

B) POLÍTICA DE CONTROL AGROALIMENTARIO

1. GESTIÓN DE LA CALIDAD

1.1. Acreditación del Laboratorio Arbitral Agroalimentario

El Laboratorio Arbitral Agroalimentario (LAA) tiene establecido e implantado un Sistema de Gestión de Calidad conforme a la Norma Internacional UNE-EN ISO/IEC 17025 y está acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) con n.º 181/LE390 en 115 métodos analíticos.

Durante el año 2005 ha realizado una ampliación del alcance de la acreditación a nuevos productos y procedimientos analíticos, aplicándose las nuevas sistemáticas de acreditación genéricas por categorías de ensayo (según los criterios establecidos en las Notas Técnicas NT-18 y NT-19), que permiten que el laboratorio asuma la gestión de su alcance de acreditación por grupos de ensayos.

Este proceso ha supuesto un gran esfuerzo en la mejora de la organización, gestión y formación del personal del Laboratorio, que permitirá demostrar y mantener el reconocimiento de la competencia técnica del Laboratorio Arbitral Agroalimentario en el trabajo que realiza, encaminado a garantizar la confianza de sus usuarios y del mercado en general.

1.2. Certificación medioambiental

El LAA tiene establecido e implantado un sistema de Gestión Medioambiental y ha obtenido el Certificado correspondiente con el registro GA-2003/0299 emitido por la Asociación Española de Normalización y Certificación, aplicable a la realización de análisis agroalimentarios/estudio y preparación de métodos oficiales de análisis, conforme a las exigencias de la Norma Internacional UNE-EN ISO 14001:2004.

El Laboratorio Agroalimentario de Santander se encuentra en proceso de implantación del sistema anteriormente reseñado.

1.3. Actividad como Laboratorio Nacional de Referencia

El LAA ha mantenido sus funciones como Laboratorio Nacional de Referencia en las siguientes áreas:

- Control de la presencia de restos o productos de animales, incluidas harinas de carne y huesos en sustancias destinadas a la alimentación de animales de producción.
- Detección de residuos de los grupos B3a (compuestos organoclorados, incluidos los PCB's), B3b (compuestos organofosforados), B3c (elementos químicos, excepto los productos de la acuicultura).
- Elaboración del Banco de Datos Nacional de datos analíticos de los productos del sector vitivinícola.
- Designación del Laboratorio por AENOR para la determinación del gradiente de humedad y salinidad en el proceso de certificación de jamón serrano.

Durante el año 2005, se han adquirido nuevos compromisos en el ámbito europeo y nacional y ha sido designado como Laboratorio Nacional de Referencia en:

- Solicitudes de autorización de aditivos para alimentación animal (R 378/2005, de 4 de marzo).
- Análisis y ensayos de productos fitosanitarios y sus residuos (Orden APA/1964/2005, de 6 de junio)
- Realización del análisis de conformidad de los abonos "abonos CE" (RD. 824/2005, de 8 de julio).

El Laboratorio Agroalimentario de Santander como Laboratorio Nacional de Referencia de Productos Lácteos (RD 1679/1994), coordina, mediante ensayos de intercomparación y seminarios, los laboratorios interprofesionales lácteos y otros laboratorios nacionales cuyo cometido es el análisis de leche y de productos lácteos.

1.4. Ensayos de aptitud

- ENSAYOS ORGANIZADOS POR EL LABORATORIO. Se han efectuado 36 ensayos interlaboratorios. Esta organización implica la preparación y distribución de las muestras objeto de estudio, así como la recopilación de resultados y el estudio estadístico de los mismos. Las matrices analizadas han sido: aceites, vinos, piensos, arroz, leche y productos lácteos, fertilizantes minerales, fertilizantes órganominerales, grasa de cerdo ibérico y productos cárnicos.
- ENSAYOS EN LOS QUE HA PARTICIPADO EL LABORATORIO. El LAA ha participado en 160 ejercicios de intercomparación organizados por organismos internacionales y nacionales (COI, FAPAS, FEPAS, BIPEA, CIPAL, ADPCO, FIT, NFA, PNIR, ASFAC, IMIC, CEL, ENGL, UALM, JUNAN, INTER 2000)

1.5. Seminarios y Cursos relacionados con el control analítico

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

- Ensayos de intercomparación de laboratorios.
- Jefes de panel de aceite de oliva virgen.
- Prevención de riesgos químicos, biológicos y medioambientales en laboratorios.
- Implantación de sistemas de gestión medioambiental aplicados a laboratorios.
- Implantación de la norma UNE en ISO/IEC 17025 en el laboratorio: requisitos de gestión y técnicos.
- Curso sobre la calidad de los aceites de oliva.
- Dos Jornadas sobre Técnicas Espectroscópicas aplicadas al análisis de alimentos.
- Dos Jornadas sobre detección de Proteínas Animales elaboradas en piensos.
- Dos Jornadas para la armonización de criterios de jefes de panel de aceite de oliva virgen.
- Seis Jornadas sobre selección de catadores de aceite de oliva virgen.
- Conferencias impartidas por el personal técnico del Laboratorio en distintos foros: Universidades, Organizaciones Sectoriales, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Cursos Postgrado de la UPM y el Fondo Social Europeo: Análisis de alimentos. Control de calidad alimentaria.

1.6. Congreso Virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratorios

El MAPA en colaboración con el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, ha organizado el Tercer Congreso Virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratorios (Iberolab), gestionado a través de un portal y que se celebró del 1 de abril al 30 de junio de 2005.

Este Congreso se ha configurado como un importante foro bienal para debatir los aspectos más significativos y actuales en el desarrollo de los sistemas de gestión de la calidad de los laboratorios en los campos de la agricultura, la alimentación, la biotecnología y el medio ambiente, permitiendo, a su vez, desarrollar y consolidar las relaciones entre los laboratorios iberoamericanos y establecer

un puente más de cooperación y entendimiento entre la Comunidad Iberoamericana con el conjunto de los sectores implicados, dando así respuesta a las exigencias e intereses de la sociedad.

En el Congreso han participado 977 congresistas de 24 países, se han presentado 127 comunicaciones, se han registrado 5700 visitas/día y se han transferido más de 200.000 ficheros de información relacionada principalmente con el sector agrario, alimentario, biotecnología, medio ambiente y salud pública.

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

2.1. Comunidades Autónomas

En colaboración con las Comunidades Autónomas, se ha llevado a cabo la revisión, mejora y puesta a punto de los métodos de análisis empleados en el análisis de alimentos. Para ello, se han celebrado diez reuniones de los Grupos de Trabajo Sectoriales, dependientes de la Comisión de Laboratorios de Análisis para la Agricultura y la Alimentación.

Se han efectuado los análisis sistemáticos de muestras de productos agrarios y alimenticios y medios de la producción remitida por las CC.AA., así como las correspondientes a los Planes de Vigilancia de Residuos y utilización de productos fitosanitarios y los análisis que por su especial dificultad exigen un instrumental específico no habitual. También, se han realizado colaboraciones específicas encaminadas a resolver problemas planteados por la actualización de algunas legislaciones tanto a nivel europeo como nacional.

2.2. Cooperación con otros organismos oficiales

Se ha participado en la Comisión de Evaluación de Productos Fitosanitarios, y asesoramiento al Comité de Fertilizantes. Se han intensificado las colaboraciones con los organismos:

- Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria sobre distintos proyectos y preparación de las reuniones anuales del CODEX.
- Institutos y Estaciones Enológicas sobre actividades encaminadas a la caracterización y estudios de calidad de vinos.
- AENOR: Subcomité de Normalización de Métodos de Análisis de Leche y Productos Lácteos, Subcomité de Fertilizantes, Enmiendas y Medios de cultivo (AEN/CTN142).

3. ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA UNIÓN EUROPEA

Participación en el Grupo de Expertos de la Comisión “Leche y Productos Lácteos”, en el que se han tratado aspectos técnicos de un proyecto de Reglamento sobre el yogur, revisión del Reglamento 213/2001, toma de muestras de mantequilla trazadas obtenidas en proceso continuo, límites para establecer el punto de congelación de la leche y detección de grasas extrañas en queso.

Participación en los Grupos de Trabajo del Comité Europeo de Normalización AEN/CTN/34/SC7/GT1 en el que se han realizado estudios sobre clasificación de forrajes y marca N y CEN/TC275/WG-10 sobre elementos traza.

Participación en la elaboración del documento SANCO 10477 “Guía para el control de calidad sobre el análisis de residuos de pesticidas” y el documento prEN 14546 “Determinación de Arsénico mediante Espectrofotometría de Absorción Atómica-Generación de hidruros después de cenizas”.