

933**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 3 czerwca 2005 r.

w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

Na podstawie art. 39 ust. 3 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.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa stawki opłat za przeprowadzenie czynności związanych z dokonaniem kontroli, w tym za przeprowadzenie badań laboratoryjnych próbek artykułów rolno-spożywczych, w wyniku której stwierdzono, że artykuły rolno-spożywcze nie odpowiadają wymaganiom w zakresie jakości handlowej, wynikającym z przepisów o jakości handlowej, lub wymaganiom dodatkowym zadeklarowanym przez producenta.

§ 2. Określa się stawki opłat za:

- 1) dojazd osób pobierających próbki do miejsca dokonania kontroli 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) pobranie próbki do badań laboratoryjnych — w wysokości 23,00 zł;
- 3) badanie organoleptyczne dokonane:

- a) w miejscu kontroli jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego — w wysokości 17,00 zł,
- b) w laboratorium analitycznym — w wysokości 20,00 zł;
- 4) inne czynności związane z dokonaniem kontroli artykułu rolno-spożywczego, w tym:
 - a) kontrolę dokumentów — w wysokości 17,00 zł,
 - b) wystanie próbki do badań — w wysokości 100 % kosztów wystania próbek do badań,
 - c) kontrolę prawidłowości klasyfikacji mięsności jednej tuszy wieprzowej w systemie EUROP — w wysokości 3,00 zł,
 - d) kontrolę prawidłowości klasyfikacji mięsności jednej tuszy wołowej w systemie EUROP — w wysokości 6,00 zł,
 - e) kontrolę procesu technologicznego, warunków produkcji, składowania oraz transportu artykułu rolno-spożywczego — w wysokości 17,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy,
 - f) kontrolę zgodności ze specyfikacją procesu produkcji artykułu rolno-spożywczego, który posiada zarejestrowane, na podstawie odrębnych przepisów, chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne albo nazwę specyficznego charakteru — w wysokości 17,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy;
- 5) przeprowadzenie badań laboratoryjnych — w wysokości określonej w załączniku do rozporządzenia.

§ 3. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 grudnia 2002 r. w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie badań laboratoryjnych próbek artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. Nr 241, poz. 2089).

§ 4. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. J. Pilarczyk*

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

²⁾ 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, Nr 14, poz. 115 i Nr 100, poz. 834.

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 czerwca 2005 r. (poz. 933)

STAWKI OPŁAT ZA PRZEPROWADZENIE BADAŃ LABORATORYJNYCH

Lp.	Rodzaj badania	Stawka w zł
1	2	3
	Czynności ogólne	
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
	Oznaczenia fizykochemiczne	
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

1	2	3
33	Gęstość w stanie zsypanym	20,00
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
45	Zawartość ekstraktu ogólnego	18,00
46	Zawartość ekstraktu refraktometrycznego	18,00
47	Zawartość ekstraktu resztkowego	18,00
48	Energia i zdolność kiełkowania	50,00
49	Zawartość estrów hydroksykwasów, kwasu benzoowego, 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 glukozydów metodą wskaźnikową	35,00
56	Zawartość glukozydów 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-heksen-1-ol	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 β -karotenu	140,00
69	Zawartość karotenoidów i β -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

1	2	3
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 szczawowego	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 brzożki 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
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 odcikniętych 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 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

1	2	3
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 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 – metoda ociekania	40,00
125	Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach – metoda chemiczna	120,00
126	Oznaczanie chłonięcia wody mrożonych artykułów rolno-spożywczych	47,00
127	Oznaczanie masy opakowania mrożonych artykułów rolno-spożywczych	21,00
128	Oznaczanie masy właściwej aerometrycznie	20,00
129	Zawartość patuliny metodą HPLC	179,00
130	Obecność pektyn	18,00
131	Zawartość pektyn test turbidymetryczny	37,00
132	Obecność peroksydazy	37,00
133	Oznaczanie pH	18,00
134	Pienistość białka	37,00
135	Zawartość popiołu, popiołu całkowitego, popiołu ogólnego	35,00
136	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl	80,00
137	Zawartość popiołu po usunięciu fosforanów	53,00
138	Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie	21,00
139	Zawartość popiołu siarczanowego	53,00
140	Pozorna sucha masa	37,00
141	Pozostałość po prażeniu, po odparowywaniu	53,00
142	Zawartość proliny	140,00
143	Zawartość przeciwutleniaczy	264,00
144	Przepuszczalność	18,00
145	Przewodność właściwa	37,00
146	Przeźroczystość	18,00
147	Zawartość pulpy wirówkowo	18,00
148	Rozpraszalność	35,00
149	Rozpuszczalność	35,00
150	Równoważnik glukozowy w syropie ziemniaczanym	35,00
151	Zawartość ekstraktów mąki albo śruty w słodzie	35,00
152	Zawartość sacharozy metodą chemiczną	132,00
153	Zawartość sacharozy metodą polarymetryczną	69,00
154	Sedymentacja	37,00

1	2	3
155	Zawartość siarczanów	53,00
156	Obecność siarczanów (jakościowo)	16,00
157	Siła diastatyczna	285,00
158	Zawartość skrobi w przetworach mięsnych	243,00
159	Zawartość skrobi metodą Eversa	69,00
160	Obecność skrobi (jakościowo)	18,00
161	Skuteczność pasteryzacji	37,00
162	Zawartość D-sorbitolu metodą enzymatyczną	140,00
163	Spływ brzeczeki słodowej	18,00
164	Stabilność koloidalna	69,00
165	Zawartość steroli w olejach i tłuszczach roślinnych metodą GC	243,00
166	Stopień przemiału	35,00
167	Stopień rozdrobnienia	35,00
168	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w boraksie	69,00
169	Zawartość substancji niezmydlających się	142,00
170	Zawartość substancji rozpuszczalnych w wodzie	53,00
171	Wilgotność (zawartość wody) lub zawartość suchej masy	37,00
172	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu	43,00
173	Zawartość szczawianów	37,00
174	Szklistość ziarna	37,00
175	Zawartość szkodników (ilościowo)	25,00
176	Zawartość szkodników (ilościowo z identyfikacją)	50,00
177	Obecność szkodników	10,00
178	Temperatura mięknięcia	69,00
179	Temperatura topnienia	69,00
180	Zawartość tłuszczu metodą Rose-Gottlieba	140,00
181	Zawartość tłuszczu metodą refraktometryczną	53,00
182	Wartość energetyczna brutto metodą kalorymetryczną	63,00
183	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta wprost	53,00
184	Zawartość oleju w nasionach oleistych metodą Soxhleta	120,00
185	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta z hydrolizą	90,00
186	Zawartość trójlinoleiny metodą HPLC	172,00
187	Zawartość uvaolu i erytrodiolu metodą GC	232,00
188	Zawartość waniliny	137,00
189	Wartość kaloryczna wyznaczona metodą rachunkową	16,00
190	Zawartość węglanów	69,00
191	Wilgotność destylacyjnie	106,00
192	Wilgotność metodą Karla-Fischera	106,00
193	Zawartość witaminy C	96,00
194	Zawartość włókna surowego	161,00
195	Zawartość wody i substancji lotnych w olejach	37,00
196	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość w olejach	37,00
197	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość	69,00
198	Zawartość wolnego tłuszczu	53,00
199	Zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych w OMP	69,00

1	2	3
200	Wskaźnik pienistości białka	37,00
201	Wskaźnik rozpuszczalności	37,00
202	Wskaźnik rozpuszczalności w mleku w proszku	21,00
203	Wskaźnik trwałości piany	37,00
204	Wskaźnik sedymentacyjny - test Zeleny'ego	69,00
205	Współczynnik ekstynkcji	106,00
206	Całkowita zawartość cukrów po hydrolizie metodą HPLC	120,00
207	Zawartość D-sorbitolu metodą HPLC	106,00
208	Zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną	120,00
209	Zawartość estru etylowego kwasu β -apo-8'-karotenowego w maśle i maśle skoncentrowanym	69,00
210	Zawartość fosfatydyloseryny i fosfatydyloetanolaminy (wykrywanie obecności maślanki w OMP)	180,00
211	Zawartość fosforu ogólnego metodą spektrofotometryczną	60,00
212	Zawartość hydroksyproliny w mięsie i przetworach mięsnych	180,00
213	Zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczu mlecznym	150,00
214	Zawartość kwaśnej serwatki w mleku w proszku	120,00
215	Zawartość mikotoksyn w żywności metodą HPLC na kolumnie powinowactwa immunologicznego	180,00
216	Zawartość mleczanów	176,00
217	Zawartość OMP w mieszankach paszowych metodą enzymatycznej koagulacji parakazeiny	140,00
218	Zawartość stigmasterolu i sitosterolu w maśle lub maśle skoncentrowanym	196,00
219	Zawartość stigmastadienów w olejach roślinnych metodą GC	206,00
220	Zawartość suchej masy beztłuszczowej w maśle	60,00
221	Zawartość suchej masy serwatki podpuszczkowej w OMP	167,00
222	Wykrywanie obcych tłuszczów w tłuszczu mleka w drodze gazowo-chromatograficznej analizy triglicerydów	280,00
223	Zawartość triglicerydów kwasu enantowego	180,00
224	Zawartość wapnia metodą miareczkową	60,00
225	Zawartość wolnych cukrów metodą HPLC w kawie	80,00
226	Zawartość zanieczyszczeń i wad kawy zielonej	67,00
227	Zawartość zanieczyszczeń chmielu	50,00
228	Zaziarnienie chmielu	85,00
229	Współczynnik załamania światła	18,00
230	Wyciąg wodny herbaty	69,00
231	Wykrywanie zafałszowania - rozwodnienia mleka	23,00
232	Wyrównanie ziarna	28,00
233	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych metodą flotacyjną	69,00
234	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych - ferromagnetycznych	35,00
235	Zawartość zanieczyszczeń kawy palonej	53,00
236	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych	37,00
237	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych w mleku	21,00

1	2	3
238	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych nierozpuszczalnych w eterze	140,00
239	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	69,00
240	Zawartość zanieczyszczeń użytecznych i nieużytecznych	47,00
241	Zawartość zanieczyszczeń metodą wybierania z identyfikacją	69,00
242	Zaśnienie ziarna	18,00
243	Zdolność pochłaniania wody	35,00
244	Zmętnienie (NTU, FNU)	21,00
245	Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu	69,00
246	Zwilżalność	37,00
247	Zdolność chłonięcia wody	21,00
248	Inne oznaczenia fizykochemiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy)	63,00
	Oznaczenia mikrobiologiczne	
249	Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych	21,00
250	Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej	21,00
251	Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych	47,00
252	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii kwaszących typu mlekowego	47,00
253	Oznaczanie liczby bakterii tlenowych proteolitycznych	47,00
254	Oznaczanie liczby drożdży i pleśni	47,00
255	Oznaczanie ogólnej liczby drożdży osmotolerancyjnych lub osmofilnych	51,00
256	Oznaczanie liczby strzępków pleśni metodą Howarda	50,00
257	Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów mezofilnych lub termofilnych	47,00
258	Oznaczanie flory charakterystycznej w jogurtach	80,00
259	Zawartość chloramfenikolu	140,00
260	Inne oznaczenia mikrobiologiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy)	63,00