

**1543****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 8 grudnia 2008 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 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.<sup>2)</sup>) 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 przeprowadzenia kontroli jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego — w wysokości:

- a) 8,40 zł, jeżeli odległość wynosi do 10 km,
- b) 21,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 10 km do 50 km,
- c) 63,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 50 km do 100 km,
- d) 104,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 100 km do 150 km,
- e) 146,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 150 km do 200 km,
- f) 167,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 200 km;

2) pobranie próbki do badań laboratoryjnych — w wysokości 27,00 zł;

3) badanie organoleptyczne przeprowadzone:

- a) w miejscu kontroli jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego — w wysokości 21,00 zł,

- b) w laboratorium analitycznym — w wysokości 24,00 zł;

4) inne czynności związane z dokonaniem kontroli artykułu rolno-spożywczego, w tym:

- a) kontrolę dokumentów — w wysokości 21,00 zł,
- b) wystanie próbki do badań — w wysokości 100 % kosztów wysłania próbek do badań,
- c) kontrolę prawidłowości klasyfikacji mięsności jednej tuszy wieprzowej w systemie EUROP — w wysokości 3,10 zł,
- d) kontrolę prawidłowości klasyfikacji mięsności jednej tuszy wołowej w systemie EUROP — w wysokości 6,30 zł,
- e) kontrolę procesu technologicznego, warunków produkcji, składowania oraz transportu artykułu rolno-spożywczego — w wysokości 21,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy,
- f) kontrolę zgodności ze specyfikacją procesu produkcji artykułu rolno-spożywczego, który posiada zarejestrowane na podstawie odrębnych przepisów chronione oznaczenie geograficzne, chronioną nazwę pochodzenia lub gwarantowaną tradycyjną specjalność — w zależności od czasu przeprowadzenia oceny — w wysokości 21 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy;

5) przeprowadzenie badań laboratoryjnych — w wysokości określonej w załączniku do rozporządzenia, a w przypadku gdy badania te zostały zlecone wyspecjalizowanym laboratorium, o których mowa w art. 32 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych — w wysokości określonej przez te laboratoria.

§ 3. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 czerwca 2005 r. w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. Nr 110, poz. 933).

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

<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 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

<sup>2)</sup> Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2006 r. Nr 170, poz. 1217, Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541, z 2007 r. Nr 176, poz. 1238 oraz z 2008 r. Nr 214, poz. 1346 i Nr 227, poz. 1505.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *M. Sawicki*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa  
i Rozwoju Wsi z dnia 8 grudnia 2008 r. (poz. 1543)

## STAWKI OPŁAT ZA PRZEPROWADZENIE BADAŃ LABORATORYJNYCH

Lp.	Rodzaj badania	Stawka w zł
1	2	3
	<b>Czynności ogólne</b>	
1	Badanie sensoryczne	165,00
2	Badania mikroskopowe	33,00
3	Destylacja	33,00
4	Destylacja z parą wodną	65,00
5	Ekstrakcja	33,00
6	Mineralizacja na sucho	45,00
7	Mineralizacja na mokro	78,00
	<b>Oznaczenia fizykochemiczne</b>	
8	Aktywność fosfatazy	111,00
9	Aktywność enzymatyczna: obecność peroksydazy	39,00
10	Obecność aldehydu epihydrynowego (próba Kreisa)	22,00
11	Zawartość aldehydu (związki karbonylowe)	72,00
12	Alkaliczność popiołu	37,00
13	Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną	19,00
14	Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną po destylacji	52,00
15	Zawartość alkoholu metodą miareczkową	88,00
16	Zawartość alkoholu metodą piknometryczną	72,00
17	Zawartość alkoholu etylowego metodą enzymatyczną	105,00
18	Zawartość alkoholu etylowego metodą GC	37,00
19	Zawartość alkoholu metylowego	37,00
20	Analiza makroskopowa	72,00
21	Analiza sitowa	33,00
22	Zawartość alfa-kwasów (wartości konduktometrycznej) przy użyciu toluenu do ekstrakcji w chmielu i produktach chmielowych	132,00
23	Zawartość azotu metodą Kjeldahla	86,00
24	Barwa metodą spektrofotometryczną	33,00
25	Barwa cukru	72,00
26	Obecność barwników sztucznych	72,00
27	Zawartość błonnika pokarmowego metodą enzymatyczną	188,00
28	Zawartość celulozy	111,00
29	Ciemnienie ciasta	48,00
30	Badania amylograficzne	33,00
31	Zawartość chlorków metodą Mohra	37,00
32	Zawartość chlorków metodą Volharda	54,00
33	Gęstość w stanie zsypanym	21,00

