

A-120-AU

RESOLUCIÓN DE 01 DE SEPTIEMBRE DE 2014 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 Y AMPLIACIÓN DEL ALCANCE DE LA AUTORIZACIÓN EN EL REGISTRO DE LABORATORIOS SECCIÓN AUTORIZADOS, AL LABORATORIO “LABORATORIO TCAL ,S.L.” CON EL NÚMERO A-120-AU.

ANTECEDENTES DE HECHO

PRIMERO: Que LABORATORIO TCAL, SOCIEDAD LIMITADA, con C.I.F.: B14469985, en calidad de TITULAR del Laboratorio **“LABORATORIO TCAL ,S.L.”**, emplazado en Polígono Industrial Vereda de Castro. C/ Los Mármoles, 5, de la localidad de Lucena, provincia de Córdoba, solicita a la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica le sea concedida la RENOVACIÓN-AMPLIACIÓN y REGISTRO del cambio de denominación social, 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 los artículos 8 y 9 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 TCAL ,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 TCAL ,S.L.”**, con el número **A-120-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 el cambio de denominación social, la **RENOVACIÓN** y **AMPLIACIÓN** del alcance de la **AUTORIZACIÓN** en el Registro al laboratorio **“LABORATORIO TCAL ,S.L.”**, con el número **A-120-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 **01/09/2014** hasta **01/09/2017**, 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.

En Sevilla, a 01 de septiembre de 2014.

**LA DIRECTORA GENERAL DE CALIDAD,
INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS Y PRODUCCIÓN ECOLÓGICA**

Fdo.: Ana María Romero Obrero



A-120-AU

Anexo técnico

Fecha: 01/09/2014

**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:

ACEITES Y GRASAS: Absorción espectrofotométrica en el ultravioleta (K232, K270 y ?K), Acidez, Cenizas, Densidad, Humedad, Impurezas, Índice (peróxidos, refracción y saponificación), Materias volátiles y Residuos de plaguicidas (2,4-DP, Acefato, Alacloro, Aldrin, Azinfos-etil, Azinfos-metil, Benfuracarb, Bromopropilato, Carbofenotion, Cipermetrina, Clorfenvinfos, Clorotalonil, Clorpirifos, Clorpirifos-metil, Deltametrin, Diazinon, Diclofluanida, Dicloran, Diclorvos, Dicofof, Dicofof deg, Dieldrin, Diflufenican, Dimetoato, Diuron, Endosulfan-alfa, Endosulfan-beta, Endosulfan-sulfato, Endrin, Etion, Fenitroton, Fenpropatrin, Fluazifop-butil, Fonofos, Fosmet, HCH-beta, HCH-delta, HCH-gamma, Heptacloro, Heptacloro epoxido, Imazalil, Iprodiona, Malation, Metalaxilo, Metamidofos, Metidation, Metoxicloro, Miclobutanil, Norflurazona, Nuarimol, Oxifluorfen, p,p'-DDD, p,p'-DDE, p,p'-DDT, Paration, Paration-metil, Pendimetalina, Permetrina-cis, Permetrina-trans, Pirimifos-metil, Procimidona, Propazina, Pyrazofos, Simazina, Suprofezin, Terbutilazina, Tetradifon, Tiabendazol, Triadimefon, Triadimenol, Trifluralina y Vinclozolina).

ACEITUNAS: Residuos de plaguicidas (2,4-DP, Acefato, Alacloro, Aldrin, Azinfos-etil, Azinfos-metil, Benfuracarb, Bromopropilato, Carbofenotion, Cipermetrina, Clorfenvinfos, Clorotalonil, Clorpirifos, Clorpirifos-metil, Deltametrin, Diazinon, Diclofluanida, Dicloran, Diclorvos, Dicofof, Dicofof deg, Dieldrin, Diflufenican, Dimetoato, Diuron, Endosulfan-alfa, Endosulfan-beta, Endosulfan-sulfato, Endrin, Etion, Fenitroton, Fenpropatrin, Fluazifop-butil, Fonofos, Fosmet, HCH-beta, HCH-delta, HCH-gamma, Heptacloro, Heptacloro epoxido, Imazalil, Iprodiona, Malation, Metalaxilo, Metamidofos, Metidation, Metoxicloro, Miclobutanil, Norflurazona, Nuarimol, Oxifluorfen, p,p'-DDD, p,p'-DDE, p,p'-DDT, Paration, Paration-metil, Pendimetalina, Permetrina-cis, Permetrina-trans, Pirimifos-metil, Procimidona, Propazina, Pyrazofos, Simazina, Suprofezin, Terbutilazina, Tetradifon, Tiabendazol, Triadimefon, Triadimenol, Trifluralina y Vinclozolina).

AGUAS DE RIEGO: Alcalinidad, Aluminio, Amonio, Antimonio, Arsénico, Bario, Boro, Cadmio, Calcio, Cianuros, Cinc, Cloro (combinado y libre), Cloruros, Cobalto, Cobre, Color, Conductividad, Cromo, Dióxido de carbono libre, Dureza total, Fluoruros, Fósforo, Hierro, Magnesio, Manganeseo, Materias en suspensión, Mercurio, Molibdeno, Níquel, Nitratos, Nitritos, Nitrógeno kjeldahl, Olor, Oxidabilidad, Oxígeno, pH, PHA'S, Plomo, Potasio, Residuo seco, Residuos de plaguicidas (2,4-DP, Acefato, Alacloro, Aldrin, Azinfos-etil, Azinfos-metil, Benfuracarb, Bromopropilato, Carbofenotion, Cipermetrina, Clorfenvinfos, Clorotalonil, Clorpirifos, Clorpirifos-metil, Deltametrin, Diazinon, Diclofluanida, Dicloran, Diclorvos, Dicofof, Dicofof deg, Dieldrin, Diflufenican, Dimetoato, Diuron, Endosulfan-alfa, Endosulfan-beta, Endosulfan-sulfato, Endrin, Etion, Fenitroton, Fenpropatrin, Fluazifop-butil, Fonofos, Fosmet, HCH-beta, HCH-delta, HCH-gamma, Heptacloro, Heptacloro epoxido, Imazalil, Iprodiona,



Malation, Metalaxilo, Metamidofos, Metidation, Metoxicloro, Miclobutanil, Norflurazona, Nuairimol, Oxifluorfen, p,p'-DDD, p,p'-DDE, p,p'-DDT, Paration, Paration-metil, Pendimetalina, Permetrina-cis, Permetrina-trans, Pirimifos-metil, Procimidona, Propazina, Pyrazofos, Simazina, Suprofezin, Terbutilazina, Tetradifon, Tiabendazol, Triadimefon, Triadimenol, Trifluralina y Vinclozolina), Sabor, Selenio, Silicio, Sodio, Sulfatos, Sulfuro de hidrógeno, Sustancias extraíbles al cloroformo, Temperatura, Titanio, Turbidez y Vanadio.

ALIMENTOS: Actividad de agua, Antimonio, Arsénico, Azúcares, Bario, Cadmio, Cenizas, Cianuros, Cinc, Cobalto, Cobre, Cromo, Estaño, Fibra bruta, Grasas, Hierro, Humedad, Mercurio, Molibdeno, Níquel, pH, Plomo, Proteínas, Selenio, Titanio, Vanadio y Viscosidad (Brookfield y plástica).

BEBIDAS ALCOHÓLICAS: Acidez (total y volátil) y Grado alcohólico.

BEBIDAS NO ALCÓHOLICAS: Acidez total, Anhídrido sulfuroso, Azúcares, Cenizas, Cobre, Densidad, Extracto seco, Fósforo, Grados Brix, Hierro, Nitrógeno, pH, Potasio y Sodio.

CAFÉ Y DERIVADOS: Acidez, Cloruros y Sodio.

CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS: Cloruros, Hidroxiprolina, Nitratos, Nitritos y Sulfitos.

CEREALES Y DERIVADOS: Acidez, Alveograma, Amilopectina, Amilosa, Azúcares reductores, Cenizas, Cloruros, Cobre, Color, Degradación, Fibra bruta, Grado (de extracción y de sedimentación), Grasa, Gluten (húmedo, index y seco), Humedad, Impurezas, Índice (de caída, de materias celulósicas y de molienda), Peso hectólitro, Proteínas, Sodio y Vitrosidad.

CONDIMENTOS Y ESPECIAS: Índice de materias celulósicas.

CONSERVAS: Cobre, Espacio libre de cabeza y Peso escurrido.

EDULCORANTES: Anhídrido sulfuroso, Índice de refracción y Poder rotatorio.

FERTILIZANTES INORGÁNICOS: Agua (libre y total), Azufre, Boro (soluble en agua y total), Calcio, Cinc, Cloruros solubles en agua, Cobalto, Cobre, Granulometría, Fósforo soluble (en agua y en agua y citrato), Fósforo, Hierro, Magnesio, Manganeso, Molibdeno, Nitratos, Nitrógeno (amoniaco, Biuret, cianamídico, insoluble en agua, nítrico, total y ureico), pH, Potasio (soluble en agua y total), Sodio (soluble en agua y total) y Sulfatos.

FERTILIZANTES ORGÁNICOS: Ácidos fúlvicos, Ácidos húmicos, Boro, Cadmio, Calcio, Carbono orgánico, Cenizas, Cinc, Cloruros, Cobalto, Cobre, Conductividad eléctrica, Cromo total, Cromo VI, Densidad, Extracto húmico total, Fósforo soluble (en agua y citrato), Fósforo, Grado de finura, Grado de solubilidad total, Granulometría, Hierro, Humedad, Magnesio, Manganeso, Materia orgánica (oxidable y total), Mercurio, Molibdeno, Níquel, Nitrógeno (amoniaco, Biuret, cianamídico, Kjeldahl, nítrico, total y ureico), pH, Plomo, Polifenoles expresados en ácido cumárico, Potasio (soluble en agua y total), Sulfatos, Sodio.

FOLIARES: Azufre, Boro, Calcio, Cinc, Cobalto, Cobre, Fósforo, Hierro, Magnesio, Manganeso, Molibdeno, Nitrógeno Kjeldahl, Potasio, Sodio y Sulfatos.

FRUTAS Y HORTALIZAS: Residuos de plaguicidas (2,4-DP, Acefato, Alacloro, Aldrin, Azinfos-etil, Azinfos-metil, Benfuracarb, Bromopropilato, Carbofenotio, Cipermetrina, Clorfenvinfos, Clorotalonil, Clorpirifos, Clorpirifos-metil, Deltametrin, Diazinon, Diclofluanida, Dicloran, Diclorvos, Dicofof, Dicofof deg, Dieldrin, Diflufenican, Dimetoato, Diuron, Endosulfan-alfa, Endosulfan-beta, Endosulfan-sulfato, Endrin, Eton, Fenitrothion, Fenpropatrin, Fluazifop-butil, Fonofos, Fosmet, HCH-beta, HCH-delta, HCH-gamma, Heptacloro, Heptacloro epoxido, Imazalil, Iprodiona, Malation, Metalaxilo, Metamidofos, Metidation, Metoxicloro, Miclobutanil, Norflurazona, Nuairimol, Oxifluorfen, p,p'-DDD, p,p'-DDE, p,p'-DDT, Paration, Paration-metil, Pendimetalina, Permetrina-cis, Permetrina-trans, Pirimifos-metil, Procimidona, Propazina, Pyrazofos, Simazina, Suprofezin, Terbutilazina, Tetradifon, Tiabendazol, Triadimefon, Triadimenol, Trifluralina y Vinclozolina).

GOLOSINAS: Acidez, Anhídrido sulfuroso, Cobre e Índice de refracción.



HARINAS Y DERIVADOS: Acidez de la grasa, Cenizas (insolubles en ácido clorhídrico y sobre seco), Fibra, Humedad, Grasa y Proteínas.

HELADOS: Cenizas e Índice de refracción de la grasa.

HUEVOS: Peso (individual o por docena).

JARABES: Cobre y Grados Brix.

LECHE Y LÁCTEOS: Acidez, Acidez de la grasa en ácido láctico y oleico, Calcio, Cloruro sódico, Cloruros, Extracto seco magro, Humedad, Materia grasa y Sodio.

LEGUMBRES: Fibra, Grasa, Hidratos de carbono y Proteínas.

MIEL: Acidez, Anhídrido sulfuroso, Azúcares reductores, Cenizas, Cuerpos extraños, Humedad, Índice de refracción, Sacarosa aparente y Sólidos insolubles en agua.

PAN: Acidez, Cloruros, Humedad, Índice de materias celulósicas y Sodio.

APERITIVOS: Cloruro sódico y Humedad.

PESCADOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS: Anhídrido sulfuroso y Nitrógeno básico volátil.

PRODUCTOS DE BOLLERÍA, CONFITERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: Acidez, Cenizas, Cloruros, Grasa, Humedad, Índice de materias celulósicas, Proteínas y Sodio.

SUELOS: Acidez valorable, Amonio, Bicarbonatos, Boro, Caliza activa, Capacidad de intercambio catiónico, Carbonatos, Carbono orgánico oxidable, Cationes de cambio, Cationes en pasta saturada, Cinc, Cloruros en extracto, Cobre, Coeficiente higroscópico, Conductividad, Densidad (aparente y real), Fósforo soluble (en ácido, bicarbonato, fluoruro e hidróxido), Hierro, Humedad, Índice de inestabilidad estructural, Manganeso, Materia orgánica oxidable, Molibdeno, Necesidad (de cal y de yeso), Nitrógeno (Kjedahl y nítrico), pH, Porcentaje de saturación, Potasio soluble en acetato, Salinidad, Sulfatos y Textura.

TURRONES: Almidón, Azúcares reductores, Cenizas, Grasa, Humedad y Proteínas.

ZUMOS: Anhídrido sulfuroso e Índice de refracción.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

ACEITES Y GRASAS: Aerobios, Enterobacterias, Levaduras, Mohos, Salmonella y Staphylococcus aureus.

ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS: Aerobios mesófilos, Enterobacterias, Mohos y Salmonella.

AGUAS DE RIEGO: Aerobios mesófilos (22°C y 37°C), Clostridium (perfringens y sulfitorreductores), Coliformes (fecales y totales), Enterococos, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa y Streptococcus fecales.

ALIMENTOS: Aerobios mesófilos, Anaerobios mesófilos, Bacillus (cereus y lácticos), Clostridium (perfringens y sulfitorreductores), Coliformes totales, Control de estabilidad y esterilidad, Enterobacterias, Escherichia coli, Levaduras, Listeria monocytogenes, Mohos, Salmonella, Shigella, Staphylococcus aureus y Streptococcus.

APERITIVOS: Enterobacterias, Salmonella, Shigella, Staphylococcus aureus enterotoxigénico y Streptococcus D de Lancefield.

AVES Y CAZA: Aerobios (mesófilos y psicrotróficos), Clostridium perfringens, Escherichia coli, Salmonella, Shigella y Staphylococcus aureus.

BEBIDAS NO ALCÓHOLICAS: Aerobios, Clostridium sulfitorreductores, Enterobacterias, Escherichia coli, Levaduras, Mohos, Salmonella, Shigella y Staphylococcus aureus.

CACAO Y DERIVADOS: Clostridium sulfitorreductores, Escherichia coli, Levaduras, Mohos, Salmonella, Shigella y Staphylococcus (ADNasa+ y totales).

CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS: Aerobios mesófilos, Clostridium (perfringens y sulfitorreductores), Enterobacterias, Escherichia coli, Salmonella, Shigella y Staphylococcus aureus.

CEREALES Y DERIVADOS: Aerobios mesófilos, Bacillus cereus, Enterobacterias, Escherichia coli, Levaduras, Mohos, Salmonella y Staphylococcus aureus.



CONDIMENTOS Y ESPECIAS: Clostridium sulfitorreductores, Escherichia coli y Salmonella.

CONSERVAS: Control de esterilidad y estabilidad.

FERTILIZANTES ORGÁNICOS: Escherichia coli, Salmonella.

FRUTAS: Clostridium perfringens, Escherichia coli, Salmonella, Shigella y Staphylococcus aureus.

GOLOSINAS: Aerobios mesófilos, Enterobacterias, Levaduras y Mohos.

HARINAS Y DERIVADOS: Aerobios mesófilos, Escherichia coli, Mohos y Salmonella.

HELADOS: Aerobios mesófilos, Coliformes, Escherichia coli, Salmonella, Shigella y Staphylococcus aureus.

HUEVOS Y DERIVADOS: Aerobios mesófilos, Enterobacterias, Salmonella y Staphylococcus aureus.

LECHE Y LÁCTEOS: Aerobios mesófilos, Coliformes, Enterobacterias, Escherichia coli, Levaduras, Mohos Salmonella, Shigella y Staphylococcus aureus.

LEGUMBRES: Aerobios, Bacillus cereus, Escherichia coli, Levaduras, Mohos y Salmonella.

MIEL: Aerobios mesófilos, Enterobacterias, Mohos, Salmonella y Shigella.

PAN: Aerobios mesófilos, Escherichia coli, Mohos y Salmonella.

PESCADOS, CRÚSTACEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS: Aerobios mesófilos, Anaerobios, Enterobacterias totales, Salmonella, Shigella y Staphylococcus aureus.

PRODUCTOS DE BOLLERÍA, CONFITERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: Clostridium sulfitorreductores, Escherichia coli, Levaduras, Mohos, Salmonella, Shigella y Staphylococcus ADNasa+.

TURRONES: Clostridium sulfitorreductores, Escherichia coli, Levaduras, Mohos, Salmonella, Shigella y Staphylococcus ADNasa+.

Este anexo se corresponde a las actividades a realizar declaradas por el Laboratorio LABORATORIO TCAL ,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.

