

B) POLÍTICA DE CONTROL AGROALIMENTARIO

1. GESTIÓN DE LA CALIDAD

1.1. Acreditación del laboratorio

El Laboratorio Arbitral Agroalimentario está acreditado por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) en 107 métodos analíticos, habiéndose adjudicado el número de acreditación 181/LE390. Así mismo, ha sido superado el proceso de reevaluación y ampliación del alcance de la acreditación inicial. El proceso ha permitido mantener y ampliar el reconocimiento a nivel nacional e internacional de su competencia técnica.

1.2. Certificación medioambiental

Se ha obtenido la certificación medioambiental por el organismo certificador AENOR, según Norma ISO 14.000. Se ha desarrollado y aplicado la normativa sobre Riesgos Laborales.

El Laboratorio Agroalimentario de Santander se encuentra en proceso de elaboración de la documentación para la implantación del sistema.

1.3. Ensayos de aptitud

- ENSAYOS ORGANIZADOS POR EL LABORATORIO. Se han efectuado 32 ensayos interlaboratorios. Esta organización implica la preparación y distribución de las muestras, así como la recopilación de datos y el estudio estadístico de los mismos. Las matrices analizadas han sido: aceites, vinos, piensos, arroz, lino, cáñamo, leche y productos lácteos, productos fitosanitarios, fertilizantes minerales y orgánico-minerales y grasa de cerdo ibérico.
- ENSAYOS EN LOS QUE HA PARTICIPADO EL LABORATORIO. El mantenimiento del sistema de calidad ha exigido la participación en 46 rondas de ensayos de intercomparación con distintos organismos nacionales e internacionales (FAPAS, BIPEA, Consejo Oleícola Internacional, CIPAC, FEPAS, INTER 2000, etc.)

1.4. Actividad como laboratorio de referencia

Se han mantenido las funciones como Laboratorio de Referencia del PNIR (Plan Nacional de Investigación de Residuos) en relación a residuos de plaguicidas, PCBs (Policlorobifenilos) metales pesados, así como en detección de residuos de proteínas animales elaboradas en piensos. Como laboratorio oficial designado al respecto, por la Unión Europea, se ha llevado a cabo el Banco de Datos Nacional de Isótopos en vinos. Durante este año se han desarrollado nuevas normativas, que asignan al Laboratorio Arbitral Agroalimentario otros cometidos como Laboratorio de Referencia Nacional. El Laboratorio Arbitral actúa como Laboratorio de Referencia, asignado por AENOR, para la determinación del gradiente de humedad y salinidad en el proceso de certificación de jamón serrano. El Laboratorio Agroalimentario de Santander, como Laboratorio Nacional de Referencia de Productos Lácteos, según Real Decreto 1679/1994, ha seguido coordinando, a través de ensayos de aptitud y seminarios, a los laboratorios interprofesionales lácteos y otros laboratorios nacionales cuyo cometido es el análisis de productos lácteos.

1.5. Seminarios y Cursos relacionados con el control analítico

Se han organizado y llevado a cabo los siguientes cursos, seminarios y conferencias:

- Sistema de Calidad. Norma UNE EN-ISO/ICE 17.025.
- Trazabilidad en carnes y productos cárnicos.
- Cuatro jornadas sobre interpretación de los resultados analíticos en vinos, aceites, productos cárnicos y microbiología.
- Cuatro cursos sobre validación de métodos y cálculos de incertidumbre.
- Curso de Formación de Técnicos en análisis agroambiental.
- Formación de nuevos inspectores de Calidad Alimentaria.
- Criterios generales de trazabilidad.
- Procedimiento administrativo y régimen sancionador.
- Conferencias impartidas por el personal técnico del Laboratorio en distintos foros: Universidades, Organizaciones Sectoriales, Centro de Formación de la Generalitat, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Cursos Post grado de la UPM y el Fondo Social Europeo: Análisis de alimentos. Control de calidad alimentaria

2. COLABORACIÓN CON LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS Y OTROS ORGANISMOS DE LA ADMINISTRACIÓN

2.1. Comunidades Autónomas

Se ha realizado la coordinación y realización de análisis en materia de Control de la Calidad de los métodos de análisis aplicados, pudiéndose señalar: La Comisión de Laboratorios de Análisis ha celebrado nueve reuniones de los Grupos de Trabajo Sectoriales. En relación a la coordinación e información sobre métodos de análisis, se han organizado conjuntamente 28 ensayos.

Se han llevado a cabo los análisis de algunas CC.AA. para el control de medios de la producción y productos agrarios, los correspondientes a los Planes de Vigilancia de Residuos y Plaguicidas, utilización de productos fitosanitarios, y los que por su especial dificultad exigen un instrumental específico no habitual.

Se han efectuado colaboraciones específicas encaminadas a resolver problemas como la fijación de límites máximos de residuos en aceituna y aceite, análisis de los posibles rangos de ceras y alcoholes alifáticos en aceites de oliva vírgenes.

2.2. Cooperación con organismos del MAPA y otros organismos oficiales

Se ha participado en la Comisión de Evaluación de Productos Fitosanitarios, y asesoramiento al Comité de Fertilizantes.

Al margen de contactos intraministeriales y funciones de coordinación de diferentes unidades administrativas en la consecución de los objetivos de calidad y servicio al ciudadano que inspiran la actividad del Ministerio, entre las que destacan Agencia para el Aceite de Oliva, Oficina Internacional de la Viña y el Vino, se han producido las siguientes colaboraciones con diversos organismos:

- Con la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria se ha trabajado en distintos proyectos y preparación de las reuniones anuales del CODEX.
- Se ha continuado la colaboración con Institutos y Estaciones Enológicas en actividades encaminadas a la caracterización de vinos y estudios de calidad (antocianos, ocratoxinas, residuos de pesticidas, datos isotópicos en vinos, residuos de metales pesados, etc.)