

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

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.²⁾) 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;

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 i Nr 14, poz. 115.

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

- a) pobieranie próbki 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,

— 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 prze-

prowadzenia 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 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 epihydrinowego (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 brzezki 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 glukozyolanów metodą wskaźnikową	35,00
56	Zawartość glukozyolanów 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 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
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

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	Sedymentacja	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	Splyw brzezki słodowej	18,00
163	Stabilność koloidalna	69,00
164	Zawartość steroli w olejach i tłuszczach roślinnych metodą GC	243,00
165	Stopień przemiału	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 Soxhleta wprost	53,00
182	Zawartość oleju w nasionach oleistych metodą Soxhleta	120,00
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 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 β -apo-8'-karotenowego w maśle i maśle skondensowanym	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 hydroksyprowiny 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	Zaśniecenie 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
	Oznaczenia mikrobiologiczne	
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