

**Allegato: tabelle delle tariffe di analisi per l'anno 2021****Tariffario di analisi ICQRF**

<b>Settore</b>	<b>Vini mosti Aceti birre liquori distillati bevande spiritose</b>
<b>Determinazione</b>	<b>€</b>
Acidità totale	<b>14,97</b>
Acidità volatile corretta	<b>14,97</b>
Acidi organici cromatografia ionica (per singolo componente)	<b>19,95</b>
Acidi organici analisi enzimatica (per singolo componente)	<b>30,25</b>
Acidi organici (sorbico, benzoico, salicilico) HPLC (per singolo componente)	<b>12,47</b>
Acidità fissa negli aceti	<b>12,47</b>
Acido sorbico (spettrofotometria UV)	<b>24,94</b>
Anidride carbonica	<b>27,42</b>
Determinazione potenziometrica del pH	<b>11,23</b>
Titolo alcolometrico volumico	<b>14,97</b>
Alcool metilico GC	<b>37,82</b>
Anidride solforosa totale	<b>14,97</b>
Metalli (Na-K-Mg-Ca-Fe-Cu-ecc.) assorbimento atomico (per singolo componente)	<b>27,42</b>
Ceneri	<b>17,46</b>
Cloruri	<b>22,45</b>
Estratto secco diretto	<b>14,97</b>
Fosfati	<b>27,42</b>
Caratteristiche cromatiche	<b>19,95</b>
Solfati (ponderale)	<b>30,25</b>
Sostanze riducenti	<b>14,97</b>
Zuccheri per HPLC (per singolo componente)	<b>12,47</b>
Idrossimetilfurfurolo	<b>30,25</b>
Meso - scillo inositolo saccarosio (GC per singolo componente)	<b>37,82</b>
Massa volumica/densità	<b>14,97</b>
Conduttività	<b>7,56</b>
Indice di rifrazione - Grado rifrattometrico	<b>7,56</b>
Pressione afometrica	<b>14,97</b>
Quantificazione dei residui potenzialmente allergenici di proteine chiarificanti nel vino (per singolo componente) metodi ELISA	<b>56,12</b>
Esame organolettico	<b>24,94</b>
Metanolo per colorimetria (compreso grado alcolico)	<b>30,25</b>
Diglicerine cicliche GC/MS	<b>199,51</b>
Profilo antocianico (HPLC)	<b>22,45</b>
Analisi GC (per singolo componente)	<b>37,82</b>
Analisi HPLC (per singolo componente)	<b>12,47</b>

Rapporti Isotopici (NMR) H/D	<b>121,69</b>
Rapporti isotopici (IR-MS) C13/C12	<b>109,31</b>
Rapporti isotopici (IR-MS) O18/O16	<b>93,86</b>
<b>Settore</b>	<b>Succhi, Bevande analcoliche, Conserve Alimentari vegetali</b>
Acidi organici (HPLC) ciascuno	<b>12,47</b>
Acesulfame K	<b>12,47</b>
Acidità titolabile	<b>2,49</b>
Acidità totale	<b>2,49</b>
Acidità volatile	<b>4,99</b>
acido ascorbico	<b>11,22</b>
Acido Citrico	<b>49,88</b>
Acido isocitrico	<b>49,88</b>
Alcalinità delle ceneri	<b>8,73</b>
Analisi coloranti (cad.) per HPLC	<b>19,14</b>
Analisi coloranti per LC/MS	<b>137,17</b>
Anidride solforosa	<b>14,97</b>
Aspartame	<b>12,47</b>
Biossido di silicio	<b>17,46</b>
Bucce	<b>3,75</b>
Carotenoidi totali	<b>24,94</b>
Ceneri	<b>7,05</b>
Ciclammati	<b>12,47</b>
Cloruri	<b>22,45</b>
Cloruro sodico	<b>8,72</b>
Coloranti artificiali per TLC	<b>24,94</b>
Analisi HPLC (per un componente)	<b>12,47</b>
Densità	<b>4,99</b>
Esame Howard (muffe)	<b>18,7</b>
Esperidina	<b>12,47</b>
Esteri dell'acido p-idrossibenzoico (cad.)	<b>12,47</b>
Flavonoidi	<b>24,94</b>
Frutti interi	<b>3,75</b>
Impurità minerali	<b>8,73</b>
indice di rifrazione e residuo ottico	<b>7,49</b>
Metalli: analisi spettrofotometria di assorbimento atomico	<b>49,88</b>
Micotossine	<b>37,82</b>
Naringina	<b>12,47</b>
Numero o indice di formolo	<b>9,99</b>
Pectine totali	<b>14,96</b>
Percentuale in polpa	<b>7,49</b>
Peso netto	<b>2,49</b>
Peso sgocciolato	<b>2,49</b>

