

**I - JUNTAS GENERALES DE ÁLAVA Y ADMINISTRACIÓN FORAL
DEL TERRITORIO HISTÓRICO DE ÁLAVA**

Diputación Foral de Álava

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA**Decreto Foral 13/2015, del Consejo de Diputados de 17 de marzo, que regula los precios públicos aplicables a los análisis del Laboratorio del Servicio de Viticultura y Enología**

El laboratorio del Servicio de Viticultura y Enología es un laboratorio público que presta servicios de evaluación analítica y asesoramiento en materia fundamentalmente vitivinícola y que asimismo oferta la posibilidad de realizar análisis de suelos y foliares a otras instituciones y también a particulares que soliciten sus servicios.

Es objetivo del laboratorio adaptarse a los nuevos tiempos con el fin de prestar un mejor servicio, acorde a las necesidades y expectativas de sus clientes, así como colaborar en los proyectos I+D+i que se impulsen desde la Administración.

Una buena herramienta de evaluación requiere técnicas analíticas avanzadas, formación especializada e instalaciones adecuadas. Sólo de este modo pueden medirse con la eficacia necesaria los correspondientes parámetros físicos y químicos de vinos, suelos y plantas así como su calidad.

En este contexto es de gran importancia para el cumplimiento de objetivos comunes la colaboración con otros laboratorios con los que se establezcan convenios como es el caso del Laboratorio de Fraisoro dependiente de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Así como el laboratorio de Viticultura y Enología de Laguardia dependiente de la Diputación Foral de Álava es una referencia para análisis vitivinícolas dado que es el único laboratorio homologado y reconocido a nivel europeo existente en la Comunidad Autónoma del País Vasco, el de Fraisoro, dependiente de la Diputación Foral de Gipuzkoa, es referencia para muchos otros campos, incluidos los de tierras y material vegetal, también objeto de esta regulación.

Existe actualmente en vigor un convenio entre las Diputaciones Forales de Álava y Gipuzkoa según el cual la Diputación Foral de Álava se compromete al análisis de piensos y muestras de sidra y txakolí procedentes del Territorio Histórico de Gipuzkoa y la Diputación Foral de Gipuzkoa se compromete al análisis de la composición y potencialidad agrícola de las muestras de tierra de cultivo provenientes del Territorio Histórico de Álava. Asimismo de acuerdo a la cláusula tercera del anexo I de dicho convenio, las Diputaciones Forales pueden repercutir los costes analíticos mediante el cobro de tasas legalmente establecidas en sus respectivos Territorios Históricos.

Por otra parte, ante el aumento de la demanda de certificados e informes analíticos para la exportación de vino y teniendo en cuenta que otros laboratorios enológicos oficiales próximos al de Laguardia como son la Estación Enológica de Haro (La Rioja) y la Estación de Viticultura y Enología de Navarra están cobrando por la emisión de dichos certificados la cantidad de 6,5 euros y 5,00 euros respectivamente, se propone establecer en Álava por la emisión de los mismos un precio por cuantía acorde al existente en los laboratorios oficiales de referencia, de 5, euros (IVA no incluido).

| PARÁMETRO | PRECIO EN EUROS (IVA INCLUIDO) |
|---|--------------------------------|
| Certificado de Libre Venta español/inglés | 6,05 |
| Otros Certificados | 6,05 |
| 2º Informe de exportación y siguientes | 6,05 |

No obstante lo anterior existe gran interés en que las explotaciones y bodegas realicen estos análisis tanto de suelos como de plantas que van a permitir la detección y caracterización de enfermedades y carencias, con la importancia que esto supone a la hora de definir tratamientos y abonados, así como una más correcta toma de decisiones en cuanto a variedades y patrones a utilizar. Esto va indudablemente a redundar en una mejora de la calidad del producto final por lo que se propone una bonificación del 85 por ciento para titulares cuyo domicilio fiscal esté en la Comunidad Autónoma del País Vasco. Asimismo para el caso de los certificados se propone una bonificación del 40 por ciento para estos mismos solicitantes.

Respecto de los nuevos precios de análisis de parámetros enológicos estos se han asimilado a parámetros que por sus características técnicas requieren el mismo uso de aparataje, reactivos y mano de obra de analista:

– Acido D-Láctico asimilable a los Ácidos Ascórbico y Succínico.

– Acidez total tartárica y pH por el método oficial asimilable a los análisis de acideces obtenidos por arrastre y valoración (método manual). El incremento de coste entre el método automático y el manual es equivalente al existente entre las acideces volátiles acéticas. Igual situación se da entre los anhídridos sulfurosos obtenidos por método automático y manual (oficial).

– Acidez volátil sulfúrica asimilable al resto de acideces volátiles.

– Acidez volátil acética (arrastre y valoración) asimilable a Grado Alcohólico obtenido por destilación por ser procedimientos de análisis análogos por requerir ambos destilación de la muestra.

– 1- butanol y 2-butanol son asimilables al 1-propanol e Isobutanol.

Por último señalar que el Decreto Foral 87/2009, del Consejo de Diputados de 29 de diciembre, estableció los parámetros analíticos en materia de vinos a realizar en el Laboratorio de Enología así como los precios a cobrar y los porcentajes de reducción a aplicar en dichos precios a las bodegas y cosecheros con domicilio fiscal en la Comunidad Autónoma del País Vasco que los soliciten, así como la forma de actualización de los mismos, modificando el Decreto Foral 61/2005, de 4 de octubre, que aprobó los precios públicos por estos análisis y derogando el Decreto Foral 30/2007, de 20 de marzo, que actualiza los precios establecidos en aquel.

Dada la necesidad de recoger expresamente también parámetros como los precios a cobrar por los análisis de suelos y foliares que se realicen en el Laboratorio de Enología en base al Convenio anteriormente citado, se daría lugar a un nuevo Decreto Foral lo que supondría tener recogidos todos los parámetros analíticos, los precios y sus bonificaciones en tres Decretos Forales y eso dificultaría su correcta aplicación, por lo que el Servicio de Viticultura y Enología considera adecuado aprobar un nuevo Decreto Foral que regule todos los precios públicos del Laboratorio de Enología y derogue los Decretos Forales actualmente vigentes.

Vistos los informes preceptivos, a propuesta del Diputado Foral de Agricultura y previa deliberación del Consejo de Diputados en sesión celebrada por el mismo en el día de hoy,

DISPONGO

Primero. Aprobar la aplicación en el Laboratorio de Enología adscrito al Departamento de Agricultura los precios que se fijan en el anexo a este Decreto Foral según la siguiente normativa:

Artículo 1º. Hecho sujeto

Están sujetos al pago de los precios que se fijan en el anexo al presenta Informe, la realización de análisis y emisión de certificados e informes por parte del Laboratorio de Enología.

Artículo 2º. Obligados al pago

Están obligados a pagar el precio que se determina en el anexo al presente informe, las personas físicas, jurídicas, entidades y demás organizaciones que soliciten al Laboratorio de Enología la realización de cualquier análisis o ensayo o la emisión de certificados o informes.

Artículo 3º. Obligación y forma de pago

Nace la obligación de pagar cuando se presente la solicitud de análisis, certificado o informe y se realizará mediante ingresos a favor de la Diputación Foral de Álava por los mecanismos que estén establecidos.

Artículo 4º. Reducciones

Se establecen las siguientes reducciones en función de tipo de análisis solicitados.

4.1. Análisis enológicos y emisión de informes y certificados:

Tendrán el siguiente porcentaje de reducción en los precios, las personas físicas, jurídicas, entidades y demás organizaciones con domicilio fiscal en la Comunidad Autónoma Vasca:

- 25 por ciento en los precios establecidos con los códigos número 1 al 37, ambos inclusive.
- 40 por ciento en los precios establecidos con los códigos 133 al 135, ambos inclusive.
- 50 por ciento en los precios establecidos con los códigos número 38 al 82, ambos inclusive.
- 60 por ciento en los precios establecidos con los códigos número 83 al 102, ambos inclusive.

4.2. Análisis de suelos y foliares.

Tendrán el siguiente porcentaje de reducción en los precios, las personas físicas, jurídicas, entidades y demás organizaciones con domicilio fiscal en la Comunidad Autónoma Vasca:

- 85 por ciento en los precios establecidos en los códigos 136 a 170, a los solicitantes de análisis de suelos y plantas que tengan su domicilio fiscal en la Comunidad Autónoma Vasca.

Artículo 5º. Actualización de precios

Los importes de los precios públicos establecidos en el presente decreto Foral se actualizarán anualmente con el Índice de Precios al Consumo a fecha 30 de noviembre del año anterior, establecido por el Instituto Nacional de Estadística para el conjunto del Estado, pudiéndose redondear las cantidades resultantes a décimas por exceso o por defecto.

Artículo 6º. Gestión y Administración

La gestión y administración de estos precios públicos corresponde a la Diputación Foral de Álava que la llevará a cabo a través del Departamento de Agricultura.

Segundo. Derogar el Decreto Foral 61/2005, del Consejo de Diputados de 4 de octubre y el Decreto Foral 87/2009, del Consejo de Diputados de 29 de diciembre.

Tercero. El presente Decreto Foral entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el BOTA.

Vitoria-Gasteiz, 17 de marzo de 2015

Diputado General

JAVIER DE ANDRÉS GUERRA

Diputado Foral de Agricultura

FRANCISCO DE BORJA MONJE FRÍAS

Director de Agricultura

LUIS JAVIER ROMÁN DE LARA

ANEXO 1

PRECIOS PÚBLICOS DE ANÁLISIS DEL LABORATORIO DE ENOLOGÍA
Año 2015

| CÓDIGO | DETERMINACIÓN | PRECIOS PÚBLICOS 2015 (EUROS) |
|--|---|-------------------------------|
| A. PARÁMETROS PARA ANÁLISIS ENÓLOGICOS | | |
| 1 | Cloruros | 6,88 |
| 2 | Fluoruros | 6,88 |
| 3 | Ferrocianuro Férrico en suspensión | 4,74 |
| 4 | Iones Ferrocianuro en solución | 4,74 |
| 5 | Anhídrido Sulfuroso Libre (arrastré y valoración) | 5,93 |
| 6 | Anhídrido Sulfuroso Total (arrastré y valoración) | 5,93 |
| 7 | Glicerol | 7,11 |
| 8 | Índice de Refracción | 4,03 |
| 9 | Índice de Ionización | 8,30 |
| 10 | Índice de Clorhídrico | 8,30 |
| 11 | Nitrógeno Fácilmente Asimilable | 4,74 |
| 12 | Turbidez | 4,74 |
| 13 | VINAGRE: Acidez Total | 5,93 |
| 14 | VINAGRE: Acidez Fija | 5,93 |
| 15 | VINAGRE: Acidez Volátil | 7,11 |
| 16 | VINAGRE: Sustancias Reductoras No Volátiles | 14,23 |
| 17 | Ácido D- Glucónico | 7,11 |
| 18 | VINAGRE: Extracto Seco Total | 7,11 |
| 19 | GRUPO. Volátiles Mayoritarios | 14,23 |
| 20 | GRUPO: Volátiles Mayoritarios Completo | 17,78 |
| 21 | GRUPO. Aminas Biógenas | 35,56 |
| 22 | GRUPO. Parámetros CIELAB | 7,11 |
| 23 | Plomo | 16,60 |
| 24 | Observación Microscópica | 4,03 |
| 25 | Sedimentos | 4,03 |
| 26 | Estabilidad Proteica | 4,74 |
| 27 | Ocratoxina A | 45,05 |
| 28 | Ácido Ascórbico | 9,48 |
| 29 | Ácido Succínico | 9,48 |
| 30 | Ácido D-Láctico | 9,48 |
| 31 | Antocianos | 5,93 |
| 32 | Taninos | 5,93 |
| 33 | Sulfatos | 5,93 |
| 34 | MOSTO: Extracto Seco Total | 5,93 |
| 35 | LIAS. Contenido Alcohólico | 11,85 |
| 36 | VINAGRE: Sulfatos | 7,59 |
| 37 | VINAGRE: Alcohol Residual | 14,23 |
| 38 | Grado Alcohólico Probable | 1,78 |

| CÓDIGO | DETERMINACIÓN | PRECIOS PÚBLICOS 2015 (EUROS) |
|--------|---|-------------------------------|
| 39 | Grado Baumé | 1,78 |
| 40 | Grado Brix | 1,78 |
| 41 | Acidez Fija Tartárica | 2,96 |
| 42 | Acidez Total Tartárica (Método Oficial) | 5,93 |
| 43 | pH (Método Oficial) | 5,93 |
| 44 | Anhídrido Sulfito Combinado | 3,79 |
| 45 | Extracto Reducido | 3,79 |
| 46 | Extracto no Reductor | 3,79 |
| 47 | Resto del Extracto | 3,79 |
| 48 | Glucosa | 5,93 |
| 49 | Fructosa | 5,93 |
| 50 | Sacarosa | 9,48 |
| 51 | Relación Glucosa/Fructosa | 7,11 |
| 52 | Ácido Cítrico | 5,93 |
| 53 | Ácido Sórbico | 5,93 |
| 54 | Absorbancia 420 | 1,42 |
| 55 | Absorbancia 520 | 1,42 |
| 56 | Absorbancia 620 | 1,42 |
| 57 | Potasio | 7,11 |
| 58 | Sodio | 7,11 |
| 59 | Hierro | 7,11 |
| 60 | Cobre | 7,11 |
| 61 | Calcio | 7,11 |
| 62 | Acetaldehído | 5,93 |
| 63 | Acetato de Etilo | 5,93 |
| 64 | Metanol | 5,93 |
| 65 | Índice de Colmatación | 4,74 |
| 66 | Glucosa + Fructosa | 4,74 |
| 67 | Índice de Polimerización | 4,74 |
| 68 | Levaduras Viables | 9,48 |
| 69 | Bacterias Viables | 9,48 |
| 70 | Boletín Análisis Infrarrojo | 7,11 |
| 71 | MOSTO: Índice de Maduración | 2,37 |
| 72 | Análisis Organoléptico | 5,93 |
| 73 | Contenido Calórico | 7,11 |
| 74 | Histamina | 28,45 |
| 75 | Metilamina | 28,45 |
| 76 | Etilamina | 28,45 |
| 77 | Tiramina | 28,45 |
| 78 | 2- Feniletilamina | 28,45 |
| 79 | Putrescina | 28,45 |
| 80 | Cadaverina | 28,45 |
| 81 | MOSTO: Contenido en Azúcares | 2,37 |

