

**ZARZĄDZENIE NR 22/2023/Z**  
**DYREKTORA GENERALNEGO**  
**KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA**  
**z dnia 2 marca 2023 r.**

**w sprawie określenia stawek opłat za wykonanie badań w tym badań odwoławczych, w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020**

Na podstawie art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 10 lutego 2017 r. o Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa (Dz. U. z 2020 r. poz. 481, ze zm.), 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**

Realizację Zarządzenia powierza się:

- 1) Dyrektorowi Departamentu Wspierania Konsumpcji - w zakresie stosowania stawek podanych w załączniku do niniejszego Zarządzenia;
- 2) Dyrektorowi Biura Finansowo - Księgowego – w zakresie rozliczania opłat na poczet badań odwoławczych;
- 3) Dyrektorowi Biura Kontroli Wewnętrznej - w zakresie konsultacji z GIJHARS w ustaleniu wysokości stawek.

**§ 3**

Traci moc Zarządzenie nr 105/2022/Z Dyrektora Generalnego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa z dnia 30 sierpnia 2022 r. w sprawie określenia stawek opłat za wykonanie badań odwoławczych, w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020.

**§ 4**

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

**DYREKTOR GENERALNY**  
**KRAJOWEGO OŚRODKA**  
**WSPARCIA ROLNICTWA**

**Waldemar Humięcki**

*(podpisano elektronicznie)*

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

<b>Nazwa badanego parametru</b>		<b>Koszt jednostkowy PLN</b>
<b>1.</b>		
<b>1. Powidła śliwkowe</b>		
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 opakowań	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 przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczan (IV) w 1 g	79,00 + VAT
14.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
<b>2. Makaron jajeczny świderki</b>		
1.	Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu przed ugotowaniem (wygląd, barwa, zapach, forma)	32,00 + VAT
	Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu po ugotowaniu (wygląd, barwa, smak i zapach)	
2.	Zawartość tłuszczu	157,00 + VAT
3.	Wilgotność	47,00 + VAT
4.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % (m/m) roztworze HCl	100,00 + VAT
5.	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	40,00 + VAT
6.	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	87,00 + VAT
7.	Obecność zanieczyszczeń organicznych	
8.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości	12,00 + VAT
9.	Obecność Salmonella spp w 25 g	79,00 + VAT
10.	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w temp. 37°C w 1g	79,00 + VAT
<b>3. Mleko UHT</b>		
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.	Trwałość	27,00 + VAT
7.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 ml	59,00 + VAT
<b>4. Szynka wieprzowa mielona</b>		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja)	32,00 + VAT
2.	Zawartość tłuszczu	66,00 + VAT
3.	Zawartość białka	104,00 + VAT
4.	Zawartość galarety i soku mięsnego lub wytopionego tłuszczu i galarety	79,00 + VAT
5.	Obecność skrobi	23,00 + VAT
6.	Szczelność opakowań	27,00 + VAT
7.	Trwałość	27,00 + VAT
8.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
9.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g	79,00 + VAT
<b>5. Cukier biały – KS kryształ średni</b>		
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 cukrów 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
9.	Granulacja kryształu: - przesiew przez sito długość boku oczek kwadratowych 1,60 mm, ilość cukru granulacji podstawowej - pozostałość na sicie długość boku oczek kwadratowych 0,71 mm, ilość cukru o innej granulacji	45,00 + VAT
<b>6. Cukier biały – KD kryształ drobny</b>		
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 cukrów 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
9.	Granulacja kryształu:	45,00 + VAT

	- przesiew przez sito długość boku oczek kwadratowych 0,71 mm, ilość cukru granulacji podstawowej - pozostałość na sicie długość boku oczek kwadratowych 0,28 mm, ilość cukru o innej granulacji	
<b>7. Cukier biały – KN kryształ niesegregowany</b>		
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 cukrów 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
<b>8. Olej rzepakowy</b>		
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	