1	2	3
34	Zawartość cukru (glukoza, fruktoza, sacharoza) metodą enzymatyczną	168,00
35	Zawartość cukru ogółem (klasycznie)	94,00
36	Zawartość cukrów redukujących (klasycznie)	55,00
37	Czas scukrzania	19,00
38	Zawartość części nierozpuszczalnych	39,00
39	Zawartość dwutlenku siarki metodą destylacyjną	111,00
40	Zawartość dwutlenku siarki metodą miareczkową	55,00
41	Zawartość dwutlenku węgla	19,00
42	Zawartość ekstraktu bezcukrowego z wyliczenia	19,00
43	Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej	72,00
44	Zawartość ekstraktu ogólnego w wódkach gatunkowych	55,00
45	Zawartość ekstraktu ogólnego	19,00
46	Zawartość ekstraktu refraktometrycznego	19,00
47	Zawartość ekstraktu resztkowego	19,00
48	Energia i zdolność kiełkowania	52,00
49	Zawartość estrów hydroksykwasów, kwasu benzoowego, sorbowego metodą HPLC	168,00
50	Zawartość fosforanów	168,00
51	Zawartość ftalanu di-n-butylu	216,00
52	Zawartość fuzli metodą GC	88,00
53	Gęstość nasypowa	24,00
54	Ciężar nasypowy	24,00
55	Zawartość glukozynolanów metodą wskaźnikową	37,00
56	Zawartość glukozynolanów metodą HPLC	165,00
57	Ilość glutenu	37,00
58	Ilość i rozpuszczalność glutenu	42,00
59	Zawartość goryczki w piwie metodą spektrofotometryczną	37,00
60	Granulacja	37,00
61	Zawartość trans-2-heksen-1-al metodą GC	37,00
62	Zawartość hespedryny i narynginy metodą HPLC	168,00
63	Zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF) metodą HPLC	111,00
64	Zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF) metodą spektrofotometryczną	72,00
65	Zawartość inuliny	111,00
66	Zawartość jodanu potasu	146,00
67	Zawartość jodku potasu	146,00
68	Zawartość $\beta$ -karotenu	146,00
69	Zawartość karotenoidów i $\beta$ -karotenu	187,00
70	Klarowność	22,00
71	Zawartość kofeiny metodą HPLC	111,00
72	Zawartość kofeiny metodą spektrofotometryczną	298,00
73	Zawartość kumaryny metodą GC	111,00
74	Zawartość kwasu cytrynowego metodą enzymatyczną	102,00
75	Zawartość kwasu erukowego metodą GC	175,00
76	Zawartość kwasu fumarowego metodą GC lub HPLC	218,00
77	Zawartość kwasu D-izocytrynowego metodą enzymatyczną	184,00

1	2	3
78	Zawartość kwasu D-jabłkowego metodą enzymatyczną	101,00
79	Zawartość kwasu L-jabłkowego metodą enzymatyczną	111,00
80	Zawartość kwasu masłowego metodą GC	143,00
81	Zawartość kwasu D,L-mlekowego metodą enzymatyczną	184,00
82	Zawartość kwasu octowego metodą enzymatyczną	146,00
83	Obecność kwasu szczawiowego	17,00
84	Kwasowość	39,00
85	Kwasowość lotna	111,00
86	Kwasowość ogólna	39,00
87	Kwasowość plazmy	72,00
88	Kwasowość tłuszczu	39,00
89	Kwasowość tłuszczowa przetworów zbożowych	39,00
90	Kwasowość wolna lub zawartość wolnych kwasów	56,00
91	Skład kwasów tłuszczowych metodą GC	215,00
92	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych w pozycji 2 triacylogliceroli metodą GC	254,00
93	Zawartość laktozy metodą grawimetryczną	218,00
94	Zawartość laktozy metodą spektrofotometryczną	218,00
95	Lepkość brzożki słodowej	17,00
96	Lepkość dekstryn	146,00
97	Liczba diastazowa	111,00
98	Liczba formolowa	55,00
99	Liczba Hartonga	107,00
100	Liczba jodowa	72,00
101	Liczba Kolbacha	111,00
102	Liczba kwasowa	37,00
103	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	72,00
104	Liczba nadtlenkowa	72,00
105	Liczba nadtlenkowa w olejach	55,00
106	Liczba opadania	39,00
107	Liczba zmydlania	37,00
108	Masa odciekniętych owoców i warzyw	19,00
109	Masa właściwa (gęstość) metodą oscylacyjną	19,00
110	Masa właściwa (gęstość) metodą piknometryczną	72,00
111	Oznaczanie pozostałości monomeru chlorku winylu (MCV)	303,00
112	Zawartość mocznika	93,00
113	Zawartość olejków eterycznych	111,00
114	Zawartość azotanów lub azotynów metodą IC	125,00
115	Zawartość azotanów i azotynów spektrofotometrycznie	146,00
116	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą ASA techniką płomieniową	33,00
117	Oznaczanie mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą ASA w kuwecie grafitowej	136,00
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	33,00
120	Oznaczanie ilościowe i jakościowe związków organicznych i nieorganicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych	220,00
121	Oznaczenie ilościowe lub jakościowe związków organicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą spektrometrii masowej	340,00
122	Oznaczenie temperatury w mrożonych artykułach rolno-spożywczych (sonda kalibrowana)	33,00
123	Oznaczanie straty wody podczas rozmrażania mrożonych artykułów rolno-spożywczych	60,00
124	Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych – metoda ociekania	42,00
125	Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych – metoda chemiczna	125,00
126	Oznaczanie chłonięcia wody mrożonych artykułów rolno-spożywczych	49,00
127	Oznaczanie masy opakowania mrożonych artykułów rolno-spożywczych	22,00
128	Oznaczanie masy właściwej aerometrycznie	21,00
129	Zawartość patuliny metodą HPLC	187,00
130	Obecność pektyn	19,00
131	Zawartość pektyn test turbidymetryczny	39,00
132	Obecność peroksydazy	39,00
133	Oznaczanie pH	19,00
134	Pienistość białka	37,00
135	Zawartość popiołu, popiołu całkowitego, popiołu ogólnego	37,00
136	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl (kwas chlorowodorowy)	83,00
137	Zawartość popiołu po usunięciu fosforanów	55,00
138	Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie	22,00
139	Zawartość popiołu siarczanowego	55,00
140	Pozorna sucha masa	39,00
141	Pozostałość po prażeniu, po odparowywaniu	55,00
142	Zawartość proliny	146,00
143	Zawartość przeciwutleniaczy	276,00
144	Przepuszczalność	19,00
145	Przewodność właściwa	39,00
146	Przeźroczystość	19,00
147	Zawartość pulpy wirówkowo	19,00
148	Rozpraszalność	37,00
149	Rozpuszczalność	37,00
150	Równoważnik glukozowy w syropie ziemniaczanym	37,00
151	Zawartość ekstraktów mąki albo śruty w słodzie	37,00
152	Zawartość sacharozy metodą chemiczną	138,00
153	Zawartość sacharozy metodą polarymetryczną	72,00
154	Sedymentacja	39,00
155	Zawartość siarczanów	55,00

1	2	3
156	Obecność siarczanów (jakościowo)	17,00
157	Siła diastatyczna	298,00
158	Zawartość skrobi w przetworach mięsnych	254,00
159	Zawartość skrobi metodą Eversa	72,00
160	Obecność skrobi (jakościowo)	19,00
161	Skuteczność pasteryzacji	39,00
162	Zawartość D-sorbitolu metodą enzymatyczną	146,00
163	Spyływ brzożki słodowej	19,00
164	Stabilność koloidalna	72,00
165	Zawartość steroli w olejach i tłuszczach roślinnych metodą GC	254,00
166	Stopień przemiału	37,00
167	Stopień rozdrobnienia	37,00
168	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w boraksie	72,00
169	Zawartość substancji niezmydlających się	148,00
170	Zawartość substancji rozpuszczalnych w wodzie	55,00
171	Wilgotność (zawartość wody) lub zawartość suchej masy	39,00
172	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu	45,00
173	Zawartość szczawianów	39,00
174	Szklistość ziarna	39,00
175	Zawartość szkodników (ilościowo)	26,00
176	Zawartość szkodników (ilościowo z identyfikacją)	52,00
177	Obecność szkodników	10,00
178	Temperatura mięknięcia	72,00
179	Temperatura topnienia	72,00
180	Zawartość tłuszczu metodą Rose-Gottlieba	146,00
181	Zawartość tłuszczu metodą refraktometryczną	55,00
182	Wartość energetyczna brutto metodą kalorymetryczną	66,00
183	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta wprost	55,00
184	Zawartość oleju w nasionach oleistych metodą Soxhleta	125,00
185	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta z hydrolizą	94,00
186	Zawartość trójlinoleiny metodą HPLC	180,00
187	Zawartość uvaolu i erytrodiolu metodą GC	243,00
188	Zawartość waniliny	143,00
189	Wartość kaloryczna wyznaczona metodą rachunkową	17,00
190	Zawartość węglanów	72,00
191	Wilgotność destylacyjnie	111,00
192	Wilgotność metodą Karla - Fischera	111,00
193	Zawartość witaminy C	101,00
194	Zawartość włókna surowego	168,00
195	Zawartość wody i substancji lotnych w olejach	39,00
196	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość w olejach	39,00
197	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość	72,00
198	Zawartość wolnego tłuszczu	55,00
199	Zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych w OMP	72,00
200	Wskaźnik pienistości białka	39,00
201	Wskaźnik rozpuszczalności	39,00

1	2	3
202	Wskaźnik rozpuszczalności w mleku w proszku	22,00
203	Wskaźnik trwałości piany	39,00
204	Wskaźnik sedymentacyjny - test Zeleny'ego	72,00
205	Współczynnik ekstynkcji	111,00
206	Całkowita zawartość cukrów po hydrolizie metodą HPLC	125,00
207	Zawartość D-sorbitolu metodą HPLC	111,00
208	Zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną	125,00
209	Zawartość estru etylowego kwasu b-apo-8'-karotenowego w maśle i maśle skoncentrowanym	72,00
210	Zawartość fosfatydyloseryny i fosfatydyloetanolaminy (wykrywanie obecności maślanki w OMP)	188,00
211	Zawartość fosforu ogólnego metodą spektrofotometryczną	62,00
212	Zawartość hydroksyproliny w mięsie i przetworach mięsnych	188,00
213	Zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczu mlecznym	157,00
214	Zawartość kwaśnej serwatki w mleku w proszku	125,00
215	Zawartość mikotoksyn w żywności metodą HPLC na kolumnie powinowactwa immunologicznego	188,00
216	Zawartość mleczanów	184,00
217	Zawartość OMP w mieszankach paszowych metodą enzymatycznej koagulacji parakazeiny	146,00
218	Zawartość stigmasterolu i sitosterolu w maśle lub maśle skoncentrowanym	205,00
219	Zawartość stigmastadienów w olejach roślinnych metodą GC	211,00
220	Zawartość suchej masy beztłuszczowej w maśle	62,00
221	Zawartość suchej masy serwatki podpuszczkowej w OMP	175,00
222	Wykrywanie obcych tłuszczów w tłuszczu mleka w drodze gazowo-chromatograficznej analizy triglicerydów	288,00
223	Zawartość triglicerydów kwasu enantowego	187,00
224	Zawartość wapnia metodą miareczkową	62,00
225	Zawartość wolnych cukrów metodą HPLC w kawie	83,00
226	Zawartość zanieczyszczeń i wad kawy zielonej	69,00
227	Zawartość zanieczyszczeń chmielu	52,00
228	Zaziarnienie chmielu	84,00
229	Współczynnik załamania światła	19,00
230	Wyciąg wodny herbaty	72,00
231	Wykrywanie zafałszowania - rozwodnienia mleka	24,00
232	Wyrównanie ziarna	29,00
233	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych metodą flotacyjną	72,00
234	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych - ferromagnetycznych	37,00
235	Zawartość zanieczyszczeń kawy palonej	55,00
236	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych	39,00
237	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych w mleku	22,00
238	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych nierozpuszczalnych w eterze	146,00
239	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	72,00
240	Zawartość zanieczyszczeń użytecznych i nieużytecznych	49,00

1	2	3
241	Zawartość zanieczyszczeń metodą wybierania z identyfikacją	72,00
242	Zaśnięcenie ziarna	19,00
243	Zdolność pochłaniania wody	37,00
244	Zmętnienie (NTU, FNU)	22,00
245	Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu	72,00
246	Zwilżalność	39,00
247	Zdolność chłonięcia wody	22,00
248	Inne oznaczenia fizykochemiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy)	65,00
	<b>Oznaczenia mikrobiologiczne</b>	
249	Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych	22,00
250	Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej	22,00
251	Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych	49,00
252	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii kwaszących typu mlekowego	49,00
253	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych proteolitycznych	49,00
254	Oznaczanie liczby drożdży i pleśni	49,00
255	Oznaczanie ogólnej liczby drożdży osmotolerancyjnych lub osmofilnych	53,00
256	Obliczanie strzępków pleśni - liczba Howarda	53,00
257	Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów mezofilnych lub termofilnych	49,00
258	Oznaczanie flory charakterystycznej w jogurtach	84,00
259	Zawartość chloramfenikolu	146,00
260	Inne oznaczenia mikrobiologiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy)	65,00