

ENAC pone al servicio del mercado una nueva herramienta para identificar los servicios acreditados más completos del mercado

Los Programas de Acreditación aportan una información clara al mercado sobre los laboratorios que están acreditados para ofrecer un servicio integral en el sector alimentario

En ocasiones, los laboratorios están acreditados solamente para ciertos ensayos cuando, en realidad, el mercado necesita abordar todo un conjunto de determinaciones, cuya competencia técnica esté acreditada para demostrar el cumplimiento con los exigentes requisitos que establece la seguridad alimentaria.

Esta realidad puede llevar a distorsiones en la toma de decisiones por parte de los operadores económicos, bien porque no dispongan de la totalidad de resultados acreditados que requieren, bien porque tengan que dedicar más esfuerzos a localizar diferentes laboratorios acreditados para disponer de un servicio de análisis completo, ajustado a sus necesidades y totalmente amparado por la acreditación.

Por este motivo, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) ha puesto a disposición de los laboratorios una nueva herramienta para que el mercado pueda identificar de una forma fácil a aquellos laboratorios que han demostrado la competencia técnica para realizar un conjunto de ensayos que cubran una necesidad integral en un sector. Dicha herramienta son los Programas de Acreditación.

Al acreditarse para un Programa de Acreditación, los laboratorios podrán ofrecer de manera acreditada todos los servicios analíticos necesarios para un determinado fin, tanto a sus clientes, a las autoridades competentes como al mercado en general. Por otra parte, se simplifica enormemente la interpretación de los informes de resultados ayudando a diferenciar entre los ensayos acreditados y los no acreditados.

En la actualidad están disponibles los siguientes Programas de Acreditación en el sector alimentario:

- **Ensayos requeridos para la información nutricional** en el etiquetado de alimentos para aportar a los operadores alimentarios y a la autoridad competente en el ámbito del Reglamento CE nº 1169/2011 una información adecuada y clara de los laboratorios que están acreditados en la totalidad de los ensayos requeridos..
- **Ensayos para la determinación de gluten y alérgenos** de identificación obligatoria en el etiquetado de los alimentos, dirigido al análisis de las principales sustancias o productos que causan alergias o intolerancias para dar cumplimiento al Artículo 21 del Reglamento CE nº 1169/2011.
- **Ensayos microbiológicos para garantizar la Seguridad Alimentaria**, pensado para verificar el correcto funcionamiento de los procesos basados en los principios de seguridad alimentaria, APPCC y las prácticas de higiene correctas, de acuerdo con los criterios microbiológicos establecidos en el Anexo I del Reglamento CE nº 2073/2005 y sus posteriores modificaciones.
- **Ensayos físico-químicos de vinos**, programa que permite identificar el conjunto de ensayos necesarios para verificar los límites y exigencias fijadas en la normativa comunitaria sobre la producción del vino, comprobar las principales características de calidad de los vinos amparados por denominaciones de origen e indicaciones geográficas

protegidas y evaluar la conformidad de los vinos con los requisitos analíticos básicos necesarios para la exportación a terceros países.

- **Ensayos físico-químicos de aceites de oliva y aceites de orujo de oliva**, programa que establece el conjunto de ensayos para comprobar las características de calidad y pureza de los aceites de oliva vírgenes, necesarios para cumplir con el Reglamento CE nº 2568/1991.
- **Ensayos físico-químicos de abonos CE y demás productos fertilizantes**, programa que integra el conjunto de ensayos para determinar las riquezas nutritivas que permiten cumplir y verificar las exigencias reglamentarias vigentes más comunes, recogidas en el Reglamento CE nº 2003/2003 y en el Real Decreto 506/2013.

Actualmente, el mercado ya tiene a su disposición 5 laboratorios acreditados que disponen del programa de acreditación de información nutricional, 3 para el de gluten y alérgenos y 7 para ensayos microbiológicos de seguridad alimentaria.

Puede consultar el contenido de cada Programa de Acreditación, y la relación de los laboratorios acreditados en la página web de ENAC (www.enac.es).