pH	11,23
Principi attivi di fitosanitari GC	74,82
Principi attivi di fitosanitari GC/MS	162,11
Principi attivi di fitosanitari HPLC	12,47
Principi attivi di fitosanitari LC/MS	137,17
Profilo antocianico HPLC	12,47
Profilo antocianico per LC/MS	137,17
Profilo polifenolico per HPLC	12,47
Profilo polifenolico per LC/MS	137,17
Polimetossiflavoni (HPLC cad.)	12,47
Residuo secco	4,99
ricerca microscopica di specie in alimenti contenenti tartufi	40,21
Saccarina	12,47
Zuccheri (HPLC) cad.	12,47
Zuccheri riduttori	4,99
<b>Settore Cereali e derivati</b>	
Ceneri	9,98
Umidità	9,98
Grassi	24,94
Ricerca grano tenero	37,82
Proteine	24,94
Determinazione additivi, conservanti, etc. in HPLC (cad.)	12,47
Vitamine HPLC cad.	30,25
Anidride solforosa	14,97
Colesterolo (HPLC)	12,47
N. uova nelle paste all'uovo	37,82
<b>Settore Mangimi</b>	
Proteine	30,25
Proteine con analizzatore elementare	19,95
Umidità	12,47
Amminoacidi per cromatografia ionica cad.	19,95
Amminoacidi per HPLC cad.	30,25
Ceneri	9,98
Ceneri insolubili in HCl	17,46
Fibra	14,97
Grassi	22,45
Ca (volumetrico)	12,47
Fosforo (spettrofotometria)	24,94
Fosforo (gravimetria)	24,94
Elementi in ICP (cad.)	62,35
Metalli (cad.): analisi spettrofotometria di assorbimento atomico	49,87
Cobalto (assorbimento atomico con fornetto di grafite)	62,35

Anioni e/o cationi per cromatografia ionica	20,22
Determinazione vitamine cad.	30,25
Micotossine (ciascuna)	37,82
Analisi microscopica completa per rilevazione ingredienti	162,62
Urea (spettrofotometria)	24,94
Ricerca farine animali (BSE)	40,21
<b>Settore Sementi</b>	
Tariffario CREA-DC*	
<b>Settore OGM</b>	
Tariffario CREA-DC*	
Analisi PCR qualitativa	92,17
Analisi PCR quantitativa	161,8
<b>Settore Oli e grassi</b>	
Composizione acidica, Acidi grassi	74,82
Cere (GC)	74,82
Cere ed alchilesteri (GC)	74,82
Acidità	12,47
N. Perossidi	14,97
Spettrofotometria UV su oli di oliva	37,82
Spettrofotometria Vis su oli di semi	14,97
Stigmastadieni (GC)	74,82
ECN 42 (HPLC + GC)	99,76
Steroli + Eritrodiolo e Uvaolo (GC)	74,82
Alcoli alifatici	74,82
2-gliceril monopalmitato	99,76
Oli estranei in oli di oliva (global method)	99,76
Residui fitofarmaci (GC-MS)	162,11
Acqua	37,82
Analisi HPLC (per un componente)	12,47
Clorofilla	12,47
Residui fitofarmaci (HPLC-MS)	137,17
Panel Test	99,76
<b>Settore Lattiero Caseario</b>	
Acidità del latte	12,47
Indice crioscopico	12,47
Materia grassa nel latte	24,94
Materia grassa nel burro	22,45
Materia grassa in formaggio e ricotta	24,94
Acidità materia grassa nel burro	6,22
Attività fosfataseica	18,7
Attività fosfataseica (fluorimetria)	31,17
Attività perossidaseica nel latte	9,98

Materia secca	9,98
Ceneri	9,98
Sostanze azotate totali	24,94
Ricerca latte vaccino (HPLC sieroproteine) cad.	12,47
Ricerca latte vaccino (IEF)	74,82
Ricerca grassi estranei (an. Trigliceridi)	74,82
Micotossine (ciascuna)	37,82
Formaldeide ed esametilentetrammina	24,94
Furosina	37,82
Pimaricina	30,25
Additivi, Conservanti, coloranti per HPLC (ac. Sorbico, Benzoico) cad.	12,47
Ricerca additivi e a altri composti (HPLC-MS)	137,17
Ricerca e dosaggio del lisozima	37,82
Determinazioni enzimatiche (cad.)	12,47
Lattosio volumetrica	12,47
Nitrati spettrofotometrica	24,94
Fosforo spettrofotometrica	49,87
Citrati spettrofotometrica	24,94
Colorimetria	24,94
Granulometria	24,94
Amminoacidi	87,28
Amido (qualitativa)	12,47
Siero proteine solubili nel latte	74,82
Solidi magri	9,98
Acqua nel burro	9,98
Betacarotene	39,89
Rapporti isotopici (IRMS) (ciascuno)	124,7
<b>Settore</b>	<b>Fertilizzanti</b>
Azoto totale	24,94
Azoto a frazione (ammoniacale, nitrico, ureico, organico)	19,95
Carbonio organico (metodo volumetrico)	12,47
Zolfo elementare (metodo gravimetrico)	24,94
Solfati (metodo gravimetrico)	24,94
Fosforo a frazione (sol. In acqua, in acidi, in citrato amm. Neutro) (metodo gravimetrico)	24,94
Boro totale e solubile in acqua all'UV	24,94
Metalli all'XRF	19,95
Ossido di Potassio in acqua (metodo gravimetrico)	24,94
Elementi in ICP (cad.)	62,35
Elementi in AA (cad.)	49,87
Ossido di calcio (metodo gravimetrico)	24,94
Cloruri (metodo volumetrico)	12,47

Anioni e/o cationi per cromatografia ionica	19,95
pH	11,23
Carbonio e azoto con analizzatore elementare	19,95
Finezza di macinazione	24,94
Umidità	12,47
Biostimolanti (HPLC cad.)	12,47
Biostimolanti (HPLC-MS)	137,17
<b>Settore Miele</b>	<b>0</b>
Acidità	2,49
Analisi sensoriale	34,91
Idrossimetilfurfurale	30,25
Zuccheri in HPLC (per singolo componente)	12,47
An. Melissopalnologica	60,98
Contenuto di acqua	4,99
Conducibilità	2,49
Aggiunta zuccheri esogeni $\delta^{13}C$ (IRMS)	124,7
Indice diastatico	24,94
<b>Settore Carni e prodotti a base di carne</b>	
Umidità carni fresche e preparate e conserve di carne	9,98
Grasso totale carni fresche e preparate e conserve di carne	19,95
Proteine carni fresche e preparate	22,45
Amido ricerca carni fresche e preparate	7,56
Fosfati carni fresche, preparate	37,82
Nitriti e nitrati carni fresche e preparate	24,94
Proteine conserve di carne	9,98
Ceneri carni fresche e preparate e conserve di carne	6,22
Amido conserve di carne	2,51
Nitriti e nitrati carni conserve di carne	31,17
Anidride fosforica conserve di carne	16,21
Individuazione di specie (microarray)	86,97
Collagene carni fresche, preparate, conserve	43,65
cloruro di sodio conserve di carne	8,72
Calcio aa	49,87
Glutine immunoenzimatica	37,82
Soia immunoenzimatica	37,82
Caseina immunoenzimatica	37,82
pH conserve di carne	11,23
<b>Settore Cacao e cioccolato</b>	
Umidità	9,98
Sostanza grassa totale	19,96
Zuccheri HPLC o Enzimatico (cad.)	12,47
Grasso butirrico	12,47

Composizione acidica	74,82
Composizione trigliceridi	74,82
<b>Settore Prodotti da agricoltura biologica</b>	
Umidità	9,98
Principi attivi di fitosanitari GC	74,82
Principi attivi di fitosanitari GC/MS	162,11
Principi attivi di fitosanitari HPLC	12,46
Principi attivi di fitosanitari LC/MS	137,17
<b>Settore Prodotti fitosanitari</b>	
Umidità	9,98
Principi attivi di fitosanitari GC cad.	74,82
Principi attivi di fitosanitari GC/MS	162,11
Principi attivi di fitosanitari HPLC cad.	12,46
Principi attivi di fitosanitari LC/MS	137,17
Elementi in ICP (cad.)	62,35
Elementi in AA (cad.)	49,87
Zolfo elementare (metodo gravimetrico)	24,94
pH	11,23
Analisi spettrofotometrica IR	24,94
<b>Analisi specialistiche</b>	
<b>1) Acidimetria ed alcalimetria</b>	
a) soluzioni acquose	12,47
b) liquidi non acquosi	14,98
<b>2) Analisi spettrofotometriche:</b>	
a) ad assorbimento atomico:	
qualitativa per elemento	37,82
quantitativa per elemento	49,87
b) visibile UV:	
a l fissa per determinazione	24,96
a l registrazione dello spettro	31,17
c) fluorimetria:	
a l fissa per determinazione	31,17
a l registrazione per spettro	37,82
<b>3) Analisi spettrografiche di emissione:</b>	
a) qualitativa per ogni elemento	19,95
b) quantitativa per ogni elemento	62,35
<b>4) Analisi termica differenziale</b>	
	32,44
<b>5) Azoto totale, protidi, sostanze azotate</b>	
	24,96
<b>6) Azoto: ciascuna frazione azotata</b>	
	19,95
<b>7) Ceneri:</b>	
a) per perdita di peso usuale	9,98
b) per perdita di peso su materiali con ceneri fusibili	37,82

