



DZIENNIK USTAW RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 7 grudnia 2016 r.

Poz. 1974

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 23 listopada 2016 r.

zmieniające rozporządzenie w sprawie krajowych laboratoriów referencyjnych w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

Na podstawie art. 32 ust. 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1604, 1948 i 1961) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 grudnia 2014 r. w sprawie krajowych laboratoriów referencyjnych w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. poz. 1796) załącznik do rozporządzenia otrzymuje brzmienie określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *K. Jurgiel*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 listopada 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1906).

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju
Wsi z dnia 23 listopada 2016 r. (poz. 1974)

**WYKAZ KRAJOWYCH LABORATORIÓW REFERENCYJNYCH WŁAŚCIWYCH
DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW I RODZAJÓW BADAŃ W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**

Lp.	Nazwa laboratorium	Adres	Przedmiot badań	Rodzaj badań
1	2	3	4	5
1	Centralne Laboratorium w Poznaniu Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych	ul. Reymonta 11/13 60-791 Poznań	tuszki drobiowe elementy tuszek drobiowych mrożone i schłodzone	– zawartość azotu/białka – zawartość wody – współczynnik woda/białko (w elementach) – woda wchłonięta (w tuszkach) – zawartość popiołu całkowitego – zawartość tłuszczu całkowitego – zawartość hydroksyproliny
			soki i nektary	– pektyny rozpuszczalne w wodzie – ekstrakt refraktometryczny – D-glukoza – D-fruktoza – sacharoza – D-sorbitol – ekstrakt bezcukrowy – ekstrakt ogólny – gęstość względna – kwas cytrynowy – kwas D-izocytrynowy – kwas L-jabłkowy – kwasowość ogólna – liczba formolowa – popiół ogólny – prolina – konserwanty (kwas benzoesowy, kwas sorbowy) – pH
			wyroby winiarskie	– alkohol etylowy – cukry – dwutlenek siarki ogólny – kwasowość lotna – kwasowość ogólna
			wytłoki, drożdżowe osady winiarskie	– alkohol etylowy
			fermentowane wyroby winiarskie	– alkohol etylowy – kwasowość ogólna – kwasowość lotna – cukry – popiół – ekstrakt ogólny – gęstość – słodziki (aspartam, acesulfam K, sacharyna/sacharynian sodu) – konserwanty (kwas sorbowy, kwas benzoesowy)

			spirytus i napoje spirytusowe	– aldehydy – alkohol metylowy – alkohol etylowy – estry – fuzle – kwasowość – sucha pozostałość po odparowaniu – ekstrakt w napojach spirytusowych – gęstość napojów spirytusowych
			cukier	– wilgotność – substancje redukujące – sacharoza – popiół konduktometryczny – barwa metodą spektrofotometryczną
			napoje bezalkoholowe	– D-glukoza – D-fruktoza – sacharoza – ekstrakt ogólny – kwasowość ogólna – ekstrakt resztkowy – słodziki (aspartam, acesulfam K, sacharyna/sacharynian sodu) – konserwanty (kwas sorbowy, kwas benzoowy) – zawartość kwasów – dwutlenek węgla
			piwo	– barwa – pH – kwasowość – zawartość alkoholu – zawartość ekstraktu rzeczywistego – zawartość brzości podstawowej
2	Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych	al. Marszałka Piłsudskiego 8/12 81-378 Gdynia	mleko i przetwory mleczne	– wykrywanie zafałszowań tłuszczu mlecznego przez: – analizę triacylogliceroli, – wykrywanie steroli roślinnych, – analizę tokoferoli i tokotrienoli, – zawartość tłuszczu – zawartość wody/suchej masy
			w tym: masło	– zawartość suchej masy beztłuszczowej
			rolnictwo ekologiczne – artykuły rolno-spożywcze o niskiej zawartości tłuszczu	– zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną – zawartość pestycydów oznaczanych metodami: GCMS i HPLC-DAD
			oliwa z oliwek	ocena zgodności oliwy z oliwek z deklarowaną kategorią dokonywana przez analizę następujących parametrów: – współczynniki ekstynkcji (badanie spektrofotometryczne) – zawartość stigmatadienów – zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych – zawartość steroli – zawartość erytrodiolu i uvaolu

				– zawartość wosków – zawartość 2-monopalmitynianu glicerolu
			tłuszcze i oleje roślinne i zwierzęce	zawartość kwasów tłuszczowych
			tłuszcze roślinne	– liczba kwasowa – liczba nadtlenkowa
			ryby mrożone	– zawartość glazury – masa netto ryby
			artykuły rolno-spożywcze	wybrane wyróżniki jakości cząstkowej (metoda prostego testu opisowego): wygląd, konsystencja, barwa, smak i zapach
3	Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych	ul. Nowy Świat 3 20-418 Lublin	chmiel	– wilgotność – zawartość nasion – zawartość liści, łodyg i odpadków
			miód	– zawartość wody – zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie – przewodność właściwa – zawartość hydroksymetylofurfuralu – liczba diastazowa – zawartość glukozy – zawartość fruktozy – zawartość sacharozy – zawartość wolnych kwasów – pH
4	Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych	ul. Zagnańska 91 25-558 Kielce	artykuły rolno-spożywcze	identyfikacja i ilościowe oznaczanie surowców w żywności na podstawie analizy składu kwasów nukleinowych metodami PCR i Real Time PCR
			artykuły rolno-spożywcze	wykrywanie i identyfikacja barwników w żywności ujętych w aktualnych przepisach UE dotyczących substancji dodatkowych
			przetwory mięsne z mięsa rozdrobnionego	wykrywanie dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie
			mięso surowe w elementach kulinarnych, mięso mielone	wykrywanie zafałszowania mięsa wodą w oparciu o analizę składu chemicznego
			przetwory mięsne	oznaczanie zawartości mięsa w oparciu o analizę składu chemicznego
			mleko płynne	wykrywanie rozwodnienia mleka w oparciu o oznaczenie punktu zamarzania oraz analizę składu chemicznego
			mleko i przetwory mleczne kozie i owcze	wykrywanie dodatku mleka krowiego metodą Real Time PCR
			ryby i filety rybne, w tym mrożone	oznaczenie dodatku wody i zawartości mięsa ryby w oparciu o analizę składu chemicznego
			ryby i przetwory rybne	identyfikacja gatunków ryb metodą PCR i Real Time PCR