

ZARZĄDZENIE NR 139/2016/Z
PREZESA AGENCJI RYNKU ROLNEGO
z dnia 15 lipca 2016 r.

w sprawie określania stawek opłat za wykonywanie badań, w tym badań odwoławczych, w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020

Na podstawie art. 6 ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych (Dz. U. z 2016 r. poz. 401), zarządza się, co następuje:

§ 1

Ustala się „Stawki opłat za wykonywanie badań, w tym badań odwoławczych w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 w PLN za jedną próbkę”, określone w załączniku do niniejszego Zarządzenia.

§ 2

Za realizację Zarządzenia odpowiedzialni są:

- 1) Dyrektor Biura Wspierania Konsumpcji - w zakresie stosowania stawek podanych w załączniku do niniejszego Zarządzenia;
- 2) Dyrektor Biura Kontroli Technicznych - w zakresie monitorowania i aktualizacji zapisów załącznika do niniejszego Zarządzenia.

§ 3

Traci moc Zarządzenie Nr 133/2015/Z Prezesa Agencji Rynku Rolnego z dnia 27 sierpnia 2015 r. w sprawie określania stawek opłat za wykonywanie badań, w tym badań odwoławczych, w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020.

§ 4

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

PREZES
AGENCJI RYNKU ROLNEGO

Łukasz HOŁUBOWSKI



Stawki opłat za wykonywanie badań, w tym badań odwoławczych w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 w PLN za jedną próbkę

Realizacja zadań w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 - Ppż		
Nazwa badanego parametru		Koszt jednostkowy PLN*
1. Makaron jajeczny		
1.	Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu przed ugotowaniem (wygląd, barwa, zapach, forma)	32,00 + VAT
2.	Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu po ugotowaniu (wygląd, barwa, smak i zapach)	
3.	Wilgotność	47,00 + VAT
4.	Zawartość tłuszczu	157,00 + VAT
5.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % (m/m) roztworze HCl	100,00 + VAT
6.	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	40,00 + VAT
7.	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	87,00 + VAT
8.	Obecność zanieczyszczeń organicznych	
9.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości	12,00 + VAT
10.	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella w 25 g	79,00 + VAT
11.	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w temp. 37°C w 1g	79,00 + VAT
2. Ryż biały		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, zapach)	32,00 + VAT
2.	Wilgotność	47,00 + VAT
3.	Materiał obcy: - organiczny (obce ziarna, łuski, okrywa, części słomy, itp.) - nieorganiczny (kamienie, piasek, kurz, itp.)	87,00 + VAT

4.	Ryż nieobłuszczony	
5.	Ryż brązowy nie preparowany termicznie	
6.	Ryż brązowy preparowany termicznie	
7.	Ryż biały preparowany termicznie	
8.	Frakcja części ziarna poniżej 1,4 mm	
9.	Ziarna uszkodzone termicznie	
10.	Ziarna uszkodzone	
11.	Ziarna niedojrzałe	
12.	Ziarna kredowe	
13.	Ziarna czerwone i z czerwonymi prążkami	
14.	Ryż woskowy	
15.	Ziarna łamane	
16.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	12,00 + VAT
3. Herbatniki		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, smak i zapach)	32,00 + VAT
2.	Zawartość suchej masy	47,00 + VAT
3.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N HCl	100,00 + VAT
4.	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie	114,00 + VAT
5.	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella w 25 g	79,00 + VAT
4. Mleko UHT		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, smak i zapach)	32,00 + VAT
2.	Zawartość tłuszczu	176,00 + VAT
3.	Kwasowość	47,00 + VAT

4.	Gęstość	25,00 + VAT
5.	Zafałszowanie - rozwodnienie	29,00 + VAT
6.	Pozostałości antybiotyków i innych substancji hamujących	79,00 + VAT
7.	Trwałość	27,00 + VAT
8.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 ml	59,00 + VAT
5. Ser podpuszczkowy dojrzewający		
1.	Cechy organoleptyczne (kształt i wygląd, oczkowanie, barwa, konsystencja, smak i zapach)	32,00 + VAT
2.	Zawartość tłuszczu w suchej masie	176,00 + VAT
3.	Zawartość wody	47,00 + VAT
4.	Zawartość soli	65,00 + VAT (metoda Volharda) 45,00 + VAT (metoda potencjometryczna)
5.	Obecność tłuszczów obcych - stwierdzenie obecności tłuszczu obcego - badania potwierdzające obecność tłuszczu obcego: ▪ obecność steroli ▪ zawartość kwasów tłuszczowych ▪ zawartość tokoferoli i tokotrienoli	354,00 + VAT 1522,00 + VAT 190,00 + VAT 333,00 + VAT
6. Groszek z marchewką		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd warzyw i zalewy, konsystencja, smak i zapach, barwa warzyw i zalewy)	32,00 + VAT
2.	Warzywa ze śladami chorobowymi oraz uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy warzyw odciekniętych	79,00 + VAT
3.	Zawartość chlorku sodu	45,00 + VAT
4.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	87,00 + VAT
5.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego	87,00 + VAT
6.	Masa warzyw odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu	46,00 + VAT

