

## ¿QUÉ DEBEMOS CONOCER SOBRE UN PIENSO?

En Nanta asumimos la trazabilidad como una pieza más del proceso de fabricación y control, siendo parte destacada en nuestros procedimientos internos. De hecho, por sistema, «tenemos establecida periódicamente la realización de simulacros de trazabilidad en todas las fábricas, ya que es la única manera de estar alerta y entrenados ante una posible emergencia», comparte José Damián Rodríguez.

### Información clara

La claridad y la transparencia de la información en el etiquetado es primordial para demostrar el compromiso con la seguridad alimentaria. «Con una legislación aún más estricta que la del etiquetado de alimentación humana, la composición de nuestros piensos está plasmada en la etiqueta, que puede ser consultada cuando se desee por cualquier persona interesada en ello, lo que redundará en la confianza del consumidor», expone Sandra García, garante de Calidad Regional de Nanta en Valencia.

En los últimos años, nuestro sector se ha visto involucrado directa o indirectamente en varias crisis alimentarias. Fomentar esta transparencia y demostrar que no hay nada que ocultar redundará en nuestro propio beneficio y desmonta las diferentes leyendas urbanas en relación con los piensos compuestos.

El etiquetado de nuestros productos está regulado por una legislación que obliga a plasmar en la etiqueta una serie de datos informativos, que pueden resultar de interés para el consumidor final.

¿Qué datos son estos? Aunque la legislación del etiquetado es muy compleja, Sandra García nos detalla que «debemos declarar las materias primas que se han utilizado en la elaboración del producto en orden decreciente de incorporación, los constituyentes analíticos del mismo, los aditivos igualmente incorporados con su número de registro y en qué proporción. Asimismo, debemos incorporar el modo de empleo, la utilización y uso del propio pienso, y la fecha de caducidad preferente».



## DEBEMOS CONOCER EN TODO MOMENTO SU HISTORIAL

- 1 Las materias primas con las que fue fabricado
- 2 El origen y los proveedores que las suministraron
- 3 Cómo, cuándo y en qué condiciones fue elaborado



- 4 A quién o quiénes les fue suministrado
- 5 Cuándo y qué animales lo consumieron