

Warszawa, dnia 7 grudnia 2016 r.

Poz. 1974

**ROZPORZĄDZENIE  
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

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*

---

<sup>1)</sup> 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"> <li>- zawartość azotu/białka</li> <li>- zawartość wody</li> <li>- współczynnik woda/białko (w elementach)</li> <li>- woda wchłonięta (w tuskach)</li> <li>- zawartość popiołu całkowitego</li> <li>- zawartość tłuszczu całkowitego</li> <li>- zawartość hydroksyproliny</li> </ul>
			soki i nektary	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pektyny rozpuszczalne w wodzie</li> <li>- ekstrakt refraktometryczny</li> <li>- D-glukoza</li> <li>- D-fruktoza</li> <li>- sacharoza</li> <li>- D-sorbitol</li> <li>- ekstrakt bezcukrowy</li> <li>- ekstrakt ogólny</li> <li>- gęstość względna</li> <li>- kwas cytrynowy</li> <li>- kwas D-izocytrynowy</li> <li>- kwas L-jabłkowy</li> <li>- kwasowość ogólna</li> <li>- liczba formolowa</li> <li>- popiół ogólny</li> <li>- prolina</li> <li>- konserwanty (kwas benzoesowy, kwas sorbowy)</li> <li>- pH</li> </ul>
			wyroby winiarskie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alkohol etylowy</li> <li>- cukry</li> <li>- dwutlenek siarki ogólny</li> <li>- kwasowość lotna</li> <li>- kwasowość ogólna</li> </ul>
			wytłoki, drożdżowe osady winiarskie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alkohol etylowy</li> </ul>
			fermentowane wyroby winiarskie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alkohol etylowy</li> <li>- kwasowość ogólna</li> <li>- kwasowość lotna</li> <li>- cukry</li> <li>- popiół</li> <li>- ekstrakt ogólny</li> <li>- gęstość</li> <li>- słodziki (aspartam, acesulfam K, sacharyna/sacharynian sodu)</li> <li>- konserwanty (kwas sorbowy, kwas benzoesowy)</li> </ul>

			spirytus i napoje spirytusowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aldehydy</li> <li>- alkohol metylowy</li> <li>- alkohol etylowy</li> <li>- estry</li> <li>- fuzle</li> <li>- kwasowość</li> <li>- sucha pozostałość po odparowaniu</li> <li>- ekstrakt w napojach spirytusowych</li> <li>- gęstość napojów spirytusowych</li> </ul>
			cukier	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wilgotność</li> <li>- substancje redukujące</li> <li>- sacharoza</li> <li>- popiół konduktometryczny</li> <li>- barwa metodą spektrofotometryczną</li> </ul>
			napoje bezalkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- D-glukoza</li> <li>- D-fruktoza</li> <li>- sacharoza</li> <li>- ekstrakt ogólny</li> <li>- kwasowość ogólna</li> <li>- ekstrakt resztkowy</li> <li>- słodziki (aspartam, acesulfam K, sacharyna/sacharynian sodu)</li> <li>- konserwanty (kwas sorbowy, kwas benzoowy)</li> <li>- zawartość kwasów</li> <li>- dwutlenek węgla</li> </ul>
			piwo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- barwa</li> <li>- pH</li> <li>- kwasowość</li> <li>- zawartość alkoholu</li> <li>- zawartość ekstraktu rzeczywistego</li> <li>- zawartość brzożki podstawowej</li> </ul>
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"> <li>- wykrywanie zafałszowań tłuszczu mlecznego przez: <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizę triacylogliceroli,</li> <li>- wykrywanie steroli roślinnych,</li> <li>- analizę tokoferoli i tokotrienoli,</li> </ul> </li> <li>- zawartość tłuszczu</li> <li>- zawartość wody/suchej masy</li> </ul>
			w tym: masło	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość suchej masy beztłuszczowej</li> </ul>
			rolnictwo ekologiczne – artykuły rolno-spożywcze o niskiej zawartości tłuszczu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną</li> <li>- zawartość pestycydów oznaczanych metodami: GCMS i HPLC-DAD</li> </ul>
			oliwa z oliwek	<p>ocena zgodności oliwy z oliwek z deklarowaną kategorią dokonywana przez analizę następujących parametrów:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- współczynniki ekstynkcji (badanie spektrofotometryczne)</li> <li>- zawartość stigmatadienów</li> <li>- zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych</li> <li>- zawartość steroli</li> <li>- zawartość erytrodiolu i uvaolu</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość wosków</li> <li>- zawartość 2-monopalmitynianu glicerolu</li> </ul>
			tłuszcze i oleje roślinne i zwierzęce	zawartość kwasów tłuszczowych
			tłuszcze roślinne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- liczba kwasowa</li> <li>- liczba nadtlenkowa</li> </ul>
			ryby mrożone	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość glazury</li> <li>- masa netto ryby</li> </ul>
			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"> <li>- wilgotność</li> <li>- zawartość nasion</li> <li>- zawartość liści, łodyg i odpadków</li> </ul>
			miód	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość wody</li> <li>- zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie</li> <li>- przewodność właściwa</li> <li>- zawartość hydroksymetylofurfuralu</li> <li>- liczba diastazowa</li> <li>- zawartość glukozy</li> <li>- zawartość fruktozy</li> <li>- zawartość sacharozy</li> <li>- zawartość wolnych kwasów</li> <li>- pH</li> </ul>
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