

## I - ARABAKO BILTZAR NAGUSIAK ETA ARABAKO LURRALDE HISTORIKOAREN FORU ADMINISTRAZIOA

Arabako Foru Aldundia

### NEKAZARITZA SAILA

#### Diputatuen Kontseiluaren 13/2015 Foru dekretua, martxoaren 17koa, arautzen dituen Mahastizaintza eta Enologia Zerbitzuko Laborategiko analisei aplikatzen zaizkien prezio publikoak

Mahastizaintza eta Enologia Zerbitzuaren laborategia nagusiki mahastizaintza eta ardogintza arloan analisi-ebaluazio eta aholkularitza zerbitzuak eskaintzen dituen laborategi publikoa da. Era berean, beste zerbitzu hauek ere eskaintzen ditu: zerbitzu horiek eskatzen dituzten beste erakunde eta norbanako batzuen lurzoruen eta hostoen analisiak.

Laborategiaren helburua da aro berrietara egokitzea, bezeroen behar eta itxaropenekin bat datorren zerbitzu hobe bat eskaintzeko eta administrazioak sustatzen dituen l+G+b proiektuetan laguntzeko.

Ebaluazio tresna on batek analisi teknika aurreratuen, prestakuntza bereziaren eta instalazio egokien beharra du. Era horretan baino ezin dira neurtu, beharrezko eraginkortasunez, ardo, lurzoru eta mahatsondoen parametro fisikoak eta kimikoak eta haien kalitatea.

Testuinguru horretan oso da garrantzitsua, helburu komunak betetze aldera, hitzarmenak izenpetzen diren beste laborategi batzuekin elkarlanean jardutea; eta hala dihardugu Gipuzkoako Foru Aldundiaren mendeko Fraisoro Laborategiarekin.

Guardiako Mahastizaintza eta Enologia Laborategia, Arabako Foru Aldundiaren mendekoa, erreferentzia da mahastizaintza eta ardogintza analisisietan; izan ere, Europak Euskal Autonomia Erkidegoan homologatuta eta onartuta daukan bakarra da; Fraisoro Laborategia, Gipuzkoako Foru Aldundiaren mendekoa, berriz, beste alor askotan da erreferentzia, besteak beste, lurretan eta landare-ekaietan, eta horiek ere arautu egin behar dira honetan.

Egun bada indarrean Arabako eta Gipuzkoako foru aldundiek izenpetutako hitzarmen bat, zeinaren bidez Arabako Foru Aldundia Gipuzkoako lurralde historikoko pentsuak eta sagardo eta txakolin laginak aztertzea obligatzen den eta Gipuzkoako Foru Aldundia Arabako lurralde historikoko landa lurretako laginen nekazaritza osagaiak eta ahalmena analizatzera. Era berean, hitzarmen horren I. eranskinaren hirugarren klausularen arabera, foru aldundi horiek beren lurraldeetan legez ezarritako tasen arabera kobratu ahal izango dituzte analisi horiek eragiten dituzten gastuak.

Bestalde, ardoa esportatzeko ziurtagiri eta analisi txostenen eskaeren gorakadaren ondorioz, eta kontuan izanik Guardiaketik hurbil dauden beste enologia laborategi ofizial batzuek, hala nola, Errioxako Haroko Enologiaetxeak eta Nafarroako Mahastizaintza eta Enologiaetxeak, ziurtagiri horiek egiteagatik, hurrenez hurren, 6,5 euro eta 5 euro kobratzen dutela, proposatzen da Araban ere ziurtagiri horiek egiteagatik aipatutako laborategi ofizialetan kobratzen dena edo kobratzea; hain zuzen ere, 5 euro (BEZa aparte) kobratzea.

