

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾
z dnia2008 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.²⁾), 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. 1. Określa się stawki opłat za:

- 1) dojazd osób pobierających próbki do miejsca dokonania 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,
 - c) 63,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 50 km,
 - d) 104,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 100 km,
 - e) 146,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 150 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 dokonane:
 - 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) wysłanie 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 34 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy;
- 5) przeprowadzenie badań laboratoryjnych – w wysokości określonej w załączniku do rozporządzenia, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Badania laboratoryjne związane z kontrolą jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zlecone innym wyspecjalizowanym w danym zakresie laboratoriom, o których mowa w art. 32 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, są przeprowadzane według stawek opłat określonych 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.

MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

W porozumieniu:

MINISTER FINANSÓW

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

²⁾ 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 oraz z 2007 r. Nr 176, poz. 1238.

Załącznik do rozporządzenia
 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
 z dnia2008 r. (poz.)

Stawki opłat za przeprowadzenie badań laboratoryjnych

Lp.	Rodzaj badania	Stawka w zł
	Czynności ogólne	
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
	Oznaczenia fizykochemiczne	
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	180,00
28	Zawartość celulozy	106,00
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
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 brzożki 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-ol 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 β -karotenu	146,00
69	Zawartość karotenoidów i β -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
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 szczawowego	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 odcikniętych 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
119	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach	33,00

	rolno-spożywczych za jeden jon metodą FES emisyjnej spektrofotometrii	
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

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	Spływ 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	Szkliwość 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

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

241	Zawartość zanieczyszczeń metodą wybierania z identyfikacją	72,00
242	Zaśnienie 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
	Oznaczenia mikrobiologiczne	
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	Oznaczenie ogólnej liczby bakterii kwaszących typu mlekowego	49,00
253	Oznaczenie ogólnej liczby bakterii tlenowych proteolitycznych	49,00
254	Oznaczenie liczby drożdży i pleśni	49,00
255	Oznaczenie ogólnej liczby drożdży osmotolerancyjnych lub osmofilnych	53,00
256	Obliczanie strzępków pleśni - liczba Howarda	53,00
257	Oznaczenie ogólnej liczby drobnoustrojów mezofilnych lub termofilnych	49,00
258	Oznaczenie flory charakterystycznej w jogurtach	84,00
259	Zawartość chloramfenikolu	146,00
260	Inne oznaczenia mikrobiologiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy)	65,00

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie kontroli jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w 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.).

Projekt rozporządzenia określa stawki opłat za czynności związane z dokonaniem kontroli oraz przeprowadzeniem badań laboratoryjnych próbek artykułów rolno-spożywczych. Opłaty obowiązani są wnieść przedsiębiorcy, jeżeli w wyniku kontroli przeprowadzonej przez organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, stwierdzono, że artykuły rolno-spożywcze nie odpowiadają wymaganiom w zakresie jakości handlowej wynikającym z przepisów o jakości handlowej lub wymaganiom dodatkowym zadeklarowanym przez producenta.

Projekt niniejszego rozporządzenia, w stosunku do obecnie obowiązującego w tym zakresie rozporządzenia 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), ma na celu zmianę wysokości stawek opłat w związku ze wzrostem cen towarów i usług oraz zmianą wskaźników określających wielkości, na podstawie których obliczano wysokość stawek opłat.

Przyjęte do wyliczeń wskaźniki są zgodne z:

1) ogłoszonym przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego:

- w okresie od VI do XII 2005 r. – 1% (Dz. Urz. GUS z 2005 r. od Nr 7 do Nr 12 oraz z 2006 r. Nr 1),
- w 2006 r. – 1% (M.P. z 2007 r. Nr 4, poz. 43),
- w 2007 r. – 2,5% (M.P. z 2008 r. Nr 5, poz. 65)

wzrostem cen towarów i usług w wysokości 4,5%, będącym sumą wzrostu cen towarów i usług w okresie od czerwca 2005 r., tj. od wejścia w życie obowiązującego w tym zakresie rozporządzenia, do końca 2007 r.,

2) rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 25 marca 2002 r. w sprawie warunków ustalania oraz sposobu dokonywania zwrotu kosztów używania do celów służbowych samochodów osobowych, motocykli i motorowerów niebędących

własnością pracodawcy (Dz. U. Nr 27, poz. 271, z 2004 r. Nr 237, poz. 2376 oraz z 2007 r. Nr 201, poz. 1462), określającym stawkę przebiegu pojazdu za 1 km, w wysokości 0,8358 zł,

3) obwieszczeniem Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z dnia 16 stycznia 2008 r. w sprawie przeciętnego miesięcznego wynagrodzenia w sektorze przedsiębiorstw, włącznie z wypłatami z zysku, w czwartym kwartale 2007 r. (M. P. Nr 7, poz. 84), określającym przeciętne miesięczne wynagrodzenie w wysokości 3105,06 zł.

Jako podstawę do określenia stawek opłat proponowanych w projektowanym rozporządzeniu przyjęto poniższe sposoby wyliczeń:

1. Przeciętne miesięczne wynagrodzenie w sektorze przedsiębiorstw w IV kwartale 2007 r. wynosi **3105,06 zł**.

2. Pochodne od przeciętnego miesięcznego wynagrodzenia wynoszą **15,10 %**:

$$3105,06 \text{ zł} \times 15,10 \% = 468,86 \text{ zł}$$

3. Przeciętne miesięczne wynagrodzenie w sektorze przedsiębiorstw w IV kwartale 2007 r. z pochodnymi od wynagrodzenia wynosi:

$$3105,06 + 468,86 \text{ zł} = 3573,92 \text{ zł} \text{ (przyjęto w zaokrągleniu 3574,00 zł)}$$

4. Wyliczenie jednej roboczogodziny:

$$3574,00 \text{ zł} : 4 \text{ tyg.} : 42 \text{ godz.} = 21,27 \text{ zł}$$

5. Przeprowadzenie czynności związanej z pobieraniem próbek obejmuje:

1) jedną roboczogodzinę inspektora – **21,27 zł**

2) koszty: **6,10 zł**

- opakowania,
- wypisania protokołu
- zabezpieczenia próbki
- przygotowania próbki do wysłania do badań analitycznych

$$21,27 \text{ zł} + 6,10 = 27,37 \text{ zł} \text{ (przyjęto w zaokrągleniu 27 zł)}$$

6. Wyliczenia stawek opłat za kontrolę dokumentów dokonano w oparciu o średni czas trwania tej czynności dokonywanej przez Inspekcję Jakości Handlowej

Artykułów Rolno-Spożywczych, wynoszący 1 godzinę. Ponieważ koszt roboczogodziny inspektora wynosi **21,27 zł** – przyjęto w zaokrągleniu 21 zł.

7. Do kosztów przeprowadzenia kontroli dolicza się koszty dojazdu (tam i z powrotem) do miejsca przeprowadzenia kontroli.

Z uwagi na to, że Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych dysponuje samochodami służbowymi o pojemności skokowej powyżej 900 cm³, w kalkulacji uwzględniono koszty dojazdu tego typu pojazdami.

Przyjęto zasadę, że do kosztów kontroli dolicza się koszty dojazdu, w zależności od odległości do miejsca kontroli, określone w granicach:

- 1) do 10 km (wyliczono dla 10 km),
- 2) powyżej 10 km (wyliczono dla 25 km),
- 3) powyżej 50 km (wyliczono dla 75 km),
- 4) powyżej 100 km (wyliczono dla 125 km),
- 5) powyżej 150 km (wyliczono dla 175 km),
- 6) powyżej 200 km (wyliczono dla 200 km)

- które po zaokrągleniu odpowiednio wynoszą: 8,40 zł, (0.8358 zł x 10 km = 8,40 zł), 21,00 zł (0.8356 zł x 25 km = 21,00 zł), 63,00 zł (0.8356 zł x 75 km =63,00 zł), 104,00 zł (0.8356 zł x 125 km = 104,00 zł), 146,00 zł (0.8356 zł x 175 km = 146,00 zł) i 167,00 zł (0.8356 zł x 200 km = 167,00 zł).

8. Za badania organoleptyczne ustala się koszty w zależności od miejsca ich dokonywania: na miejscu badania - w wysokości 21 zł, a w laboratorium – w wysokości 24 zł.

Dla przeprowadzenia badań organoleptycznych często konieczne jest przeprowadzenie licznych czynności wstępnych, takich jak np. mielenie, podgrzewanie, przygotowywanie produktu (np. ugotowanie makaronu) itp., które mogą być wykonane tylko w laboratorium. Stąd też wysokość opłaty za badania organoleptyczne wykonane w laboratorium jest wyższa.

9. Prawidłowość klasyfikacji mięsności jednej tuszy zwierząt rzeźnych ustala się na podstawie przeprowadzonej kontroli prawidłowości klasyfikacji mięsności jednej półtuszy, nie ma potrzeby kontroli drugiej półtuszy. Kontrola prawidłowości

klasyfikacji mięsności dla tusz wołowych odbywa się metodą subiektywną i prowadzona jest przez wysoko wykwalifikowanych rzeczoznawców (stawka opłaty – 6,30 zł). Natomiast kontrola prawidłowości klasyfikacji mięsności w przypadku tusz wieprzowych opiera się na badaniach wykonanych choirometrami, przy użyciu których czas kontroli jest krótszy. W związku z tym ilość tusz sklasyfikowanych w ciągu godziny wzrasta, a stawka opłaty jest niższa niż w przypadku kontroli mięsności tuszy wołowej i wynosi 3,10 zł.

10. Czas trwania kontroli procesu technologicznego, warunków produkcji, przechowywania, magazynowania oraz transportu artykułu rolno-spożywczego zależy od specyfiki wytwarzania, od wielkości produkcji, rodzaju kontrolowanego artykułu rolno-spożywczego oraz wielkości kontrolowanej partii i dlatego też przyjęto wysokość stawek opłat za powyższe czynności w zależności od czasu ich trwania (21 zł za każdą rozpoczętą godzinę).

11. Produkty oznaczone nazwami zarejestrowanymi przez Komisję Europejską jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub gwarantowane tradycyjne specjalności muszą być zgodne ze specyfikacjami produktów, stanowiącymi podstawę ich rejestracji i wyznaczającymi zakres ochrony. Tylko produkty odpowiadające opisowi zawartemu w specyfikacji mogą być opatrzone wspólnotowym logo Chronionego Oznaczenia Geograficznego, Chronionej Nazwy Pochodzenia i Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności.

Czas trwania kontroli zgodności sposobu produkcji ze specyfikacją artykułu rolno-spożywczego posiadającego zarejestrowane, na podstawie odrębnych przepisów: chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowaną tradycyjną specjalność zależy od informacji zawartych w specyfikacji i dlatego przyjęto wysokość stawki opłat za powyższą czynność w zależności od czasu jej trwania.

Zwiększenie stawki opłat za dokonanie powyższej kontroli wynika z tego, że dotychczasowe stawki opłat nie odzwierciedlają kosztów ponoszonych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

12. Stawki opłat za przeprowadzenie badań laboratoryjnych obejmują rzeczywiste koszty wykonywanych analiz chemicznych w laboratoriach akredytowanych Inspekcji.

Przyjęto zasadę wyliczania uśrednionej wartości roboczogodziny, jak i uśrednionego czasu wykonania analizy.

Stawki opłat, w stosunku do stawek określonych w obowiązującym obecnie rozporządzeniu, zostały podniesione, z uwagi na wzrost cen towarów i usług w okresie od czerwca 2005 r. do grudnia 2007 r. o 4,5%.

13. Z uwagi na coraz częściej występujące przypadki fałszowania artykułów rolno-spożywczych, w szczególności mięsa, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zleca, stosownie do przepisu art. 32 ust. 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, przeprowadzenie badań próbek artykułów rolno-spożywczych, których nie ma możliwości wykonać we własnych laboratoriach, innym wyspecjalizowanym w danym zakresie laboratorium. W związku z powyższym, w projektowanym rozporządzeniu wprowadzono przepis pozwalający obciążyć przedsiębiorcę kosztami badań laboratoryjnych, wykonanych w laboratoriach nienależących do Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, według stawek opłat określonych przez te laboratoria.

Opłaty pobierane za dokonanie kontroli będą stanowiły dochód budżetu państwa.

Projekt rozporządzenia nie jest objęty prawem Unii Europejskiej.

