

Załącznik do umowy nr ..... z dnia .....

.....  
(miejsce i data).....  
(imię, nazwisko i adres beneficjenta)**OŚWIADCZENIE O KWALIFIKOWALNOŚCI PODATKU OD TOWARÓW I USŁUG**

W związku z ubieganiem się o przyznanie pomocy finansowej w ramach Sektorowego Programu Operacyjnego „Rybołówstwo i przetwórstwo ryb 2004—2006” w zakresie priorytetu „Inne działania”, działania „Działania społeczno-ekonomiczne”, operacji „Przekwalifikowanie zawodowe rybaków lub podjęcie przez nich okołorybackiej działalności gospodarczej”, na realizację projektu .....

.....  
(numer i tytuł projektu)

oświadczam, że realizując ten projekt, nie mogę odzyskać w żaden sposób poniesionego kosztu podatku od towarów i usług, którego wysokość została ujęta w kwocie przyznanej pomocy finansowej określonej w umowie nr ..... z dnia .....

.....  
(data i podpis beneficjenta)**358****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 22 lutego 2005 r.

**w sprawie stawek opłat za dojazd do miejsca oceny, czynności związane z dokonaniem oceny, badania laboratoryjne i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia tych opłat**

Na podstawie art. 31 ust. 8 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44, z późn. zm.<sup>2)</sup>) zarządza się, co następuje:

§ 1. Określa się stawki opłat za:

1) dojazd do miejsca dokonania oceny jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego — w wysokości:

- a) 7,80 zł, jeżeli odległość wynosi do 10 km,
- b) 20,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 10 km,
- c) 59,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 50 km,
- d) 98,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 100 km,
- e) 137,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 150 km,
- f) 157,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 200 km;

2) czynności związane z dokonaniem oceny jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego:

- a) pobieranie próbek do badań laboratoryjnych — w wysokości 23,00 zł,
- b) badanie organoleptyczne dokonane:  
— w miejscu oceny jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego — w wysokości 17,00 zł,

<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 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 134, poz. 1433).

<sup>2)</sup> Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 154, poz. 1802, z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360, z 2003 r. Nr 208, poz. 2020 i Nr 223, poz. 2220 i 2221, z 2004 r. Nr 42, poz. 386 i Nr 96, poz. 959 oraz z 2005 r. Nr 10, poz. 68 i Nr 14, poz. 115.

- w laboratorium analitycznym — w wysokości 20,00 zł,
  - c) inne czynności związane z dokonaniem oceny jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego:
    - ocena dokumentów — w wysokości 17,00 zł,
    - wysłanie próbki do badań — w wysokości zależnej od rodzaju, masy, miejsca i terminu dostarczenia przesyłki,
    - ocena mięsności jednej tuszy wieprzowej — w wysokości 3,00 zł,
    - ocena mięsności jednej tuszy wołowej — w wysokości 6,00 zł,
    - ocena procesu technologicznego, warunków produkcji, przechowywania, magazynowania oraz transportu — w wysokości 17,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy,
    - ocena zgodności ze specyfikacją procesu produkcji produktów posiadających chronione oznaczenie geograficzne, chronioną nazwę pochodzenia lub świadectwo specyficznego charakteru, w zależności od czasu przeprowadzenia oceny — w wysokości 17,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy;
  - 3) badania laboratoryjne — w wysokości określonej w załączniku do rozporządzenia;
  - 4) wydanie świadectwa jakości handlowej — w wysokości 6,00 zł.
- § 2. Opłaty, o których mowa w § 1, wnosi się przed wydaniem świadectwa jakości handlowej w terminie 7 dni od dnia doręczenia rachunku, gotówką w miejscu i czasie wskazanym w rachunku lub przelewem na wskazany rachunek bankowy.
- § 3. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 grudnia 2002 r. w sprawie stawek opłat za dokonanie oceny, badań laboratoryjnych i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia tych opłat (Dz. U. Nr 241, poz. 2088).
- § 4. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa  
i Rozwoju Wsi z dnia 22 lutego 2005 r. (poz. 358)

## STAWKI OPŁAT ZA BADANIA LABORATORYJNE

| Lp. | Rodzaj badania                                                                                                           | Stawka<br>w zł |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1   | 2                                                                                                                        | 3              |
|     | <b>Czynności ogólne</b>                                                                                                  |                |
| 1   | Badanie sensoryczne                                                                                                      | 158,00         |
| 2   | Badania mikroskopowe                                                                                                     | 32,00          |
| 3   | Destylacja                                                                                                               | 32,00          |
| 4   | Destylacja z parą wodną                                                                                                  | 62,00          |
| 5   | Ekstrakcja                                                                                                               | 32,00          |
| 6   | Mineralizacja na sucho                                                                                                   | 43,00          |
| 7   | Mineralizacja na mokro                                                                                                   | 75,00          |
|     | <b>Oznaczenia fizykochemiczne</b>                                                                                        |                |
| 8   | Aktywność fosfatazy                                                                                                      | 106,00         |
| 9   | Aktywność enzymatyczna: obecność peroksydazy                                                                             | 37,00          |
| 10  | Obecność aldehydu epihydrynowego (próba Kreisa)                                                                          | 21,00          |
| 11  | Zawartość aldehydu (związki karbonylowe)                                                                                 | 69,00          |
| 12  | Alkaliczność popiołu                                                                                                     | 35,00          |
| 13  | Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną                                                                  | 18,00          |
| 14  | Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną po destylacji                                                    | 50,00          |
| 15  | Zawartość alkoholu metodą miareczkową                                                                                    | 84,00          |
| 16  | Zawartość alkoholu metodą piknometryczną                                                                                 | 69,00          |
| 17  | Zawartość alkoholu etylowego metodą enzymatyczną                                                                         | 100,00         |
| 18  | Zawartość alkoholu etylowego metodą GC                                                                                   | 35,00          |
| 19  | Zawartość alkoholu metylowego                                                                                            | 35,00          |
| 20  | Analiza makroskopowa                                                                                                     | 69,00          |
| 21  | Analiza sitowa                                                                                                           | 32,00          |
| 22  | Zawartość alfa-kwasów (wartości konduktometrycznej) przy użyciu toluenu do ekstrakcji w chmielu i produktach chmielowych | 126,00         |
| 23  | Zawartość azotu metodą Kjeldahla                                                                                         | 82,00          |
| 24  | Barwa metodą spektrofotometryczną                                                                                        | 32,00          |
| 25  | Barwa cukru                                                                                                              | 69,00          |
| 26  | Obecność barwników sztucznych                                                                                            | 69,00          |
| 27  | Zawartość błonnika pokarmowego metodą enzymatyczną                                                                       | 180,00         |
| 28  | Zawartość celulozy                                                                                                       | 106,00         |
| 29  | Ciemnienie ciasta                                                                                                        | 46,00          |
| 30  | Badania amylograficzne                                                                                                   | 32,00          |
| 31  | Zawartość chlorków metodą Mohra                                                                                          | 35,00          |
| 32  | Zawartość chlorków metodą Volharda                                                                                       | 52,00          |
| 33  | Gęstość w stanie zsypanym                                                                                                | 35,00          |
| 34  | Zawartość cukru (glukoza, fruktoza, sacharoza) metodą enzymatyczną                                                       | 161,00         |
| 35  | Zawartość cukru ogółem (klasycznie)                                                                                      | 90,00          |
| 36  | Zawartość cukrów redukujących (klasycznie)                                                                               | 53,00          |
| 37  | Czas scukrzania                                                                                                          | 18,00          |
| 38  | Zawartość części nierozpuszczalnych                                                                                      | 37,00          |
| 39  | Zawartość dwutlenku siarki metodą destylacyjną                                                                           | 106,00         |
| 40  | Zawartość dwutlenku siarki metodą miareczkową                                                                            | 53,00          |
| 41  | Zawartość dwutlenku węgla                                                                                                | 18,00          |
| 42  | Zawartość ekstraktu bezcukrowego z wyliczenia                                                                            | 18,00          |
| 43  | Zawartość ekstraktu brzożki podstawowej                                                                                  | 69,00          |
| 44  | Zawartość ekstraktu ogólnego w wódkach gatunkowych                                                                       | 53,00          |

| 1   | 2                                                                                | 3      |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 45  | Zawartość ekstraktu ogólnego                                                     | 18,00  |
| 46  | Zawartość ekstraktu refraktometrycznego                                          | 18,00  |
| 47  | Zawartość ekstraktu resztkowego                                                  | 18,00  |
| 48  | Energia i zdolność kiełkowania                                                   | 63,00  |
| 49  | Zawartość estrów hydroksykwasów, kwasu benzoesowego, sorbowego metodą HPLC       | 161,00 |
| 50  | Zawartość fosforanów                                                             | 160,00 |
| 51  | Zawartość ftalanu di-n-butylu                                                    | 206,00 |
| 52  | Zawartość fuzli metodą GC                                                        | 84,00  |
| 53  | Gęstość nasypowa                                                                 | 23,00  |
| 54  | Ciężar nasypowy                                                                  | 23,00  |
| 55  | Zawartość glukozyzolanów metodą wskaźnikową                                      | 35,00  |
| 56  | Zawartość glukozyzolanów metodą HPLC                                             | 158,00 |
| 57  | Ilość glutenu                                                                    | 35,00  |
| 58  | Ilość i rozpuszczalność glutenu                                                  | 40,00  |
| 59  | Zawartość goryczki w piwie metodą spektrofotometryczną                           | 35,00  |
| 60  | Granulacja                                                                       | 35,00  |
| 61  | Zawartość trans-2-Heksenu metodą GC                                              | 35,00  |
| 62  | Zawartość hespedryny i narynginy metodą HPLC                                     | 161,00 |
| 63  | Zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF) metodą HPLC                            | 106,00 |
| 64  | Zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF) metodą spektrofotometryczną            | 69,00  |
| 65  | Zawartość inuliny                                                                | 106,00 |
| 66  | Zawartość jodanu potasu                                                          | 140,00 |
| 67  | Zawartość jodku potasu                                                           | 140,00 |
| 68  | Zawartość $\beta$ -karotenu                                                      | 140,00 |
| 69  | Zawartość karotenoidów i $\beta$ -karotenu                                       | 179,00 |
| 70  | Klarowność                                                                       | 21,00  |
| 71  | Zawartość kofeiny metodą HPLC                                                    | 106,00 |
| 72  | Zawartość kofeiny metodą spektrofotometryczną                                    | 285,00 |
| 73  | Zawartość kumaryny metodą GC                                                     | 106,00 |
| 74  | Zawartość kwasu cytrynowego metodą enzymatyczną                                  | 97,00  |
| 75  | Zawartość kwasu erukowego metodą GC                                              | 168,00 |
| 76  | Zawartość kwasu fumarowego metodą GC lub HPLC                                    | 209,00 |
| 77  | Zawartość kwasu D-izocytrynowego metodą enzymatyczną                             | 176,00 |
| 78  | Zawartość kwasu D-jabłkowego metodą enzymatyczną                                 | 97,00  |
| 79  | Zawartość kwasu L-jabłkowego metodą enzymatyczną                                 | 106,00 |
| 80  | Zawartość kwasu masłowego metodą GC                                              | 137,00 |
| 81  | Zawartość kwasu D,L-mlekowego metodą enzymatyczną                                | 176,00 |
| 82  | Zawartość kwasu octowego metodą enzymatyczną                                     | 140,00 |
| 83  | Obecność kwasu szczawiowego                                                      | 16,00  |
| 84  | Kwasowość                                                                        | 37,00  |
| 85  | Kwasowość lotna                                                                  | 106,00 |
| 86  | Kwasowość ogólna                                                                 | 37,00  |
| 87  | Kwasowość plazmy                                                                 | 69,00  |
| 88  | Kwasowość tłuszczu                                                               | 37,00  |
| 89  | Kwasowość tłuszczowa przetworów zbożowych                                        | 37,00  |
| 90  | Kwasowość wolna lub zawartość wolnych kwasów                                     | 53,00  |
| 91  | Skład kwasów tłuszczowych metodą GC                                              | 206,00 |
| 92  | Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych w pozycji 2 triacylogliceroli metodą GC | 243,00 |
| 93  | Zawartość laktozy metodą grawimetryczną                                          | 209,00 |
| 94  | Zawartość laktozy metodą spektrofotometryczną                                    | 209,00 |
| 95  | Lepkość brzojki słodowej                                                         | 16,00  |
| 96  | Lepkość dekstryn                                                                 | 140,00 |
| 97  | Liczba diastazowa                                                                | 106,00 |
| 98  | Liczba formolowa                                                                 | 53,00  |
| 99  | Liczba Hartonga                                                                  | 103,00 |
| 100 | Liczba jodowa                                                                    | 69,00  |

