

## B) POLÍTICA DE NORMALIZACIÓN DE METODOLOGÍA Y APOYO ANALÍTICO

### 1. ACTUACIONES EN MATERIA DE NORMALIZACIÓN DE METODOLOGÍA

#### 1.1. Normalización de metodología analítica

Durante el año 2006, se han celebrado las siguientes reuniones con los responsables de las Comunidades Autónomas, en materia de control analítico, así como con los responsables y técnicos de los Laboratorios Agroalimentarios de las comunidades autónomas:

- Comisión de Laboratorios de Análisis para la Agricultura y la Alimentación.
- Reuniones de la Comisión en abril y en septiembre.
- Grupos de Trabajo Sectoriales:
  - Vinos y derivados (febrero 2006).
  - Aceites suave intenso (marzo 2006).
  - Aceites suave intenso (marzo 2006).
  - Vinos y derivados (abril 2006. Haro).
  - Cereales (mayo 2006).
  - Leche y productos lácteos (mayo 2006).
  - Proteínas animales elaboradas (mayo 2006).
  - Paneles de Catadores de Aceite de Oliva Virgen (junio - 2006. Murcia).
  - Fitosanitarios (junio 2006. Badajoz).
  - Aceites y Grasas (julio 2006).
  - Fertilizantes (julio 2006).
- Reunión anual Laboratorios Interprofesionales Lecheros en Lekumberri (marzo, Navarra)

#### 1.2. Laboratorio Nacional de Referencia

El Laboratorio Arbitral Agroalimentario es 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).
- Solicitudes de autorización de aditivos para alimentación animal.
- Análisis y ensayos de productos fitosanitarios y sus residuos.
- Realización de análisis de conformidad de los abonos "abonos CE".

Durante el año 2006 ha sido designado como Laboratorio Nacional de Referencia en:

- Detección de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) en alimentos y Piensos (Reglamento de la Comisión n.º 1981/2006, de 22 de diciembre, L368 de 23 de diciembre de 2006).

Asimismo, y como consecuencia de la entrada en vigor del R(CE) 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, la Comisión Europea está realizando una actualización de los Laboratorios Nacionales de Referencia, designados por los distintos Estados miembros, y ha solicitado

que se designe también Laboratorio Nacional de Referencia para la determinación de metales pesados en alimentos y piensos. Este Departamento ha propuesto al Laboratorio Arbitral Agroalimentario como tal. Propuesta que ha sido aceptada la Comisión Europea, por lo que se espera su inclusión en la norma comunitaria en el transcurso del próximo año.

De acuerdo con lo señalado en el Artículo 32 del R (CE) 882/2004 mencionado, como Laboratorio Nacional de Referencia, el Laboratorio Arbitral Agroalimentario ha llevado a cabo las siguientes actividades:

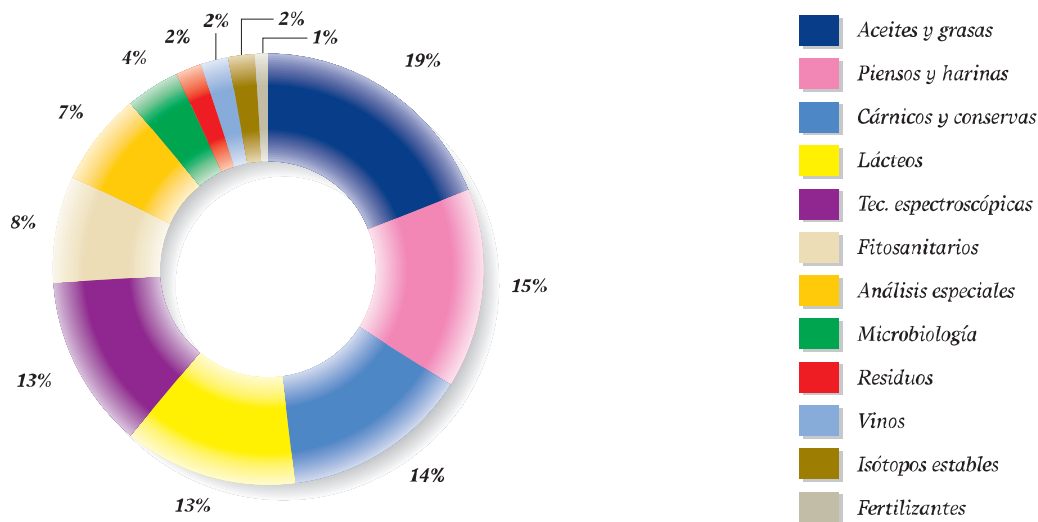
### 1.2.1. Organización de ensayos de intercomparación

Se han organizado una treintena de ensayos de intercomparación para atender las obligaciones por parte del Laboratorio Arbitral Agroalimentario y del Laboratorio Agroalimentario de Santander como laboratorios nacionales de referencia. Las materias analizadas han sido: pienso, aceite, vino, leche y productos lácteos.

Por otra parte, y con el fin de mantener el nivel de acreditación que posee este Laboratorio, se ha participado en 130 ejercicios de intercomparación, organizados por organismos internacionales y nacionales. En particular se ha participado en los ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios Comunitarios de Referencia de Residuos de pesticidas para frutas y hortalizas, de metales pesados en alimentos y piensos, de actividad fosfatásica en leche de vaca, oveja y cabra, de recuento de células somáticas en leche cruda de vaca, de validación de test Twinsensor de detección de inhibidores en leche.

Gráfico n.º 1:

ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN REALIZADOS POR EL LABORATORIO ARBITRAL AGROALIMENTARIO



Fuente: Elaboración propia MAPA.

