

II FORO MAPA-ANFAAC

ALIMENTACIÓN
PARA ANIMALES
DE COMPAÑÍA

19/febrero
2020

Código de Etiquetado FEDIAF - Novedades

Víctor Romano, DVM Affinity Petcare S.A.
Coordinador Comité Técnico Anfaac

Madrid, 19 de febrero de 2020

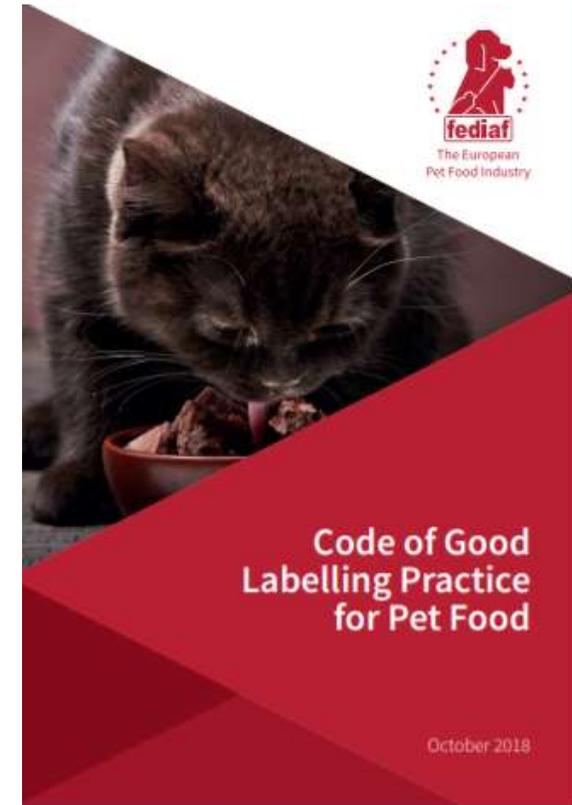
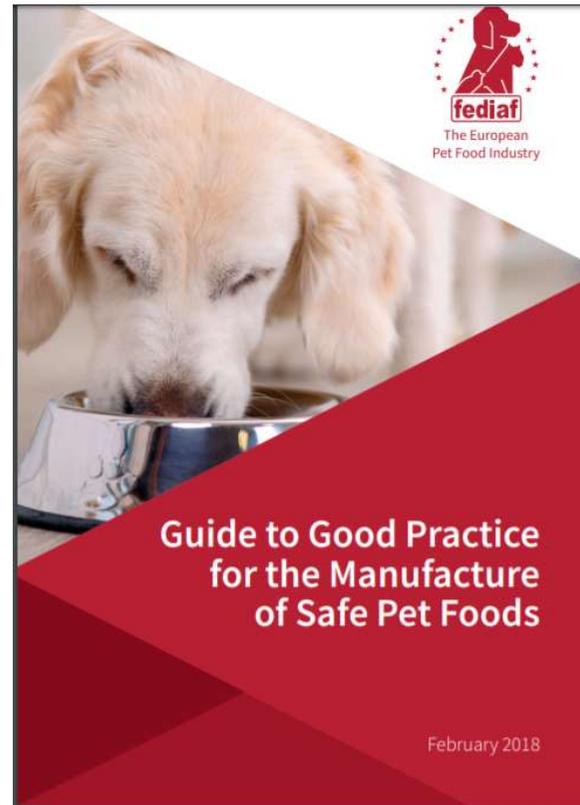
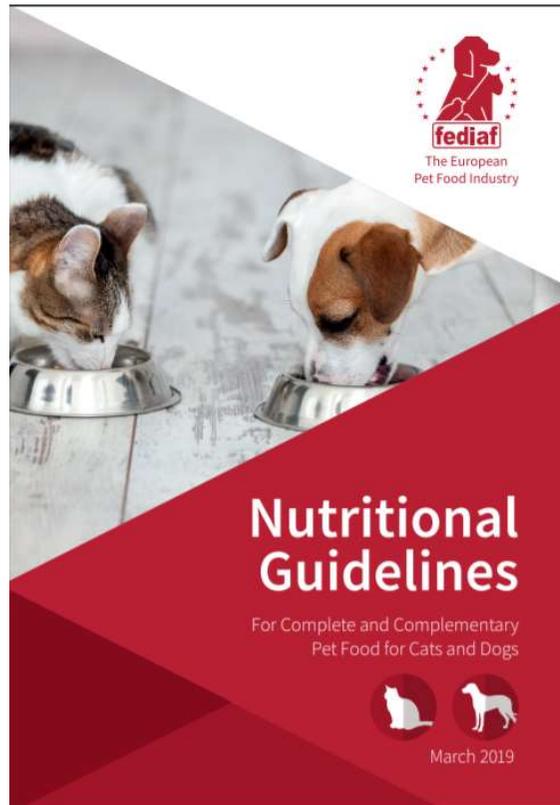




¿Por qué un Código?

