

Su función principal es la realización de ensayos físico-químicos, biológicos y sensoriales para llevar a cabo un adecuado control de la leche y los productos lácteos en cumplimiento de la normativa comunitaria y nacional, así como prestar apoyo al sector agroalimentario.

Entre sus actuaciones cabe destacar:

- Coordinación del control analítico de la calidad comercial de la leche y productos lácteos en colaboración con las CC.AA.
- Realización de ensayos físico-químicos, microbiológicos y sensoriales de estos productos. Análisis de muestras de productos lácteos remitidas por los servicios de inspección de las diferentes Comunidades Autónomas.
- Análisis de productos lácteos remitidas por Otros Organismos Oficiales de Control, la Industria Láctea, otros laboratorios y particulares.
- Desarrollo de las funciones que tiene encomendadas como Laboratorio Nacional de Referencia.
- Colaboración con el sector en la caracterización y desarrollo de los productos lácteos.
- Estudio, elaboración y revisión de métodos oficiales de análisis.
- Establecimiento de convenios y acuerdos de colaboración con otras entidades para la realización de estudios y trabajos en común en el ámbito analítico del sector lácteo.
- Participación en proyectos nacionales e internacionales orientados al estudio de los productos lácteos y su análisis.
- Apoyo técnico al MAPAMA en las reuniones nacionales e internacionales.
- Análisis de leche de consumo envasada dentro del protocolo de actuación establecido con la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) para el desarrollo de determinados aspectos de la Ley 12/2013 de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria