

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

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.**

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 i Nr 154, poz. 1802 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360) zarządza się, co następuje:

§ 1. Określa się stawki opłat za:

- 1) dokonanie oceny jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego — w wysokości 56,00 zł, a jeżeli ocena obejmuje pobieranie próbek do badań laboratoryjnych — w wysokości 77,00 zł, do których dodaje się koszty dojazdu do miejsca dokonania oceny — w wysokości:

a) 7,50 zł, jeżeli odległość wynosi do 10 km,

- b) 19,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 10 km,  
c) 56,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 50 km,  
d) 75,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 100 km;

2) dokonanie badań laboratoryjnych — w wysokości określonej w załączniku do rozporządzenia;

3) wydanie świadectwa jakości handlowej — w wysokości 5,50 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. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2003 r.

---

<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 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz.305).

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 grudnia 2002 r. (poz. 2088)

## STAWKI OPŁAT ZA BADANIA LABORATORYJNE

Lp.	Rodzaj badania	Stawka w zł
	<b>Czynności ogólne</b>	
1	2	3
1	Badanie organoleptyczne	20,00
2	Badanie sensoryczne	158,00
3	Badania mikroskopowe	32,00
4	Destylacja	32,00
5	Destylacja z parą wodną	62,00
6	Ekstrakcja	32,00
7	Mineralizacja na sucho	43,00
8	Mineralizacja na mokro	75,00
9	Oznaczenie chromatograficzne	32,00
	<b>Oznaczenia fizykochemiczne</b>	
10	Zawartość grupy acetylowej	46,00
11	Aktywność enzymatyczna : obecność peroksydazy	37,00
12	Obecność aldehydu epihydrynowego ( próba Kreisa)	21,00
13	Zawartość aldehydu (związki karbonyłowe)	69,00
14	Alkaliczność popiołu	35,00
15	Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną	18,00
16	Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną po destylacji	50,00
17	Zawartość alkoholu metodą miareczkową	84,00
18	Zawartość alkoholu metodą piknometryczną	69,00
19	Zawartość alkoholu etylowego metodą enzymatyczną	100,00
20	Zawartość alkoholu etylowego metodą GC	35,00
21	Zawartość alkoholu metylowego	35,00
22	Analiza makroskopowa	69,00
23	Analiza sitowa	32,00
24	Analiza sitowa kawy zielonej	21,00
25	Zawartość azotu metodą Kjeldahla	82,00
26	Barwa metodą spektrofotometryczną	32,00
27	Barwa cukru	69,00
28	Obecność barwników sztucznych	69,00
29	Zawartość błonnika	68,00
30	Zawartość celulozy	106,00
31	Ciemnienie ciasta	46,00
32	Badania amylograficzne	32,00
33	Badania farinograficzne	32,00
34	Zawartość chlorków metodą Mohra	35,00
35	Zawartość chlorków metodą Volharda	52,00
36	Gęstość w stanie zsypanym	35,00
37	Zawartość cukru (glukoza, fruktoza, sacharoza) metodą enzymatyczną	161,00

1	2	3
38	Zawartość cukru ogółem (klasycznie)	90,00
39	Zawartość cukrów redukujących (klasycznie)	53,00
40	Czas scukrzania	18,00
41	Zawartość części nierozpuszczalnych	37,00
42	Zawartość dwutlenku siarki metodą destylacyjną	106,00
43	Zawartość dwutlenku siarki metodą miareczkową	53,00
44	Zawartość dwutlenku węgla	18,00
45	Zawartość ekstraktu bezcukrowego z wyliczenia	18,00
46	Zawartość ekstraktu brzożki podstawowej	69,00
47	Zawartość ekstraktu ogólnego w wódkach gatunkowych	53,00
48	Zawartość ekstraktu refraktometrycznego	18,00
49	Zawartość ekstraktu resztkowego	18,00
50	Energia i zdolność kiełkowania	63,00
51	Zawartość estrów hydroksykwasów, kwasu benzoowego, sorbowego metodą HPLC	243,00
52	Zawartość fosforanów	160,00
53	Zawartość ftalanu di-n-butylu	206,00
54	Zawartość fuzli metodą GC	84,00
55	Gęstość nasypowa	23,00
56	Zawartość glukozynolanów metodą wskaźnikową	35,00
57	Zawartość glukozynolanów metodą HPLC	158,00
58	Ilość glutenu	42,00
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 hydroksymetylofurfurolu (HMF) metodą HPLC	106,00
64	Zawartość hydroksymetylofurfurolu (HMF) metodą spektrofotometryczną	69,00
65	Identyfikacja związków organicznych występujących w żywności - metodą spektrometrii masowej	325,00
66	Zawartość inuliny	106,00
67	Zawartość jodanu potasu	140,00
68	Zawartość jodku potasu	140,00
69	Zawartość $\beta$ -karotenu	140,00
70	Zawartość karotenoidów i $\beta$ -karotenu	179,00
71	Klarowność	21,00
72	Zawartość kofeiny metodą HPLC	106,00
73	Zawartość kofeiny metodą spektrofotometryczną	285,00
74	Zawartość kumaryny metodą GC	106,00
75	Zawartość kwasu benzoowego, sorbowego metodą GC	243,00
76	Zawartość kwasu cytrynowego metodą enzymatyczną	97,00
77	Zawartość kwasu erukowego metodą GC	168,00
78	Zawartość kwasu fumarowego metodą GC lub HPLC	323,00
79	Zawartość kwasu D-izocytrynowego metodą enzymatyczną	176,00
80	Zawartość kwasu D-jabłkowego metodą enzymatyczną	97,00
81	Zawartość kwasu L-jabłkowego metodą enzymatyczną	106,00
82	Zawartość kwasu masłowego metodą GC	137,00

1	2	3
83	Zawartość kwasu D,L-mlekowego metodą enzymatyczną	176,00
84	Zawartość kwasu mrówkowego metodą grawimetryczną	277,00
85	Zawartość kwasu octowego metodą enzymatyczną	140,00
86	Obecność kwasu szczawiowego	16,00
87	Kwasowość	37,00
88	Kwasowość lotna	106,00
89	Kwasowość ogólna	37,00
90	Kwasowość plazmy	69,00
91	Kwasowość tłuszczu	37,00
92	Kwasowość wolna	53,00
93	Zawartość kwasów tłuszczowych metodą GC	206,00
94	Zawartość 2 triacylogliceroli metodą GC	243,00
95	Zawartość laktozy metodą grawimetryczną	209,00
96	Zawartość laktozy metodą spektrofotometryczną	209,00
97	Lepkość brzożki słodowej	16,00
98	Lepkość dekstryn	140,00
99	Liczba diastazowa	106,00
100	Liczba formolowa	53,00
101	Liczba Hartonga	103,00
102	Liczba jodowa	69,00
103	Liczba Kolbacha	106,00
104	Liczba kwasowa	35,00
105	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	69,00
106	Liczba nadtlenkowa	69,00
107	Liczba nadtlenkowa w olejach	53,00
108	Liczba opadania	37,00
109	Liczba zmydlenia	35,00
110	Masa odciekniętych owoców i warzyw	18,00
111	Masa właściwa (gęstość) metodą oscylacyjną	18,00
112	Masa właściwa (gęstość) metodą piknometryczną	69,00
113	Oznaczanie pozostałości monomeru chlorku winylu(MCV)	290,00
114	Zawartość mocznika	89,00
115	Zawartość olejków eterycznych	106,00
116	Ocena mięsności jednej półtuszy	5,00
117	Oznaczanie makro i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą ASA techniką płomieniową	32,00
118	Oznaczanie mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą ASA w kuwecie grafitowej	132,00
119	Oznaczanie mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą generacji wodorków	153,00
120	Oznaczanie makro i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą FES emisyjnej spektrofotometrii	32,00
121	Oznaczanie ilościowe i jakościowe związków organicznych i nieorganicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych	211,00
122	Oznaczenie ilościowe i jakościowe związków organicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą spektrometrii masowej	325,00

1	2	3
123	Oznaczenie temperatury w mrożonych artykułach rolno-spożywczych (sonda kalibrowana)	32,00
124	Oznaczanie straty wody podczas rozmrażania mrożonych artykułów rolno-spożywczych	58,00
125	Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych	69,00
126	Oznaczanie chłonięcia wody mrożonych artykułów rolno-spożywczych	47,00
127	Oznaczanie masy opakowania mrożonych artykułów rolno-spożywczych	21,00
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	26,00
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	Rozpływalność glutenu	35,00
148	Rozpraszalność	35,00
149	Rozpuszczalność	35,00
150	Równoważnik glukozowy w syropie ziemniaczanym	35,00
151	Różnice ekstraktów w słodzie	35,00
152	Zawartość sacharozy metodą chemiczną	132,00
153	Zawartość sacharozy metodą polarymetryczną	69,00
154	Sedymentacja	37,00
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 brzezki słodowej	18,00
164	Stabilność koloidalna	69,00
165	Zawartość steroli metodą GC	243,00
166	Stopień przemiału	35,00
167	Stopień rozdrobnienia	35,00
168	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w boraksie	69,00

1	2	3
169	Zawartość substancji niezmydlających się	142,00
170	Zawartość substancji rozpuszczalnych w wodzie	53,00
171	Zawartość suchej masy	37,00
172	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu	53,00
173	Zawartość szczawianów	37,00
174	Szklistość ziarna	37,00
175	Zawartość szkodników (ilościowo)	37,00
176	Zawartość szkodników (ilościowo z identyfikacją)	69,00
177	Obecność szkodników	18,00
178	Temperatura mięknięcia	69,00
179	Temperatura topnienia	69,00
180	Zawartość tłuszczu metodą Majoniera	140,00
181	Zawartość tłuszczu metodą refraktometryczną	53,00
182	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta wprost	53,00
183	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta 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	16,00
188	Zawartość węglanów	69,00
189	Wilgotność destylacyjnie	106,00
190	Wilgotność przez suszenie	37,00
191	Zawartość witaminy C	106,00
192	Zawartość włókna surowego	161,00
193	Zawartość wody i substancji lotnych w olejach	37,00
194	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT w olejach	37,00
195	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT	69,00
196	Zawartość wolnego tłuszczu	53,00
197	Zawartość WPN	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	Współczynnik niezdenaturowanych białek serwatkowych	69,00
205	Współczynnik załamania światła	18,00
206	Wyciąg wodny herbaty	106,00
207	Wykrywanie zafałszowań mleka	23,00
208	Wyrównanie ziarna	28,00
209	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych metodą flotacyjną	69,00
210	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych ferromagnetyczne	35,00
211	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych kawy palonej	53,00
212	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych	37,00
213	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych w mleku	21,00

1	2	3
214	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych nierozpuszczalnych w eterze	140,00
215	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	69,00
216	Zawartość zanieczyszczeń użytecznych i nieużytecznych	47,00
217	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych metodą wybierania z identyfikacją	69,00
218	Zaśnieceenie ziarna	18,00
219	Zdolność pochłaniania wody	35,00
220	Zmętnienie (NTU, FNU)	21,00
221	Zawartość związków karbonylowych (aldehydów)	69,00
222	Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu	69,00
223	Zwilżalność	37,00
224	Zdolność chłonięcia wody	21,00
	<b>Oznaczenia mikrobiologiczne</b>	
225	Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych	21,00
226	Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej	21,00
227	Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych	47,00
228	Miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych	116,00
229	Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczyny	47,00
230	Oznaczanie NPL bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczyny	106,00
231	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii kwaszących typu mlekowego	47,00
232	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych proteolitycznych	47,00
233	Oznaczanie liczby drożdży i pleśni	47,00
234	Oznaczanie ogólnej liczby drożdży osmotolerancyjnych lub osmofilnych	51,00
235	Obliczanie strzępków pleśni - liczba Howarda	53,00
236	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych	51,00
237	Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów - bakterie mezofilne lub termofilne	47,00
238	Oznaczanie ilościowe i jakościowe mikroorganizmów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą hodowlaną	53,00
239	Oznaczanie ilościowe i jakościowe mikroorganizmów występujących w artykułach rolno-spożywczych za pomocą szybkich testów	80,00
240	Oznaczanie jakościowe substancji stabilizujących w artykułach rolno-spożywczych	22,00
241	Inne oznaczenia fizykochemiczne i mikrobiologiczne, w zł/godz.	63,00