PARAMETROA	PREZIOA EUROTAN (BEZA BARNE)
Salmenta askeko ziurtagiria; espainola/ingeleza	6,05
Beste ziurtagiri batzuk	6,05
Esportazioen 2. txostena eta ondorengoak	6,05

Aurrekoa gorabehera, interes handia dago ustiatzeko eta upeltegietan gaixotasunak eta ga-beziak antzematen lagunduko duten lur eta landare analisi horiek egin ditzaten, garrantzizkoak

baitira zer tratamendu eta ongari erabili erabakitzean eta garrantzikoak baitira erabili beharreko aldaera eta eredu zuzenak erabakitzean. Horren guztiaren ondorio izango da azken produktuak kalitate hobea izatea. Horregatik, proposatzen da zerga egoitza Euskal Autonomia Erkidegoan duten titularrek ehuneko 85eko hobaria izan dezatela. Proposatzen da, halaber, eskatzaile horiek, ziurtagiriei dagokienez ere, ehuneko 40ko hobaria izan dezatela.

Enologia parametroen analisi prezio berriei dagokienez, horiek ezaugarri tekniko berak (tresna, errektibo eta analisten eskulana) dituzten parametroenen berdintsuak izango dira.

– Azido D-laktikoa azido askorbikoari eta azido sukzinikoari asimilagarria.

– Azidotasun total tartarikoa eta pH-a, arraste eta balorazio (eskuzko metodoa) bidez lortutako azidotasun analisei asimilagarria den metodo ofizial bidez. Metodo automatikoaren eta eskuzko metodoaren arteko kostu aldea azido lurrunkor azetikoen artean dagoenaren parekoa da. Beste hainbeste gertatzen da metodo automatikoaren eta eskuzko metodoaren (ofiziala) bidez lortutako anhidrido sulfurosoen artean.

– Azidotasun lurrunkor sulfurikoa gainerako azidotasun lurrunkorrei asimilagarria.

– Azidotasun lurrunkor azetikoa (arraste eta balorazioa) destilazio bidez lortutako alkohol graduari asimilagarria, analisi prozedura antzekoak izateagatik, biek ala biek eskatzen baitute laginaren destilazioa.

– 1-butanola eta 2-butanola 1-propanolari eta isobutanolari asimilagarriak dira.

Azkenik, Diputatuen Kontseiluaren abenduaren 29ko 87/2009 Foru Dekretuak ezarri zituen enologia laborategietan ardo arloan egin beharreko analisi parametroak, bai eta kobratu beharreko prezioak eta zerga egoitza Euskal Autonomia Erkidegoan izan eta eskatzen duten titularrei aplikatu beharreko hobariak ere. Era berean, haiek eguneratzeko era ere ezarri zuen; horretarako, urriaren 4ko 61/2005 Foru Dekretua, analisi horiengatik kobratu beharreko prezio publikoak onartu zituena, aldatzen du eta martxoaren 20ko 30/2007 Foru Dekretua, hartan ezarritako prezioak eguneratzen zituena, indargabetzen du.

Aipatutako hitzarmenean oinarrituta enologia laborategietan egiten diren lurzoru eta hosto analisiengatik kobratu beharreko prezioak bezalako parametroak berariaz biltzeko beharra dela eta, beste foru dekretu baten beharra dago, eta horrek ezinbesteko egiten du analisi, prezio eta hobari parametro guztiak hiru foru dekretutan bilduta izatea, baina horrek zaildu egiten du zuzen aplikatu ahal izatea; horregatik, Mahastizaintza eta Enologia Zerbitzuak egoki jotzen du enologia laborategiko prezio publiko guztiak arautzen dituen eta egun indarrean dauden foru dekretuak indargabetzen dituen foru dekretu bat onartzea.

Aginduzko txostenak ikusirik, Nekazaritza Saileko foru diputatuak proposatuta eta Diputatuen Kontseiluak gaur bertan egindako bilkuran gaia aztertu ondoren, hau

#### XEDATZEN DUT

Lehenengoa. Onartzea Nekazaritza Sailari atxikitako enologia laborategian foru dekretu honen eranskinean zehazten diren prezioak aplikatzea, honako artikulua hauen arabera:

##### **1. artikulua. Ordainketa gaia**

Txosten honen eranskinean zehazten diren prezioak ordainduko dira enologia laborategiak egindako analisi, ziurtagiri eta txostenengatik.