Projektowane rozporządzenie nie podlega procedurze notyfikacji w rozumieniu przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 i z 2004 r. Nr 65, poz. 597), ponieważ nie zawiera przepisów technicznych.

Zgodnie z art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414) projekt rozporządzenia został zamieszczony na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projekt rozporządzenia został ujęty w Planie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na okres lipiec – grudzień 2008 r.

OCENA SKUTKÓW REGULACJI (OSR)

1. Wpływ regulacji na dochody i wydatki budżetu i sektora publicznego

Projektowane rozporządzenie nie będzie miało znaczącego wpływu na budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego. Wpływy do budżetu państwa z tytułu wniesienia opłat przez przedsiębiorców, u których w wyniku kontroli stwierdzono, że pozostające w ich dyspozycji artykuły rolno-spożywcze, nie spełniają wymagań w zakresie jakości handlowej, mogą wzrosnąć o ok. 4,5% w stosunku do wpływów z tego tytułu w analogicznym okresie obowiązywania aktualnego rozporządzenia. Wysokość wpływów z tego tytułu w roku 2007 wynosiła 389 tysięcy złotych.

2. Podmioty, na które oddziałuje regulacja

Projektowane rozporządzenie będzie miało wpływ na przedsiębiorców, u których Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych stwierdziła podczas kontroli niewłaściwą jakość handlową artykułów rolno-spożywczych.

3. Wpływ aktu normatywnego na rynek pracy

Projektowane rozporządzenie nie będzie miało wpływu na rynek pracy.

4. Wpływ aktu normatywnego na konkurencyjność wewnętrzną i zewnętrzną gospodarki , w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw

Projektowane rozporządzenie nie będzie miało wpływu na konkurencyjność wewnętrzną i zewnętrzną gospodarki, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw.

5. Wpływ regulacji na zdrowie ludzi i środowisko

Projektowane rozporządzenie nie będzie miało wpływu na zdrowie ludzi i środowisko.

6. Wpływ regulacji na sytuację i rozwój regionów

Projektowane rozporządzenie nie będzie miało wpływu na sytuację i rozwój regionów.

7. Konsultacje społeczne

Projekt rozporządzenia został skonsultowany z organizacjami społeczno-zawodowymi i instytucjami działającymi w obszarze regulowanym rozporządzeniem, między innymi z:

- Krajowym Związkiem Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- Komisją Krajową NSZZ RI „Solidarność”,
- Związkiem Zawodowym Rolników „Ojczyzna”,

- Związkiem Zawodowym Rolnictwa „Samoobrona”,
- Związkiem Zawodowym Centrum Narodowe Młodych Rolników,
- Federacją Branżowych Związków Producentów Rolnych,
- Krajową Radą Izb Rolniczych,
- Radą Gospodarki Żywnościowej,
- Polską Federacją Producentów Żywności.

W toku uzgodnień z ww. jednostkami zostały zgłoszone uwagi przez Radę Gospodarki Żywnościowej, sugerujące konieczność utrzymania, a nawet obniżenia dotychczasowych stawek opłat.

Większość uwag nie została przyjęta, gdyż wysokość opłat związanych z przeprowadzaniem kontroli przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych musi odzwierciedlać realia rynkowe. Stawki opłat nie były zmieniane od 2002 roku, a wzrost wskaźników określających wielkości, na podstawie których obliczono wysokość stawek do roku 2007 był znaczący. Wskaźniki użyte do obliczeń są zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami, wymienionymi w uzasadnieniu do projektu rozporządzenia.

Stawki opłat obejmują rzeczywiste koszty i nie mogą być zmniejszone.

Natomiast stosownie do uwag Rady Gospodarki Żywnościowej po ponownym przeliczeniu stawek opłat, skorygowano te stawki w odniesieniu do kilkunastu pozycji. Celem lepszego wyjaśnienia zasad naliczania stawek opłat jednoznacznie wskazano, że opłaty za przeprowadzenie badań laboratoryjnych w laboratoriach nienależących do IJHARS pobierane są wg stawek określonych przez te laboratoria (§ 2 ust. 2) oraz uzupełniono uzasadnienie do projektu rozporządzenia.

Opracowano w Departamencie
Rynków Rolnych:

Akceptował:

Za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym: