

## 3.2.- TOLERANCIAS ADMITIDAS RELATIVAS A LAS INDICACIONES DEL ETIQUETADO SOBRE LA COMPOSICIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS Y DE LOS PIENSOS COMPUESTOS.

REGLAMENTO UE Nº 2279-2017, de 11 de Diciembre, modifica los ANEXOSII, IV, VI, VII, y VIII del Reglamento (CE) nº 767/2009.


COMPONENTES ANALÍTICOS	VALOR EN ETIQUETA	TOLERANCIA INFERIOR	TOLERANCIA SUPERIOR	
<b>*GRASA BRUTA</b> <b>PROTEINA BRUTA</b>	>24% Entre 16-24% <16%	2% de la masa o volumen total 12.5% 3% de la masa o volumen total	2% de la masa o volumen total 12.5% 3% de la masa o volumen total	<b>DOBLE</b>
<b>CENIZA BRUTA</b>	>32% Entre 8-32% <8%	8% de la masa o volumen total 25% 2% de la masa o volumen total	4% de la masa o volumen total 12.5% 1% de la masa o volumen total	
<b>*GRASA BRUTA (ANIM. COMPAÑÍA)</b> <b>PROTEINA BRUTA (ANIM. COMPAÑÍA)</b>	>24% Entre 16-24% <16%	2% de la masa o volumen total 12.5% 3% de la masa o volumen total	2% de la masa o volumen total 12.5% 3% de la masa o volumen total	<b>DOBLE</b>
<b>FIBRA BRUTA</b> <b>*AZUCAR</b> <b>*ALMIDÓN</b>	≥ 20% Entre 20 – 10% < 10%	3,5% de la masa o volumen total 17,5% 1,75% de la masa o volumen total	3,5% de la masa o volumen total 17,5% 1,75% de la masa o volumen total	<b>DOBLE</b>
<b>*CALCIO</b> <b>**CENIZA INSOLUBLE EN AC. CLORHIDRICO</b> <b>FOSFORO TOTAL</b> <b>*SODIO</b> <b>*MAGNESIO</b>	≥ 5% Entre 5 - 1% < 1%	1,5% de la masa o volumen total 30% 0,3% de la masa o volumen total	1,5% de la masa o volumen total 30% 0,3% de la masa o volumen total	<b>DOBLE</b>
<b>POTASIO</b>	≥ 5% Entre 5 - 1% < 1%	1% de la masa o volumen total 20% 0,2% de la masa o volumen total	2% de la masa o volumen total 40% 0,4% de la masa o volumen total	
<b>**HUMEDAD</b>	≥ 12,5% Entre 12,5 - 5% Entre 5 - 2% < 2%	8% 1% de la masa o volumen total 20% 0,4% de la masa o volumen total	8% 1% de la masa o volumen total 20% 0,4% de la masa o volumen total	
<b>*VALOR ENERGÉTICO</b> <b>*VALOR PROTEÍNIC</b>		5% 10%	5% 10%	<b>DOBLE</b>

**\*\*CENIZA INSOLUBLE EN ACIDO CLORHIDRICO y HUMEDAD: sólo son aplicables los límites a las tolerancias hacia valores más altos**  
(no son aplicables las tolerancias inferiores)

**\* GRASA BRUTA, AZUCAR, ALMIDÓN, CALCIO, SODIO, MAGNESIO, VALOR ENERGÉTICO y VALOR PROTEÍNIC:** la tolerancia superior puede ser **hasta el doble.**

**DOBLE**

**INCLUYEN DESVIACIONES TECNICAS Y ANALITICAS**

<b>ADITIVOS:</b> ➤ lista de aditivos ➤ componentes analíticos	<b>VALOR EN ETIQUETA</b>	<b>TOLERANCIA INFERIOR *</b>	<b>TOLERANCIA SUPERIOR</b>
<b>ADITIVOS</b>	≥ 1.000 unidades Entre 1.000 – 500 unidades Entre 500 – 1 unidad Entre 1 – 0,5 unidades < 0,5 unidades	10% 100 unidades 20% 0,2 unidades 40%	
<b>MICROORGANISMOS</b>	≥ 1.000 unidades Entre 1.000 – 500 unidades Entre 500 – 1 unidad Entre 1 – 0,5 unidades < 0,5 unidades	10% 100 unidades 20% 0,2 unidades 40%	<b>NO MAXIMO en microorganismos incluidos en la lista QPS**</b>

\*1 UNIDAD = 1mg, 1.000 UI, 1 x10<sup>9</sup> UFC o 100 unidades de actividad enzimática del aditivo para piensos correspondiente por Kg de aditivo- (pienso, existe una errata en el Reglamento 939/2010).

10. Las tolerancias de los aditivos para piensos que figuran en componentes analíticos se aplicarán a la cantidad total etiquetada, que se garantiza hasta su caducidad.
11. El contenido mínimo y máximo de un aditivo lo establecen el **MINIMO LEGAL AUTORIZADO** y **MAXIMO LEGAL AUTORIZADO** establecidos en las autorizaciones de los aditivos para piensos.
12. La tolerancia superior en aditivos distintos a los microorganismos puede ser hasta el triple del valor declarado sin llegar a superar el límite máximo autorizado.
13. \*\*La tolerancia superior de los **MICROORGANISMOS** se elimina si están en la lista QPS (Sistema de cualificación de presunta seguridad).



**INCLUYEN SOLO DESVIACIONES TECNICAS** (se sumarán las desviaciones analíticas que establece cada laboratorio que realiza el análisis)