7.	Masa netto produktu	46,00 + VAT
8.	Szczelność	27,00 + VAT
9.	Trwałość	27,00 + VAT
10.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g	59,00 + VAT
11.	Liczba drożdży i pleśni w 1 g	59,00 + VAT
12.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
7. Fasola biała		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd ziaren fasoli i zalewy, konsystencja, smak i zapach, barwa ziaren fasoli i zalewy)	32,00 + VAT
2.	Zawartość chlorku sodu	45,00 + VAT
3.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	87,00 + VAT
4.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego	87,00 + VAT
5.	Masa netto produktu	46,00 + VAT
6.	Masa odcikniętej fasoli (ziaren)	46,00 + VAT
7.	Masa fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto produktu	46,00 + VAT
8.	Ziarna ze śladami chorobowymi oraz uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy ziarna odcikniętego	79,00 + VAT
9.	Szczelność	27,00 + VAT
10.	Trwałość	27,00 + VAT
11.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
12.	Liczba drożdży i pleśni w 1 g	59,00 + VAT
13.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
8. Koncentrat pomidorowy		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, smak i zapach, barwa)	32,00 + VAT

2.	Zawartość ekstraktu ogólnego	23,00 + VAT
3.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy w stosunku do ekstraktu	47,00 + VAT
4.	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy w stosunku do ekstraktu	134,00 + VAT
5.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	87,00 + VAT
6.	Masa netto produktu	46,00 + VAT
7.	Szczelność	27,00 + VAT
8.	Trwałość	27,00 + VAT
9.	Liczba pleśni i drożdży w 1g	59,00 + VAT
10.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	79,00 + VAT
11.	Liczba strzępków pleśni, metoda Howarda	66,00 + VAT
12.	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 1g	59,00 + VAT
9. Powidła śliwkowe		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT
2.	Zawartość ekstraktu ogólnego	23,00 + VAT
3.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy	47,00 + VAT
4.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki, z wyjątkiem pestek)	87,00 + VAT
5.	Zawartość pestek i ich fragmentów w jednym opakowaniu powideł	87,00 + VAT
6.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	87,00 + VAT
7.	Szczelność	27,00 + VAT
8.	Trwałość	27,00 + VAT
9.	Obecność szkodników (roztoczy)	12,00 + VAT

10.	Zawartość dwutlenku siarki	134,00 + VAT
11.	Objawy zafermentowania lub zapleśnienia	32,00 + VAT
12.	Liczba pleśni i drożdży w 1 g	59,00 + VAT
13.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
14.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
10. Gulasz wieprzowy z warzywami		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, smak i zapach, barwa)	32,00 + VAT
2.	Zawartość mięsa wieprzowego w stosunku do deklarowanej masy netto produktu	79,00 + VAT
3.	Zawartość tłuszczu	114,00 + VAT
4.	Zawartość chlorku sodu	45,00 + VAT
5.	Szczelność	27,00 + VAT
6.	Trwałość	27,00 + VAT
7.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
8.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	79,00 + VAT
11. Filet z makreli w oleju		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, barwa, smak i zapach, tekstura)	32,00 + VAT
2.	Masa netto	46,00 + VAT
3.	Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto (po sterylizacji)	46,00 + VAT
4.	Udział warstwy wodnej	46,00 + VAT
5.	Zawartość chlorku sodu	45,00 + VAT
6.	Szczelność	27,00 + VAT

7.	Trwałość	27,00 + VAT
8.	Zawartość histaminy w 100 g produktu	237,00 + VAT
9.	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich w 0,1g	79,00 + VAT
10	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	79,00 + VAT
11.	Obecność zanieczyszczeń niebezpiecznych dla zdrowia, organicznych (kawałki blachy, szkła, zanieczyszczenia organiczne nie pochodzące z zastosowanych składników)	87,00 + VAT
12. Szyńka drobiowa		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, zapach, smak, struktura i konsystencja)	32,00 + VAT
2.	Zawartość białka	104,00 + VAT
3.	Zawartość tłuszczu	66,00 + VAT
4.	Zawartość soli kuchennej	45,00 + VAT
5.	Zawartość skrobi	307,00 + VAT
6.	Zawartość wsadu surowców mięsnotłuszczowych ogółem (gdy zlecenie obejmuje oznaczenie zawartości tłuszczu) lub Zawartość wsadu surowców mięsnotłuszczowych ogółem (gdy zlecenie nie obejmuje oznaczenia zawartości tłuszczu)	104,00 + VAT 170,00 + VAT
7.	Szczelność	27,00 + VAT
8.	Trwałość	27,00 + VAT
9.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
10.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1 g	79,00 + VAT
13. Cukier biały		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT
2.	Klarowność roztworu	27,00 + VAT
3.	Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę	87,00 + VAT
4.	Wilgotność	47,00 + VAT

5.	Zawartość substancji redukujących	66,00 + VAT
6.	Barwa metodą spektrofotometryczną (IU)/ Zabarwienie roztworu cukru białego (IU)	87,00 + VAT
7.	Zawartość popiołu konduktometrycznego	36,00 + VAT
8.	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne	45,00 + VAT
14. Olej rzepakowy		
1.	Klarowność	27,00 + VAT
2.	Barwa	79,00 + VAT
3.	Liczba kwasowa	45,00 + VAT
4.	Liczba nadtlenkowa	66,00 + VAT
5.	Liczba anizydynowa	79,00 + VAT
6.	Zawartość wody i substancji lotnych	47,00 + VAT
7.	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych	176,00 + VAT
8.	Alkaliczność (zawartość mydeł)	79,00 + VAT
9.	Zawartość substancji nie zmydlających się	179,00 + VAT
10.	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych	260,00 + VAT
11.	Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych	

* stawkę VAT dolicza się w przypadku, gdy koszty za badania ponosi uczestnik programu