

**6.13 AZOKEN, INGURUMENAREN ETA OSASUNGARRITASUNAREN ALORREKO IKUSKAPENAREKIN, LABORATEGIAREKIN ETA ANALISI KIMIKO ETA ANTZEKOekin ZERIKUSIA DUTEN ZERBITZUENGATIK ORDAINDU BEHARREKO TASAK****I. FUNTSA ETA IZAERA****1. artikulua**

Arabako Lurralde Historikoko Toki Ogasunak arautzen dituen uztailaren 19ko 41/1989 Foru Arauaren 20. eta 55. artikuluetan xedatutakoaren ildotik ezartzen ditu Gasteizko Udalak "azoken, ingurumenaren eta osasungarritasunaren alorreko ikuskapenarekin, laborategiarekin eta analisi kimiko eta antzekoekin zerikusia duten zerbitzuengatik ordaindu beharreko tasak" — orobat aintzat harturik Auzitegi Konstituzionalaren abenduaren 14ko 185/1995 epaia eta uztailaren 13ko 25/1998 Legea—, eta ordenantza fiskal honetan arautzen; bertan aurreikusi gabekoetan, berriz, Zergen eta zuzenbide publikoko beste diru-sarrera batzuen kudeaketa, zerga-bilketa eta ikuskaritzari buruzko ordenantza orokorrean xedatutakoa aplikatuko da.

**II. ZERGA-EGITATEA****2. artikulua**

Udalak adierazten diren administrazio jarduerak egitea izango da tasaren zerga-egitatea.

**III. SUBJKTU PASIBOAK ETA ERANTZULEAK****3. artikulua**

1. Arabako lurralde historikoko Zergen Foru Arau Orokorraren 35. artikulua 3. atalean aipatzen diren pertsona fisiko eta juridikoak nahiz erakundeak izango dira zerga honen subjektu pasiboak, zergapeko gisa, zerbitzuak edo jarduerak eskatzen dituztelarik nahiz horien onuradun edo eraginpeko egokitzen direlarik.

2. Arabako Zergei buruzko Foru Arau Orokorraren 42. artikuluan adierazten diren pertsona edo erakundeek modu solidarioan erantzungo dute subjektu pasiboaren zerga-betebeharren aurrean.

3. Arabako Zergei buruzko Foru Arau Orokorraren 43. artikuluan adierazten diren pertsona edo erakundeak izango dira erantzule subsidiarioak.

**IV. TARIFAK****4. artikulua**

Tarifa hauek aplikatuko dira, zerbitzuen arabera:

**1. Laginak prestatzea****1.1. Oinarrizko metodoak**

1.1.1. Dekantatzea.....	7,00
1.1.2. Lehortzea nahiz mineralizatzea.....	14,01
1.1.3. Destilatzea.....	14,01
1.1.4. Digeritzea.....	14,01
1.1.5. Analisi kimikoen diluzioak.....	7,00
1.1.6. Janarien diluzioak, mikrobiologiarako.....	14,01
1.1.7. Erauztea.....	14,01
1.1.8. Iragaztea.....	7,00
1.1.9. Lixibatzea.....	58,37
1.1.10. Neutralizatzea.....	7,00
1.1.11. Egonkortzea.....	7,00

**2. Teknika analitikoak****2.1. Zuzeneko analisiak, tresna soilarekin**

2.1.1. Potentziometria.....	14,01
2.1.2. Turbidimetria.....	14,01
2.1.3. Konduktimetria.....	14,01
2.1.4. Bolometria.....	14,01
2.1.5. Bolometria, elektrodo selektiboekin.....	23,35
2.1.6. Grabimetria.....	24,52
2.1.7. Errefraktometria.....	14,01
2.1.8. Dentsitometria.....	11,67

**2.2. Teknika espektrofotometrikoen bidezko analisiak**

2.2.1. VIS-UV espektrofotometria.....	29,19
2.2.2. ICP emisioen espektrofotometriak.....	198,47

**2.3. Teknika espektrofotometrikoen bidezko analisiak**

2.3.1. Gasen kromatografia, erauzte prozesurik gabe.....	110,91
2.3.2. Gasen kromatografia, erauzte nahiz deribatizazio prozesuarekin.....	157,60
2.3.3. Bereizmen handiko kromatografia likidua, erauzte prozesurik gabe.....	215,98
2.3.4. Bereizmen handiko kromatografia likidua, erauzte nahiz deribatizazio prozesuarekin.....	251,00
2.3.5. Kromatografia ionikoa, erauzte prozesurik gabe.....	134,26
2.3.6. Kromatografia ionikoa, erauzte prozesuarekin.....	175,12
2.3.7. Gasen kromatografia / masen espektrometria, 1-10 analito.....	233,49
2.3.8. 1-10 analitoko multzo osagarri bakoitzeko.....	116,74

**2.4. Analizatzaile automatikoaren bidez zehaztea**

2.4.1. Guztizko karbono organikoa (TOC).....	145,93
2.4.2. Guztizko nitrogeno organikoa (NT).....	145,93

**3. Ingurumen analisi fisiko-kimikoak****3.1. Tresnarik gabeko tekniken bidezko analisiak**

3.1.1. Olio eta koipeak.....	38,53
3.1.2. Amoniakoa (kualitatiboa).....	14,01
3.1.3. Amoniakoa (kuantitatiboa).....	25,68

3.1.4.	Bikarbonatoak .....	25,68
3.1.5.	Karbonatoak .....	25,68
3.1.6.	Kloro askea eta guztira .....	9,34
3.1.7.	Kloruroak .....	25,68
3.1.8.	DBO .....	51,37
3.1.9.	Detergenteak .....	51,37
3.1.10.	Gogortasuna .....	25,68
3.1.11.	Materia organikoa .....	22,18
3.1.12.	Nitratoak .....	25,68
3.1.13.	Nitritoak .....	25,68
3.1.14.	Solido esekiak .....	25,68
3.1.15.	Jalki daitezkeen solidoak.....	9,34
3.1.16.	Sulfatoak .....	25,68
<b>3.2. Analisisirako tresna-jokoan bidez zehaztea</b>		
3.2.1.	DQO.....	44,36
3.2.2.	Fenolak .....	42,03
3.2.3.	Zianuroak .....	61,87
3.2.4.	Fosforoa eta fosfatoak .....	53,70
<b>3.3. Bestelako teknikak</b>		
3.3.1.	Ekotoxikotasuna .....	221,81
<b>4. Elikagaien analisi fisiko-kimikoak</b>		
<b>4.1. Elikagaiak, oro har</b>		
4.1.1.	Sulfito kopurua zehaztea .....	42,03
4.1.2.	Kloruroak zehaztea .....	37,36
4.1.3.	Elikagaietako kontserbagarriak zehaztea, HPLC bidez: bentzoikoa, sorbikoa, m-paraben, e-paraben, p-paraben eta b-paraben .....	251,00
4.1.4.	Nitrato eta nitritoak zehaztea, HPLC bidez.....	251,00
4.1.5.	Nitritoak zehaztea, kolorimetria bidez.....	43,20
4.1.6.	Proteinak zehaztea.....	42,03
<b>4.2. Olio eta koipeak</b>		
4.2.1.	Oliba-olioaren azidotasuna zehaztea .....	14,01
4.2.2.	Peroxidoen indizea zehaztea .....	14,01
4.2.3.	s errefrakzio indizea zehaztea .....	14,01
4.2.4.	K232, K270 eta delta K zehaztea .....	29,19
4.2.5.	Gantz-azidoak zehaztea, gas kromatografiaren bidez: landare-olioak .....	110,91
4.2.6.	Gantz-azidoak zehaztea, gas kromatografiaren bidez: esnekiak .....	157,60
4.2.7.	Gantz-azidoak zehaztea, gas kromatografiaren bidez: esnekiez bestelako elikagaiak.....	157,60
<b>4.3. Edariak</b>		
4.3.1.	Anhidrido sulfuroso askea, konbinatua eta guztizkoa .....	42,03
4.3.2.	Alkohol gradua zehaztea .....	28,02
4.3.3.	Sakarina eta azido bentzoikoa zehaztea .....	215,98
4.3.4.	Azido zitrikoa zehaztea .....	215,98
4.3.5.	Esterrak zehaztea .....	43,20

4.3.6.	Likoreen azidotasan lurrunkorra zehaztea .....	23,35
4.3.7.	Ardoen guztizko azidotasuna zehaztea.....	23,35
<b>4.4. Haragia eta haragikiak</b>		
4.4.1.	Almidoi kopurua zehaztea .....	43,20
4.4.2.	Almidoiaren kalitatea zehaztea .....	14,01
4.4.3.	Sulfito kopurua zehaztea .....	14,01
4.4.4.	Errautsak zehaztea .....	24,52
4.4.5.	Fosforoa zehaztea.....	43,20
4.4.6.	Koipea zehaztea .....	52,53
4.4.7.	Hidroxiprolinak zehaztea.....	52,53
4.4.8.	Hezetasuna zehaztea .....	24,52
<b>4.5. Esnea eta esnekiak</b>		
4.5.1.	Fosfatasa-jardueraren kalitatea zehaztea, esne pasteurizatuetan .....	7,00
4.5.2.	Esnearen azidotasuna zehaztea .....	23,35
4.5.3.	Esne-hautsaren azidotasuna zehaztea .....	23,35
4.5.4.	Azukreak zehaztea, HPLC bidez .....	251,00
4.5.5.	Esnearen kaseina zehaztea .....	42,03
4.5.6.	Esnearen errautsak zehaztea.....	24,52
4.5.7.	Esnekien errautsak zehaztea .....	38,53
4.5.8.	Gaztaren kloruroak zehaztea .....	37,36
4.5.9.	Gaztaren fosforoa zehaztea .....	43,20
4.5.10.	Esne-hautsaren hezetasuna zehaztea .....	24,52
4.5.11.	Esnearen dentsitatea zehaztea .....	11,67
4.5.12.	Esnearen etanolarekiko (ehuneko 68) egonkortasuna zehaztea .....	7,00
4.5.13.	Esnekien koipea zehaztea .....	37,36
4.5.14.	Esne-hautsaren gai koipetsua zehaztea .....	61,87
4.5.15.	Esnearen laktosa zehaztea .....	28,02
4.5.16.	Esnearen estraktu lehorra zehaztea .....	24,52
4.5.17.	Esnekien estraktu lehorra zehaztea .....	24,52
4.5.18.	Gazten estraktu lehorra zehaztea.....	24,52
<b>4.6. Eztia</b>		
4.6.1.	Hezetasuna zehaztea .....	17,51
4.6.2.	Azidotasan askea zehaztea .....	23,35
4.6.3.	Jarduera diastasikoa zehaztea .....	50,20
4.6.4.	Elektrizitate-eroankortasuna zehaztea .....	14,01
4.6.5.	Eztiaren azukreak zehaztea, HPLC bidez .....	215,98
4.6.6.	Errautsak zehaztea .....	24,52
<b>4.7. Arrantza-produktuak</b>		
4.7.1.	Krustazeoen azido borikoa kualitatiboki zehaztea.....	14,01
4.7.2.	Krustazeoen azido borikoa in situ ikertzea.....	14,01
4.7.3.	Arrantza-produktuen NBVT zehaztea .....	51,37
<b>4.8. Substantziak zehaztea, berariazko entzima-jokoan bidez</b>		
4.8.1.	Glutena zehaztea, jakietan, ELISA bidez .....	70,05
4.8.2.	PSP toxina zehaztea, moluskuetan, ELISA bidez .....	70,05

- 4.8.3. Histamina zehaztea, arrainetan, ELISA bidez ..... 70,05  
 4.8.4. Behi-kaseina zehaztea, ardi-gaztetan, ELISA bidez ..... 70,05  
 4.8.5. Arrautza-proteina zehaztea, jakietan, ELISA bidez ..... 70,05  
 4.8.6. Zehazte mota bakoitzeko laginen kopurua 25etik gorakoa bada, ehuneko 30 murriztuko da entseguen kostua.

## 5. Mikrobiologi analisiak

### 5.1. Janariaren mikrobiologi analisiak

- 5.1.1. Aerobio suspergarriak zenbatzea ..... 18,68  
 5.1.2. Koliformeak zenbatzea, guztira ..... 18,68  
 5.1.3. Enterobakterioak zenbatzea, guztira ..... 18,68  
 5.1.4. Estreptokoko fekalak zenbatzea ..... 18,68  
 5.1.5. Lizun eta legamiak zenbatzea ..... 18,68  
 5.1.6. *Bacillus cereus* zenbatzea ..... 40,86  
 5.1.7. *Clostridium perfringens* zenbatzea ..... 40,86  
 5.1.8. *Escherichia coli B glucuronidasa* + zenbatzea ..... 30,35  
 5.1.9. *Listeria monocytogenes* zenbatzea ..... 36,19  
 5.1.10. *Listeria monocytogenes* detektatzea ..... 40,86  
 5.1.11. *Salmonella* spp detektatzea ..... 40,86  
 5.1.12. Estafilokoko koagulasa positiboak zenbatzea ..... 40,86  
 5.1.13. Antibiotiko-kalitatea zehaztea ..... 23,35

