conservas: conservas vegetales y de pescado, con adición de salsas.

- **Reglamento General Anexo 4: Clasificación de las materias primas**

4.3 Materias primas de riesgo

- Hidrolizados de proteína.
- Hidrolizados de proteína vegetal, cuando su procedencia es cereal o no se sabe.

Nota aclaratoria

Ejemplos:

- Hidrolizados de proteína: se comprobará en la ficha técnica si son de origen animal (en cuyo caso estarían exentos) o si son de origen vegetal.
- Hidrolizados de proteína vegetal: si su procedencia es cereal o no se sabe, serán de Tipo B.

Corrección 09/03/2009

Donde pone

Será obligatorio el uso del distintivo en todos los productos que hayan obtenido la calificación de Controlado por FACE, cuando su venta o exhibición o distribución se realice en territorio español. El incumplimiento de este requisito puede conllevar la retirada del producto que no incluya el distintivo o, ante la persistencia en dicha conducta, de la condición de licenciario de la Marca de Garantía, afectando a todos los productos del infractor.



FE DE ERRATAS/ACLARACIONES A LOS DOCUMENTOS NORMATIVOS

Debe poner

Será obligatorio el uso del distintivo en todos los productos que hayan obtenido la calificación de Controlado por FACE, cuando su venta o exhibición o distribución se realice en territorio español. El incumplimiento de este requisito puede conllevar la retirada de la condición de licenciatario de la Marca de Garantía, afectando a todos los productos del infractor.

Corrección 09/03/2009

Reglamento General Anexo 2: Cualificación del equipo auditor de las Entidades de certificación

Experiencia/Cualificación —El auditor deberá haber realizado, al menos 2 auditorías del protocolo “Controlado por FACE” en la categoría/sector que se quiera homologar, para una Entidad de certificación acreditada por ENAC.

Aclaración:

En dichas auditorías, el auditor podrá estar en proceso de cualificación.

En estas auditorías también se incluyen las que se hayan podido realizar bajo los esquemas de certificación BRC, IFS, ISO 22000 , para los campos concretos, como ya se indican en el punto primero del apartado Experiencia/Cualificación.

Corrección 06/05/2009

Reglamento General, Pág. 6:

Nota aclaratoria a los dos últimos párrafos

Para todas las no conformidades detectadas, Muy Importantes e Importantes, se exigirán acciones correctoras. Los productores están obligados a presentar estas acciones correctoras, que como mínimo deben contener: descripción de la/s acción/es a tomar, los plazos de la implantación y el/los responsables de llevarlas a cabo. Este plan de acciones correctoras deberá tener el visto bueno de la entidad de certificación.

Además, para obtener la certificación, se exigirá el siguiente “**grado de cumplimiento**”:

- 100% Requisitos Muy Importante
- 95% Requisitos Importantes

Lo que significa, que los productores además de presentar acciones correctoras de todas las no conformidades detectadas, Muy Importantes e Importantes, deberán cerrar o subsanar un número suficiente de no conformidades para alcanzar ese “**grado de cumplimiento**”.



FE DE ERRATAS/ACLARACIONES A LOS DOCUMENTOS NORMATIVOS

Para que una acción correctora se considere subsanada o cerrada, el productor debe presentar a la Entidad de Certificación evidencias claras, como facturas, registros, fotos,..., que demuestren que la acción correctora prevista se ha implantado con éxito y que la no conformidad detectada el día de la auditoría está solucionada.

Para las acciones correctoras que han quedado abiertas; es decir, no se han presentado evidencias, la Entidad de Certificación deberá verificar su implantación en la próxima auditoría. Si las acciones correctoras no se han llevado a cabo y no hay una causa razonable, la Entidad de Certificación podrá subir el nivel de la No Conformidad, esto es, podrá poner una “No Conformidad Muy Importante” a un requisito “Importante” por reiteración.

Reglamento General, Pág. 17:

- *La Comisión Gestora de la Marca de Garantía establecerá un plazo máximo de 1 año para que el operador recién licenciado agote los envases antiguos y empiece a utilizar el distintivo de la Marca de Garantía en los nuevos. Todos los productos que figuren en el certificado, deberán disponer en su etiqueta de la Marca gráfica transcurrido un año de la certificación.*

Nota aclaratoria: el plazo de 1 año empieza a contar a partir de la fecha que figura en el contrato que el operador firma con la FACE.

Reglamento General, Anexo 4 : Clasificación de la materias primas

4.3 Materias primas de riesgo, Nota aclaratoria:

Tipo A: son materias primas de alto riesgo, porque provienen de cereal, certificadas bajo la Marca de Garantía “Controlado por FACE”.

Tipo B: son materias primas de alto riesgo, porque provienen de cereal, no certificadas bajo la Marca de Garantía “Controlado por FACE”.

Tipo C: son materias primas de bajo riesgo de contener gluten, porque no provienen de cereal, cuyo control es necesario ya que pueden haber sufrido contaminaciones cruzadas con gluten durante el proceso de obtención.

Reglamento General Pág. 20: Control de materias primas

3.2 Tipo B

3.3 Tipo C

Donde pone: Requerir un documento firmado por el proveedor garantizando que el lote (o lotes) de materias primas que le suministra, está libre de gluten (niveles de gluten por debajo de 10 ppm (mg/kg)), aportando controles analíticos que lo justifiquen, si los hubiere.



FE DE ERRATAS/ACLARACIONES A LOS DOCUMENTOS NORMATIVOS

Debe poner: Requerir un documento firmado por el proveedor garantizando que el lote (o lotes) de materias primas que le suministra, está libre de gluten, aportando controles analíticos que lo justifiquen, si los hubiere.

Nota: Este cambio también afecta a la tabla que figura en el Anexo 1 del Reglamento Técnico.

Corrección 09/07/2009

Reglamento General, Anexo 4: Clasificación de las materias primas [Nota aclaratoria](#)

Criterio para clasificar los jarabes de glucosa y las dextrosas:

- Si el jarabe de glucosa (glucosa líquida) y la dextrosa (glucosa en polvo) proceden 100 % de maíz, y el proveedor es capaz de justificar esta procedencia mediante certificado que así lo demuestre, se podrán clasificar como materias primas exentas.
- Si el proveedor en la misma instalación elaborase jarabe de glucosa y/o dextrosa procedente tanto de maíz como de trigo, es necesario clasificar el jarabe de glucosa y/o dextrosa procedente de trigo como materia prima de riesgo tipo A o B, y el jarabe de glucosa y/o dextrosa procedente de maíz como materia prima de tipo C por posible riesgo de contaminación cruzada.