<b>8) Conduttività</b>	<b>7,49</b>
<b>9) a) conteggio particelle</b>	<b>12,47</b>
b) conteggio ed identificazione particelle corpuscolari	<b>24,96</b>
<b>10) Cromatografia: per singolo componente:</b>	
a) su carta	<b>12,47</b>
b) su strato sottile (T.L.C.)	<b>19,95</b>
c) in fase gassosa (G.C.): cromatogramma	<b>37,82</b>
d) in fase liquida ad alta pressione (H.P.L.C.)	<b>12,47</b>
f) a scambio ionico	<b>19,95</b>
<b>11) Determinazione dell'acqua:</b>	
a) per perdita di peso diretta	<b>9,98</b>
b) per perdita di peso su quarzo	<b>12,47</b>
c) col metodo Marcusson	<b>19,95</b>
d) col reattivo di Karl Fischer	<b>37,82</b>
<b>12) Determinazioni elettrochimiche:</b>	
a) polarografiche	<b>49,87</b>
b) amperometriche	<b>49,87</b>
c) voltammetriche	<b>49,87</b>
d) elettrogravimetriche	<b>63,03</b>
e) coulombometriche	<b>49,87</b>
<b>13) Determinazioni immunochimiche:</b>	
a) per agglutinazione diretta	<b>12,47</b>
b) per agglutinazione indiretta	<b>24,96</b>
c) per elettroimmunodiffusione	<b>74,86</b>
d) per fissazione del complemento	<b>49,87</b>
e) per immunodiffusione radiale	<b>37,82</b>
f) immunoenzimatiche (ELISA-EMIT, ecc.)	<b>56,12</b>
g) per immunofluorescenza indiretta	<b>63,03</b>
<b>14) Determinazione NMR</b>	<b>121,69</b>
<b>15) Determinazione potenziometrica del pH</b>	<b>11,24</b>
<b>16) Determinazioni quantitative:</b>	
a) volumetriche	<b>12,47</b>
b) ponderali	<b>24,96</b>
c) gas-volumetriche	<b>12,47</b>
<b>17) Determinazioni secondo Mahler:</b>	
a) potere calorifico	<b>37,82</b>
b) zolfo totale	<b>37,82</b>
c) potere calorifico e zolfo totale	<b>49,87</b>
<b>18) Diagramma di distillazione</b>	<b>37,82</b>
<b>19) Elettroforesi:</b>	
a) proteina (lipo-glico-cromo, proteine, ecc.)	<b>37,82</b>
b) immunoelettroforesi delle proteine	<b>74,82</b>



20) Esame al microscopio di sostanze inorganiche, organiche ed organizzate	12,47
21) Esame organolettico	24,94
22) Indice di rifrazione - grado rifrattometrico	7,49
23) Numero di iodio	19,95
24) Polarimetria	14,98
25) Punto di fusione e solidificazione	19,95
26) Punto di gocciolamento e di ebollizione o di scorrimento	24,96
27) Determinazione del peso di prodotti ittici congelati-glassati/surgelati-glassati, al netto della glassatura	4,99
28) Ricerche qualitative di elementi, per elemento	12,47
29) Saponificazione (numero di)	17,91
30) Solubilità - residuo insolubile	12,46
<b>31) Sostanze estraibili con solventi:</b>	
a) estratto etereo (lipidi, grassi)	22,47
b) estratto etereo dopo idrolisi	24,96
32) Spettrometria di massa	124,7
33) Zuccheri riduttori (Fehling)	14,98
34) Zuccheri riduttori dopo inversione	24,96
35) Analisi PCR	Tariffario CREA-DC*
a) qualitativa	91,90
b) quantitativa	160,60

\* Centro di sperimentazione e certificazione delle sementi (tariffario in vigore)  
pagina web : <https://www.crea.gov.it/web/difesa-e-certificazione/-/tariffe>