

LA ACREDITACIÓN DE LOS LABORATORIOS DEL SERIDA, UNA MEJORA DE COMPETENCIA TÉCNICA MÁS ALLÁ DE LA INVESTIGACIÓN.

El SERIDA, en su deseo de mantener y fortalecer su nivel de competencia y mejorar día a día en calidad y seguridad de sus resultados, ha dado el paso de la acreditación de sus laboratorios, aportando por tanto a sus investigaciones y clientes un valor añadido que es además una exigencia del mercado actual. En el marco concreto de la agroalimentación y, específicamente, en el sector analítico, la única opción de un laboratorio para avalar y garantizar unos resultados fiables, es la acreditación de acuerdo a la norma específica para Laboratorios de Ensayo, **ISO/IEC 17025**. Fue así como el SERIDA se puso en manos de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), auspiciada y tutelada por la Administración Estatal, como encargada de coordinar y dirigir en el ámbito nacional un sistema de acreditación conforme a criterios y normas internacionales.

ENAC realizó dicha acreditación para dos de los laboratorios del SERIDA, concretamente para el Laboratorio de Nutrición Animal (número 430/LE1044, análisis físico-químicos de productos para la alimentación animal) y el Laboratorio de Sidras y Derivados (número 430/LE930, físico-químicos de bebidas). El proceso de acreditación finalizó el pasado julio, confiriendo a dichos laboratorios la garantía oficial de que disponen de un correcto sistema de gestión de la calidad, a la vez que se aporta confianza a la emisión de resultados fiables y se avala la profesionalidad de la plantilla y un servicio adecuado a las necesidades de los clientes.

La tendencia de la legislación europea relativa a seguridad y trazabilidad alimentaria, es la de dar énfasis a la producción de alimentos seguros. Podemos decir que este logro alcanzado por los laboratorios del SERIDA, permite la aceptación internacional de todos los resultados emitidos amparados bajo el logotipo de ENAC y ofrece tanto a la industria agroalimentaria como al sector agroganadero en general, una herramienta capaz de garantizar la trazabilidad de los productos y las actividades de control de calidad. Interesa destacar que el Real Decreto 50/1993 de 15 de enero y RD 1397/1995, de 4 de agosto, establece que en España sólo los laboratorios acreditados por ENAC y autorizados por la Comunidad Autónoma correspondiente pueden llevar a cabo el Control Oficial de productos alimenticios.

Repercusión

En sidras, la mayor actividad analítica se corresponde con las tareas de investigación. Los análisis de servicio se efectuaron en 2004 sobre 800 muestras, quedando amparados por la acreditación más de un 95 % de las determinaciones realizadas, correspondientes a muestras procedentes de particulares y del sector (exportación e informativas), todos ellos sujetos a precios públicos. También, bajo convenios de colaboración, se realizaron los análisis de los productos acogidos a la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias y a la Denominación "Vinos de la Tierra de Cangas".

La acreditación del Laboratorio de Sidras y Derivados ampara a los siguientes tipos de matrices (productos): mostos, sidras, vinos, bebidas espirituosas y vinagres. En total se tienen acreditados un total de 18 ensayos que abarcan técnicas de análisis clásicas, cromatográficas (HPLC, GC) e infrarrojo cercano (NIR). Todos los métodos de ensayo acreditados fueron por procedimientos internos.

Por lo que respecta a nutrición animal, se analizan anualmente más de 4.000 muestras de alimentos ganaderos, de las que el 57 % corresponden a la actividad experimental propia de las unidades de investigación del SERIDA y el 43 % procede del sector ganadero, bien bajo servicio sujeto a precios públicos, bien bajo convenios de colaboración.

ANEXO.- TÉCNICAS ANALÍTICAS ACREDITADAS

- **LABORATORIO DE NUTRICIÓN ANIMAL**

Piensos y sus materias primas, forrajes verdes y conservados:

- 1 Humedad o materia seca por termogravimetría
- 2 Cenizas o contenido mineral por termogravimetría
- 3 Proteína bruta por volumetría y por combustión
- 4 Grasa bruta por extracción, con y sin hidrólisis
- 5 Fibra bruta por gravimetría
- 6 Almidón, método electroquímico

- **LABORATORIO DE SIDRAS Y DERIVADOS**

Sidras, vino, mostos, vinagres y bebidas espirituosas:

- 1 Masa volúmica y densidad relativa por densimetría electrónica
- 2 pH
- 3 Acidez total (pH=7 y pH= 8.2) por volumetría
- 4 Azúcares por cromatografía líquida de alta eficacia (HPLC/Ind.Refracción)
- 5 Polialcoholes por HPLC/Ind. Refracción
- 6 Ácidos orgánicos por HPLC/DAD
- 7 Grado alcohólico por destilación y densimetría electrónica
- 8 Grado alcohólico por espectroscopía infrarroja (NIR)
- 9 Sobrepresión en botella por medida manométrica
- 10 Acidez volátil por destilación y titulación volumétrica
- 11 Componentes volátiles por cromatografía de gases (GC/FID)
- 12 Sulfuroso total por titulación volumétrica (Ripper) y por destilación y titulación volumétrica (Paul)
- 13 Sulfuroso total
- 14 Grado acético por titulación volumétrica
- 15 Etanol residual por HPLC/Ind.Refracción