- Las normativas definen el marco legal, fijando los conceptos básicos
- La legislación no puede cubrir todos los ámbitos
- Una autorregulación (Código) define un “terreno de juego” común para todas las empresas del sector
- Permite a los fabricantes tener referentes a la hora de diseñar, formular y fabricar alimentos para animales de compañía
- Facilita a las autoridades las tareas de control

Códigos de autorregulación



Código de Etiquetado de petfood

- Código de Etiquetado
 - Reg 767/2009/CE, art 25
 - 1ª versión 2011 (refrendada por la CE)
 - Versión más reciente: Octubre 2018 (también refrendada por la CE)
 - Traducido al castellano
 - Disponible en la web de Anfaac: <http://www.anfaac.org>
 - Versión original (inglés) disponible en <http://www.fediaf.org>





Código de Etiquetado de petfood

- El Reglamento 767/2009/CE define los requisitos legales del etiquetado de piensos y sirve como base para el Código
- El Código se complementa con numerosas otras normativas y/o estándares que afectan al etiquetado, algunos específicos de piensos (higiene, OGMs, aditivos, SANDACH, ...) y otros más genéricos (Codex Alimentarius, legislación alimentaria de la UE, estándares ISO, ...)



Contenido del Código (I)

- El Código está pensado tanto para un usuario novel como para usuarios habituales (como documento de consulta)
- Contiene un extenso **glosario** que incluye los principales términos utilizados en la fabricación de petfood. Muchos de estos términos tienen su origen en la legislación europea actual de piensos, pero otros son estándares de la industria, proceden de la legislación alimentaria o de fuentes internacionales (ISO, Codex, ...)



Contenido del Código (II)

- Un capítulo sobre **comunicación “on-pack”** que incluye tanto requisitos legales (obligatorios) como etiquetado voluntario
 - Declaración de la composición (por ingredientes o categorías)
 - Declaración de los aditivos, tanto los obligatorios como los voluntarios
 - Declaración de componentes analíticos y sus tolerancias
 - Información sobre trazabilidad (número de registro, número de lote)
- Un capítulo sobre **comunicación “off-pack”** (todo aquello que no está sobre el envase, incluyendo folletos, anuncios, televisión, etc.)



Contenido del Código (III)

- Un capítulo sobre **claims** (alegaciones)
 - Claims de contenido (sabor, con, rico en, ...)
 - Claims negativos / comparativos
 - Descriptores (fresco, natural, auténtico, light, ...)
 - Claims funcionales y su sustentación (y diferenciación de claims médicos)
- Una sección de **anexos** con diversa información
 - Categorías de materias primas según D. 82/475
 - Tolerancias de componentes analíticos y aditivos
 - Claims de contenido, incluyendo ingredientes deshidratados
 - Categorías de aditivos
 - Checklist para un correcto etiquetado

Anexos del Código (I)

ANEXO 1: CATEGORÍAS DE INGREDIENTES PARA LOS QUE LA INDICACIÓN DE LA CATEGORÍA SUSTITUYE AL NOMBRE ESPECÍFICO DE UNO O VARIOS INGREDIENTES, COMO DEFINE LA DIRECTIVA 82/475

Dominación de la categoría	Definición	Referencias
1. Carnes y subproductos animales	Todas las partes carnosas de animales terrestres de sangre caliente sacrificados, en estado fresco o conservados mediante un tratamiento adecuado y todos los productos y subproductos procedentes de la transformación de la canal o de partes de la canal de animales terrestres de sangre caliente	Anexo a D. 82/475
2. Leche y productos lácteos	Todos los productos lácteos, frescos o conservados mediante un tratamiento adecuado, así como los subproductos de su transformación	*
3. Huevos y ovoproductos	Todos los ovoproductos, frescos o conservados mediante un tratamiento adecuado, así como los subproductos de su transformación	*
4. Aceites y grasas	Todos los aceites y grasas animales o vegetales	*
5. Levaduras	Todas las levaduras cuyas células se hayan matado y secado	*
6. Pescados y subproductos de pescado	Los pescados o partes de pescado, frescos o conservados mediante un *tratamiento adecuado, así como los subproductos de su transformación	*
7. Cereales	Todas las especies de cereales, sea cual fuere su presentación, o los productos derivados del almidón del endospermo	*
8. Vegetales	Todas las especies de legumbres y leguminosas, frescas o conservadas mediante un tratamiento adecuado	*
9. Subproductos de origen vegetal	Subproductos procedentes del tratamiento de productos vegetales, en particular de cereales, verduras, leguminosas y semillas oleaginosas	*
10. Extractos de proteínas vegetales	Todos los productos de origen vegetal, cuyas proteínas se hayan concentrado mediante un tratamiento adecuado, que contengan por lo menos un 50 por 100 de proteína bruta con relación a la materia seca y que pueden haber sido restructuradas	*
11. Sustancias minerales	Todas las sustancias inorgánicas aptas para la alimentación animal	*
12. Azúcares	Todos los tipos de azúcar	*
13. Frutas	Todas las variedades de frutas, frescas o conservadas mediante un tratamiento adecuado	*
14. Frutos secos	Todas las semillas de los frutos de cáscara	*
15. Semillas	Todas las semillas enteras o molidas groseramente	*
16. Algas	Todas las especies de algas, frescas o conservadas mediante un tratamiento adecuado	*
17. Moluscos y crustáceos	Todos los moluscos, crustáceos y mariscos, frescos o conservados mediante un tratamiento adecuado, así como los subproductos de su transformación	*
18. Insectos	Todas las especies de insectos en todas las fases de su desarrollo	*
19. Productos de panadería	Todos los productos de panadería: pan, pasteles y galletas	*

ANEXO 4: GUÍA PARA ELABORAR UNA CHECK-LIST DE UNA ETIQUETA DE ALIMENTOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Comentarios
Descripción del producto			
Especies animales			
Instrucciones para el uso adecuado			
Cantidad diaria			
Para alimentos secos: frase "asegurar siempre agua fresca disponible"			
Condiciones de almacenamiento antes y después de abrir el envase			
¿Declaración de materias primas por categorías? ¿Está presente el título "Composición"?			
* ¿Están las materias primas agrupadas en la categoría correcta?			
* Si es así, ¿están las categorías ordenadas en orden decreciente de peso?			
¿Están las materias primas declaradas por sus nombres específicos? ¿Está presente el título "Composición"?			
* ¿Aparecen los nombres de las materias primas escritos de forma correcta? (¿Coinciden con la especificación o entrada del catálogo de materias primas, según el caso?)			
* Si es así, ¿están las materias primas declaradas en orden decreciente de peso?			
Si se incluye una indicación especial, garantizar la declaración específica en la composición, la lista de aditivos o los componentes analíticos			
¿Está disponible la información para la justificación de las alegaciones?			
Aditivos: Aquellos con un máximo legal para al menos una especie animal no productora de alimentos y los que se destacan deben etiquetarse			
Aditivos: ¿Está presente el título "aditivos"? Etiquetado de antioxidantes, colorantes, conservantes si procede			
Aditivos: etiquetado de vitaminas/oligoelementos si procede			
Aditivos: etiquetado de grupos funcionales si procede			
Aditivos: etiquetado de enzimas o microorganismos			
¿Está presente el título "componentes analíticos"? ¿Están presentes los componentes analíticos necesarios para las especies animales de destino?			
Dirección del fabricante y datos sencillos de contacto (dirección física, página web, e-mail, número de teléfono u otros ...) para los clientes			
Herramientas de trazabilidad: N.º de lote, N.º de autorización del establecimiento			
Indicación clara donde se encuentra las herramientas de trazabilidad si se ubican lejos de la otra información legalmente requerida			
Fecha de consumo preferente			
Peso Neto			
OMG en su caso			
Otras consideraciones: ¿Dietético? ¿Ecológico? ¿Multipack? ¿Muestra gratuita? ¿Consultar la sección para asegurar su cumplimiento!			
¿Están todas las declaraciones opcionales permitidas?			
Etiquetado medioambiental si procede			

Anexos del Código (II)

Componente principal		
Tipo de alegación	Ejemplo de descripción	Valor correspondiente al nivel requerido del material mencionado
Bloggo aroma X Bloggo sabor X	Aroma a bacon Sabor a bacon	0% del componente principal mencionado si el sabor deriva de la sustancia aromatizante. Será necesario declarar el aromatizante en la sección de aditivos correspondiente. Ejemplo: Aditivos organolépticos: aromatizante de carne de vacuno X mg/kg Nota: es necesario etiquetar la cantidad de aromas añadidos al pienso, independientemente de que el límite máximo legal sea de aplicación a cualquiera de los componentes del aroma, ya que la presencia del aroma caracteriza al alimento
Bloggo saborizado con X Bloggo aromatizado con X Bloggo sabor con X Bloggo aroma con X	Saborizado con bacon Aromatizado con bacon Sabor con bacon Aroma con bacon Alegaciones múltiples (Aromatizado con X e Y) Ejemplo: • Bloggo aromatizado con conejo	> 0% de ingrediente principal mencionado, pero menos del 4%
Bloggo con X Bloggo contiene	Con X Con Y Con X y Y Contiene X Contiene X y Y Ejemplos: • Bloggo con pollo • Bloggo con hígado de pollo • Bloggo con pollo y arroz • Bloggo contiene conejo	Al menos un 4% del producto mencionado, o al menos un 4% de cada uno de los productos mencionados. Al menos un 4% de materias primas procedentes de pollo Al menos un 4% de hígado de pollo Al menos un 4% de materias primas procedentes de pollo y al menos un 4% de arroz Al menos un 4% de materias primas procedentes de conejo
Bloggo rico en X alto en con extra de	Alto en X (o Y) Rico en X (o Y) Cone extra de X (o Y) Extra X (o Y) Alto en X e Y Ejemplos: • Bloggo alto en pollo • Bloggo alto en pollo con arroz • Bloggo con extra de pollo con arroz • Bloggo alto en pollo y arroz	Al menos un 14% del producto mencionado o al menos un 14% de cada uno de los productos mencionados. Al menos un 14% de materias primas procedentes de pollo Al menos un 14% de materias primas procedentes de pollo y al menos un 4% de arroz Al menos un 14% de materias primas procedentes de pollo y al menos un 4% de arroz Al menos un 14% de materias primas procedentes de pollo y al menos un 14% de arroz

Componente principal		
Tipo de alegación	Ejemplo de descripción	Valor correspondiente al nivel requerido del material mencionado
Bloggo X Bloggo X menú Bloggo X comida	Marca comercial X Marca comercial Y X comida - Y comida X menú - Y menú Ejemplos: • Bloggo buey y pollo • Bloggo menú de buey y pollo	Al menos un 26% del producto mencionado o al menos un 26% de cada uno de los productos mencionados Al menos un 26% de materias primas procedentes de buey y al menos un 26% de materias primas procedentes de ave
Bloggo todo X	Todo X (o Y) Todo X (o Y) Ejemplos: • Bloggo todo buey en gelatina • Bloggo vegetariano seco, todo vegetal • Bloggo vegetariano seco, todo tofu	Todos los productos añadidos sin otros ingredientes, excepto los aditivos autorizados, minerales u otros micro-ingredientes requeridos para una nutrición completa y el agua para el procesado
Nota: Cuando los fabricantes decidan realizar una alegación, por ejemplo, para salsa/gelatina se aplicarán los principios anteriores mutatis mutandis para la salsa/gelatina.		Ejemplo: Bloggo alto en pollo, en salsa de tomate (por ejemplo, al menos un 4% de tomate en la salsa)
Componentes minoritarios/Aditivos/Nutrientes		
Tipo de alegación	Requisitos de fundamentación	Requisitos de etiquetado
Bloggo con perezil Bloggo con achicoria Bloggo menta Bloggo miel*	La formulación debería incluir la cantidad que añade valor nutricional u otro efecto beneficioso y/o que caracterice al producto.	El contenido mínimo ha de ser declarado en la lista de componentes. La cantidad añadida debería ser suficiente para caracterizar o producir los efectos beneficiosos del producto. * La miel puede ser considerada como un ingrediente principal o minoritario dependiendo del uso y del contexto; será responsabilidad del fabricante justificar o fundamentar dicho uso y contexto.
Contiene nutrientes/aditivos: • Con/Contiene taurina • Con/Contiene taurina natural Fuente de nutriente/aditivo: • Fuente de calcio • Fuente natural de taurina	Justificación (ver sección 5.3.2).	Cuando la alegación se realiza en el envase, es obligatorio declarar el contenido de una sustancia/aditivo/nutriente. Ver sección sobre normas de declaración de aditivos y de componentes analíticos.



Principales novedades (I)

- **Aditivos**

- Obligatorio declarar aquellos que tienen **máximo legal para alguna especie que no sea de producción** y los que superen el contenido máximo recomendado para la especie de destino
- Las **vitaminas**, provitaminas y sustancias análogas pueden alternativamente declararse bajo Componentes Analíticos con la cantidad declarada al final de la vida útil del producto
- **Oligoelementos**: se debe declarar la cantidad de sustancia activa y no la del compuesto (Ej. Zinc 110 mg/kg, como Sulfato de Zinc heptahidratado)
- Los **compuestos aromatizantes** pueden declararse alternativamente por su grupo funcional (como ya se hacía con colorantes, conservantes y antioxidantes)



Principales novedades (II)

- **Ingredientes deshidratados:** solamente se pueden rehidratar aquellos ingredientes a los que únicamente se les ha eliminado el agua y no otros nutrientes
 - NO para harinas animales (a las que también se les elimina la grasa)
 - Vegetales, frutas, hígado deshidratado (como ejemplo aceptable), ...
- **Carne:** la nueva definición, que especifica que debe ser “músculo estriado esquelético”
- **Fibra bruta / Grasa bruta o contenido de grasa** (corrección de la publicación de anexos)

Principales novedades (III)

- Tolerancias:**
 modificación del
 anexo IV del
 R767/2009 (cambios
 por ejemplo en ceniza
 bruta, Ca, P, ...)

Componente	Contenido declarado del componente	Tolerancia ₁	
		Por debajo del valor etiquetado	Por arriba del valor etiquetado
Grasa bruta	<16	2	4
	16 - 24	12.5%	25%
	>24	3	6
Proteína bruta	<16	2	2
	16 - 24	12.5%	12.5%
	>24	3	3
Ceniza bruta	<8	2	1
	8 - 32	25%	12.5%
	>32	8	4
Fibra bruta	<10	1.75	1.75
	10 - 20	17.5%	17.5%
	>20	3.5	3.5
Azúcares	<10	1.75	3.5
	10 - 20	17.5%	35%
	>20	3.5	7
Almidón	<10	3.5	3.5
	10 - 20	35%	35%
	>20	7	7
Calcio	<1	0.3	0.6
	1 - 5	30%	60%
	>5	1.5	3
Magnesio	<1	0.3	0.6
	1 - 5	30%	60%
	>5	1.5	3
Sodio	<1	0.3	0.6
	1 - 5	30%	60%
	>5	1.5	3
Fósforo total	<1	0.3	0.3
	1 - 5	30%	30%
	>5	1.5	1.5
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico	<1		0.3
	1 - 5	no hay límites establecidos	30%
	>5		1.5
Potasio	<1	0.2	0.4
	1 - 5	20%	40%
	>5	1	2
Humedad	<2		0.4
	2 - <5	no hay límites establecidos	20%
	5 - 12.5		1
	>12.5		8%
Valor energético ²		5%	10%
Valor de proteína ²		10%	20%



Principales novedades (IV)

- **Claims de productos con múltiples componentes:** se pueden hacer alegaciones relacionados con el contenido en una de las partículas siempre que:
 - Las partículas puedan identificarse claramente por color, forma u otra característica
 - Se declara el contenido en la lista de composición
 - El nivel de inclusión en la partícula esté en el mismo campo de vista que el porcentaje de dicha partícula
 - El claim vaya acompañado de una referencia de más información
- Ejemplo:
 - BLOGGO con Cordero
 - Frontal del pack: claim “con cordero”
 - Listado de ingredientes: carne y subproductos animales (incluye 4% de cordero en la partícula marrón)
 - Al final del listado de ingredientes: partícula marrón típicamente 30% del producto



Conclusión

- El Código sirve de guía para el correcto etiquetado de los alimentos para mascotas, tanto de las declaraciones obligatorias como de las voluntarias
- Contiene numerosos ejemplos para clarificar el etiquetado, tratando de ser práctico
- Es un documento “vivo”...ya se está trabajando en la siguiente versión
- Aprovechando la nueva versión, desde Fediaf se ha creado un curso online formativo(e-learning) sobre el nuevo código, interactivo y más ameno que el Código en si. En breve estará disponible
- En la web de Anfaac se puede encontrar un factsheet sobre el tema



MUCHAS GRACIAS

¿PREGUNTAS?