### 5.2. Uraren mikrobiologi analisiak

- 5.2.1. Aerobioak zenbatzea, 22<sup>o</sup>tara ..... 18,68  
 5.2.2. *Clostridium perfringens* zenbatzea, mintz-iragazpenaren bidez ..... 36,19  
 5.2.3. *Escherichia coli* eta koliformeak zenbatzea, mintz-iragazpenaren bidez, inguru kromogenikoan ..... 23,35  
 5.2.4. *Pseudomonas aeruginosa* zenbatzea, mintz-iragazpenaren bidez ..... 36,19  
 5.2.5. Estreptokoko fekalak zenbatzea, mintz-iragazpenaren bidez ..... 15,18  
 5.2.6. Estafilokoko koagulasa positiboak zenbatzea, mintz-iragazpenaren bidez ..... 36,19  
 5.2.7. *Legionella pneumophila* zenbatzea ..... 75,88  
 5.2.8. *Legionella pneumophila* identifikatzea ..... 23,35

### 5.3. Ingurumenaren mikrobiologi analisiak

- 5.3.1. Azaleretako aerobioak zenbatzea ..... 23,35  
 5.3.2. Azaleretako enterobakterioak zenbatzea ..... 23,35

### 5.4. Bestelako analisi teknikak

- 5.4.1. Mikrobiologi analisia, PCR bidez, denbora errealean ..... 81,72

## 6. Analisi multzoak: ura

### 6.1. Isurtze kanona

- 6.1.1. Analisi fisiko-kimikoa ..... 753,88  
 Metalak zehaztea: aluminioa, artsenikoa, baria, beruna, boroa, burdina, eztainua, kadmioa, kobaltoa, kobrea, kromoa, kromo hexabalentea, manganesoa, molibdenoa, nikela, selenioa, zinka.  
 Fosforoa zehaztea, guztira.  
 Sulfatoen analisia, ioi kromatografiaren bidez  
 Olio eta koipeak zehaztea, pentanoarekin eta grabimetriaz erauziz  
 Fluoruroak zehaztea, ioi kromatografiaren bidez  
 Fosfatoak zehaztea, lagina iragazi ondoren

Oxigeno eskari kimikoa zehaztea  
 Gai esekiak zehaztea  
 Gai inhibitzaileak zehaztea (EC50-tan adierazita)  
 Erraz aska daitezkeen zianuroak zehaztea  
 Kloruroak zehaztea  
 pH-a zehaztea  
 Nitrogenoa zehaztea, guztira, TOC analizagailuarekin

### 6.2. *Ibaietako ura*

6.2.1.	Analisi fisiko-kimikoa.....	633,05
	Metalak zehaztea: beruna, burdina, kadmioa, kromoa, kobrea, magnesioa, nikela, zinka	
	Uhartasuna zehaztea	
	Oxigeno eskari biokimikoa zehaztea	
	Oxigeno eskari kimikoa zehaztea	
	Nitrogenoa zehaztea, guztira (Kjeldahl)	
	Nitritoak zehaztea, kolorimetria bidez	
	Gai esekiak zehaztea	
	Gai inhibitzaileak zehaztea (GL20-tan adierazita)	
	Amonioa zehaztea	
	Kloruroak zehaztea	
	Eroankortasuna zehaztea	
	Fosfatoak zehaztea	
	Fosforoa zehaztea, guztira.	
	pH-a zehaztea	

### 6.3. *Edateko ona den jakiteko entseguak*

6.3.1.	Gutxienekoa.....	144,76
	Amonioaren kalitatea detektatzea	
	Eroankortasuna neurtzea	
	Anioiak neurtzea (nitritoak, nitroitoak, sulfatoak, fluoruroak), ioi kromatografiaren bidez	
	Koliformeak zenbatzea	
	<i>Escherichia coli</i> zenbatzea	
6.3.2.	Arrunta.....	221,81
	Materia organikoa	
	Uhartasuna	
	Amonioaren kalitatea detektatzea	
	pH-a neurtzea	
	Eroankortasuna neurtzea	
	Anioiak neurtzea (nitritoak, nitroitoak, sulfatoak, fluoruroak), ioi kromatografiaren bidez	
	Heste-enterokokoak zenbatzea	
	Koliformeak zenbatzea	
	<i>Escherichia coli</i> zenbatzea	
	Mikroorganismoak zenbatzea, 21 eta 37 °C-tan	
6.3.3.	Osoa .....	396,93
	Materia organikoa	
	Uhartasuna	
	Amonioaren kalitatea detektatzea	
	pH-a neurtzea	
	Eroankortasuna neurtzea	
	Anioiak neurtzea (nitritoak, nitroitoak, sulfatoak, fluoruroak), ioi kromatografiaren bidez	
	Metalak zehaztea: aluminioa, antimonioa, artsenikoa, beruna, burdina, kadmioa, kobrea, kromoa, manganesoa, merkurioa, nikela, selenioa, sodioa, zinka	

Heste-enterokokoak zenbatzea  
 Koliformeak zenbatzea  
*Escherichia coli* zenbatzea  
 Mikroorganismoak zenbatzea, 21 eta 37 °C-tan  
*Clostridium perfringens* eta haren esporoak zenbatzea

#### 6.4. Igerilekuetako ura

6.4.1. Oinarrizko analisia ..... 161,11

Materia organikoa  
 Uhertasuna  
 Amonioaren kalitatea detektatzea  
 pH-a neurtzea  
 Eroankortasuna neurtzea  
 Heste-enterokokoak detektatu eta zerrendatzea  
 Estafilokokoak detektatu eta zerrendatzea  
 Estafilokoko koagulasa positiboak detektatu eta zerrendatzea  
*Pseudomonas aeruginosa* detektatu eta zenbatzea  
 Koliformeak zenbatzea  
*Escherichia coli* zenbatzea  
 Mikroorganismoak zenbatzea, 37 °C-tan

6.4.2. Osoa ..... 309,37

Materia organikoa  
 Uhertasuna  
 Amonioaren kalitatea detektatzea  
 pH-a neurtzea  
 Eroankortasuna neurtzea  
 Aluminioa zehaztea  
 Kobrea zehaztea  
 Burdina zehaztea  
 Beruna zehaztea  
 Heste-enterokokoak detektatu eta zerrendatzea  
 Estafilokokoak detektatu eta zerrendatzea  
 Estafilokoko koagulasa positiboak detektatu eta zerrendatzea  
*Pseudomonas aeruginosa* detektatu eta zenbatzea  
 Koliformeak eta *Escherichia coli* zenbatzea  
 Mikroorganismoak zenbatzea, 37 °C-tan

#### 6.5. Legionellaren kontrola

6.5.1. Analisia ..... 123,75

pH-a neurtzea  
 Eroankortasuna neurtzea  
*Legionella* spp detektatu eta *Legionella pneumophila* identifikatzea  
 Mikroorganismoak zenbatzea, 22 °C-tan  
 Mikroorganismoak zenbatzea, 37 °C-tan  
*Legionella pneumophila* zenbatzea  
*Legionella* spp. zenbatzea

### 7. Analisi multzoak: janariak

#### 7.1. Olioia

7.1.1. Analisi fisiko-kimikoa ..... 136,59

Azidotasan-gradua  
 Peroxidoen indizea zehaztea  
 Olioaren errefrakzio indizea, 20 °C-tan  
 K232 eta K270 zehaztea, olioetan  
 Azido koipetsuen profila, olioetan

**7.2. Haragi-produktuak**

7.2.1.	Analisi fisiko-kimikoa.....	449,47
	Sulfito-kalitatea detektatzea	
	Almidoi-kalitatea detektatzea	
	Errautsak zehaztea	
	Kloruroak zehaztea	
	Hidroxiprolina zehaztea	
	Hezetasuna zehaztea	
	Karbono hidratoak zehaztea	
	Gai koipetsua zehaztea	
	Nitratoak zehaztea, HPLC bidez	
	Nitritoak zehaztea	
	Proteinak zehaztea	
	Fosforoa zehaztea	

**7.3. Eztia**

7.3.1.	Analisi fisiko-kimikoa.....	259,17
	Hezetasuna zehaztea	
	Azidotasuna zehaztea	
	Eroankortasuna zehaztea	
	Jarduera diastasikoa neurtzea	
	Errautsak zehaztea	
	Eztiaren azukreak neurtzea, HPLC bidez	
7.3.2.	Mikrobiologi analisia.....	140,09
	Salmonella spp detektatzea	
	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glukuronidasa positiboa zenbatzea, plakan	
	Lizun eta legamiak zenbatzea, aw < 0,95 duten janarietan	
	<i>Clostridium perfringens</i> zenbatzea, plakan	
	Enterobakterioak zenbatzea, guztira, plakan, °C 37-tan	
	Antibiotiko-kalitatea detektatzea	

**7.4. Plater prestatuak**

7.4.1.	Analisi fisiko-kimikoa.....	156,44
	Koipea zehaztea	
	Proteinak zehaztea	
	Errautsak neurtzea	
	Karbono hidratoak zehaztea	
	Hezetasuna zehaztea	
	Kloruroak zehaztea	
7.4.2.	Mikrobiologi analisia. Tratamendu termikorik gabeko platerak, edo tratamendu termikoa izan arren osagai gordinak dituztenak.....	159,94
	Salmonella spp detektatzea	
	Mikroorganismoak zenbatzea, plakan, 30 °C-tan	
	Koliformeak zenbatzea, plakan, 37 °C-tan	
	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glukuronidasa positiboa zenbatzea, plakan	
	<i>Listeria monocytogenesa</i> zenbatzea	
	Estafilokoko koagulasa positiboak zenbatzea	
7.4.3.	Tratamendu termiko osoa duten platerak.....	163,44
	Salmonella spp detektatzea	
	<i>Listeria monocytogenesa</i> detektatzea	
	Mikroorganismoak zenbatzea, plakan, 30 °C-tan	
	Koliformeak zenbatzea, plakan, 37 °C-tan	
	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glukuronidasa positiboa zenbatzea, plakan	
	Estafilokoko koagulasa positiboak zenbatzea	



7.4.4.	Esterilizazio tratamendua izan duten janariak.....	40,86
	<i>Clostridium perfringens</i> zenbatzea, plakan	
7.4.5.	Janari ontziratuak, barazki gordinekin eginak .....	105,07
	<i>Salmonella</i> spp detektatzea	
	<i>Listeria monocytogenesa</i> zenbatzea	
	Mikroorganismoak zenbatzea, plakan, 30 °C-tan	
	<i>Escherichia coli</i> β-glukuronidasa positiboa zenbatzea, plakan	
<b>7.5. Gaztak</b>		
7.5.1.	Analisi fisiko-kimikoa.....	134,26
	Elikagaien proteinak zehaztea	
	Janarien ph-a neurtzea	
	Gaztaren koipea zehaztea	
	Gaztaren estraktu lehorra	
	Errautsak neurtzea	
	Janarien kloruroak zehaztea	
7.5.2.	Mikrobiologi analisia .....	149,43
	<i>Escherichia coli</i> β-glukuronidasa positiboa zenbatzea, plakan	
	Mikroorganismoak zenbatzea, plakan, 30 °C-tan	
	<i>Salmonella</i> spp detektatzea	
	Enterobakterioak zenbatzea, plakan, guztira, 37 °C-tan	
	<i>Listeria monocytogenesa</i> zenbatzea	
	Estafilokoko koagulasa positiboak zenbatzea	
<b>7.6. Esne pasteurizatuak eta iraunaldi luzekoak</b>		
7.6.1.	Analisi fisiko-kimikoa.....	162,27
	Esnearen dentsitatea	
	Errautsak zehaztea	
	Koipea zehaztea	
	Azidotasuna zehaztea	
	Laktosa zehaztea	
	Proteinak zehaztea	
	Estraktu lehorra zehaztea	
	Estraktu lehor iharra zehaztea	
7.6.2.	Mikrobiologi analisia .....	136,59
	<i>Escherichia coli</i> β-glukuronidasa positiboa zenbatzea, plakan	
	Mikroorganismoak zenbatzea, plakan, 30 °C-tan	
	<i>Salmonella</i> spp detektatzea	
	Enterobakterioak zenbatzea, plakan, guztira, 37 °C-tan	
	<i>Listeria monocytogenes</i> zenbatzea	
	Antibiotiko-kalitatea detektatzea	
<b>7.7. Koipe eta olioak</b>		
7.7.1.	Analisi fisiko-kimikoa.....	152,35
	Oliba-olioaren azidotasuna zehaztea	
	Olio eta koipeen peroxido indizea zehaztea	
	Koipe eta olioaren errefrakzio indizea zehaztea	
	Koipe eta olioaren K232, K270 eta delta K zehaztea	
	Gantz-azidoak zehaztea, gas kromatografiaren bidez	
<b>7.8. Izoziak</b>		
7.8.1.	Analisi fisiko-kimikoa.....	276,68
	Proteinak zehaztea	
	Estraktu lehor iharra zehaztea	

	Estraktu lehorra	
	Errautsak neurtzea	
	Koipea zehaztea	
	Azukreak neurtzea, HPLC bidez	
7.8.2.	Mikrobiologi analisia .....	136,59
	<i>Salmonella spp</i> detektatzea	
	<i>Listeria monocytogenes</i> detektatzea	
	Mikroorganismoak zenbatzea, plakan, 30 °C-tan	
	Koliformeak zenbatzea, plakan	
	<i>Escherichia coli</i> β-glukuronidasa positiboa zenbatzea, plakan	
	Estafilokoko koagulasa positiboak zenbatzea	
<b>7.9. Jogurta</b>		
7.9.1.	Analisi fisiko-kimikoa.....	671,28
	Proteinak zehaztea	
	Azesulfam-K eta sakarina zehaztea	
	Aspartama zehaztea, HPLC bidez	
	pH-a zehaztea	
	Estraktu lehorra zehaztea	
	Elikagaietako kontserbagarriak zehaztea, HPLC bidez	
	Azukreak neurtzea, HPLC bidez	
	Koipea zehaztea	
	Errautsak zehaztea	
7.9.2.	Mikrobiologi analisia .....	108,57
	<i>Salmonella spp</i> detektatzea	
	<i>Listeria monocytogenes</i> detektatzea	
	Mikroorganismoak zenbatzea, plakan, 30 °C-tan	
	<i>Escherichia coli</i> β-glukuronidasa positiboa zenbatzea, plakan	
<b>8. Hondakin solidoak</b>		
<b>8.1. Zabortegei zerbitzuaren ordenantza.</b>		
8.1.1.	Hondakin geldoen ezaugarriak zehaztea .....	364,24
8.1.2.	Arriskutsu ez diren hondakinen ezaugarriak zehaztea .....	364,24
<b>9. Desinfektatzea, eta intsektuak eta arratoiak hiltzea.</b>		
a)	Intsektuak hiltzea edo desinfektatzea.....	130,12 euro
b)	Arratoiak hiltzea: 70,88 euro lehen kilogramoa, eta 15,33 euro hortik gorako kg bakoitzeko	
<b>10. Higieneari aplikatzekoak diren tresnak ikuskatzea</b>		48,27 euro.
	(Ikuskatze denbora ordubetetik gorakoa bada, ordu edo ordu-zati gehigarri bakoitzeko 33,75 euro gehitu da)	
<b>11. Osasun publikorako arriskutsuak diren produktuak suntsitzea:</b>		57,34 euro.
	(Kargatu, garraiatu eta suntsitzen ordubetetik gora ematen delarik, ordu edo ordu-zati gehigarri bakoitzeko 37,57 euro gehitu da)	
<b>12. Kasu hauetan adierazitako eskubideen bikoitza sortuko da:</b>		

a) Industri edo ikerketa xedeak dituzten analisi eta analisi-txosten bereziak direnean.

b) Bigarren aldiko analisiak direnean, lehenengoan emandakoekin bat baldin badatoz emaitzak.

**13.** Tarifa honetan zerrendatu ez diren analisiak —produktuen parametroak zehazteko egiten direnak— analogiaz finkatuko dira, eta likidazio-oinarriak eta zordunketa justifikatzen duten datuak helaraziko zaizkio zergapekoari.

**14. Zarata espektrro bat zehaztea:**.....286,26 euro.

**15. Erreberberazio denbora zehaztea:** .....715,34 euro.

**16. Isolamendu akustikoa zehaztea**

a) ISO-140ren arabera: .....929,94 euro.

b) ASTM E 597-711ren arabera:.....236,97 euro.

