

B) POLÍTICA DE NORMALIZACIÓN DE METODOLOGÍA Y APOYO ANALÍTICO

1. ACTUACIONES EN MATERIA DE NORMALIZACIÓN DE METODOLOGÍA

1.1. Normalización de metodología analítica

La Comisión, en la que están representadas todas las CC.AA., gestiona la problemática derivada de los análisis de control agroalimentario, armonizando sistemáticas de trabajo, identificando áreas de mejora y estableciendo mecanismos de intercambio de información. En el seno de esta Comisión se han formado grupos de trabajo, y en particular un subgrupo destinado a colaborar en el desarrollo de la aplicación informática de coordinación de los Laboratorios Agroalimentarios de las CC.AA. en materia de control oficial. A lo largo de 2007 se han organizado las siguientes reuniones:

- Comisión de Laboratorios de Análisis para la Agricultura y la Alimentación (noviembre 2007).
- Subgrupo de Trabajo Acreditación (mayo 2007).
- Subgrupo de Trabajo aplicación informática (febrero y mayo 2007).

1.2. Red Agrolab

El objetivo del proyecto es el desarrollo de una herramienta informática que permita la recopilación y difusión de la información relativa a la oferta analítica de los laboratorios integrantes de la red y la coordinación de las actuaciones en materia de análisis agroalimentarios.

Durante el año 2007 se han definido los objetivos y se ha desarrollado el módulo de información general, el módulo de grabación de datos y el módulo de gestión de usuarios. Se espera que la aplicación esté operativa a finales de 2008.

1.3. Sistema de control de paneles de catadores

El Reglamento CEE 2568/91 de la Comisión, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, establece los requisitos para controlar los diferentes tipos de aceites, y en especial las características organolépticas de los aceites de oliva vírgenes, a fin de garantizar la calidad de estos productos. El análisis sensorial utiliza como instrumento el panel de cata. El Reglamento antes citado exige al Estado miembro el establecimiento de un sistema de control de estos paneles que deberán acreditar su aptitud como paso previo a su autorización para realizar el control oficial. A lo largo del 2007 se han organizado dos ensayos de aptitud y se han mantenido tres reuniones con los jefes de panel de las CC.AA., con el fin de llegar a establecer por consenso este sistema de control que ha quedado plasmado en el Proyecto de Real Decreto por el que se establece la Normativa Básica referente a los Paneles de Catadores de Aceite de Oliva Virgen, que ha sido informado favorablemente en el pleno de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria en su reunión del día 11 de diciembre 2007, remitiéndose a las unidades legislativas del MAPA para su tramitación.

1.4. Reuniones de Grupos de trabajo sectoriales en materia analítica

Durante el año 2007 se han celebrado las siguientes reuniones de coordinación con los responsables de las CC.AA. y técnicos de Laboratorios Agroalimentarios y del Sector.

- Grupo de Trabajo de aceites y grasas (octubre 2007).
- Grupo de Trabajo de Jefes de Paneles Oficiales de Cata de Aceite de Oliva Virgen (enero 2007, junio 2007 y diciembre 2007).
- Grupo de Trabajo de Fertilizantes (junio 2007).
- Grupo de Trabajo de Fitosanitarios (marzo 2007).
- Grupo de Trabajo de Leche y Productos Lácteos (noviembre 2007).
- Grupo de Trabajo de Metales Pesados (enero 2007, noviembre 2007).
- Grupo de Trabajo de Piensos y Harinas: Subgrupo de Trabajo de Proteínas Animales Transformadas (junio 2007).
- Grupo de Trabajo de Vinos y Derivados (febrero 2007, diciembre 2008).
- Subgrupo de Trabajo OIV (septiembre 2007).
- Subgrupo de Trabajo Histamina y Ocratoxina (junio 2007).
- Reunión anual de coordinación con los Laboratorios Interprofesionales Lecheros (marzo 2007).

1.5. Desarrollo de funciones como Laboratorio Nacional de Referencia

El Laboratorio Agroalimentario de Santander es Laboratorio Nacional de Referencia para leche (Real Decreto 640/2006 de 26 de mayo).

Por otra parte, el Laboratorio Arbitral Agroalimentario está designado 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 (Real Decreto 3454/2000, de 22 de diciembre).
- Detección de residuos de elementos químicos, excepto los productos de la acuicultura (Grupo B3c), en el marco del Plan Nacional de Investigación de Residuos en animales vivos y en sus productos (Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio) y en piensos (Real Decreto 731/2007 de 8 de junio).
- Solicitudes de autorización de aditivos para alimentación animal. (Reglamento (CE) 378/2005 de 4 de marzo).
- Análisis y ensayos de productos fitosanitarios y sus residuos (Orden APA/1964/2005 de 6 de junio).
- Realización de análisis de conformidad de los abonos (Certificación "CE"). (Real Decreto 824/2005 de 8 de julio, según Reglamento (CE) 2003/2003).
- Detección de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) en alimentos y Piensos (Reglamento (CE) 1981/2006, de 22 de diciembre), tanto para validación de métodos como para control.
- Determinación del contenido de agua en carne de aves de corral (Reglamento (CE) 433/2006).

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, desde la Comisión Europea, se ha realizado una actualización de los Laboratorios Nacionales de Referencia, designados por los distintos Estados miembros, y se ha nombrado el Laboratorio Arbitral Agroalimentario como Laboratorio Nacional de Referencia para:

- Elementos químicos en alimentos de origen animal.
- Residuos de pesticidas en cereales.
- Residuos de pesticidas en frutas y verduras.
- Metales pesados en alimentos y en piensos.

Finalmente, según el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2007-2010, el Laboratorio Arbitral Agroalimentario actúa como Laboratorio Nacional de Referencia para el control oficial de importaciones de piensos, animales y otros productos no destinados a consumo humano y para el control para la producción agrícola ecológica.

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:

1.5.1. Organización de ensayos de intercomparación

Durante el año 2007 se han organizado los siguientes ensayos de intercomparación para atender a las obligaciones por parte del Laboratorio Arbitral Agroalimentario y Laboratorio Agroalimentario de Santander como laboratorios nacionales de referencia:

- 2 Ensayos de aptitud de Ocratoxina A en vino: (14 laboratorios participantes).
- 2 Ensayos de aptitud para Paneles Oficiales Catadores de Aceite de Oliva Virgen (15 paneles participantes).
- Ensayo de aptitud de metales pesados en pescado congelado (PNIR) (23 laboratorios participantes).
- Ensayo de aptitud de parámetros físico-químicos en vino blanco (37 parámetros) (47 laboratorios participantes).
- Ensayo de aptitud de parámetros físico-químicos en vino tinto (37 parámetros) (47 laboratorios participantes).
- Ensayo de aptitud de fertilizantes (20 laboratorios participantes).
- Ensayo de aptitud de Metales en Piensos (PNIR) (23 laboratorios participantes).
- Ensayo de aptitud de Histamina en vino (20 laboratorios participantes).
- Ensayo de aptitud de Proteínas Animales Transformadas en piensos (23 laboratorios participantes).

El Laboratorio Agroalimentario de Santander ha organizado, a lo largo del 2007, los siguientes ensayos de intercomparación:

- 2 Ensayos de análisis de leche cruda (métodos químicos).
- 2 Ensayos de análisis de leche cruda (método IR).
- 2 Ensayos de análisis de leche UHT (métodos químicos).
- 2 Ensayos de análisis de leche UHT (método IR).
- 2 Ensayos de crioscopia de leche cruda de vaca.
- 1 Ensayo de análisis de triglicéridos y ácidos grasos de grasa láctea.
- 1 Ensayo de análisis de mantequilla.
- 1 Ensayo de mezclas de leche de diferentes especies.
- 2 Ensayos de recuento de células somáticas en leche cruda.
- 1 Ensayo de mantequilla y grasa láctea.
- 2 Ensayos de residuos de antibióticos en leche.
- 1 Ensayo de detección de grasas extrañas en grasa láctea.
- 2 Ensayos de recuento en placa de gérmenes a 30°C en leche.

- 2 Ensayos de recuento de gérmenes en leche por Bactoscan.
- 1 Ensayo de Ca, Mg, Na, Zn y Pb en leche.

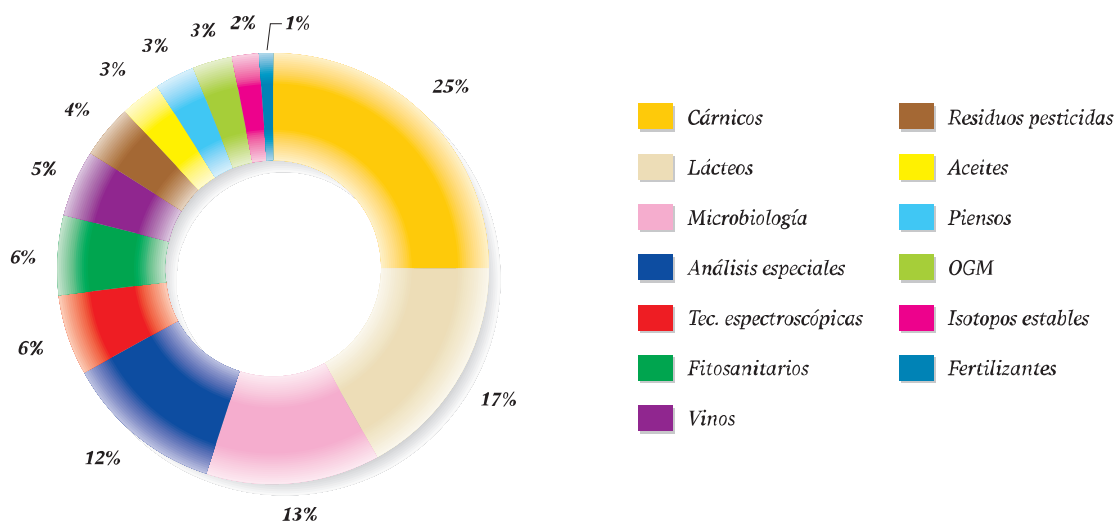
1.5.2. Participación en ensayos de intercomparación