| 1   | 2                                                                                                                                     | 3      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 101 | Liczba Kolbacha                                                                                                                       | 106,00 |
| 102 | Liczba kwasowa                                                                                                                        | 35,00  |
| 103 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu                                                                                              | 69,00  |
| 104 | Liczba nadtlenkowa                                                                                                                    | 69,00  |
| 105 | Liczba nadtlenkowa w olejach                                                                                                          | 53,00  |
| 106 | Liczba opadania                                                                                                                       | 37,00  |
| 107 | Liczba zmydlania                                                                                                                      | 35,00  |
| 108 | Masa odciekniętych owoców i warzyw                                                                                                    | 18,00  |
| 109 | Masa właściwa (gęstość) metodą oscylacyjną                                                                                            | 18,00  |
| 110 | Masa właściwa (gęstość) metodą piknometryczną                                                                                         | 69,00  |
| 111 | Oznaczanie pozostałości monomeru chlorku winylu (MCV)                                                                                 | 290,00 |
| 112 | Zawartość mocznika                                                                                                                    | 89,00  |
| 113 | Zawartość olejków eterycznych                                                                                                         | 106,00 |
| 114 | Zawartość azotanów i/lub azotynów metodą IC                                                                                           | 120,00 |
| 115 | Zawartość azotanów i azotynów spektrofotometrycznie                                                                                   | 140,00 |
| 116 | Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą ASA techniką płomieniową          | 32,00  |
| 117 | Oznaczanie mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą ASA w kuwecie grafitowej                                | 132,00 |
| 118 | Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą generacji wodorków                | 153,00 |
| 119 | Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą FES emisyjnej spektrofotometrii   | 32,00  |
| 120 | Oznaczanie ilościowe i jakościowe związków organicznych i nieorganicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych                | 211,00 |
| 121 | Oznaczenie ilościowe i/lub jakościowe związków organicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą spektrometrii masowej | 325,00 |
| 122 | Oznaczenie temperatury w mrożonych artykułach rolno-spożywczych (sonda kalibrowana)                                                   | 32,00  |
| 123 | Oznaczanie straty wody podczas rozmrażania mrożonych artykułów rolno-spożywczych                                                      | 58,00  |
| 124 | Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych                                                                          | 69,00  |
| 125 | Oznaczanie chłonięcia wody mrożonych artykułów rolno-spożywczych                                                                      | 47,00  |
| 126 | Oznaczanie masy opakowania mrożonych artykułów rolno-spożywczych                                                                      | 21,00  |
| 127 | Oznaczanie masy właściwej aerometrycznie                                                                                              | 20,00  |
| 128 | Zawartość patuliny metodą HPLC                                                                                                        | 179,00 |
| 129 | Obecność pektyn                                                                                                                       | 18,00  |
| 130 | Zawartość pektyn test turbidymetryczny                                                                                                | 37,00  |
| 131 | Obecność peroksydazy                                                                                                                  | 37,00  |
| 132 | Oznaczanie pH                                                                                                                         | 18,00  |
| 133 | Pienistość białka                                                                                                                     | 37,00  |
| 134 | Zawartość popiołu, popiołu całkowitego, popiołu ogólnego                                                                              | 37,00  |
| 135 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl                                                                                            | 106,00 |
| 136 | Zawartość popiołu po usunięciu fosforanów                                                                                             | 53,00  |
| 137 | Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie                                                                                            | 21,00  |
| 138 | Zawartość popiołu siarczanowego                                                                                                       | 53,00  |
| 139 | Pozorna sucha masa                                                                                                                    | 37,00  |
| 140 | Pozostałość po prażeniu, po odparowywaniu                                                                                             | 53,00  |
| 141 | Zawartość proliny                                                                                                                     | 140,00 |
| 142 | Zawartość przeciwutleniaczy                                                                                                           | 264,00 |
| 143 | Przepuszczalność                                                                                                                      | 18,00  |
| 144 | Przewodność właściwa                                                                                                                  | 37,00  |
| 145 | Przeźroczystość                                                                                                                       | 18,00  |
| 146 | Zawartość pulpy wirówkowo                                                                                                             | 18,00  |
| 147 | Rozpraszałość                                                                                                                         | 35,00  |
| 148 | Rozpuszczalność                                                                                                                       | 35,00  |
| 149 | Równoważnik glukozowy w syropie ziemniaczanym                                                                                         | 35,00  |
| 150 | Zawartość ekstraktów mąki albo śruty w słodzie                                                                                        | 35,00  |
| 151 | Zawartość sacharozy metodą chemiczną                                                                                                  | 132,00 |

| 1   | 2                                                                                            | 3      |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 152 | Zawartość sacharozy metodą polarymetryczną                                                   | 69,00  |
| 153 | Sedymентация                                                                                 | 37,00  |
| 154 | Zawartość siarczanów                                                                         | 53,00  |
| 155 | Obecność siarczanów (jakościowo)                                                             | 16,00  |
| 156 | Siła diastatyczna                                                                            | 285,00 |
| 157 | Zawartość skrobi w przetworach mięsnych                                                      | 243,00 |
| 158 | Zawartość skrobi metodą Eversa                                                               | 69,00  |
| 159 | Obecność skrobi (jakościowo)                                                                 | 18,00  |
| 160 | Skuteczność pasteryzacji                                                                     | 37,00  |
| 161 | Zawartość D-sorbitolu metodą enzymatyczną                                                    | 140,00 |
| 162 | Spyw brzezki słodowej                                                                        | 18,00  |
| 163 | Stabilność koloidalna                                                                        | 69,00  |
| 164 | Zawartość steroli w olejach i tłuszczach roślinnych metodą GC                                | 243,00 |
| 165 | Stopień przemiatu                                                                            | 35,00  |
| 166 | Stopień rozdrobnienia                                                                        | 35,00  |
| 167 | Zawartość substancji nierozpuszczalnych w boraksie                                           | 69,00  |
| 168 | Zawartość substancji niezmydlających się                                                     | 142,00 |
| 169 | Zawartość substancji rozpuszczalnych w wodzie                                                | 53,00  |
| 170 | Wilgotność (zawartość wody) lub zawartość suchej masy                                        | 37,00  |
| 171 | Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu                                                 | 43,00  |
| 172 | Zawartość szczawianów                                                                        | 37,00  |
| 173 | Szklistość ziarna                                                                            | 37,00  |
| 174 | Zawartość szkodników (ilościowo)                                                             | 37,00  |
| 175 | Zawartość szkodników (ilościowo z identyfikacją)                                             | 69,00  |
| 176 | Obecność szkodników                                                                          | 18,00  |
| 177 | Temperatura mięknięcia                                                                       | 69,00  |
| 178 | Temperatura topnienia                                                                        | 69,00  |
| 179 | Zawartość tłuszczu metodą Rose-Gottlieba                                                     | 140,00 |
| 180 | Zawartość tłuszczu metodą refraktometryczną                                                  | 53,00  |
| 181 | Zawartość tłuszczu metodą Soxhletha wprost                                                   | 53,00  |
| 182 | Zawartość oleju w nasionach oleistych metodą Soxhletha                                       | 120,00 |
| 183 | Zawartość tłuszczu metodą Soxhletha z hydrolizą                                              | 90,00  |
| 184 | Zawartość trójlinoleiny metodą HPLC                                                          | 172,00 |
| 185 | Zawartość uvaolu i erytrodiolu metodą GC                                                     | 232,00 |
| 186 | Zawartość waniliny                                                                           | 137,00 |
| 187 | Wartość kaloryczna wyznaczona metodą rachunkową                                              | 16,00  |
| 188 | Zawartość węglanów                                                                           | 69,00  |
| 189 | Wilgotność destylacyjnie                                                                     | 106,00 |
| 190 | Wilgotność metodą Karla-Fischera                                                             | 106,00 |
| 191 | Zawartość witaminy C                                                                         | 96,00  |
| 192 | Zawartość włókna surowego                                                                    | 161,00 |
| 193 | Zawartość wody i substancji lotnych w olejach                                                | 37,00  |
| 194 | Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość w olejach                           | 37,00  |
| 195 | Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość                                     | 69,00  |
| 196 | Zawartość wolnego tłuszczu                                                                   | 53,00  |
| 197 | Zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych w OMP                                 | 69,00  |
| 198 | Wskaźnik pienistości białka                                                                  | 37,00  |
| 199 | Wskaźnik rozpuszczalności                                                                    | 37,00  |
| 200 | Wskaźnik rozpuszczalności w mleku w proszku                                                  | 21,00  |
| 201 | Wskaźnik trwałości piany                                                                     | 37,00  |
| 202 | Wskaźnik sedymentacyjny - test Zeleny'ego                                                    | 69,00  |
| 203 | Współczynnik ekstynkcji                                                                      | 106,00 |
| 204 | Całkowita zawartość cukrów po hydrolizie metodą HPLC                                         | 120,00 |
| 205 | Zawartość D-sorbitolu metodą HPLC                                                            | 106,00 |
| 206 | Zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną                                     | 120,00 |
| 207 | Zawartość estru etylowego kwasu $\beta$ -apo-8'-karotenowego w maśle i maśle skoncentrowanym | 69,00  |
| 208 | Zawartość fosfatydyloseryny i fosfatydyloetanolaminy (wykrywanie obecności maślanki w OMP)   | 180,00 |

| 1   | 2                                                                                                     | 3      |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 209 | Zawartość fosforu ogólnego metodą spektrofotometryczną                                                | 60,00  |
| 210 | Zawartość hydroksyproliny w mięsie i przetworach mięsnych                                             | 180,00 |
| 211 | Zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczu mlecznym                                                     | 150,00 |
| 212 | Zawartość kwaśnej serwatki w mleku w proszku                                                          | 120,00 |
| 213 | Zawartość mikotoksyn w żywności metodą HPLC na kolumnie powinowactwa immunologicznego                 | 180,00 |
| 214 | Zawartość mleczanów                                                                                   | 176,00 |
| 215 | Zawartość OMP w mieszankach paszowych metodą enzymatycznej koagulacji parakazeiny                     | 140,00 |
| 216 | Zawartość stigmasterolu i sitosterolu w maśle lub maśle skoncentrowanym                               | 196,00 |
| 217 | Zawartość stigmastadienów w olejach roślinnych metodą GC                                              | 206,00 |
| 218 | Zawartość suchej masy beztłuszczowej w maśle                                                          | 60,00  |
| 219 | Zawartość suchej masy serwatki podpuszczkowej w OMP                                                   | 167,00 |
| 220 | Wykrywanie obcych tłuszczów w tłuszczu mleka w drodze gazowo-chromatograficznej analizy triglicerydów | 280,00 |
| 221 | Zawartość triglicerydów kwasu enantowego                                                              | 180,00 |
| 222 | Zawartość wapnia metodą miareczkową                                                                   | 60,00  |
| 223 | Zawartość wody metodą Karla-Fischera                                                                  | 106,00 |
| 224 | Zawartość wolnych cukrów metodą HPLC w kawie                                                          | 80,00  |
| 225 | Zawartość zanieczyszczeń i wad kawy zielonej                                                          | 67,00  |
| 226 | Zawartość zanieczyszczeń chmielu                                                                      | 50,00  |
| 227 | Zaziarnienie chmielu                                                                                  | 85,00  |
| 228 | Współczynnik załamania światła                                                                        | 18,00  |
| 229 | Wyciąg wodny herbaty                                                                                  | 69,00  |
| 230 | Wykrywanie zafałszowania - rozwodnienia mleka                                                         | 23,00  |
| 231 | Wyrównanie ziarna                                                                                     | 28,00  |
| 232 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych metodą flotacyjną                                                | 69,00  |
| 233 | Zawartość zanieczyszczeń pozostałych ferromagnetyczne                                                 | 35,00  |
| 234 | Zawartość zanieczyszczeń kawy palonej                                                                 | 53,00  |
| 235 | Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych                             | 37,00  |
| 236 | Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych w mleku                     | 21,00  |
| 237 | Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych nierozpuszczalnych w eterze                        | 140,00 |
| 238 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych                                                                 | 69,00  |
| 239 | Zawartość zanieczyszczeń użytecznych i nieużytecznych                                                 | 47,00  |
| 240 | Zawartość zanieczyszczeń metodą wybierania z identyfikacją                                            | 69,00  |
| 241 | Zaśnienie ziarna                                                                                      | 18,00  |
| 242 | Zdolność pochłaniania wody                                                                            | 35,00  |
| 243 | Zmętnienie (NTU, FNU)                                                                                 | 21,00  |
| 244 | Zawartość związków karbonylowych (aldehydów)                                                          | 69,00  |
| 245 | Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu                                                      | 69,00  |
| 246 | Zwilżalność                                                                                           | 37,00  |
| 247 | Zdolność chłonięcia wody                                                                              | 21,00  |
|     | <b>Oznaczenia mikrobiologiczne</b>                                                                    |        |
| 248 | Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych                                                 | 21,00  |
| 249 | Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej                                                  | 21,00  |
| 250 | Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych           | 47,00  |
| 251 | Miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych                          | 116,00 |
| 252 | Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczyny                 | 47,00  |
| 253 | Oznaczanie NPL bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczyny                       | 106,00 |
| 254 | Oznaczanie ogólnej liczby bakterii kwaszących typu mlekowego                                          | 47,00  |
| 255 | Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych proteolitycznych                                         | 47,00  |
| 256 | Oznaczanie liczby drożdży i pleśni                                                                    | 47,00  |
| 257 | Oznaczanie ogólnej liczby drożdży osmotolerancyjnych lub osmofilnych                                  | 51,00  |
| 258 | Obliczanie strzępków pleśni - liczba Howarda                                                          | 53,00  |

| 1   | 2                                                                                                                        | 3     |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 259 | Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych                            | 51,00 |
| 260 | Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów - bakterie mezofilne lub termofilne                                             | 47,00 |
| 261 | Oznaczanie ilościowe i jakościowe mikroorganizmów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą hodowlaną          | 53,00 |
| 262 | Oznaczanie ilościowe i jakościowe mikroorganizmów występujących w artykułach rolno-spożywczych za pomocą szybkich testów | 80,00 |
| 263 | Wykrywanie obecności antybiotyków i sulfonamidów w artykułach rolno spożywczych                                          | 22,00 |
| 264 | Potwierdzenie obecności penicylin i oznaczanie ich stężeń                                                                | 80,00 |
| 265 | Oznaczanie liczby charakterystycznych drobnoustrojów w jogurcie                                                          | 94,00 |
| 266 | Inne oznaczenia fizykochemiczne i mikrobiologiczne (za 1 godzinę pracy)                                                  | 63,00 |

### 359

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

z dnia 22 lutego 2005 r.

#### w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie granicznej kontroli fitosanitarnej<sup>2)</sup>

Na podstawie art. 32 ust. 2 ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o ochronie roślin (Dz. U. z 2004 r. Nr 11, poz. 94, Nr 96, poz. 959, Nr 173, poz. 1808 i Nr 273, poz. 2703) zarządza się, co następuje:

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

§ 1. Określa się stawki opłat za przeprowadzenie granicznej kontroli fitosanitarnej, stanowiące załącznik do rozporządzenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 134, poz. 1433).

<sup>2)</sup> Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają załącznik VIIIa dyrektywy 2000/29/WE z dnia 8 maja 2000 r. w sprawie środków ochronnych przed wprowadzaniem do Wspólnoty organizmów szkodliwych dla roślin lub produktów roślinnych i przed ich rozprzestrzenianiem się we Wspólnocie (Dz. Urz. WE L 169 z 10.7.2000, str. 1; Dz. Urz. WE L 127, 9.5.2001, str. 42; Dz. Urz. WE L 77, 20.3.2002, str. 23; Dz. Urz. WE L 116, 3.5.2002, str. 16; Dz. Urz. WE L 355, 30.12.2002, str. 45; Dz. Urz. WE L 236, 23.9.2003, str. 438; Dz. Urz. WE L 78, 25.3.2003, str. 10; Dz. Urz. WE L 138, 5.6.2003, str. 47; Dz. Urz. WE L 321, 6.12.2003, str. 36; Dz. Urz. WE L 122, 16.5.2003, str. 1; Dz. Urz. WE L 85, 23.3.2003, str. 18; Dz. Urz. WE L 127, 29.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 29, str. 258).

Dane dotyczące ogłoszenia powyższych aktów dotyczą ich ogłoszenia w polskim wydaniu specjalnym Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej.

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 lutego 2005 r. (poz. 359)

#### STAWKI OPŁAT ZA PRZEPROWADZENIE GRANICZNEJ KONTROLI FITOSANITARNEJ

| Poz. | Rodzaj wykonywanej czynności                                | Opłata w zł |
|------|-------------------------------------------------------------|-------------|
| 1    | 2                                                           | 3           |
| 1    | Kontrola dokumentów dotyczących przesyłki                   | 30          |
| 2    | Kontrola tożsamości za przesyłkę:<br>— do 20 t<br>— większą | 30<br>60    |