### 1.2.2. Organización de Seminarios y Cursos

Cursos de formación destinados al personal técnico responsable de Laboratorios oficiales de control:

- Jornada de formación sobre espectrofotometría de absorción atómica con atomización electrotérmica.
- Jornada de formación sobre la técnica de espectrometría de emisión atómica con plasma óptico de acoplamiento inductivo.

Además, se han organizado los siguientes cursos y jornadas:

- Jornadas de Selección y Formación para la creación de un Panel de Cata de Mantequilla.
- Jefes de Panel de Aceite de Oliva Virgen.
- Métodos de Ensayo: validación, incertidumbre y calibración.
- Prevención de riesgos en laboratorios.
- Implantación de la Norma UNE en ISO/IEC 17025 en el Laboratorio: requisitos de gestión y técnicos.
- Ensayos de Intercomparación de Laboratorios.
- Excel aplicado al Control de calidad de los laboratorios.
- Implantación de Sistemas de Calidad en Laboratorios de Ensayo.

Asimismo, se ha colaborado con la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de Madrid en la impartición de los cursos “Técnico de Análisis Agroambiental” y “Analista de Instrumental Químico” dentro del Plan Nacional de Formación e Interacción Profesional.

Y se ha participado en Congresos de ámbito nacional e internacional, presentando comunicaciones e impartiendo conferencias:

- Reunión anual de la Internacional Association of Feedstuff-Analysis (IAG), en Rostov (Alemania) con la presentación de un póster sobre identificación microscópica de los subproductos de la sangre en piensos.
- VII Congreso Iberoamericano de Agricultura en Pastrana (Guadalajara), con la presentación de un póster sobre la detección de la adulteración en mieles por la adición de azúcar.
- Tercera reunión de la Sociedad Española de Espectrometría de Masas, en Oviedo, con la presentación de un póster y una comunicación oral sobre caracterización multielemental de vinos blancos españoles.
- XII Congreso Nacional de Enólogos, impartiendo la conferencia “El enólogo y la calidad alimentaria”.

### **1.3. Actividades relacionadas con la Gestión de Calidad**

#### **1.3.1. Laboratorio Arbitral Agroalimentario (LAA)**

El Laboratorio Arbitral Agroalimentario 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 métodos analíticos, habiendo ampliado en el año 2006 la acreditación genérica, por categorías de ensayos, en productos fitosanitarios, por la Nota Técnica NT-18, siendo ésta la primera acreditación a nivel nacional y para el análisis de residuos de plaguicidas en productos alimenticios por la Nota Técnica NT-19. Este nuevo sistema de acreditación va a permitir que el LAA pueda gestionar su propio alcance de acreditación e incluir nuevos ensayos tanto de determinaciones analíticas como de nuevas matrices.

Asimismo se ha conseguido la acreditación para el análisis de Organismos Modificados Genéticamente (OMG), lo que permite controlar su presencia en los alimentos y piensos.

Además, el Laboratorio Arbitral Agroalimentario 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.

La información completa con el alcance de acreditación del LAA se encuentra disponible en la página Web del MAPA, Sección de alimentación, Laboratorio Arbitral Agroalimentario.

### **1.3.2. Laboratorio Agroalimentario de Santander**

En el mes de marzo la ENAC otorgó a este Laboratorio la Acreditación n.º 517/LEI040 según la Norma ISO 17025 para la realización de ensayos de leche y productos lácteos. El alcance de la acreditación comprende un total de 27 determinaciones basadas en procedimientos gravimétricos, volumétricos, de espectroscopia visible y de emisión por plasma, de cromatografía de gases y líquidos y métodos microbiológicos de recuento en placa y microscopia relativas al control de la leche cruda en origen y al de parámetros de calidad de la leche y otros productos lácteos y a los productos lácteos con ayuda de la organización común de mercados.

En el mes de octubre tuvo lugar la Auditoría del Sistema de Gestión Ambiental por AENOR, con el objetivo de obtener la Certificación Medioambiental del Laboratorio por la Norma UNE-EN ISO 14001:2004 que ha sido concedida.

## **2. ACTUACIONES EN MATERIA DE APOYO ANALÍTICO**

### **2.1. A la Comisión Europea**

Con el fin de dar cumplimiento al Reglamento 2729/2000, se han llevado a cabo los análisis para elaborar el Banco de Datos de Isótopos Estables de los productos del sector vitivinícola.

Dentro del Grupo de Expertos de la Comisión “Leche y Productos Lácteos” se ha participado en la redacción de documentos sobre el contenido natural de caroteno y método de ácido enántico en mantequillas y se ha participado en la organización de dos ensayos, uno de marcadores de grasa láctea y otro de detección de grasas extrañas en grasa láctea.

### **2.2. A las Comunidades Autónomas**

Durante el año 2006, se han efectuado los análisis de las muestras de productos agrarios y alimentarios remitidas por los Servicios de Inspección de las Comunidades Autónomas, dando así cumplimiento a los compromisos adquiridos en los Reales Decretos de transferencias.

En otros casos, los análisis efectuados responden al apoyo prestado en aquellas determinaciones en las que, por su especial dificultad, exigen un instrumental específico no habitual.

Por último, se han realizado análisis de muestras, correspondientes a los Planes de Control y Planes de vigilancia de las Comunidades Autónomas.

### **2.3. Al Sector Agroalimentario**

Se ha colaborado con los sectores de aceite, vino, zumos de fruta y cárnicos en la realización de análisis conducentes a la caracterización de productos, asimismo se ha colaborado en la realización de análisis de control analítico.