Con el fin de mantener el nivel de acreditación que posee el Laboratorio Arbitral Agroalimentario y el Laboratorio Agroalimentario de Santander, se ha participado en 185 ejercicios de intercomparación, organizados por organismos internacionales y nacionales. En particular se ha participado en todos los ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios Comunitarios de Referencia que les afectan, incluyendo residuos de pesticidas en frutas y hortalizas, metales pesados en alimentos y piensos, proteínas animales transformadas en piensos, actividad fosfatásica en leche de vaca, oveja y cabra, recuento de células somáticas en leche cruda de vaca, etc., organismos modificados genéticamente, todos con resultados satisfactorios.

Además, el Laboratorio Arbitral Agroalimentario ha participado en la validación internacional de 6 métodos analíticos de fitosanitarios, y a nivel de la UE ha participado con el Laboratorio Comunitario de Referencia para organismos modificados genéticamente en la validación de un ensayo para maíz Bt11 y en un proyecto de uso de placas multipocillo (PCR-RT).

Gráfico n.º 2:

ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN REALIZADOS POR LOS DEPARTAMENTOS ANALÍTICOS DEL LAA. ENSAYOS COLABORATIVOS POR DEPARTAMENTOS



Fuente: Elaboración propia MAPA.

1.5.3. Organización de Seminarios y Cursos

Durante el año 2007 se han organizado, como Laboratorio Nacional de Referencia, los siguientes cursos de formación destinados al personal técnico responsable de Laboratorios oficiales de control:

- Jornada sobre determinación de mercurio en muestras agroalimentarias (junio de 2007).
- Jornada de formación en la determinación de contenido de agua en carne de aves de corral (octubre 2007).

1.6. Actividades relacionadas con la Gestión de Calidad

1.6.1. Laboratorio Arbitral Agroalimentario (LAA)

El Laboratorio Arbitral Agroalimentario (LAA) dependiente de la Subdirección General de Análisis y Normalización de Metodología Analítica Agroalimentaria ha pasado la auditoria de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) durante el mes de junio, consiguiendo nuevamente una ampliación de su acreditación para la realización de ensayos físico-químicos, microbiológicos y biomoleculares de productos agroalimentarios conforme a la norma UNE EN-ISO/IEC 17025, otorgada con nº 181/LE390.

Cabe señalar de este proceso el progresivo aumento de la acreditación genérica por categorías de ensayos, tanto en productos fitosanitarios, por la Nota Técnica NT-18, que fue la primera acreditación a nivel nacional y que actualmente cuenta con más de 70 productos fitosanitarios acreditados, como para el análisis de residuos de plaguicidas en productos agroalimentarios por la Nota Técnica NT-19 en la que el laboratorio tiene acreditados 120 plaguicidas en 35 matrices diferentes, una de las más completas a nivel nacional. Además se ha conseguido la acreditación para el análisis de OGM lo que permite identificar y cuantificar su presencia en los productos agroalimentarios.

Todo ello va encaminado hacia el objetivo de aumentar la acreditación de la oferta analítica fundamental del laboratorio y dar cumplimiento al Reglamento (CE) nº 882/2004.

1.6.2. Laboratorio Agroalimentario de Santander (LAS)

Durante el año 2007 se ha pasado satisfactoriamente la auditoria de seguimiento realizada, en el mes de abril, por parte de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Asimismo se ha ampliado el alcance de la acreditación incluyendo el departamento de piensos.

La acreditación tiene asignado el número 517/LE 1040 y el alcance actual queda recogido en el Anexo Técnico Rev. 3 de fecha 13/07/07. Durante los últimos meses, ENAC ha realizado dos revisiones de este anexo técnico; la primera, a 29/05/07 (Rev. 2), para adaptarlo a la norma UNE-EN ISO 17025:2005, y una segunda revisión (Rev. 3) a 13/07/07 para incluir las determinaciones acreditadas tras la auditoría del mes de abril.

1.7. Actuaciones en materia de gestión medioambiental

Tanto el Laboratorio Arbitral Agroalimentario como el Laboratorio Agroalimentario de Santander tienen implantado un sistema de gestión medioambiental de acuerdo con la norma UNE-EN ISO 14001, estando certificados en base a ella. A lo largo de 2007 se han desarrollado las actividades necesarias para el mantenimiento de esta certificación, habiendo superado las auditorias realizadas por AENOR de modo satisfactorio.

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 revisión del Reglamento de la Comisión 213/213 y la toma de muestras de mantequilla con marcadores, fabricada en proceso continuo.