Ordenanzas fiscales

Modificación de 22 de diciembre de 2010 de la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública, de 30 de noviembre de 1998

Versión: Texto inicial publicado el 30/12/2010

Identificador: ANM 2010\84

Tipo de Disposición: Ordenanzas fiscales

Fecha de Disposición: 22/12/2010

Permalinks:
- https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2010/12/30/(6)/dof/spa/html
- https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2010/12/30/(6)/dof/spa/pdf

Publicaciones:
- BO. Ayuntamiento de Madrid 28/12/2010 num. 6338 pag. 69-73.
- BO. Comunidad de Madrid 30/12/2010 num. 311 pag. 426-428.

Afecta a:
- Modifica artículo 6 de la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública, de 30 de noviembre de 1998. ANM 2021\397

Modificación de 22 de diciembre de 2010 de la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública, de 30 de noviembre de 1998

Artículo único. *Modificación de la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública.*

La Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública queda modificada como sigue:

Se modifica el epígrafe A) del artículo 6, que queda redactado del siguiente modo:

"Artículo 6.

La cuota que corresponda abonar por la prestación de cada uno de los servicios a los que se refiere esta ordenanza se determinará según cantidad fija o en función de los elementos o factores que se indican en las siguientes tarifas:

Epígrafe A) Análisis de alimentos, bebidas y productos que interesan a la higiene y sanidad.

	Euros
1. Aguas de pozo:	
a) Análisis de Control: Incluye los siguientes parámetros:	
Olor, Turbidez, Color, Ph, Conductividad, Nitritos, Nitratos, Amonio, Cloro libre, Cloro combinado, Oxidabilidad al permanganato, Sulfatos, Cloruros, Bacterias coliformes, Escherichia coli, Enterococos y Clostridium perfringens (incluidas esporas)	148,33
b) Análisis Completo. Incluye los siguientes parámetros:	
Olor, Turbidez, Color, Conductividad, pH, Amonio, Nitritos, Nitratos, Cloro libre, Cloro combinado, Oxidabilidad al permanganato, Cloruros, Sulfatos, Calcio, Magnesio, Dureza, Residuo seco, Alcalinidad, Cianuros, Fluoruros, Sílice, Fosfatos, Boro, Sodio, Potasio, Aluminio, Hierro, Manganeso, Cobre, Cinc, Plata, Arsénico, Cadmio, Mercurio, Níquel, Plomo, Cromo, Antimonio, Selenio, Bacterias coliformes, Escherichia coli, Enterococos y Clostridium perfringens (incluidas esporas)	518,96
2. Aguas suministradas a través de una red de distribución pública o privada:	
a) Control en el grifo del consumidor. Incluye los siguientes parámetros:	
Olor, Turbidez, Color, Conductividad, pH, Amonio, Nitritos, Cloro libre, Cloro combinado, Oxidabilidad al permanganato, Bacterias coliformes y Escherichia coli	90,10
b) Análisis completo. Incluye los siguientes parámetros:	

	Euros
Olor, Turbidez, Color, Conductividad, pH, Amonio, Nitritos, Nitratos, Cloro libre, Cloro combinado, Oxidabilidad al permanganato, Cloruros, Sulfatos, Calcio, Magnesio, Dureza, Residuo seco, Alcalinidad, Cianuros, Fluoruros, Sílice, Ortofosfatos, Boro, Sodio, Potasio, Aluminio, Hierro, Manganeso, Cobre, Cinc, Plata, Arsénico, Cadmio, Mercurio, Níquel, Plomo, Cromo, Antimonio, Selenio, Recuento coliformes, Escherichia coli, Enterococos y Clostridium perfringens (incluidas esporas)	518,96
3. Aguas de piscina. Incluye los siguientes parámetros:	
Cloro libre, Cloro combinado, Cloro total, Amonio, Nitritos, Conductividad,Turbidez, Oxibilidad al permanganato, pH, Aerobios a 37ºC, Coliformes totales y fecales, Enterococos, Staphylococcus aureus, Escherichia coli y Pseudomonas aeruginosa	144,91
Determinaciones aisladas:	
a) Por cada ensayo químico (alcalinidad, amonio, cloro residual, dureza, fluoruros, nitratos, nitritos, oxidabilidad, sílice, sulfatos):	20,55
b) Por cada ensayo físico (conductividad, pH, residuo seco, turbidez)	13,23
4. Análisis biológicos y parasitológicos en alimentos y aguas:	
a) Análisis de un solo germen microbiológico	19,74
b) Análisis de un germen microbiológico con prueba de confirmación	38,39
c) Diagnóstico de triquina	27,30
d) Diagnóstico de Brucelosis	15,63
e) Detección de inhibidores	42,46
f) Diagnóstico de Botulismo	43,94
g) Detección de toximas lipofílicas	43,94
h) Detección de biotoxinas paralizantes	43,94
i) Detección de nematodos de la familia anisakidae	21,97
j) Determinación de productos genéticamente modificados	324,03

	Euros
k) Detección de genoma de Legionella spp y de Legionella pneumophila en nuestras ambientales aguas	66,93
5. Análisis físico-químico de aguas, alimentos y bebidas:	
a) Análisis de elementos metálicos en alimentos, bebidas y envases:	
1.º Metales (Sodio, Potasio, Calcio, Magnesio, Cinc, Hierro, Cobre, Aluminio, Plomo, Cadmio, Estaño), cada uno	30,07
2.º Ensayos de cesión en objetos de uso alimentario (Plomo, Cadmio, Cromo y Níquel y Exudación total), cada uno	30,07
3.º Metales con sistema generadoir de hidruros/vapor frío (Mercurio, Arsénico, Antimonio y Selenio), cada uno	77,75
b) Análisis de residuos con detección MS-MS en alimentos y bebidas:	
1.º Acrilamida, Cloranfenicol y Sulfonamidas cada uno	46,05
2.º Residuos de plaguicidas (Lista Pública de Ensayos), por CGases/MS	102,58
3.º Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP's) en aceites y productos de la pesca	67,71
c) Análisis por cromatografía líquida HPLC en alimentos y bebidas (ácido domóico, aflatoxinas (B1, B2, G1 y G2 y totales), Aflatoxina (M1), Azúcares (Glucosa, Fructosa, Sacarosa, Maltosa, Lactosa y Azúcares totales), Colorantes artificiales hidrosolubles, Colorantes artificiales liposolubles (Sudán I y Sudán IV), Conservadores (Ácido sórbico, ácido benzoico y sus ésteres), edulcorantes artificiales (sacarina, aspartame, ciclamato, acesulfame), Fumonisinas (B1 y B2), Furfural, Histamina, Nitratos y nitritos, Ocratoxina A, Patulina y Cafeína), cada uno	67,71
d) Análisis por cromatografía de gases en alimentos y bebidas [Alcoholes alifáticos (aceites de oliva), Análisis de Triglicéridos (detección de grasas extrañas en grasas lácteas), Ceras, Colesterol (grasas y alimentos multicomponente), Composición en ácidos grasos (aceites y grasas), Composición en ácidos grasos (alimentos y lácteos), Composición esterólica y/ o esteroles totales, Determinación de isómeros trans, Eritrodiol + uvaol, Estigmastadienos / Esterenos, Estudio de la fracción grasa en alimentos: grasa saturada, mono-insaturada, poli-insaturada e isómeros trans totales, Etanol residual, Metanol y congéneres volátiles (aldéhidos, ésteres y alcoholes superiores], cada uno	55,89
e) Análisis por otras técnicas cromatográficas:	

	Euros
Determinaciones de compuestos polares en aceites calentados:	
1.º Método simplificado (Sep-pak)	25,84
2.º Método oficial (Cromatografía en columna de sílice)	67,71
f) Análisis por enzimoinmunoensayo o electroforesis en alimentos y bebidas (Gluten, Identificación de especie animal, Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2 y totales)), cada uno	59,69
g) Análisis físico-químico por técnicas gravimétricas (Cenizas, Extracto seco total, Humedad, Peso neto y escurrido, glaseado), cada uno	15,50
h) Análisis físico-químico por técnicas volumétricas, Espectrofotométricas, refractométricas y otras:	
1.º Acidez de la grasa (acidez libre), Acidez total, Acidez volátil, pH, Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta para aceites, Índice de peróxidos, Dióxido de azufre y Cloruros, cada uno	15,50
2.º Ácido bórico, Fosfatos, Grado alcohólico, Grados brix, Grasa, Hidroxiprolina, Proteínas, cada uno	26,16
3.º Análisis Nutricional (Valor energético, Proteína, Grasa, Hidratos de carbono), cada uno	71,71
4.º Contenido en materia insaponificable	33,08
5.º Fibra	88,11
6.º Grado alcohólico volumétrico (areometría o densimetría electrónica)	26,16

Normas de aplicación al epígrafe A).

1. Los certificados que expida el Laboratorio no dan fe más que de la muestra presentada para su análisis.
2. Cuando no aparezcan específicamente definidos en ninguna de las tarifas recogidas en el epígrafe A) anterior ni los productos presentados para analizar, ni los ensayos a que den lugar la prestación de los servicios solicitados, será de aplicación aquella tarifa de las relacionadas con las que, por las características de la actividad analítica a desarrollar, presenten una identidad sustancial desde el punto de vista técnico.
3. Las tasas que se deriven por la realización del análisis contradictorio serán de cuenta de quien lo promueva; los originados por la realización de los análisis inicial y dirimente serán a cargo de la empresa encausada, salvo

que los resultados del dirimente rectifiquen los del análisis inicial, en cuyo caso ambos serán sufragados por la Administración.

4. El sobrante que quede de las muestras analizadas, calificadas como conformes con la legislación, se devolverá en el acto de entregarse el certificado, si el interesado lo reclama.

5. Las tarifas anteriores podrán ser objeto de las reducciones que, a continuación, se indican:

a) Del 15%, si el sujeto pasivo es el Estado o cualquiera de sus organismos autónomos, una Comunidad Autónoma o una Entidad Local o las entidades de derecho público de análogo carácter a los organismos autónomos del Estado, de tales Comunidades Autónomas o Entidades Locales.

b) Atendiendo al número de muestras presentadas para analizar el mismo parámetro, se aplicarán las siguientes reducciones:

- Del 10%, en los casos de 3 o 4 muestras.

- Del 15%, en los casos de 5 o 6 muestras.

- Del 20%, en los casos de 7 u 8 muestras.

- Del 25%, en los casos de 9 muestras.

- Del 30%, en los casos de 10 o más muestras.

6. Las reducciones contempladas en los apartados a) y b) anteriores serán compatibles entre sí, y se aplicarán, por el orden en el que aparecen recogidas. En este caso, la segunda de las reducciones se practicará sobre la cuota resultante de aplicar la que le precede".

Documento de carácter informativo. La versión oficial puede consultarse en el "Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid" o en el "Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid".