



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	<ul style="list-style-type: none"> - zawartość azotu/białka - zawartość wody - współczynnik woda/białko (w elementach) - woda wchłonięta (w tuskach) - zawartość popiołu całkowitego - zawartość tłuszczu całkowitego - zawartość hydroksyproliny
			soki i nektary	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - alkohol etylowy - cukry - dwutlenek siarki ogólny - kwasowość lotna - kwasowość ogólna
			wytłoki, drożdżowe osady winiarskie	<ul style="list-style-type: none"> - alkohol etylowy
			fermentowane wyroby winiarskie	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - aldehydy - alkohol metylowy - alkohol etylowy - estry - fuzle - kwasowość - sucha pozostałość po odparowaniu - ekstrakt w napojach spirytusowych - gęstość napojów spirytusowych
			cukier	<ul style="list-style-type: none"> - wilgotność - substancje redukujące - sacharoza - popiół konduktometryczny - barwa metodą spektrofotometryczną
			napoje bezalkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - barwa - pH - kwasowość - zawartość alkoholu - zawartość ekstraktu rzeczywistego - zawartość brzoźki 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	<ul style="list-style-type: none"> - wykrywanie zafałszowań tłuszczu mlecznego przez: <ul style="list-style-type: none"> - analizę triacylogliceroli, - wykrywanie steroli roślinnych, - analizę tokoferoli i tokotrienoli, - zawartość tłuszczu - zawartość wody/suchej masy
			w tym: masło	<ul style="list-style-type: none"> - zawartość suchej masy beztłuszczowej
			rolnictwo ekologiczne – artykuły rolno-spożywcze o niskiej zawartości tłuszczu	<ul style="list-style-type: none"> - zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną - zawartość pestycydów oznaczanych metodami: GCMS i HPLC-DAD
			oliwa z oliwek	<p>ocena zgodności oliwy z oliwek z deklarowaną kategorią dokonywana przez analizę następujących parametrów:</p> <ul style="list-style-type: none"> - współczynniki ekstynkcji (badanie spektrofotometryczne) - zawartość stigmatadienów - zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych - zawartość steroli - zawartość erytrodiolu i uvaolu

				<ul style="list-style-type: none"> - zawartość wosków - zawartość 2-monopalmitynianu glicerolu
			tłuszcze i oleje roślinne i zwierzęce	zawartość kwasów tłuszczowych
			tłuszcze roślinne	<ul style="list-style-type: none"> - liczba kwasowa - liczba nadtlenkowa
			ryby mrożone	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - wilgotność - zawartość nasion - zawartość liści, łodyg i odpadków
			miód	<ul style="list-style-type: none"> - 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