



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL
Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria

Fecha: 01 de septiembre de 2015
Ref.: DG CIAPE/SCCA/ 127-GRL /rhcb
Asunto: Remisión Resolución Registro de Laboratorios

A-311-AU
GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH, S.L.
(INNOAGRAL Soluciones Agroalimentarias)
Carretera de Utrera, Km 1, Universidad Pablo de Olavide, Edificio 47, Laboratorio 2.03
41013 Sevilla,
Sevilla

Adjunto se remite Resolución de la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria, 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 AUTORIZACIÓN del laboratorio **“GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH, S.L. (INNOAGRAL Soluciones Agroalimentarias)”** inscrito en la sección de AUTORIZADOS con el número **A-311-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-311-AU

RESOLUCIÓN DE 01 DE SEPTIEMBRE DE 2015 DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIAS Y CADENA AGROALIMENTARIA DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA, POR LA QUE SE INSCRIBE LA AUTORIZACIÓN EN EL REGISTRO DE LABORATORIOS SECCIÓN AUTORIZADOS, AL LABORATORIO “GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH, S.L. (INNOAGRAL Soluciones Agroalimentarias)” CON EL NÚMERO A-311-AU.

ANTECEDENTES DE HECHO

PRIMERO: Que GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH, S.L., con C.I.F.: B91788380, en calidad de TITULAR del Laboratorio **“GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH, S.L. (INNOAGRAL Soluciones Agroalimentarias)”**, emplazado en Carretera de Utrera, Km 1, Universidad Pablo de Olavide, Edificio 47, Laboratorio 2.03, de la localidad de Sevilla, provincia de Sevilla, solicita a la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria le sea concedida 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 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).

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 Cadena Agroalimentaria es competente para la resolución del presente expediente en virtud del artículo 11 del Decreto 215/2015, de 15 de julio, 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 **“GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH, S.L. (INNOAGRAL Soluciones Agroalimentarias)”**, 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 Industrias y Cadena Agroalimentaria, 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 **“GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH, S.L. (INNOAGRAL Soluciones Agroalimentarias)”**, con el número **A-311-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 Industrias y Cadena Agroalimentaria,

RESUELVE

Inscribir la AUTORIZACIÓN en el Registro al laboratorio **“GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH, S.L. (INNOAGRAL Soluciones Agroalimentarias)”**, con el número **A-311-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 **01/09/2015** hasta **01/09/2018**, 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 01 de septiembre de 2015

**EL DIRECTOR GENERAL
DE INDUSTRIAS Y CADENA AGROALIMENTARIA**



Fdo.: Rafael Peral Sorroche

A-311-AU

Anexo técnico

Fecha: 01/09/2015

**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-QUÍMICOS:

ACEITES: Acidez, humedad, impurezas e índice de peróxido.

ACEITUNAS: Acidez, Humedad y Rendimiento graso, Cenizas, Fibra, Grasa, Humedad, Hidratos de carbono, Proteína, Sodio.

AGUAS DE RIEGO: Aceites y grasas, Alcalinidad, Aluminio, Amonio, Anhídrido carbónico, Aniones totales, Bicarbonatos, Boro, Calcio, Carbonatos, Carbono orgánico total, Cationes totales, Cinc, Cloro residual (combinado, libre y total), Cloruros, Cobre, Color, Conductividad, Demanda bioquímica de oxígeno (DBO), Demanda química de oxígeno (DQO), Dureza, Fósforo, Hierro, Magnesio, Manganeso, Niquel, Nitratos, Nitritos, Nitrógeno, Oxidabilidad, Oxígeno disuelto, pH, Plomo, Potasio, Relación de absorción de sodio (SAR), Residuo seco, Sodio, Sólidos (suspensión, sedimentables), Sulfatos, Sulfitos, Temperatura y Turbidez.

ALIMENTOS: pH, Fibra, Grasa, Hidratos de carbono, Hierro, Humedad, Proteínas, Sodio, Valor energético, azúcares, acidez, grados brix, ácidos grasos saturados e insaturados, almidón, lactosa, micotoxinas, Índice de peróxidos, OMG (35S, NOS, FMV) y Volumen.

APERITIVOS, PATATAS FRITAS Y FRUTOS SECOS: Cenizas, Fibra, Grasa, Humedad, Hidratos de carbono, Proteína, Sodio, Lactosa, Micotoxinas.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS: Acidez total, Cenizas, Cinc, Cobre, Extracto seco, Grado alcohólico, Hidratos de carbono, Hierro, pH, Azúcares Totales y reductores, Densidad, Grado Brix.

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS: Acidez Total, Azúcares Totales y reductores, Cenizas, Cobre, Densidad, Extracto seco, Grado Brix, Hierro, Nitrógeno, pH, Potasio, Sodio.

CAFÉ Y DERIVADOS, TÉ Y DERIVADOS, INFUSIONES: Acidez, Cloruros, Sodio, Micotoxinas.

CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS: Almidón, Azúcares (reductores y totales), Cenizas, Cloruros, Fósforo, Grasa, Humedad, Lactosa, Nitratos, Nitritos, Nitrógeno y pH, Sodio.

CEREALES Y DERIVADOS: Acidez, Cenizas, Grasa, Humedad, Proteínas, Cenizas, Humedad, Hidratos de carbono, Fibra, Grasa, Proteína, Sodio y Micotoxinas.

FOLIARES Y MATERIAL VEGETAL: Boro, Calcio, Cinc, Cloruros, Cobre, Fósforo, Hierro, Magnesio, Manganeso, Nitrógeno Kjeldahl, Potasio y Sodio, azufre.

FRUTAS Y HORTALIZAS: Cenizas, Humedad, Hidratos de carbono, Fibra, Grasa, Proteína y Sodio.

FRUTOS SECOS: Humedad..

HARINAS Y DERIVADOS: Acidez de la grasa, Cenizas, Fibra, Humedad, Grasa, Proteínas y Micotoxinas.

HORTALIZAS Y VERDURAS: Humedad.

LECHE Y LACTEOS: Acidez, Calcio, Cloruros, Cenizas, Fibra, Grasa, Humedad, Hidratos de carbono, pH, Proteína y Sodio.

PATATAS Y DERIVADOS: Cenizas, Humedad, Hidratos de carbono, Fibra, Grasa, Proteína y Sodio.

PESCADOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS: Cenizas, Grasas, Hidratos de carbono, Humedad, pH y Proteínas.

PRODUCTOS DE BOLLERIA, CONFITERIA, PASTELERIA Y REPOSTERIA: Cenizas, Humedad, Hidratos de carbono, Fibra, Grasa, Proteína y Sodio.

SUELOS SUBSTRATOS AGRÍCOLAS: Arcilla, Arena, Boro, Calcio, Carbonatos, Cinc, Cobre, Conductividad, Fósforo, Hierro, Limo, Magnesio, Manganeso, Materia orgánica, Nitrógeno Kjeldahl, pH, Potasio, Relación (C/N, Ca/Mg y K/Mg), caliza activa y Sodio.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS:

ACEITES Y GRASAS: Aerobios, Clostridium sulfitorreductores y perfringens, Coliformes (totales y fecales), E. coli, Enterobacterias, Listeria, Salmonella, Shigella, Staphilococcus aureus, Streptococcus fecales y Bacterias, Mohos y Levaduras.

AGUAS DE RIEGO: Aerobios mesófilos (22°C, 31°C, 37°C y 44°C), Clostridium sulfitorreductores, Coliformes (fecales y totales), Pseudomonas aeruginosa, Salmonella, Staphylococcus aureus, E. Coli y Streptococcus fecales.

ALIMENTOS: Aerobios mesófilos (22°C, 31°C, 37°C y 44°C), Clostridium (perfringens y sulfitorreductores), Enterobacterias, Escherichia coli, Levaduras, Listeria, Mohos, Salmonella, Staphylococcus aureus y Streptococcus fecales, Bacillus cereus, Staphylococcus coagulasa positivo.

APERITIVOS, PATATAS FRITAS Y FRUTOS SECOS: Aerobios mesófilos, Anaerobios, Clostridium sulfitorreductores y perfringens, Coliformes(totales y fecales), E. coli, Enterobacterias, Listeria, Salmonella, Shigella, Staphilococcus aureus, Streptococcus fecales, Mohos y Levaduras.

AVES Y CAZA: Aerobios mesófilos, Anaerobios, Clostridium sulfitorreductores y perfringens, Coliformes (totales y fecales), E. coli, Enterobacterias, Listeria, Salmonella, Shigella, Staphilococcus aureus, Streptococcus fecales, Mohos y Levaduras.

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS: Aerobios mesófilos, Anaerobios, Clostridium sulfitorreductores y perfringens, Coliformes (totales y fecales), E.coli, Enterobacterias, Listeria, Salmonella, Shigella, Staphilococcus aureus, Streptococcus fecales, Mohos y Levaduras.

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

CEREALES Y DERIVADOS: Aerobios, Enterobacterias, Levaduras, Mohos, Aerobios mesófilos, Anaerobios, Bacillus cereus, Clostridium sulfitorreductores y perfringens, Coliformes (totales y fecales), E. coli, Enterobacterias, Listeria, Salmonella, Shigella, Staphilococcus aureus, Streptococcus fecales.

CONSERVAS Y SEMICONSERVAS: Aerobios mesófilos, Anaerobios, Clostridium sulfitorreductores y perfringens, Coliformes (totales y fecales), E. coli, Enterobacterias, Listeria, Salmonella, Shigella, Staphilococcus aureus, Streptococcus fecales, Mohos y Levaduras.

HARINAS Y DERIVADOS: Aerobios mesófilos, Anaerobios, Bacillus cereus, Clostridium sulfitorreductores y perfringens, Coliformes (totales y fecales), E. coli, Enterobacterias, Listeria, Salmonella, Shigella, Staphilococcus aureus, Streptococcus fecales, Mohos y Levaduras.

HUEVOS Y DERIVADOS: Aerobios mesófilos, Anaerobios, Clostridium sulfitorreductores y perfringens), Coliformes (totales y fecales), E. coli, Enterobacterias, Listeria, Salmonella, Shigella, Staphilococcus aureus, Streptococcus fecales, Mohos y Levaduras.

LECHE Y LACTEOS: Aerobios mesófilos, Anaerobios, Clostridium sulfitorreductores y perfringens, Coliformes (totales y fecales), E. coli, Enterobacterias, Listeria, Salmonella, Shigella, Staphilococcus aureus, Streptococcus fecales, Mohos y Levaduras y Bacterias, Mohos y Levaduras.

LEGUMBRES: Aerobios mesófilos, Anaerobios, Bacillus cereus, Clostridium sulfitorreductores y perfringens, Coliformes (totales y fecales), E. coli, Enterobacterias, Listeria, Salmonella, Shigella, Staphilococcus aureus, Streptococcus fecales, Mohos y Levaduras.

FRUTOS SECOS: Aerobios mesófilos, Enterobacterias, Escherichia coli, Levaduras, Mohos, Salmonella y Shigella.

HORTALIZAS Y VERDURAS: Aerobios mesófilos, Anaerobios, Clostridium sulfitorreductores, Coliformes (fecales y totales), Enterobacterias, Escherichia coli, Levaduras, Mohos, Salmonella, Shigella y Staphylococcus aureus.

PESCADOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS: Aerobios, Anaerobios, Clostridium perfringens, Enterobacterias, Escherichia coli, Salmonella y Staphylococcus aureus, Anaerobios, Clostridium (sulfitorreductores y perfringens), Coliformes (totales y fecales), E. coli, Enterobacterias, Listeria, Streptococcus fecales, Mohos y Levaduras.

PLATOS PREPARADOS: Aerobios mesófilos, Clostridium sulfitorreductores, Coliformes, Enterobacterias, Enterococos, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Salmonella, Shigella y Staphylococcus aureus.

PRODUCTOS DE BOLLERÍA, CONFITERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: Aerobios mesófilos, Anaerobios, Bacillus cereus, Clostridium (sulfitorreductores y perfringens), Coliformes (totales y fecales), E. coli, Enterobacterias, Listeria, Salmonella, Shigella, Staphilococcus aureus, Streptococcus fecales, Mohos y Levaduras.

MATERIAL VEGETAL Y SUELOS: Hongos y Bacterias.

Este anexo se corresponde a las actividades a realizar declaradas por el Laboratorio GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH, S.L. (INNOAGRAL Soluciones Agroalimentarias) 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.