##### **2. artikulua. Ordaintzera behartuak**

Enologia laborategiari zernahi analisi edo proba zein ziurtagiri edo txosten egitea eskatzen dioten pertsona fisikoek eta juridikoek, erakundeek eta gainerako elkarteek ordainduko dituzte txosten honen eranskinean zehazten diren prezioak.

### 3. artikulua. Ordaintzeko beharra eta modua

Analisia, ziurtagiria edo txostena eskatzen den unean sortzen da ordaintzeko beharra. Zerbateko hori Arabako Foru Aldundiaren kontuan sartuko da, zehaztutako eran.

### 4. artikulua. Murrizketak

Nolako analisia eskatu halako murrizketa egingo da. Hona hemen horiek:

#### 4.1. Enologia analisiak eta txostenak eta ziurtagiriak egitea:

Honako murrizketa hauek izango dituzte prezioan zerga egoitza Euskal Autonomia Erkidegoan duten pertsona fisikoek eta juridikoek zein erakundeek eta gainerako elkarteek:

- Ehuneko 25 1-37 (biak barne) kodearekin zehaztutako prezioetan.
- Ehuneko 40 133-135 (biak barne) kodearekin zehaztutako prezioetan.
- Ehuneko 50 38-82 (biak barne) kodearekin zehaztutako prezioetan.
- Ehuneko 60 83-102 (biak barne) kodearekin zehaztutako prezioetan.

#### 4.2. Lurzoru eta hostoen analisia.

Honako murrizketa hauek izango dituzte prezioan zerga egoitza Euskal Autonomia Erkidegoan duten pertsona fisikoek eta juridikoek zein erakundeek eta gainerako elkarteek:

– Ehuneko 85 136-170 kodearekin zehaztutako prezioetan, zerga egoitza Euskal Autonomia Erkidegoan izanik, lurzoru eta hosto analisia eskatzen dutenek.

### 5. artikulua. Prezioak eguneratzea

Estatistikako Institutu Nazionalak Estatu osorako aurreko urteko azaroaren 30ean ezarritako Kontsumo Prezioen Indizearen arabera eguneratuko dira urtero foru dekretu honetan ezarritako prezio publikoak. Prezio horiek handiagora edo txikiagora biribildu daitezke.

### 6. artikulua. Kudeaketa eta administrazioa

Arabako Foru Aldundiaren zeregina da, Nekazaritza Sailaren bitartez, prezio publiko horiek kudeatzea eta administratzea.

Bigarrena. Indargabetzea Diputatuen Kontseiluaren urriaren 4ko 61/2005 Foru Dekretua eta Diputatuen Kontseiluaren abenduaren 29ko 87/2009 Foru Dekretua.

Hirugarrena. Foru dekretu honek ALHAOn argitaratu eta hurrengo egunetik aurrera izango du indarra.

