

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL
Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias
y Producción Ecológica

Fecha: 22 de junio de 2015

Ref.: DG CIAPE/SCCA/rhcb

Asunto: 167-GRL Remisión Resolución Registro de
Laboratorios

A-029-AU

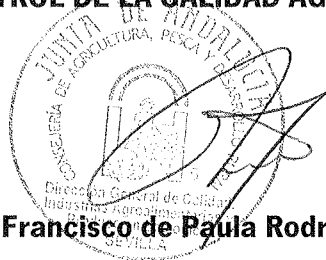
LABORATORIO ANAYCO, S.L.

Avda. de Andalucía, 29. Edif. Coca
29006 Málaga,
Málaga

Adjunto se remite Resolución de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, mediante la cual se procede a actualizar el Registro de laboratorios de productos agrarios, alimentarios y de medios de la producción agraria en lo referente a la solicitud de RENOVACIÓN de la AUTORIZACIÓN del laboratorio "**LABORATORIO ANAYCO, S.L.**" inscrito en la sección de AUTORIZADOS con el número **A-029-AU**.

Para su conocimiento y a los efectos oportunos.

**EL JEFE DEL SERVICIO
DE CONTROL DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA**



Fdo.: Francisco de Paula Rodríguez García.

A-029-AU

RESOLUCIÓN DE 22 DE JUNIO DE 2015 DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD, INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS Y PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA, POR LA QUE SE INSCRIBE LA RENOVACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN EN EL REGISTRO DE LABORATORIOS SECCIÓN AUTORIZADOS, AL LABORATORIO “LABORATORIO ANAYCO, S.L.” CON EL NÚMERO A-029-AU.

ANTECEDENTES DE HECHO

PRIMERO: Que LABORATORIO ANAYCO, S.L., con C.I.F.: B29539806, en calidad de TITULAR del Laboratorio “**LABORATORIO ANAYCO, S.L.**”, emplazado en Avda. de Andalucía, 29. Edif. Coca, de la localidad de Málaga, provincia de Málaga, solicita a la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica le sea concedida la RENOVACIÓN de la AUTORIZACIÓN y REGISTRO como laboratorio de productos agrarios, alimentarios y medios de la producción agraria y ser inscrito en la Sección de Laboratorios Autorizados.

SEGUNDO: Que junto a la solicitud aporta la documentación relacionada en el artículo 8 del Decreto 216/2001, de 25 de septiembre, por el que se regula el procedimiento de autorización y acreditación y el registro de los laboratorios de productos agrarios, alimentarios y medios de la producción agraria (en adelante Decreto 216/2001).

FUNDAMENTOS DE DERECHO

PRIMERO: El Real Decreto 995/1985, de 25 de mayo, procedió al traspaso de funciones y servicios del Estado en materia de laboratorios agrarios y de sanidad y producción animal, concretamente las funciones de registro y autorización de los laboratorios privados dedicados a la realización de análisis y dictámenes en relación con los productos agrarios y alimentarios y de los medios de la producción agraria y, en especial, en cumplimiento de lo previsto en el Real Decreto 1.945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y en la Disposición Final Segunda de la Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

El ejercicio de estas funciones fue asignado a la Consejería de Agricultura y Pesca, mediante Decreto 193/1985, de 28 de agosto y la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica es competente para la resolución del presente expediente en virtud del artículo 12 del Decreto 141/2013, de 1 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

SEGUNDO: Que en virtud de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Art. 71 bis.4. La inexactitud, falsedad u omisión, de carácter esencial, en cualquier dato, manifestación o documento que se acompañe o incorpore a una declaración responsable o a una comunicación previa, o la no presentación ante la Administración competente de la declaración responsable o comunicación previa, determinará la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho o actividad afectada desde el momento en que se tenga constancia de tales hechos, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiera lugar.

TERCERO: Que procede registrar al Laboratorio **“LABORATORIO ANAYCO, S.L.”**, como laboratorio autorizado de productos agrarios, alimentarios y medios de la producción agraria por cuanto se considera que reúne los requisitos que se recogen en el artículo 4 del Decreto 216/2001.

CUARTO: Que a tenor del artículo 2 del Decreto 216/2001, dicha autorización le faculta para la realización de análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos de productos agrarios, alimentarios o medios de la producción agraria, para las materias y determinaciones que se relacionan en el anexo técnico que acompaña a la presente Resolución.

QUINTO: Que según el artículo 7.3 del Decreto 216/2001, la autorización será por un periodo de tres años a contar desde la fecha de la presente Resolución, debiendo solicitar la renovación dentro del último mes de su periodo de vigencia (según el artículo 8.1).

SEXTO: No obstante, según el artículo 10 del Decreto 216/2001, la autorización será revocada cuando se compruebe, mediante las inspecciones y controles oportunos, el incumplimiento de las condiciones que motivaron su otorgamiento, previa instrucción del correspondiente procedimiento, que será resuelto por el titular de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, en el que se dará audiencia al interesado.

SÉPTIMO: Que de conformidad con el artículo 23 del Decreto 216/2001, se procede a inscribir al laboratorio **“LABORATORIO ANAYCO, S.L.”**, con el número **A-029-AU** en el Registro de Laboratorios de productos agrarios, alimentarios y medios de la producción agraria.

OCTAVO: Que los Laboratorios de Control que operan en Andalucía, como organismos evaluadores de la Conformidad están sujetos al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

Vistos los antecedentes de hecho y los fundamentos de derecho, esta Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica,

RESUELVE

Inscribir la **RENOVACIÓN** de la AUTORIZACIÓN en el Registro al laboratorio "**LABORATORIO ANAYCO, S.L.**", con el número **A-029-AU, SECCIÓN AUTORIZADOS**, por un periodo de tres años a partir de la fecha de la presente Resolución, para las materias y determinaciones que se relacionan en el **ANEXO TÉCNICO ADJUNTO**.

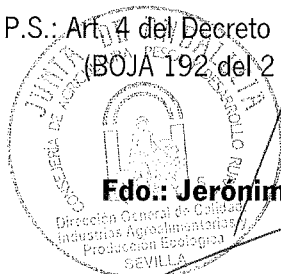
Validez de la presente **INSCRIPCIÓN**: Desde **22/06/2015** hasta **22/06/2018**, siempre y cuando se mantengan las condiciones declaradas en la solicitud según los art. 5 y 13 y a lo dispuesto en el artículo 19.1 del Decreto 216/2001, obligaciones generales de los Laboratorios.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se puede interponer recurso de alzada de conformidad con lo dispuesto en los artículos 107.1, 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, ante la persona titular de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural dentro del plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la recepción de la presente.

Sevilla, a 22 de junio de 2015

EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD, INDUSTRIAS Y PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
EL SECRETARIO GENERAL DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN

P.S.: Art. 4 del Decreto 141/2013, de 1 de octubre
(BOJA 192 del 2 de octubre de 2013)



Fdo.: Jerónimo J. Pérez Parra

A-029-AU

Anexo técnico

Fecha: 22/06/2015

**REGISTRO DE LABORATORIOS DE PRODUCTOS AGRARIOS, ALIMENTARIOS Y DE MEDIOS DE
LA PRODUCCIÓN AGRARIA
SECCIÓN AUTORIZADOS (Decreto 216/2001 BOJA de 6 de octubre de 2001)****ANEXO TÉCNICO****ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO:**

AGUAS: Aceites y grasas, Agentes tensioactivos, Alcalinidad total, Amonio, Carbono orgánico total, Cianuros, Cloro residual, Cloruros, Color, Conductividad, Dióxido de carbono libre, Demanda bioquímica de oxígeno (D.B.O.), Demanda química de oxígeno (D.Q.O.), Dureza total, Fenoles, Hidrocarburos, Metales y sus derivados, Nitratos, Nitritos, Nitrógeno, Oxidabilidad, Oxígeno disuelto, pH, Residuo seco, Sílice, Sólidos en suspensión, Sólidos sedimentables, Sulfatos (libres y totales), Sulfuro de hidrógeno, Sustancias extraíbles con cloroformo, Temperatura y Turbidez.

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS: Azúcares, Cafeína, Cenizas, Cloruros, Humedad, pH y Quinina.

CACAO Y DERIVADOS: Ácidos grasos, Cenizas, Esteroles (composición y totales), Examen organoléptico, Extracción de la grasa, Grasa, Humedad, Índice (refracción y yodo), Insaponificables, Lactosa, Lecitina, Nitrógeno, Proteínas de leche y Sacarosa.

CAFÉ Y DERIVADOS: Azúcares, Cafeína, Cenizas, Cloruros, Féculas y Humedad.

CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS: Almidón (cualitativo y cuantitativo), Azúcares (reductores y totales), Cenizas, Cloruros, Grasa, Hidroxiprolina, Humedad, Identificación de especie animal, Lactosa, Metales y sus derivados, Nitratos, Nitritos, Nitrógeno, Peso (escurrido y neto), pH y Sulfitos.

CEREALES Y DERIVADOS: Acidez de la grasa, Aditivos, Aspecto externo, Calibre, Cenizas, Fenoltaleina, Granos defectuosos, Grasa, Humedad, Índice de materias celulósicas, Metales y sus derivados, Presencia de parásitos y Proteínas.

CONDIMENTOS Y ESPECIAS: Cenizas, Extracto etéreo, Humedad e Índice de materias celulósicas.

CONSERVAS: Aceite de cobertura, Calibre, Cierre del envase, Cloruro sódico, Espacio libre de cabeza de bote, Hermeticidad del envase, Metales y sus derivados, Peso escurrido, pH, Recubrimiento de estaño en g/m², Sedimentos, Sólidos solubles, Turbidez, Unidades fibrosas y Uniformidad.

FERTILIZANTES: Ácidos (fúlvicos y húmicos), Agua (libre y total), Cenizas, Cloruros solubles en agua, Conductividad, Densidad, Extracto húmico total, Granulometría, Humedad, Impurezas, Índice de liberación lenta de nitrógeno, Materia orgánica (oxidable y total), Metales y sus derivados, Nitratos, Nitrógeno (amídico, amoniacal, amoniacal y nítrico conjuntamente, biuret, cianamídico, insoluble en agua, nítrico, orgánico, total y ureico), pH y Relación C/N.

FOLIARES Y MATERIAL VEGETAL: Metales y sus derivados.

GRASAS: Absorción espectrofotométrica en el ultravioleta (K232 y K270), Acidez, Ácidos docosenoicos, Ácidos grasos (de cadena corta, en la posición b, isómeros cis y trans y saturados), Anilidas grasas, Anilina, Anilina como acetanilida, Cenizas, Colorantes artificiales, Densidad, Detección de compuestos clorados, Eritrodiol, Esteroles (composición y totales), Fósforo, Humedad, Impurezas, Índice (acidez, ácidos volátiles solubles e insolubles, color ABT, hidroxilo, peróxidos, refracción, saponificación y yodo),

Insaponificables, Materias volátiles, Metales y sus derivados, Peróxidos, Prueba del frío, Punto de fusión, Reconocimiento (aceite de algodón (reacción de Halpen), aceite de semilla de té en aceite de oliva (reacción de Fitelson), aceite de sésamo (reacción de Pavolini), ácidos grasos, antioxidantes, azufre y ésteres no glicéridos) y Título.

GOLOSINAS: Acidez, Ácidos grasos, Almidón (cualitativo y cuantitativo), Azúcares, Cenizas (insolubles en ácido y totales), Esteroles (composición y totales), Extracción de la grasa, Grasa (de la leche y total), Humedad, Insaponificable y Proteína láctea.

HARINAS Y DERIVADOS: Ácido ascórbico, Agentes oxidantes, Bromatos, Cenizas, Cloro, Fenoltaleina, Fósforo, Grado de extracción, Humedad, Índice (maltosa y materias celulósicas), Peróxido (benzoilo y nitrógeno), Persulfato amónico, Proteínas y Yodatos.

HELADOS: Ácidos grasos, Esteroles (composición y totales), Extracción de la grasa, Extracto seco, Índice de refracción de la grasa, Materia grasa y Sacarosa.

HUEVOS Y DERIVADOS: Altura y movilidad de la cámara de aire, Consistencia gelatinosa, Cuerpos extraños, Desplazamiento de la yema de huevo de su posición central, Estado (cáscara, cutícula y germen), Olor, Peso (por docena y por unidad), Sabor y Transparencia.

LECHE Y LÁCTEOS: Acidez de la grasa en leche en polvo, Acidez de la leche (certificada, en polvo, esterilizada, higienizada y natural), Ácido cítrico, Ácidos grasos de cadena corta, Aditivos, Agua, Calcio, Caseína, Cenizas, Cloruro sódico, Cloruros, Densidad, Detección de grasa vegetal en grasa de leche, Dicromato potásico, Extracción de la grasa, Extracto (seco y seco de magro y grasa en una sola muestra), Extracto seco de la leche (certificada, concentrada, condensada, esterilizada, evaporada, higienizada y natural), Fenoltaleina en leche desnaturalizada y yogur (método cualitativo), Fosfatasa residual, Fósforo, Grasa de la leche (certificada, concentrada, condensada, desnatada, en polvo, esterilizada, evaporada, higienizada y natural), Humedad en leche en polvo, Impurezas macroscópicas, Índice (acidez de la grasa, ácidos grasos volátiles solubles e insolubles, Kirschner, refracción de la grasa y solubilidad en leche en polvo), Lactosa, Materia (grasa y seca), Proteínas, Sacarosa y Solubilidad en leche en polvo.

LEGUMINOSAS: Calibrado, Defectos de los granos y Humedad.

MIEL: Azúcares reductores, Cenizas, Hidroximetilfurfural, Humedad, Sacarosa aparente y Sólidos insolubles en agua.

ORUJOS, ALPECHINES, ALPERUJOS Y JÁMILAS: Contenido de materia grasa.

PAN: Acidez, Aditivos, Humedad e Índice de materias celulósicas.

PASTAS ALIMENTICIAS: Cenizas, Humedad, Índice de materias celulósicas y Proteínas.

PRODUCTOS DE BOLLERÍA, CONFITERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: Ácidos grasos, Almidón (cualitativo y cuantitativo), Azúcares reductores totales, Cenizas, Esteroles, Fruto seco, Grasa, Humedad, Nitrógeno, Proteínas y Prueba de lecitina.

SAL Y SALMUERAS: Alcalinidad, Análisis granulométrico por tamizado mecánico, Fluoruros, Halógenos, Materias insolubles en agua o en medio ácido, Metales y sus derivados, Nitritos, Pérdida de masa a 110°C, pH, Sulfatos (como sulfato de bario) y Yoduros.

SUELOS Y SUBSTRATOS AGRÍCOLAS: Acidez, Bicarbonatos y Carbonatos en extracto de suelo, Cálculo de la necesidad de enmienda, Caliza activa, Capacidad de intercambio catiónico, Carbonatos, Cationes de cambio, Cloruros, Conductividad, Granulometría, Humedad, Materia orgánica oxidable, Metales y sus derivados, Necesidad (cal de los suelos ácidos y yeso), Nitratos, Nitrógeno orgánico, Pasta saturada y separación del extracto, Peso específico aparente, pH, Sulfatos solubles, Textura y Yeso.

TURRONES: Ácidos grasos, Almidón (cualitativo y cuantitativo), Azúcares reductores totales, Cenizas, Esteroles, Fruto seco, Grasa, Humedad y Nitrógeno.

VINAGRES: Acetoína, Acidez (fija, total y volátil), Ácido tartárico, Anhídrido sulfuroso, Cenizas, Cloruros, Extracto total, Grado alcohólico, Índice de oxidación, Metanol, Metales y sus derivados y Sulfatos.

VINOS Y MOSTOS: Acidez (fija, total y volátil), Ácido sórbico (en el destilado y total), Ácido tartárico, Alcalinidad de las cenizas, Anhídrido sulfuroso, Azúcares reductores, Cenizas, Cloropirrina, Cloruros, Color, Densidad relativa, Ensayos previos de conservación, Examen organoléptico, Extracto seco total, Fosfatos, Grado alcohólico (potencial y total), Hidroximetilfurfural, Índice de permanganato, Masa volúmica, Metanol, Metales y sus derivados, Nitrógeno, Presencia de vino procedente de "híbridos productores directos", Sacarosa y Sulfatos.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

AGUAS: Aerobios mesófilos (22°C y 37°C), Clostridium sulfitorreductores, Coliformes (fecales y totales), Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella, Staphylococcus aureus y Streptococcus fecales.

Este anexo se corresponde a las actividades a realizar declaradas por el Laboratorio LABORATORIO ANAYCO, S.L. en la solicitud o comunicación previa y está sujeto a lo dispuesto en los artículos 70 y 71 bis de la Ley 30/1992 modificada por la Ley 25/2009 en lo referente a la veracidad y exactitud de la documentación presentada.