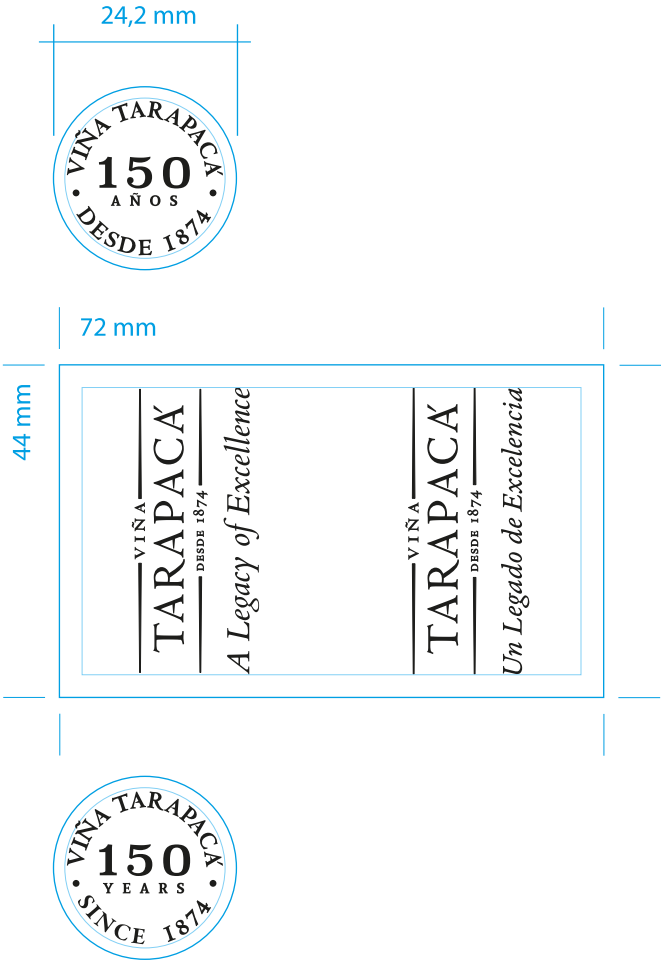




Zona / País Genérico
Importador

Código V2280864
Descripción CORCHO_TEC-44X24-TARAP-GR-ETI-NEGR-DIAM-10
Línea Gran Reserva Etiqueta Negra
Formato 750 cc.
Botella V2012135 (BOT_BORG-750-VERDE-COR-GRAN_RVA-P58-258A)

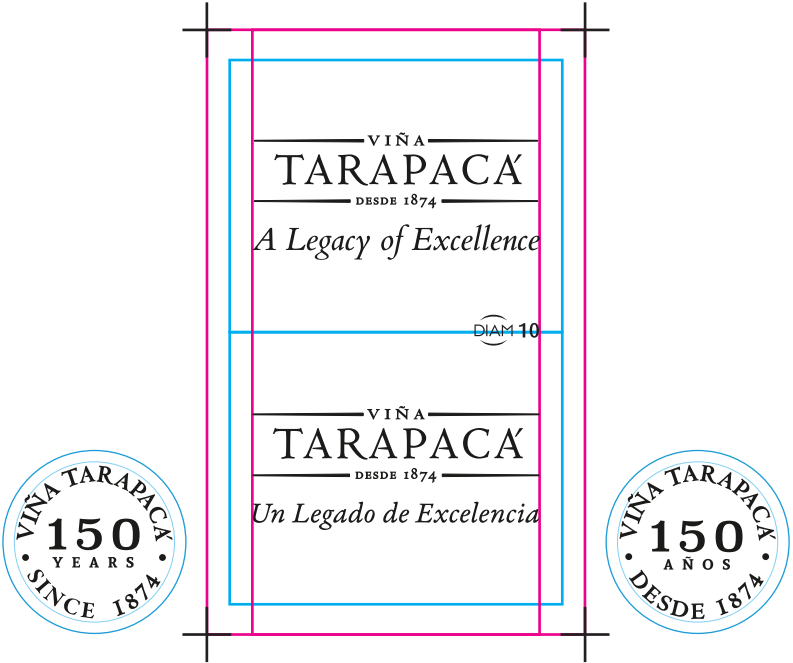
Última modificación 18/02/25
 archivo
Fecha aprobación 18/02/25



Medidas (largo) 44 mm
Medidas (diámetro) 24,2 mm
Tipo Tapón técnico DIAM 10
Acabado Tradition
Peso 6 gr.