Gasteiz, 2015eko martxoaren 17a

*Diputatu nagusia*

**JAVIER DE ANDRÉS GUERRA**

*Nekazaritza Saileko foru diputatua*

**FRANCISCO DE BORJA MONJE FRÍAS**

*Nekazaritza zuzendaria*

**LUIS JAVIER ROMÁN DE LARA**

## 1. ERANSKINA

ENOLOGIA LABORATEGIAREN ANALISIEN PREZIO PUBLIKOAK  
2015. urtea

KODEA	DETERMINAZIOA	2015EKO PREZIO PUBLIKOAK (EUROAK)
A. ENOLOGIA ANALISIETARAKO PARAMETROAK		
1	Kloruroak	6,88
2	Fluoruroak	6,88
3	Esekidurazko ferrozianuro ferrikoa	4,74
4	Disoluzioko ferrozianuro ioiak	4,74
5	Anhidrido sulfuroso askea (arraste eta balorazioa)	5,93
6	Anhidrido sulfuroso totala (arraste eta balorazioa)	5,93
7	Glizerola	7,11
8	Errefrakzio indizea	4,03
9	Ionizazio indizea	8,30
10	Indize klorhidrikoa	8,30
11	Erraz asimilatzen den nitrogenoa	4,74
12	Uhartasuna	4,74
13	OZPINA: azidotasan totala	5,93
14	OZPINA: azidotasan finkoa	5,93
15	OZPINA: azidotasan lurrunkorra	7,11
16	OZPINA: Substantzia erreduzitzaille ez lurrunkorra	14,23
17	Azido D- Glukonikoa	7,11
18	OZPINA: estraktu lehor totala	7,11
19	TALDEA. lurrunkor nagusiak	14,23
20	TALDEA: lurrunkor nagusiak osotara	17,78
21	TALDEA. Amina biogenoak	35,56
22	TALDEA. CIELAB parametroak	7,11
23	Beruna	16,60
24	Mikroskopio bidez behatzea	4,03
25	Jalkinak	4,03
26	Egonkortasun proteikoa	4,74
27	A okratoxina	45,05
28	Azido askorbikoa	9,48
29	Azido sukzinikoa	9,48
30	Azido D-laktikoa	9,48
31	Antozianoak	5,93
32	Taninoak	5,93
33	Sulfatoak	5,93
34	MUZTIOA: estraktu lehor totala	5,93
35	LIASAK. Alkohol kopurua	11,85
36	OZPINA: sulfatoak	7,59
37	OZPINA: alkohol hondarra	14,23
38	Alkohol gradu probablea	1,78
39	Baumé gradua	1,78

KODEA	DETERMINAZIOA	2015EKO PREZIO PUBLIKOAK (EUROAK)
40	Brix gradua	1,78
41	Azidotasun finko tartarikoa	2,96
42	Azidotasun total tartarikoa (metodo ofiziala)	5,93
43	pH-a (metodo Ofiziala)	5,93
44	Anhidrido sulfuroso konbinatua	3,79
45	Estraktu murriztailea	3,79
46	Estraktu ez murriztailea	3,79
47	Estraktuaren gainerakoa	3,79
48	Glukosa	5,93
49	Fruktosa	5,93
50	Sakarosa	9,48
51	Glukosa/Fruktosa erlazioa	7,11
52	Azido zitrikoa	5,93
53	Azido sorbikoa	5,93
54	420 absorbantzia	1,42
55	520 absorbantzia	1,42
56	620 absorbantzia	1,42
57	Potasioa	7,11
58	Sodioa	7,11
59	Burdina	7,11
60	Kobrea	7,11
61	Kaltzioa	7,11
62	Azetaldehidoa	5,93
63	Etil azetatoa	5,93
64	Metanola	5,93
65	Kolmatazio indizea	4,74
66	Glukosa + Fruktosa	4,74
67	Polimerizazio indizea	4,74
68	Legami bideragarriak	9,48
69	Bakteria bideragarriak	9,48
70	Infragorrien analisiaren buletina	7,11
71	MUZTIOA: umotze indizea	2,37
72	Analisi organoleptikoa	5,93
73	Kaloria kopurua	7,11
74	Histamina	28,45
75	Metilamina	28,45
76	Etilamina	28,45
77	Tiramina	28,45
78	2- Feniletilamina	28,45
79	Putreszina	28,45
80	Kadaberina	28,45
81	MUZTIOA: azukre kopurua	2,37
82	Tonua	2,37

KODEA	DETERMINAZIOA	2015EKO PREZIO PUBLIKOAK (EUROAK)
83	Hartutako alkohol gradua	2,96
84	Azidotasan total tartarikoa	2,96
85	pHa	2,96
86	Azidotasan lurrunkor azetikoa	2,96
87	Azidotasan lurrunkor sulfurikoa	2,96
88	Anhidrido sulfuroso askea	2,96
89	Anhidrido sulfuroso totala	2,96
90	Azukre murriztaileak	2,96
91	Koloragarriaren intentsitatea ( A420, A520)	2,96
92	Dentsitate erlatiboa	2,96
93	Koloragarriaren intentsitatea (A420,A520,A620)	2,96
94	Bolumen masa	2,96
95	Alkohol gradu totala	2,96
96	Azido L-malikoa	2,96
97	Estraktu lehor totala	2,96
98	Alkohol gradu pisuan	2,96
99	Azidotasan total sulfurikoa	2,96
100	Polifenol totalen indizea (A280)	3,56
101	Alkohol gradu potentziala	2,96
102	URARDOA: azukre totalak	2,96
103	Azido L-laktikoa	5,93
104	Azido tartarikoa	5,93
105	Azidotasan lurrunkor azetikoa (arraste eta balorazioa)	5,93
106	Hartutako alkohol gradua (destilazioa)	5,93
107	Folin-Ciocalteu indizea	5,93
108	Magnesioa	7,11
109	Manganesoa	7,11
110	1-Butanola	5,93
111	2-Butanola	5,93
112	1-Propanola	5,93
113	Isobutanola	5,93
114	Alkohol amilikoak	5,93
115	Goi-alkoholak	5,93
116	Errautsak	6,28
117	Errautsen alkalinitasuna	6,28
118	Eroankortasuna	6,28
119	Zinka	7,11
120	a* (Koordenatua)	1,19
121	b* (Koordenatua)	1,19
122	L* (gardentasuna)	1,19
123	C* (kromatikotasuna)	1,19
124	H* (tonua)	1,19
125	Q* (argitasuna)	1,19

KODEA	DETERMINAZIOA	2015EKO PREZIO PUBLIKOAK (EUROAK)
126	S* (asetasuna)	1,19
127	Oboalbumina	45,05
128	Kaseina	45,05
129	Egonkortasun tartarikoaren proba hurbildua	1,78
130	Duen pisu garbia	1,19
131	URARDOA: estraktu lehor totala	7,11
132	MAHATSA: 100 gramoko pisua	0,59
133	Salmenta askeko ziurtagiria; espainola/ingeleza	6,05
134	Beste ziurtagiri batzuk	6,05
135	Esportazioen 2. txostena eta ondorengoak	6,05
<b>B. LURZORUEN ANALISIA</b>		
136	pHa	10,27
137	Eroankortasuna	10,27
138	Karbonatoak	12,34
139	Materia organiko oxidagarria	12,37
140	Kjeldahl nitrogeno totala	15,41
141	C/N erlazioa	27,75
142	Nitrogeno nitrikoa (nitratoak)	10,27
143	Fosforo erauzgarria	18,49
144	Potasio erauzgarria	18,49
145	Kaltzio erauzgarria	15,41
146	Magnesio erauzgarria	15,41
147	Sodio erauzgarria	15,41
148	Azidotasun trukagarria	15,41
149	Metal astunak ICP-AES-engatik (Zn, Cu, Pb, Cd, Ni, Cr)	143,85
150	Merkurioa	22,73
151	Kareharri aktiboa	18,49
152	N-NO3 (N-min)	18,49
153	N-NH4 (N-min)	18,49
154	Testura sailkapena	30,83
155	Bioluminiszentzia toxikotasuna	18,18
<b>C. HOSTOEN ANALISIA</b>		
156	Materia lehorra	10,27
157	Kjeldahl nitrogenoa	15,41
158	Kaltzioa	15,41
159	Fosforoa	15,41
160	Magnesioa	15,41
161	Potasioa	15,41
162	Burdina	15,41
163	Manganesoa	15,41
164	Kromoa	15,41
165	Kadmioa	15,41
166	Zinka	15,41

KODEA	DETERMINAZIOA	2015EKO PREZIO PUBLIKOAK (EUROAK)
167	Nikela	15,41
168	Kobrea	15,41
169	Beruna	15,41
170	Merkurioa	22,73