

1621**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 13 listopada 2006 r.

zmieniające rozporządzenie 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 2005 r. Nr 187, poz. 1577 oraz z 2006 r. Nr 170, poz. 1217, Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi 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 (Dz. U. Nr 38, poz. 358) załącznik otrzymuje brzmienie określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: w z. *M. Zagórski*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 listopada 2006 r. (poz. 1621)

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 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

1	2	3
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	Barwa cukru metodą wzorców płynnych	16,00
28	Barwa cukru metodą wzorców stałych	16,00
29	Zawartość błonnika pokarmowego metodą enzymatyczną	180,00
30	Zawartość celulozy	106,00
31	Ciemnienie ciasta	46,00
32	Badania amylograficzne	32,00
33	Zawartość chlorków metodą Mohra	35,00
34	Zawartość chlorków metodą Volharda	52,00
35	Gęstość w stanie zsypanym	35,00
36	Zawartość cukru (glukoza, fruktoza, sacharoza) metodą enzymatyczną	161,00
37	Zawartość cukru ogółem (klasycznie)	90,00
38	Zawartość cukrów redukujących (klasycznie)	53,00
39	Czas scukrzania	18,00
40	Zawartość części nierozpuszczalnych	37,00
41	Czystość cukru białego lub skrobi (wyliczenie)	8,00
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	Dwutlenek węgla metodą destylacyjną	106,00
47	Dyspersja wody w maśle	32,00
48	Zawartość ekstraktu brzożki podstawowej	69,00
49	Zawartość ekstraktu ogólnego w wódkach gatunkowych	53,00
50	Zawartość ekstraktu ogólnego	18,00
51	Zawartość ekstraktu refraktometrycznego	18,00
52	Zawartość ekstraktu resztkowego	18,00
53	Zawartość ekstraktu ogólnego w kremach i likierach	35,00
54	Energia i zdolność kiełkowania	63,00
55	Zawartość estrów hydroksykwasów, kwasu benzoowego, sorbowego metodą HPLC	161,00
56	Zawartość fosforanów	160,00
57	Zawartość ftalanu di-n-butylu	206,00
58	Zawartość fuzli metodą GC	84,00
59	Gęstość nasypowa	23,00
60	Ciężar nasypowy	23,00
61	Zawartość glukozydów metodą wskaźnikową	35,00
62	Zawartość glukozydów metodą HPLC	158,00
63	Ilość glutenu	35,00
64	Ilość i rozpuszczalność glutenu	40,00
65	Zawartość goryczki w piwie metodą spektrofotometryczną	35,00
66	Granulacja	35,00
67	Zawartość trans-2-Heksenu metodą GC	35,00

1	2	3
68	Zawartość hespedryny i narynginy metodą HPLC	161,00
69	Zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF) metodą HPLC	106,00
70	Zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF) metodą spektrofotometryczną	69,00
71	Zawartość inuliny	106,00
72	Izolacja DNA z produktów roślinnych	146,00
73	Zawartość jodanu potasu	140,00
74	Zawartość jodku potasu	140,00
75	Zawartość β -karotenu	140,00
76	Zawartość karotenoidów i β -karotenu	179,00
77	Kalibracja mrożonych owoców i warzyw	16,00
78	Klarowność	21,00
79	Klasa cukru (wyliczenie)	8,00
80	Zawartość kofeiny metodą HPLC	106,00
81	Zawartość kofeiny metodą spektrofotometryczną	285,00
82	Zawartość kumaryny metodą GC	106,00
83	Zawartość kwasu cytrynowego metodą enzymatyczną	97,00
84	Zawartość kwasu erukowego metodą GC	168,00
85	Zawartość kwasu fumarowego metodą GC lub HPLC	209,00
86	Zawartość kwasu D-izocytrynowego metodą enzymatyczną	176,00
87	Zawartość kwasu D-jabłkowego metodą enzymatyczną	97,00
88	Zawartość kwasu L-jabłkowego metodą enzymatyczną	106,00
89	Zawartość kwasu masłowego metodą GC	137,00
90	Zawartość kwasu D,L-mlekowego metodą enzymatyczną	176,00
91	Zawartość kwasu octowego metodą enzymatyczną	140,00
92	Obecność kwasu szczawiowego	16,00
93	Kwasowość	37,00
94	Kwasowość lotna	106,00
95	Kwasowość ogólna	37,00
96	Kwasowość plazmy	69,00
97	Kwasowość tłuszczu	37,00
98	Kwasowość tłuszczowa przetworów zbożowych	37,00
99	Kwasowość wolna lub zawartość wolnych kwasów	53,00
100	Skład kwasów tłuszczowych metodą GC	206,00
101	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych w pozycji 2 triacylogliceroli metodą GC	243,00
102	Zawartość laktozy metodą grawimetryczną	209,00
103	Zawartość laktozy metodą spektrofotometryczną	209,00
104	Lepkość brzojki słodowej	16,00
105	Lepkość dekstryn	140,00
106	Liczba diastazowa	106,00
107	Liczba diastazowa wg skali Schade	140,00
108	Liczba formolowa	53,00
109	Liczba Hartonga	103,00
110	Liczba jodowa	69,00
111	Liczba Kolbacha	106,00
112	Liczba kwasowa	35,00
113	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	69,00
114	Liczba Lusson-Girarda (wyliczenie)	8,00
115	Liczba nadtlenkowa	69,00

1	2	3
116	Liczba nadtlenkowa w olejach	53,00
117	Liczba opadania	37,00
118	Liczba zmydlania	35,00
119	Masa odciekniętych owoców i warzyw	18,00
120	Masa właściwa (gęstość) metodą oscylacyjną	18,00
121	Masa właściwa (gęstość) metodą piknometryczną	69,00
122	Oznaczanie pozostałości monomeru chlorku winylu (MCV)	290,00
123	Zawartość mocznika	89,00
124	Zawartość olejków eterycznych	106,00
125	Zawartość azotanów lub azotynów metodą IC	120,00
126	Zawartość azotanów i azotynów spektrofotometrycznie	140,00
127	Obecność dekstryn w miodzie	37,00
128	Obecność furfuralu w napojach spirytusowych	37,00
129	Obecność modyfikacji genetycznych metodą podwójnego skringu: promotor 35s i terminator NOS, metodą PCR	256,00
130	Obecność modyfikacji soi Roundup Ready, metodą PCR	220,00
131	Obecność pojedynczej modyfikacji genetycznej metodą PCR (bez kosztu izolacji DNA)	73,00
132	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą ASA techniką płomieniową	32,00
133	Oznaczanie mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą ASA w kuwecie grafitowej	132,00
134	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą generacji wodorków	153,00
135	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą FES emisyjnej spektrofotometrii	32,00
136	Oznaczanie ilościowe i jakościowe związków organicznych i nieorganicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych	211,00
137	Oznaczanie ilościowe lub jakościowe związków organicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą spektrometrii masowej	325,00
138	Oznaczanie temperatury w mrożonych artykułach rolno-spożywczych (sonda kalibrowana)	32,00
139	Oznaczanie straty wody podczas rozmrażania mrożonych artykułów rolno-spożywczych	58,00
140	Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych	69,00
141	Oznaczanie chłonięcia wody mrożonych artykułów rolno-spożywczych	47,00
142	Oznaczanie masy opakowania mrożonych artykułów rolno-spożywczych	21,00
143	Oznaczanie masy właściwej aerometrycznie	20,00
144	Zawartość patuliny metodą HPLC	179,00
145	Obecność pektyn	18,00
146	Zawartość pektyn test turbidymetryczny	37,00
147	Obecność peroksydazy	37,00
148	Oznaczanie pH	18,00
149	Zawartość piperyny w pieprzu	150,00
150	Zawartość popiołu, popiołu całkowitego, popiołu ogólnego	37,00

1	2	3
151	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl	106,00
152	Zawartość popiołu po usunięciu fosforanów	53,00
153	Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie	21,00
154	Zawartość popiołu siarczanowego	53,00
155	Pozorna sucha masa	37,00
156	Pozostałość po prażeniu, po odparowywaniu	53,00
157	Zawartość proliny	140,00
158	Zawartość przeciwutleniaczy	264,00
159	Próba Langa	18,00
160	Przepuszczalność	18,00
161	Przewodność właściwa	37,00
162	Przeźroczystość	18,00
163	Zawartość pulpy wirówkowo	18,00
164	Rozpraszalność	35,00
165	Rozpuszczalność	35,00
166	Równoważnik glukozowy w syropie ziemniaczanym	35,00
167	Zawartość ekstraktów mąki albo śruty w słodzie	35,00
168	Zawartość sacharozy metodą chemiczną	132,00
169	Zawartość sacharozy metodą polarymetryczną	69,00
170	Sedymentacja	37,00
171	Zawartość siarczanów	53,00
172	Obecność siarczanów (jakościowo)	16,00
173	Siła diastatyczna	285,00
174	Zawartość skrobi w przetworach mięsnych	243,00
175	Zawartość skrobi metodą Eversa	69,00
176	Obecność skrobi (jakościowo)	18,00
177	Skuteczność pasteryzacji	37,00
178	Zawartość D-sorbitolu metodą enzymatyczną	140,00
179	Spływ brzezki słodowej	18,00
180	Stabilność koloidalna	69,00
181	Zawartość steroli w olejach i tłuszczach roślinnych metodą GC	243,00
182	Stopień przemiału	35,00
183	Stopień rozdrobnienia	35,00
184	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w boraksie	69,00
185	Zawartość substancji niezmydlających się	142,00
186	Zawartość substancji rozpuszczalnych w wodzie	53,00
187	Wilgotność (zawartość wody) lub zawartość suchej masy	37,00
188	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu	43,00
189	Zawartość szczawianów	37,00
190	Szklistość ziarna	37,00
191	Zawartość szkodników (ilościowo)	37,00
192	Zawartość szkodników (ilościowo z identyfikacją)	69,00
193	Obecność szkodników	18,00
194	Temperatura mięknięcia	69,00
195	Temperatura topnienia	69,00
196	Zawartość tłuszczu metodą Rose-Gottlieba	140,00
197	Zawartość tłuszczu metodą refraktometryczną	53,00
198	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta wprost	53,00
199	Zawartość oleju w nasionach oleistych metodą Soxhleta	120,00

1	2	3
200	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta z hydrolizą	90,00
201	Zawartość trójlinoleiny metodą HPLC	172,00
202	Zawartość uvaolu i erytrodiolu metodą GC	232,00
203	Zawartość waniliny	137,00
204	Wartość kaloryczna wyznaczona metodą rachunkową	16,00
205	Zawartość węglanów	69,00
206	Wilgotność destylacyjnie	106,00
207	Wilgotność metodą Karla-Fischera	106,00
208	Zawartość witaminy C	96,00
209	Zawartość włókna surowego	161,00
210	Zawartość wody i substancji lotnych w olejach	37,00
211	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość w olejach	37,00
212	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość	69,00
213	Zawartość wolnego tłuszczu	53,00
214	Wolne kwasy w miodzie	37,00
215	Zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych w OMP	69,00
216	Wskaźnik bezpieczeństwa cukru	8,00
217	Wskaźnik w miodzie pitnym	8,00
218	Wskaźnik pienistości białka	37,00
219	Wskaźnik rozpuszczalności	37,00
220	Wskaźnik rozpuszczalności w mleku w proszku	21,00
221	Wskaźnik trwałości piany	37,00
222	Wskaźnik sedymentacyjny - test Zeleny'ego	69,00
223	Współczynnik ekstynkcji	106,00
224	Wyliczenie stosunku glukozy do fruktozy	8,00
225	Wyliczenie stosunku kwasu cytrynowego do kwasu izocytrynowego	8,00
226	Wyliczenie uzysku cukru surowego	8,00
227	Całkowita zawartość cukrów po hydrolizie metodą HPLC	120,00
228	Zawartość aldehydów metodą GC	75,00
229	Zawartość chloramfenikolu w miodzie	140,00
230	Zawartość D-sorbitolu metodą HPLC	106,00
231	Zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną	120,00
232	Zawartość estru etylowego kwasu β -apo-8'-karotenowego w maśle i maśle skoncentrowanym	69,00
233	Zawartość estrów metodą GC	35,00
234	Zawartość fosfatydyloseryny i fosfatydyloetanolaminy (wykrywanie obecności maślanki w OMP)	180,00
235	Zawartość fosforu ogólnego metodą spektrofotometryczną	60,00
236	Zawartość hydroksyproliny w mięsie i przetworach mięsnych	180,00
237	Zawartość glukozy i fruktozy metodą enzymatyczną	161,00
238	Zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczu mlecznym	150,00
239	Zawartość kwaśnej serwatki w mleku w proszku	120,00
240	Zawartość kwasu winowego metodą HPLC	120,00
241	Zawartość mikotoksyn w żywności metodą HPLC na kolumnie powinowactwa immunologicznego	180,00
242	Zawartość mleczanów	176,00

1	2	3
243	Zawartość modyfikacji genetycznych w produktach kukurydzianych, metodą skryningu promotora 35s, metodą RT PCR	790,00
244	Zawartość modyfikacji genetycznych w produktach sojowych, modyfikacja soi Roundup Ready, metodą RT PCR	790,00
245	Zawartość OMP w mieszankach paszowych metodą enzymatycznej koagulacji parakazeiny	140,00
246	Zawartość owoców i warzyw z wadami	69,00
247	Zawartość sacharozy metodą enzymatyczną	106,00
248	Zawartość słodzików metodą HPLC	106,00
249	Zawartość stigmasterolu i sitosterolu w maśle lub maśle skoncentrowanym	196,00
250	Zawartość stigmastadienów w olejach roślinnych metodą GC	206,00
251	Zawartość substancji neutralizujących konserwujących oraz przeciwutleniaczy w produktach tłuszczowych	189,00
252	Zawartość suchej masy beztłuszczowej w maśle	60,00
253	Zawartość suchej masy serwatki podpuszczkowej w OMP	167,00
254	Wykrywanie obcych tłuszczów w tłuszczu mleka w drodze gazowo-chromatograficznej analizy triglicerydów	280,00
255	Zawartość triglicerydów kwasu enantowego	180,00
256	Zawartość wapnia metodą miareczkową	60,00
257	Zawartość wolnych cukrów metodą HPLC w kawie	80,00
258	Zawartość zanieczyszczeń i wad kawy zielonej	67,00
259	Zawartość zanieczyszczeń chmielu	50,00
260	Zaziarnienie chmielu	85,00
261	Współczynnik załamania światła	18,00
262	Wyciąg wodny herbaty	69,00
263	Wykrywanie zafałszowania – rozwodnienia mleka	23,00
264	Wyrównanie ziarna	28,00
265	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych metodą flotacyjną	69,00
266	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych ferromagnetyczne	35,00
267	Zawartość zanieczyszczeń i ziaren wadliwych w kawie palonej	53,00
268	Zawartość zanieczyszczeń i ziaren wadliwych w kawie zielonej	69,00
269	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych	37,00
270	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych w mleku	21,00
271	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych nierozpuszczalnych w eterze	140,00
272	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	69,00
273	Zawartość zanieczyszczeń użytecznych i nieużytecznych	47,00
274	Zawartość zanieczyszczeń metodą wybierania z identyfikacją	69,00
275	Zaśnienie ziarna	18,00
276	Zdolność pochłaniania wody	35,00
277	Zmętnienie (NTU, FNU)	21,00
278	Zawartość związków karbonylowych (aldehydów)	69,00
279	Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu	69,00
280	Zawartość żółtka jaja kurzego w majonezie	160,00
281	Zwilżalność	37,00
282	Zdolność chłonięcia wody	21,00

1	2	3
	Oznaczenia mikrobiologiczne	
283	Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych	21,00
284	Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej	21,00
285	Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych	47,00
286	Miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych	116,00
287	Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczyny	47,00
288	Oznaczanie NPL bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczyny	106,00
289	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii kwaszących typu mlekowego	47,00
290	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych proteolitycznych	47,00
291	Oznaczanie liczby drożdży i pleśni	47,00
292	Oznaczanie ogólnej liczby drożdży osmotolerancyjnych lub osmofilnych	51,00
293	Obliczanie strzępków pleśni — liczba Howarda	53,00
294	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych	51,00
295	Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów — bakterie mezofilne lub termofilne	47,00
296	Oznaczanie ilościowe i jakościowe mikroorganizmów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą hodowlaną	53,00
297	Oznaczanie ilościowe i jakościowe mikroorganizmów występujących w artykułach rolno-spożywczych za pomocą szybkich testów	80,00
298	Wykrywanie obecności antybiotyków i sulfonamidów w artykułach rolno-spożywczych	22,00
299	Potwierdzenie obecności penicylin i oznaczanie ich stężeń	80,00
300	Oznaczanie liczby charakterystycznych drobnoustrojów w jogurcie	94,00
301	Inne oznaczenia fizykochemiczne i mikrobiologiczne — za 1 godzinę pracy	63,00