Colores 
 Negro

72 X 44  10





CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				ESPECIFICACIONES
2,4,6-TCA cedible				≤ LQ (0,3 ng/L)
2,3,4,6-TeCA cedible				≤ LQ (1 ng/L)
PCA cedible				≤ LQ (1 ng/L)
2,4,6-TBA cedible				≤ LQ (2 ng/L)



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS & MECÁNICAS					ESPECIFICACIONES
Longitud	44	47	49	54*	± 0,4 mm – NCA 1,5
Diámetro	23,5 / 24,2				± 0,3 mm – NCA 1,5
Bisel Sin bisel**					± 0,5 mm – NCA 2,5
Humedad					4 % ± 2 %
Cantidad de polvo					≤ 0,3 mg/tapón
Fuerza de extracción	44 / 47 / 49*** mm				20 hasta 40 daN
	49*** / 54 mm				25 hasta 45 daN

* embotelladora equipada con mordazas de una altura mínima de 57mm
** con validación del Customer Service y únicamente para tapones de longitud 47mm o más
*** según el tratamiento de superficie

Recuperación dimensional	≥ 97 % en 30s – NCA 2,5
Recuperación elástica	> 2,8 N/cm² – NCA 2,5
Impermeabilidad a líquidos	≤ 1,5 bar a 21°C
Capilaridad	≤ 1 mm



VISUAL		ESPECIFICACIONES
Marcado		Láser • opción tradición
Granulometría del corcho		0,35 hasta 1,48 mm



PERMEABILIDAD		
Muy baja (código : P 0,07)	OIR = 0,8 mg	OTR = 0,3 mg/año
Media (código : P 0,35)	OIR = 1,6 mg	OTR = 0,6 mg/año

Resultados de permeabilidad sacados de valores medios



CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (ISO 21128)		ESPECIFICACIONES
Residuos de peróxido (solo para tapones lavados)		≤ 0,1 mg/tapón



MICROBIOLOGÍA (ISO 10718)		ESPECIFICACIONES
Levaduras y mohos		< 10 UFC/tapón
Bacterias aerobias		< 10 UFC/tapón



GARANTÍA FUNCIONAL		ESPECIFICACIONES
Antes del taponado		6 meses
Después del taponado		120 meses (vinos conservados a 20°C)
		240 meses (vinos conservados a 15°C)



PRUEBAS DE CALIDAD

Documentos disponibles bajo solicitud



NORMAS DE ENVASADO Y PALETIZACIÓN
CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO

Documentos disponibles bajo solicitud



Todos nuestros tapones cumplen con las normativas referentes a la aptitud para el contacto alimentario (especialmente Europa y EEUU). Los certificados están disponibles bajo solicitud.

Diam Bouchage SAS • Espace Tech Ulrich • 66400 Céret
Tél : +33 (0)4 68 87 20 20 • contact@diam-cork.com • www.diam-cork.com

ATESTACIÓN

DIAM Bouchage declara que sus tapones de corchos micro-aglomerados: DIAM, MYTIK, ORIGINE by DIAM, REF e ALTOP no contienen, las siguientes sustancias, intencionalmente añadidas:

- Bisfenol A (BPA) Bisphénol B o Bisphénol S
- BADGE, BFDGE o NOGE
- Ftalato: esta sustancia no forma parte de la composición de nuestras materias primas;
- Nanopartículas: nuestros proveedores confirman que no usan voluntariamente ninguna sustancia en forma de nanopartículas.
- O.G.M. (Organismo Modificado Genéticamente);
- Alérgenos: nuestros tapones no contienen sustancias o productos que provocan alergias o intolerancias como definido en el Anexo II del Reglamento (UE) no 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, así como aquellos definidos en la sección 201(qq) du Federal Food, Drug, and Cosmetic Act.
- Residuos de pesticidas
- PVC (polyvinyl chloride)
- PVDC (Polyvinylidene chloride)
- PET (polyethylene terephthalate)
- HDPE (high density polyethylene)
- LDPE (low density polyethylene)
- PP (polypropylene)
- PS (polystyrene)

Durante todo el proceso de fabricación de nuestros tapones, no usamos:

- moléculas cloradas,
- sustancias fluoradas,
- tratamiento de irradiación.

Joaquin HERREROS de TEJADA
Director Calidad
DIAM Bouchage



**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD A LA REGLAMENTACIÓN RELATIVA A LOS EMBALAJES
DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

La empresa DIAM Bouchage del Grupo OENEO declara que sus tapones de corchos micro-aglomerados, DIAM, DIAM ORIGINE, MYTIK, MYTIK ORIGINE, REF, BRIO y cuerpos ALTOP son conformes a las exigencias de las reglamentaciones francesas y europeas vigentes sobre los embalajes en contacto con alimentos.

Estos tapones están compuestos por granulados de corcho, aglomerante (incluyendo algunos a base de aceite de ricino), cera de abejas, microesferas y tratamiento de superficie aptos para el contacto alimentario.

Esta declaración se ha elaborado basándose también en las declaraciones de conformidad de nuestros proveedores de materias primas.

Conformidad con las reglamentaciones UE y nacionales sobre la aptitud para el contacto alimentario:

Los tapones enumerados anteriormente son conformes a las exigencias del Reglamento (CE) n°1935/2004 relativo a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y al Reglamento (CE) n° 2023/2006 relativo a las buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Además, los granulados de corcho son conformes a:

- la Resolución del Consejo de Europa (2004) 2 sobre el corcho
- el Anexo A, Capítulo IX (cork and wood) del Dutch Packaging Utensils Regulación modificada

Con respecto al aglomerante, la cera de abejas y a las microesferas que utilizamos, nuestros proveedores han declarado que todos los monómeros, sustancias de partida y aditivos utilizados están incluidos en el Anexo 1 del Reglamento (UE) n° 10/2011 y sus modificaciones (hasta el reglamento (UE) n°2020/1245) relativo a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y se respetan todos los límites que allí se establecen. Por consiguiente, estas materias primas son conformes al Real Decreto español 847/2011 del 17 de junio de 2011, que establece una lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Nuestros tapones también son conformes a las legislaciones nacionales vigentes:

- el Decreto francés 2007-766 relativo a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (modificado por los decretos n.° 2008-1469, n.° 2009-1083 y n.° 2011-385),
- la Orden francesa del 25 de noviembre de 1992 relativa a los materiales y objetos elastoméricos de silicona destinados a entrar en contacto con alimentos, productos y bebidas alimenticias,
- el Real Decreto español 847/2011 (mencionado anteriormente).

Los tratamientos de superficie aplicados en nuestros tapones son conformes a :

- Resolución del Consejo de Europa (2004) 5 sobre la silicona,
- Anexo A, Capítulo X (coatings) del Dutch Packaging Utensils Regulation modificado.

También se han tenido en cuenta las líneas directrices y recomendaciones de las autoridades nacionales siguientes:

- BfR XXV relativo a la parafina
- BfR XV relativo a la silicona

Migración global:

Confirmamos que se respeta el límite de migración global (< 60 mg/kg).

Este se ha establecido según las exigencias del Reglamento (UE) n.º 10/2011 (plástico) y sus modificaciones, para las aplicaciones a temperatura ambiente (10 días a 40 °C) con ácido acético al 3% o etanol al 50% (o etanol al 20% para la gama Origine).

