

S A L I D A	JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA
	09 OCT. 2008
	Registro General Dir. Gral. de Industrias y Calidad Agroalimentaria 3 501 - 34 373 SEVILLA

Fecha: 25 de septiembre de 2008

Ref.: SCCA/DL/DG

Asunto: Envío de Resolución de  
Renovación-Ampliación de la  
Autorización.

### “LABORATORIO ANAYCO”

A la atención de D. Manahén Fernández Alonso  
Avda. de Andalucía, 29. Edif. Coca  
29006 - Málaga (Málaga)

Adjunto remito Resolución del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria sobre la ampliación del alcance y la renovación de la autorización según el 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, publicado el día 6 de octubre de 2.001, B.O.J.A. número 116, al objeto de su conocimiento y efectos oportunos.

EL JEFE DE SERVICIO DE CONTROL  
DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA



Fdo.: Francisco de Paula Rodríguez García.

**RESOLUCION DE 25 DE SEPTIEMBRE DE 2008, DEL DIRECTOR GENERAL DE INDUSTRIAS Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DE LA CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCIA, POR LA QUE SE RENUEVA Y AMPLIA LA AUTORIZACION DE LA INSCRIPCION EN EL REGISTRO DE LABORATORIOS AUTORIZADOS AL LABORATORIO "LABORATORIO ANAYCO" CON EL NUMERO A-029-AU.**

### **ANTECEDENTES DE HECHO**

**PRIMERO:** Que D. Manahén Fernández Alonso, con D. N. I. 09663085A, domiciliado en Avda. de Andalucía, 29. Edif. Coca, de la localidad de Málaga, provincia de Málaga, en nombre del Laboratorio "LABORATORIO ANAYCO" solicita a la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria le sea renovada y ampliado el alcance de su 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 en los archivos de esta Dirección General consta toda la documentación relacionada en el artículo 5 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).

**TERCERO:** Que técnicos competentes designados por esta Dirección General cursaron visita de inspección al Laboratorio solicitante, emitiendo informe favorable para que a dicho laboratorio le sea renovada y ampliado el alcance de su autorización como laboratorio de productos agrarios, alimentarios y medios de la producción agraria.

### **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 Industrias y Calidad Agroalimentaria es competente para la resolución del presente expediente en virtud del artículo 9 del Decreto 178/2000, de 23 de mayo de 2000, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

**SEGUNDO:** Que procede renovar y ampliar la autorización al Laboratorio "LABORATORIO ANAYCO" 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.

**TERCERO:** 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 la presente Resolución.

**CUARTO:** 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).

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 Industrias y Calidad Agroalimentaria, en el que se dará audiencia al interesado.

**QUINTO:** Que de conformidad con el artículo 21 del Decreto 216/2001, se procede a inscribir al laboratorio "LABORATORIO ANAYCO" con el número A-029-AU, en el Registro de Laboratorios Autorizados de productos agrarios, alimentarios y medios de la producción agraria una vez adquiera firmeza la presente Resolución.

Vistos los antecedentes expuestos, normativa citada y demás en general y pertinente aplicación, esta Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria,

### **RESUELVE**

Renovar y ampliar la autorización al laboratorio "LABORATORIO ANAYCO" con el número A-029-AU, domiciliado en Avda. de Andalucía, 29. Edif. Coca, de la localidad de Málaga, provincia de Málaga, como Laboratorio Autorizado de productos agrarios, alimentarios y medios de la producción agraria por un periodo de tres años a partir de la fecha de la presente Resolución, para las materias y determinaciones que se relacionan a continuación:

**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, Preparación de la muestra y Sulfitos.

**CEREALES Y DERIVADOS:** Acidez de la grasa, Aditivos, Aspecto externo, Calibre, Cenizas, Fenolftaleína, 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/m<sup>2</sup>, 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, Preparación de la muestra y Relación C/N.

**FOLIARES Y MATERIAL VEGETAL:** Metales y sus derivados y Preparación y mineralización de la muestra.

**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, Preparación de ácidos grasos insolubles, 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, Fenolftaleina, 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), Fenolftaleina 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), Preparación de la muestra, 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, Preparación de la muestra, 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, Nitrógeno y Preparación de la muestra.

**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, Cloropicrina, 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.

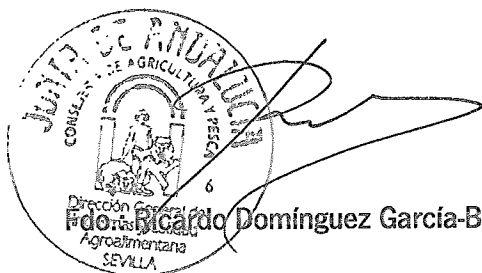
#### **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:**

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

A-029-AU

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, 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 el Excmo. Sr. Consejero de la Consejería de Agricultura y Pesca, dentro del plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la recepción de la presente.

Sevilla, a 25 de septiembre de 2008  
EL DIRECTOR GENERAL



Fdo. Ricardo Domínguez García-Baquero.