**17. Animalien babesa:**

1. Animaliak Babesteko Zentroan norberaren borondatez animaliak uztea:

a) Txakurrak uztea (bakoitza): .....178,37 euro

Katuak uztea (bakoitza):..... 89,19 euro

b) Sabelaldi bereko txakurkumeak uztea (bakoitza): ..... 45,17 euro

Sabelaldi bereko katakumeak uztea (bakoitza): ..... 22,60 euro

2. Animaliak bide publikotik hartzea: .....102,89 euro.

3. Kaleko animaliak Animaliak Babesteko Zentroan egotea, beren jabeek berreskuratu zain (egun bakoitzeko): ..... 22,03 euro.

4. Arriskutsu izan daitezkeen animaliak edukitzeko udal baimena ematea: ..... 76,36 euro.

5. Zoonosi-ebaluazioa Animaliak Babesteko Zentroan: ..... 56,19 euro.

6. Arriskutsu izan daitezkeen txakurren erregistroko inskripzioaren kopia ematea: ..... 2,08 euro

7. Arriskutsu izan daitezkeen animaliak edukitzeko lizentziaren kopia ematea ..... 2,08 euro

8. Animalia-izaeraren arriskuen ebaluazioa..... 91,22 euro

Tasa horiek pilatu egin daitezke, hau da, zerbitzu bat baino gehiago eskatuz gero, guztiak ordaindu beharko dira.

Tasa ordaintzetik salbuetsita geratuko da interesduna —hala eskatzen duelarik— baldin eta hilabeteko epean —animalia Gasteizko Animaliak Babesteko Zentrotik hartu eta berarekin eraman zuen egunetik— haren portaera-arazoengatik —beste animalia batzuei edo pertsoneri eraso egiten dielako— hura atzera bertan utzi beharra egokitzen

bazaio eta etologo, txakur-trebatzaile edo albaitari baten txostenaren bitartez hala egiaztatzen badu.

Animalia uzteari zein animaliak bide publikotik hartzeari eta Animaliak Babesteko Zentroan egoteari dagokion tasa ordaintzetik salbuetsita geratuko dira ahuldade bereziko egoeran dauden jabeak, egoera horrek animalien tratuari, higienerari eta zaintzari dagokienez jaso beharreko gutxieneko arreta bermatzea eragozten dienean. Gizarte zerbitzuen txosten baten bidez egiaztatutako da ahultasun-egoera, eta Osasun Publikoaren arloko udal zerbitzu teknikoek erabakiko dute animalia Zentroan hartzea egokia den, Animaliak Babesteko Zentroko uneko zirkunstantziak kontuan hartuta.

**Oharra:** Administrazioaren esku-hartzea ofizios egiten bada —eta indarrean dauden xedapen eta ordenantzak urratzearen ondorio bada—, zerbitzua eragiten duen pertsona edo erakundeari galdutako zaizkio tasak.

## V. SORTZAPENA

### 5. artikulua

Zerga-egitatzat jotzen den udal jarduerari ekiten zaionean sortuko da tasa, eta hori ordaintzeko beharra.

## VI. KUDEAKETA

### 6. artikulua

**Zerbitzu kudeatzaileak** egiaztatzen dituen datuak kontuan harturik egingo dituzte likidazioak zerga-kudeaketarako zerbitzuek, eta interesdunei jakinaraziko, Diru-bilketa Araudi Orokorrean adierazitako moduan eta epeetan ordain ditzaten.

## VII. ARAU-HAUSTEAK ETA ZIGORRAK

### 7. artikulua

Zergen alorreko arau-hausteen sailkapenari eta kalifikazioari dagozkienetan, baita kasuan kasu horiei dagozkien zigorrak zehazteari dagozkienetan ere, Arabako Zergei buruzko Foru Arau Orokorra aplikatuko da, baita Zergen eta zuzenbide publikoko beste diru-sarrerara batzuen kudeaketa, zerga-bilketa eta ikuskaritzari buruzko ordenantza orokorreko arauak ere.

#### **Xedapen gehigarria**

Arrazoi sistematikoak zirela medio indarrean dauden legeetatik nahiz horiek garatzen dituzten bestelako arauetatik ordenantza fiskal honetara aldatu diren aginduak besterik gabe joko dira aldatutzat edo ordeztutzat jatorrizko lege-arau eta araudi horiek aldatzen direlarik.

#### **Azken xedapena**

Behin betiko onespeneraren erabakia Arabako Lurralde Historikoaren Aldizkari Ofizialean argitaratzen den egunaren biharamunean jarriko da indarrean ordenantza hau, eta berriaz aldatu edo indargabetu arte egongo da hala.