Sustancias sujetas a restricciones/límites de migración o contenido residual:

Basándonos en las declaraciones de nuestros proveedores, aplicando la relación real entre superficie y volumen en el uso efectivo o previsto (taponado de vinos tranquilos, espumosos o espirituosos de un volumen mínimo de 200 mL o 375mL según el tapón), dependiendo de la formulación del tapón, hemos realizado los análisis de migraciones específicas para las sustancias enumeradas a continuación:

<i>Sustancias</i>	<i>Enumeradas en el Reglamento (UE) 10/2011 (Plástico)</i>	<i>Restricciones</i>
Cera de abejas	Anexo I, CAS n° 8012-89-3	-
Acrilonitrilo	Anexo I, CAS n° 107-13-1	LME (Límite de Migración Específica) = ND (ND = no detectado, es decir < 0,01 mg/kg)
Metacrilonitrilo	Anexo I, CAS n° 126-98-7	LME = ND (es decir < 0,01 mg/kg)
Metilacrilato	Anexo I, CAS n° 096-33-3	LME(T) = 6 mg/kg
n-butano	Anexo I, CAS n° 106-97-8	-
Hexadecanol	Anexo I, CAS n° 36653-82-4	-
Diisocianato de hexametileno	Anexo I, CAS n° 822-06-0	CM(T) < 1 mg/kg (Cantidad Máxima para la asociación total de isocianatos expresada en NCO) LME(T) = ND, es decir, 0,01 mg NCO/kg
2,4-diisocianato de tolueno	Anexo I, CAS n° 584-84-9	
2,6-diisocianato de tolueno	Anexo I, CAS n° 091-08-7	
2,6-di-terc-butil-p-cresol	Anexo I, CAS n° 128-37-0	LME < 3 mg/kg



BOUCHAGE

Sustancias	Enumeradas en el Reglamento (UE) 10/2011 (Plástico)	Restricciones
Hexametilendiamina	Anexo I, CAS n° 124-09-4	LME < 2,4 mg/kg
2,4 toluediamina, 2,6 toluediamina y otros aminas aromáticas primarias enumeradas en la entrada 43 del apéndice 8 del anexo XVII del Reglamento (CE) n° 1907/2006	Anexo II	LME (Límite de Migración Específica) < LD (LD = Límite de Detección de 0,002 mg/kg)
Aceite de ricino	Anexo I, CAS n° 8001-79-4	-
Metales y metaloides	Anexo II	- Aluminio: LME = 1 mg / kg - Antimonio: LMS = 0,04 mg/kg - Arsénico: LMS = ND (< 0.01 mg/kg) - Bario: LME = 1 mg / kg - Cadmio: LMS = ND (< 0.002 mg/kg) - Cromo: LMS = ND (< 0.01 mg/kg) - Cobalto: LME = 0.05 mg / kg - Cobre: LME = 5 mg / kg - Europio: LMS = 0.05 mg/kg - Gadolinio: LMS = 0.05 mg/kg - Hierro: LME = 48 mg / kg - Lantano: LMS = 0.05 mg/kg - Litio: LME = 0.6 mg / kg - Manganeso: LME = 0.6 mg / kg - Mercurio: LMS = ND (< 0.01 mg/kg) - Níquel: LME = 0.02 mg / kg - Plomo: LMS = ND (< 0.01 mg/kg) - Terbio: LMS = 0.05 mg/kg - Cinc: LMS = 5 mg/kg

Confirmamos que los límites anteriores se respetan en las pruebas de migración efectuadas durante 10 días a 60 °C con ácido acético al 3% o etanol al 50% (o etanol al 20% para la gama Origine).

Sustancias no incluidas en la lista positiva y sustancias añadidas involuntariamente (NIAS):

Nuestros proveedores de aglomerante, cera de abejas, microesferas y tratamientos de superficie han confirmado que las sustancias no incluidas en la lista positiva y las NIAS han sido evaluadas con arreglo a los principios científicos de evaluación de riesgos internacionalmente reconocidos. Aunque la 2,4 y 2,6 toluediamina, la hexametilendiamina y el hexadecanol sean NIAS potenciales, se incluyen en el cuadro anterior de sustancias sujetas a restricción fijada en el Reglamento (UE) nº 10/2011 y sus modificaciones.

DIAM BOUCHAGE SAS

SIÈGE SOCIAL

ESPACE TECH ULRICH 66400 CÉRET – FRANCE · TEL: +33 (0)4 68 87 20 20 · FAX: +33 (0)4 68 87 35 36 · WWW.DIAM-CORK.COM

CAPITAL 10 012 248,13 EUROS · SIREN PERPIGNAN B 410 107 882 · SIRET 410 107 882 000 12 · APE.NAF 7219Z ·

N° D'IDENTIFICATION TVA FR 05410107882

Aditivos de doble uso:

Los aditivos de doble uso (como se especifica en el artículo 11.3 del Reglamento (UE) n°10/2011) corresponden a los aditivos que también se autorizan como aditivos alimentarios por el reglamento (CE) n.° 1333/2008 o como aromas por el reglamento (CE) n° 1334/2008.

Por lo que sabemos, los aditivos de doble uso que pueden estar presentes en cantidades significativas son los siguientes:

- cera de abejas (E901) : migración específica < 1 ppm
- sulfito de sodio (E221): migración específica < 1 ppm
- hidróxido de magnesio (E528): migración específica < 1 ppm
- ácido fosfórico (E338): migración específica < 1 ppm
- 2,6-di-terc-butil-p-cresol (BHT - E321): migración específica < 3 ppm

Instrucciones para el uso:

Nuestros tapones están adaptados al uso en contacto con bebidas como las descritas a continuación, con un grado máximo de alcohol de 0 a 50% (o con un grado máximo de alcohol de 0 a 20% para la gama Origine), para todo tipo de almacenamiento de larga duración a temperatura ambiente:

- Vinos tranquilos: DIAM, DIAM ORIGINE, REF, BRIO
- Vinos espumosos: MYTIK, MYTIK ORIGINE
- Vinos tranquilos o espirituosos: cuerpos ALTOP
- bebidas no alcohólicas (ácidas o no ácidas)

Nuestros cuerpos ALTOP también están adaptados al uso en contacto con bebidas alcohólicas que contienen hasta un 75% de alcohol.

Para su uso en contacto con alimentos grasos, el tratamiento de la superficie de los tapones se tiene que validar con antelación.

La conformidad se entiende sin perjuicio del respeto de las condiciones de almacenamiento, manutención y utilización, teniendo en cuenta las características particulares del material u objeto, en las condiciones previstas para los usos o los códigos profesionales.

En caso de cambio del producto embalado, de su composición o de su destino, así como si se produce alguna modificación de las condiciones de elaboración del material o del objeto, la persona destinataria de la presente declaración debe asegurarse de la compatibilidad continente/contenido, cuya responsabilidad asume.

Nanomateriales:

Nuestros proveedores de aglomerante, cera de abejas, microesferas y tratamiento de superficie han confirmado que no usan voluntariamente ninguna sustancia en forma de nanopartículas. Nosotros no añadimos voluntariamente ninguna sustancia en forma de nanopartículas.

Conformidad con la reglamentación relativa a los embalajes y los residuos de embalajes:

Declaramos que nuestros tapones DIAM, DIAM ORIGINE, MYTIK, MYTIK ORIGINE, REF, BRIO y cuerpos ALTOP responden a las exigencias de la directiva europea 94/62/EC (y sus modificaciones), así como al código del Medio Ambiente (parte reglamentaria definida en los artículos R543-42 a R543-52, en el libro V de dicho código).

Nuestros tapones han sido elaborados y fabricados respetando normas armonizadas pertinentes mencionadas a continuación:

- Prevención mediante la reducción en el origen (NF EN 13428)
- Reciclaje de materia (NF EN 13430)
- Valorización energética (NF EN 13431)
- Minimización del empleo de sustancias peligrosas para el medio ambiente presentes en las materias primas y respeto de los valores límites de los metales pesados (NF EN 13428/C)

Garantizamos que no añadimos voluntariamente metales pesados (plomo, cadmio, mercurio y cromo hexavalente) en nuestros procesos de fabricación. Las certificaciones de nuestros proveedores confirman la ausencia de estos elementos en las materias primas, salvo en estado de trazas. Además, análisis puntuales confirman que la suma de los niveles de concentración de plomo, cadmio, mercurio y cromo hexavalente presentes en nuestros productos está muy por debajo del límite de 100 ppm autorizado.

Céret, el 31/05/2023

Válido hasta el 31/05/2025

Joaquin HERREROS de TEJADA
Director Calidad
DIAM Bouchage





BUREAU
VERITAS

Bureau Veritas Certification

Certificate of Registration

Comercial Altasur Chile Ltda.

Galvarino n°9351, Bodega C y G, Quilicura.

CHL-1-0587-023742

Bureau Veritas Certification Holding SAS, UK Branch certifies that the food safety management system of the above organization has been assessed and determined to comply with the requirements of:

Standard

FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems, consisting of the following elements:
ISO 22000:2018, ISO TS 22002-4:2013 and additional FSSC 22000 requirements V6

This certificate is applicable for the scope of

MANUFACTURING OF CORK FOR FOOD AND WINE INDUSTRY

Food Chain category: I- Production of packaging material

Date of the last unannounced audit: **08 May 2024**
Initial certification date: **30 May 2017**
Expiry date of previous cycle: **29 May 2023**
Certification decision date: **13 July 2024**
Certification cycle start date: **01 June 2023**
Valid until: **20 May 2026**
Certificate No./Version: **BR234621/2**
Issue date: **13 July 2024**



*At least one (1) surveillance audit is required to be undertaken unannounced after the initial certification audit within each three (3) year period thereafter.

Signed on behalf of BVCH SAS UK Branch

Certification body address: 66 Prescott Street, London E1 8HG, United Kingdom
Local office: Av Marathon #2641, Macul, Santiago, Chile



0008



Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the management system requirements may be obtained by consulting the organization.

This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification Holding SAS – UK Branch

Validity of this certificate can be verified in the

FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.



BUREAU
VERITAS

Bureau Veritas Certification

Certificate of Registration

Comercial Altasur Chile Ltda.

Galvarino n°9351, Bodega C y G, Quilicura.

CHL-1-0587-023742

Bureau Veritas Certification Holding SAS, UK Branch certifies that the food safety management system of the above organization has been assessed and determined to comply with the requirements of:

Standard

FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems, consisting of the following elements:
ISO 22000:2018, ISO TS 22002-4:2013 and additional FSSC 22000 requirements V6

This certificate is applicable for the scope of

MANUFACTURING OF CORK FOR FOOD AND WINE INDUSTRY

Food Chain category: I- Production of packaging material

Date of the last unannounced audit: **08 May 2024**

Initial certification date: **30 May 2017**

Expiry date of previous cycle: **29 May 2023**

Certification decision date: **13 July 2024**

Certification cycle start date: **01 June 2023**

Valid until: **20 May 2026**

Certificate No./Version: **BR234621/2**

Issue date: **13 July 2024**



*At least one (1) surveillance audit is required to be undertaken unannounced after the initial certification audit within each three (3) year period thereafter.

Signed on behalf of BVCH SAS UK Branch

Certification body address: 66 Prescott Street, London E1 8HG, United Kingdom
Local office: Av Marathon #2641, Macul, Santiago, Chile



0008



Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the management system requirements may be obtained by consulting the organization.

This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification Holding SAS – UK Branch

Validity of this certificate can be verified in the

FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