| CÓDIGO | DETERMINACIÓN | PRECIOS PÚBLICOS 2015 (EUROS) |
|--------|--|-------------------------------|
| 82 | Tonalidad | 2,37 |
| 83 | Grado Alcohólico Adquirido | 2,96 |
| 84 | Acidez Total Tartárica | 2,96 |
| 85 | PH | 2,96 |
| 86 | Acidez Volátil Acética | 2,96 |
| 87 | Acidez Volátil Sulfúrica | 2,96 |
| 88 | Anhídrido Sulfuroso Libre | 2,96 |
| 89 | Anhídrido Sulfuroso Total | 2,96 |
| 90 | Azúcares Reductores | 2,96 |
| 91 | Intensidad Colorante(A420, A520) | 2,96 |
| 92 | Densidad Relativa | 2,96 |
| 93 | Intensidad Colorante (A420,A520,A620) | 2,96 |
| 94 | Masa Volúmica | 2,96 |
| 95 | Grado Alcohólico Total | 2,96 |
| 96 | Ácido L-málico | 2,96 |
| 97 | Extracto Seco Total | 2,96 |
| 98 | Grado Alcohólico en peso | 2,96 |
| 99 | Acidez Total Sulfúrica | 2,96 |
| 100 | Índice de Polifenoles Totales (A280) | 3,56 |
| 101 | Grado Alcohólico Potencial | 2,96 |
| 102 | SANGRIA: Azúcares Totales | 2,96 |
| 103 | Ácido L-Láctico | 5,93 |
| 104 | Ácido Tartárico | 5,93 |
| 105 | Acidez Volátil Acética (arrastre y valoración) | 5,93 |
| 106 | Grado Alcohólico Adquirido (destilación) | 5,93 |
| 107 | Índice de Folin-Ciocalteu | 5,93 |
| 108 | Magnesio | 7,11 |
| 109 | Manganeso | 7,11 |
| 110 | 1-Butanol | 5,93 |
| 111 | 2-Butanol | 5,93 |
| 112 | 1-Propanol | 5,93 |
| 113 | Isobutanol | 5,93 |
| 114 | Alcoholes Amílicos | 5,93 |
| 115 | Alcoholes Superiores | 5,93 |
| 116 | Cenizas | 6,28 |
| 117 | Alcalinidad de las Cenizas | 6,28 |
| 118 | Conductividad | 6,28 |
| 119 | Cinc | 7,11 |
| 120 | a* (Coordenada) | 1,19 |
| 121 | b* (Coordenada) | 1,19 |
| 122 | L* (Claridad) | 1,19 |
| 123 | C* (Cromaticidad) | 1,19 |
| 124 | H* (Tonalidad) | 1,19 |

| CÓDIGO | DETERMINACIÓN | PRECIOS PÚBLICOS 2015 (EUROS) |
|----------------------|--|-------------------------------|
| 125 | Q* (Luminosidad) | 1,19 |
| 126 | S* (Saturación) | 1,19 |
| 127 | Ovoalbúmina | 45,05 |
| 128 | Caseína | 45,05 |
| 129 | Prueba aproximada Estabilidad Tartárica | 1,78 |
| 130 | Peso neto contenido | 1,19 |
| 131 | SANGRIA: Extracto Seco Total | 7,11 |
| 132 | UVA: Peso de 100granos | 0,59 |
| 133 | Certificado de Libre Venta español/inglés | 6,05 |
| 134 | Otros certificados | 6,05 |
| 135 | 2º Informe de exportación y siguientes | 6,05 |
| B. ANÁLISIS SUELOS | | |
| 136 | PH | 10,27 |
| 137 | Conductividad | 10,27 |
| 138 | Carbonatos | 12,34 |
| 139 | Materia Orgánica Oxidable | 12,37 |
| 140 | Nitrógeno Total Kjeldahl | 15,41 |
| 141 | Relación C/N | 27,75 |
| 142 | Nitrógeno Nítrico (nitratos) | 10,27 |
| 143 | Fósforo Extraíble | 18,49 |
| 144 | Potasio Extraíble | 18,49 |
| 145 | Calcio Extraíble | 15,41 |
| 146 | Magnesio Extraíble | 15,41 |
| 147 | Sodio Extraíble | 15,41 |
| 148 | Acidez Cambiable | 15,41 |
| 149 | Metales Pesados por ICP-AES (Zn, Cu, Pb, Cd, Ni, Cr) | 143,85 |
| 150 | Mercurio | 22,73 |
| 151 | Caliza Activa | 18,49 |
| 152 | N-NO3 (N-min) | 18,49 |
| 153 | N-NH4 (N-min) | 18,49 |
| 154 | Clasificación Textural | 30,83 |
| 155 | Toxicidad Bioluminiscencia | 18,18 |
| C. ANÁLISIS FOLIARES | | |
| 156 | Materia Seca | 10,27 |
| 157 | Nitrógeno Kjeldahl | 15,41 |
| 158 | Calcio | 15,41 |
| 159 | Fósforo | 15,41 |
| 160 | Magnesio | 15,41 |
| 161 | Potasio | 15,41 |
| 162 | Hierro | 15,41 |
| 163 | Manganeso | 15,41 |
| 164 | Cromo | 15,41 |
| 165 | Cadmio | 15,41 |