

**Allegato: tabelle delle tariffe di analisi per l'anno 2025****Tariffario di analisi ICQRF**

<b>Settore Vini mosti Aceti birre liquori distillati bevande spiritose</b>	
<b>Determinazione</b>	<b>€</b>
Acidità totale	17,52
Acidità volatile corretta	17,52
Acidi organici cromatografia ionica (per singolo componente)	23,36
Acidi organici analisi enzimatica (per singolo componente)	35,4
Acidi organici (sorbico, benzoico, salicilico) HPLC (per singolo componente)	14,6
Acidità fissa negli aceti	14,6
Acido sorbico (spettrofotometria UV)	29,18
Anidride carbonica	32,08
Determinazione potenziometrica del pH	13,14
Titolo alcolometrico volumico	17,52
Alcool metilico GC	44,26
Anidride solforosa totale	17,52
Metalli (Na-K-Mg-Ca-Fe-Cu-ecc.) assorbimento atomico (per singolo componente)	32,08
Ceneri	20,43
Cloruri	26,28
Estratto secco diretto	17,52
Fosfati	32,08
Caratteristiche cromatiche	23,36
Solfati (ponderale)	35,4
Sostanze riducenti	17,52
Zuccheri per HPLC (per singolo componente)	14,6
Idrossimetilfurfurolo	35,4
Meso - scillo inositolo saccarosio (GC per singolo componente)	44,26
Massa volumica/densità	17,52
Conducibilità	8,84
Indice di rifrazione - Grado rifrattometrico	8,84
Pressione afrometrica	17,52
Quantificazione dei residui potenzialmente allergenici di proteine chiarificanti nel vino (per singolo componente) metodi ELISA	65,68
Esame organolettico	29,18
Metanolo per colorimetria (compreso grado alcolico)	35,4
Diglicerine cicliche GC/MS	233,49
Profilo antocianico (HPLC)	26,28
Analisi GC (per singolo componente)	44,26
Analisi HPLC (per singolo componente)	14,6
Rapporti Isotopici (NMR) H/D	142,41
Rapporti isotopici (IR-MS) C13/C12	127,93

Rapporti isotopici (IR-MS) O18/O16	<b>109,84</b>
<b>Settore</b>	<b>Succhi, Bevande analcoliche, Conserve Alimentari vegetali</b>
Acidi organici (HPLC) ciascuno	<b>14,6</b>
Acesulfame K	<b>14,6</b>
Acidità titolabile	<b>2,92</b>
Acidità totale	<b>2,92</b>
Acidità volatile	<b>5,84</b>
acido ascorbico	<b>13,13</b>
Acido Citrico	<b>58,38</b>
Acido isocitrico	<b>58,38</b>
Alcalinità delle ceneri	<b>10,22</b>
Analisi coloranti (cad.) per HPLC	<b>22,4</b>
Analisi coloranti per LC/MS	<b>160,53</b>
Anidride solforosa	<b>17,52</b>
Aspartame	<b>14,6</b>
Biossido di silicio	<b>20,43</b>
Bucce	<b>4,38</b>
Carotenoidi totali	<b>29,18</b>
Ceneri	<b>8,25</b>
Ciclammati	<b>14,6</b>
Cloruri	<b>26,28</b>
Cloruro sodico	<b>10,21</b>
Coloranti artificiali per TLC	<b>29,18</b>
Analisi HPLC (per un componente)	<b>14,6</b>
Densità	<b>5,84</b>
Esame Howard (muffe)	<b>21,88</b>
Esperidina	<b>14,6</b>
Esteri dell'acido p-idrossibenzoico (cad.)	<b>14,6</b>
Flavonoidi	<b>29,18</b>
Frutti interi	<b>4,38</b>
Impurità minerali	<b>10,22</b>
indice di rifrazione e residuo ottico	<b>8,77</b>
Metalli: analisi spettrofotometria di assorbimento atomico	<b>58,38</b>
Micotossine	<b>44,26</b>
Naringina	<b>14,6</b>
Numero o indice di formolo	<b>11,68</b>
Pectine totali	<b>17,5</b>
Percentuale in polpa	<b>8,77</b>
Peso netto	<b>2,92</b>
Peso sgocciolato	<b>2,92</b>
pH	<b>13,14</b>
Principi attivi di fitosanitari GC	<b>87,56</b>

Principi attivi di fitosanitari GC/MS	189,72
Principi attivi di fitosanitari HPLC	14,6
Principi attivi di fitosanitari LC/MS	160,53
Profilo antocianico HPLC	14,6
Profilo antocianico per LC/MS	160,53
Profilo polifenolico per HPLC	14,6
Profilo polifenolico per LC/MS	160,53
Polimetossiflavoni (HPLC cad.)	14,6
Residuo secco	5,84
ricerca microscopica di specie in alimenti contenenti tartufi	47,05
Saccarina	14,6
Zuccheri (HPLC) cad.	14,6
Zuccheri riduttori	5,84
<b>Settore Cereali e derivati</b>	
Ceneri	11,67
Umidità	11,67
Grassi	29,18
Ricerca grano tenero	44,26
Proteine	29,18
Determinazione additivi, conservanti, etc. in HPLC (cad.)	14,6
Vitamine HPLC cad.	35,4
Anidride solforosa	17,52
Colesterolo (HPLC)	14,6
N. uova nelle paste all'uovo	44,26
<b>Settore Mangimi</b>	
Proteine	35,4
Proteine con analizzatore elementare	23,36
Umidità	14,6
Amminoacidi per cromatografia ionica cad.	23,36
Amminoacidi per HPLC cad.	35,4
Ceneri	11,67
Ceneri insolubili in HCl	20,43
Fibra	17,52
Grassi	26,28
Ca (volumetrico)	14,6
Fosforo (spettrofotometria)	29,18
Fosforo (gravimetria)	29,18
Elementi in ICP (cad.)	72,97
Metalli (cad.): analisi spettrofotometria di assorbimento atomico	58,37
Cobalto (assorbimento atomico con fornetto di grafite)	72,97
Anioni e/o cationi per cromatografia ionica	23,66
Determinazione vitamine cad.	35,4

Micotossine (ciascuna)	44,26
Analisi microscopica completa per rilevazione ingredienti	190,31
Urea (spettrofotometria)	29,18
Ricerca farine animali (BSE)	47,05
<b>Settore Sementi</b>	
Tariffario CREA ( <a href="https://www.crea.gov.it/web/difesa-e-certificazione/-/tariffe">https://www.crea.gov.it/web/difesa-e-certificazione/-/tariffe</a> )	
<b>Settore OGM</b>	
Tariffario CREA ( <a href="https://www.crea.gov.it/web/difesa-e-certificazione/-/tariffe">https://www.crea.gov.it/web/difesa-e-certificazione/-/tariffe</a> )	
<b>Settore Oli e grassi</b>	
Composizione acidica, Acidi grassi	87,56
Cere (GC)	87,56
Cere ed alchilesteri (GC)	87,56
Acidità	14,6
N. Perossidi	17,52
Spettrofotometria UV su oli di oliva	44,26
Spettrofotometria Vis su oli di semi	17,52
Stigmastadieni (GC)	87,56
ECN 42 (HPLC + GC)	116,75
Steroli + Eritrodiolo e Uvaolo (GC)	87,56
Alcoli alifatici	87,56
2-gliceril monopalmitato	116,75
Oli estranei in oli di oliva (global method)	116,75
Residui fitofarmaci (GC-MS)	189,72
Acqua	44,26
Analisi HPLC (per un componente)	14,6
Clorofilla	14,6
Residui fitofarmaci (HPLC-MS)	160,53
Panel Test	116,75
<b>Settore Lattiero Caseario</b>	
Acidità del latte	14,6
Indice crioscopico	14,6
Materia grassa nel latte	29,18
Materia grassa nel burro	26,28
Materia grassa in formaggio e ricotta	29,18
Acidità materia grassa nel burro	7,28
Attività fosfataseica	21,88
Attività fosfataseica (fluorimetria)	36,47
Attività perossidaseica nel latte	11,67
Materia secca	11,67
Ceneri	11,67
Sostanze azotate totali	29,18
Ricerca latte vaccino (HPLC sieroproteine) cad.	14,6

Ricerca latte vaccino (IEF)	87,56
Ricerca grassi estranei (an. Trigliceridi)	87,56
Micotossine (ciascuna)	44,26
Formaldeide ed esametilentetrammina	29,18
Furosina	44,26
Pimaricina	35,4
Additivi, Conservanti, coloranti per HPLC (ac. Sorbico, Benzoico) cad.	14,6
Ricerca additivi e a altri composti (HPLC-MS)	160,53
Ricerca e dosaggio del lisozima	44,26
Determinazioni enzimatiche (cad.)	14,6
Lattosio volumetrica	14,6
Nitrati spettrofotometrica	29,18
Fosforo spettrofotometrica	58,37
Citrati spettrofotometrica	29,18
Colorimetria	29,18
Granulometria	29,18
Amminoacidi	102,14
Amido (qualitativa)	14,6
Siero proteine solubili nel latte	87,56
Solidi magri	11,67
Acqua nel burro	11,67
Betacarotene	46,68
Rapporti isotopici (IRMS) (ciascuno)	145,94
<b>Settore Fertilizzanti</b>	
Azoto totale	29,18
Azoto a frazione (ammoniacale, nitrico, ureico, organico)	23,36
Carbonio organico (metodo volumetrico)	14,6
Zolfo elementare (metodo gravimetrico)	29,18
Solfati (metodo gravimetrico)	29,18
Fosforo a frazione (sol. In acqua, in acidi, in citrato amm. Neutro) (metodo gravimetrico)	29,18
Boro totale e solubile in acqua all'UV	29,18
Metalli all'XRF	23,36
Ossido di Potassio in acqua (metodo gravimetrico)	29,18
Elementi in ICP (cad.)	72,97
Elementi in AA (cad.)	58,37
Ossido di calcio (metodo gravimetrico)	29,18
Cloruri (metodo volumetrico)	14,6
Anioni e/o cationi per cromatografia ionica	23,36
pH	13,14
Carbonio e azoto con analizzatore elementare	23,36
Finezza di macinazione	29,18
Umidità	14,6

Biostimolanti (HPLC cad.)	14,6
Biostimolanti (HPLC-MS)	160,53
<b>Settore Miele</b>	
Acidità	2,92
Analisi sensoriale	40,85
Idrossimetilfurfurale	35,4
Zuccheri in HPLC (per singolo componente)	14,6
An. Melissopalnologica	71,37
Contenuto di acqua	5,84
Conducibilità	2,92
Aggiunta zuccheri esogeni $\delta^{13}C$ (IRMS)	145,94
Indice diastatico	29,18
<b>Settore Carni e prodotti a base di carne</b>	
Umidità carni fresche e preparate e conserve di carne	11,67
Grasso totale carni fresche e preparate e conserve di carne	23,36
Proteine carni fresche e preparate	26,28
Amido ricerca carni fresche e preparate	8,84
Fosfati carni fresche, preparate	44,26
Nitriti e nitrati carni fresche e preparate	29,18
Proteine conserve di carne	11,67
Ceneri carni fresche e preparate e conserve di carne	7,28
Amido conserve di carne	2,94
Nitriti e nitrati carni conserve di carne	36,47
Anidride fosforica conserve di carne	18,97
Individuazione di specie (microarray)	101,78
Collagene carni fresche, preparate, conserve	51,09
cloruro di sodio conserve di carne	10,21
Calcio aa	58,37
Glutine immunoenzimatica	44,26
Soia immunoenzimatica	44,26
Caseina immunoenzimatica	44,26
pH conserve di carne	13,14
<b>Settore Cacao e cioccolato</b>	
Umidità	11,67
Sostanza grassa totale	23,37
Zuccheri HPLC o Enzimatico (cad.)	14,6
Grasso butirrico	14,6
Composizione acidica	87,56
Composizione trigliceridi	87,56
<b>Settore Prodotti da agricoltura biologica</b>	
Umidità	11,67
Principi attivi di fitosanitari GC	87,56

Principi attivi di fitosanitari GC/MS	189,72
Principi attivi di fitosanitari HPLC	14,59
Principi attivi di fitosanitari LC/MS	160,53
<b>Settore Prodotti fitosanitari</b>	
Umidità	11,67
Principi attivi di fitosanitari GC cad.	87,56
Principi attivi di fitosanitari GC/MS	189,72
Principi attivi di fitosanitari HPLC cad.	14,59
Principi attivi di fitosanitari LC/MS	160,53
Elementi in ICP (cad.)	72,97
Elementi in AA (cad.)	58,37
Zolfo elementare (metodo gravimetrico)	29,18
pH	13,14
Analisi spettrofotometrica IR	29,18
<b>Analisi specialistiche</b>	
<b>1) Acidimetria ed alcalimetria</b>	
a) soluzioni acquose	14,6
b) liquidi non acquosi	17,53
<b>2) Analisi spettrofotometriche:</b>	
a) ad assorbimento atomico:	
qualitativa per elemento	44,26
quantitativa per elemento	58,37
b) visibile UV:	
a $\lambda$ fissa per determinazione	29,2
a registrazione dello spettro	36,47
c) fluorimetria:	
a $\lambda$ fissa per determinazione	36,47
a registrazione per spettro	44,26
<b>3) Analisi spettrografiche di emissione:</b>	
a) qualitativa per ogni elemento	23,36
b) quantitativa per ogni elemento	72,97
<b>4) Analisi termica differenziale</b>	
	37,97
<b>5) Azoto totale, protidi, sostanze azotate</b>	
	29,2
<b>6) Azoto: ciascuna frazione azotata</b>	
	23,36
<b>7) Ceneri:</b>	
a) per perdita di peso usuale	11,67
b) per perdita di peso su materiali con ceneri fusibili	44,26
<b>8) Conduttività</b>	
	8,77
<b>9) Particelle</b>	
a) conteggio particelle	14,6
b) conteggio ed identificazione particelle corpuscolari	29,2
<b>10) Cromatografia: per singolo componente:</b>	

a) su carta	14,6
b) su strato sottile (T.L.C.)	23,36
c) in fase gassosa (G.C.): cromatogramma	44,26
d) in fase liquida ad alta pressione (H.P.L.C.)	14,6
f) a scambio ionico	23,36
<b>11) Determinazione dell'acqua:</b>	
a) per perdita di peso diretta	11,67
b) per perdita di peso su quarzo	14,6
c) col metodo Marcusson	23,36
d) col reattivo di Karl Fischer	44,26
<b>12) Determinazioni elettrochimiche:</b>	
a) polarografiche	58,37
b) amperometriche	58,37
c) voltammetriche	58,37
d) elettrogravimetriche	73,77
e) coulombometriche	58,37
<b>13) Determinazioni immunochimiche:</b>	
a) per agglutinazione diretta	14,6
b) per agglutinazione indiretta	29,2
c) per elettroimmunodiffusione	87,61
d) per fissazione del complemento	58,37
e) per immunodiffusione radiale	44,26
f) immunoenzimatiche (ELISA-EMIT, ecc.)	65,68
g) per immunofluorescenza indiretta	73,77
<b>14) Determinazione NMR</b>	<b>142,41</b>
<b>15) Determinazione potenziometrica del pH</b>	<b>13,15</b>
<b>16) Determinazioni quantitative:</b>	
a) volumetriche	14,6
b) ponderali	29,2
c) gas-volumetriche	14,6
<b>17) Determinazioni secondo Mahler:</b>	
a) potere calorifico	44,26
b) zolfo totale	44,26
c) potere calorifico e zolfo totale	58,37
<b>18) Diagramma di distillazione</b>	<b>44,26</b>
<b>19) Elettroforesi:</b>	
a) proteina (lipo-glico-cromo, proteine, ecc.)	44,26
b) immunoelettroforesi delle proteine	87,56
<b>20) Esame al microscopio di sostanze inorganiche, organiche ed organizzate</b>	<b>14,6</b>
<b>21) Esame organolettico</b>	<b>29,18</b>
<b>22) Indice di rifrazione - grado rifrattometrico</b>	<b>8,77</b>
<b>23) Numero di iodio</b>	<b>23,36</b>



<b>24) Polarimetria</b>	<b>17,53</b>
<b>25) Punto di fusione e solidificazione</b>	<b>23,36</b>
<b>26) Punto di gocciolamento e di ebollizione o di scorrimento</b>	<b>29,2</b>
<b>27) Determinazione del peso di prodotti ittici congelati-glassati/ surgelati-glassati, al netto della glassatura</b>	<b>5,84</b>
<b>28) Ricerche qualitative di elementi, per elemento</b>	<b>14,6</b>
<b>29) Saponificazione (numero di)</b>	<b>20,97</b>
<b>30) Solubilità - residuo insolubile</b>	<b>14,59</b>
<b>31) Sostanze estraibili con solventi:</b>	
a) estratto etereo (lipidi, grassi)	<b>26,3</b>
b) estratto etereo dopo idrolisi	<b>29,2</b>
<b>32) Spettrometria di massa</b>	<b>145,94</b>
<b>33) Zuccheri riduttori (Fehling)</b>	<b>17,53</b>
<b>34) Zuccheri riduttori dopo inversione</b>	<b>29,2</b>
<b>35) Analisi PCR</b>	
a) qualitativa	<b>99,5</b>
b) quantitativa	<b>173,87</b>