# Diario Oficial

C 173

43° año 22 de junio de 2000

## de las Comunidades Europeas

Edición en lengua española

### Comunicaciones e informaciones

Número de información	Sumario	Página
	I Comunicaciones	
	Comisión	
2000/C 173/01	Tipo de cambio del euro	. 1
2000/C 173/02	Precios medios y precios representativos de los tipos de vinos de mesa en los diferentes centros de comercialización	
2000/C 173/03	No oposición a una concentración notificada (asunto COMP/M.1854 — Emerson Electric/Ericsson Energy Systems) (¹)	
2000/C 173/04	No oposición a una concentración notificada (asunto COMP/M.1847 — GM/SAAB) (¹)	) 3
2000/C 173/05	Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen	S
2000/C 173/06	Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen	S
	Corrección de errores	
2000/C 173/07	Corrección de errores de la Convocatoria de propuestas de medidas preparatorias de un compromiso local en favor del empleo (Línea presupuestaria B5-503) — Ref.: VP/2000/005 (DO C 127 de 5 de mayo de 2000)	

#### PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

S	Suscripción anual (incl. gastos de franqueo para el envío por correo ordinario)					Precio por nú	mero (**)	
Precio	«L + C» edición en	«L + C» EUR-Lex CD-ROM edición	Anuncios de concursos/	de contrataciones públicas) oncursos/ año civil 2000		Hasta 32 páginas	De 33 a 64 páginas	Más de 64 páginas
	papel (*)	mensual (acumulativa)	oposiciones (**)	CD-ROM edición diaria	CD-ROM edición bisemanal		, ,	
EUR	840,-	144,-	30,-	492,-	204,-	6,50	13,–	Precio fijado en cada caso

Los gastos especiales de franqueo se facturan aparte. El Diario Oficial de las Comunidades Europeas y todas las demás publicaciones, periódicas o no, de las Comunidades Europeas pueden obtenerse en las oficinas de venta citadas a continuación. Los catálogos se envían gratuitamente previa solicitud.

Nota: La suscripción al Diario Oficial de las Comunidades Europeas incluye la recepción del «Repertorio de la legislación comunitaria en vigor» (dos ediciones anuales).

- (\*) El Diario Oficial de las Comunidades Europeas comprende las series L (Legislación) y C (Comunicaciones e Informaciones), que se obtienen mediante suscripción única.
- (\*\*) Los anuncios de concursos/oposiciones pueden obtenerse gratuitamente en las Representaciones de la Comisión Europea en los Estados miembros. Para recibir sistemáticamente todos los anuncios de concursos/oposiciones mediante suscripción deberá abonarse el importe indicado, que incluye los gastos de correo y administración.

#### **VENTA Y SUSCRIPCIONES**

🕮 Agentes de ventas para publicaciones en versión papel, vídeo y microfichas. • Agentes off-line para CD-ROMs, disquetes y productos combinados. 🗏 Proveedores de acceso a

Todos los agentes de ventas, agentes off-line y proveedores de acceso pueden ofrecer igualmente suscripciones al Diario Oficial de las Comunidades Europeas en todos sus

BELGIQUE/BELGIË

Bureau Van Dijk SA O Avenue Louise 250/Louisalaan 250 Boîte 14/Bus 14 Boîte 14/Bus 14 B-1050 Bruxelles/Brussel Tél.: (32-2) 648 66 97, fax: (32-2) 648 82 30 E-mail: info@bvdep.com

Jean De Lannoy ☐ 0
Avenue du Roi 202/Koningslaan 202
B-1190 Bruxelles/Brussel
Tél.: (32-2) 588 43 08, fax: (32-2) 538 08 41
E-mail: jean.de.lannoy@infoboard.be
URL: http://www.jean-de-lannoy.be

La librairie européenne?

De Europese Boekhandel 

Rue de la Loi 244/Wetstraat 244

B-1040 Bruxelles/Brussel

Tel:: (32-2) 295 26 39, fax: (32-2) 735 08 60

E-mali: mail@ibeurop.be

URL: http://www.libeurop.be

Moniteur belge/Belgisch Staatsblad 
Rue de Louvain 40-42/Leuvenseweg 40-42
B-1000 Bruxelles/Brussel
Tél.: (32-2) 552 22 11, fax: (32-2) 511 01 84

PF Consult SARL =
Avenue des Constellations 2
B-1200 Bruxelles/Brussel
Tél.: (32-2) 771 10 04, fax: (32-2) 771 10 04
E-mail: paul-feyt@tvd.be

#### DANMARK

J. H. Schultz Information A/S □ □ □ Herstedvang 10-12 DK-2620 Albertslund Tif. (45) 43 63 23 00, fax (45) 43 63 19 69 E-mail: schultz@schultz.dk URL: http://www.schultz.dk

OHL: http://www.snulriz.dk
Munksgaard Direct 0
Østergade 26A, Postboks 173
DK-1005 Kobenhavn K
Tif. (48) 77 33 33 33 fax (46) 77 33 33 37 F
E-mail: direct@munksgaarddirect.dk
URL: http://www.munksgaarddirect.dk

#### DEUTSCHLAND

Bundesanzeiger Verlag GmbH 🛄 O

Bundesanzeiger verlag GmbH LLO Vertriebsabteilung Amsterdamer Straße 192, D-50735 Köln Tel. (49-221) 97 66 80, Fax (49-221) 97 66 82 78 E-mail: vertrieb@bundesanzeiger.de URL: http://www.bundesanzeiger.de

DRI. http://www.dsidata.com URL: http://www.dsidata.com

Outlaw Informationssysteme GmbH ● ☐ Matterstockstraße 26/28, Postfach 62 65 D-97080 Würzburg
Tel. (49-931) 296 62 00, Fax (49-931) 296 62 99 E-mail: info@outlaw.de URL: http://www.outlaw.de

ΕΛΛΑΔΑ

Γ.Κ. Ελευθερουδάκης ΑΕ □ Φ Διεθνές Βιβλιοπωλείο – Εκδόσεις Πανεπιστημίου 17, GR-105 64 Αθήνα Τηλ.: (30-1) 331 41 80/1/2/3/4/5 Φαξ: (30-1) 323 98 21 E-mail: elebooks@netor.gr ΕΛΚΕΤΕΚ ΕΠΕ (Ελληνικό Κέντοο

ΕΑΝΤΡΙΚ ΕΠΕ (ΕΑΝΤΡΙΚΟ ΚΕΥΤΡΟ ΤΕΚΙΜΡΙΘΙΟΤΕΙ ΤΕ ΕΑΝΤΡΙΚΟ ΚΕΥΤΡΟ Δ. Αιγινήτου 7, GR-115 28 Αθήνα Τηλ.: (30-1) 723 52 14, φαξ; (30-1) 729 15 28 Ε-mail: helketec@techlink.gr URL: http://www.techlink.gr/elketek

Boletín Oficial del Estado □ O Trafalgar, 27, E-28071 Madrid Tel.: (34) 915 38 21 11 (Libros)/ 913 84 171 5 (Suscripción) Fax: (34) 915 38 21 21 (Libros)/ 913 84 17 14 (Suscripción) E-mail: clientes@com.boe.es URL: http://www.boe.es

E-mail: hugo@greendata.es URL: http://www.greendata.es

Mundi Prensa Libros, SA © Castelló, 37, E-28001 Madrid Tel: (34) 914 36 37 00, fax: (34) 915 75 39 98 E-mail: libreria@mundiprensa.es URL: http://www.mundiprensa.com

Sarenet 🖳 Parque Tecnológico, Edificio 103 E-48016 Zamudio (Vizcaya) Tel.: (34) 944 20 94 70, fax: (34) 944 20 94 65 E-mail: info@sarenet.es URL: http://www.sarenet.es

#### FRANCE

Encyclopédie douanière **0** 6, rue Barbès, BP 157 F-92304 Levallois-Perret Cedex Tél.: (33-1) 47 59 09 00 Fax: (33-1) 47 59 07 17

FLA Consultants = 27, rue de la Vistule, F-75013 Paris Tél.: (33-1) 45 82 75 75 Fax: (33-1) 45 82 46 04 E-mail: flabases@iway.fr URL: http://www.fla-consultants.fr

Institut national de la statistique Data Shop Paris 195, rue de Bercy F-75582 Paris Cedex 12 Tél.: (33-1) 53 17 88 44 Fax: (33-1) 53 17 88 22 E-mail: datashop@insee.fr URL: http://www.insee.fr

Service des publications des CE 26, rue Desaix, F-75727 Paris Cedex 15 26, rue Desaix, F-75727 Tél.: (33-1) 40 58 77 31 Fax: (33-1) 40 58 77 00 E-mail: europublications@journal-officiel.gouv.fr URL: http://:journal-officiel.gouv.fr

Office central de documentation © 33, rue Linné, F-75005 Paris Tél.: (33-1) 44 08 78 30 Fax: (33-1) 44 08 78 39 E-mail: bal@ocd.fr URL: http://www.ocd.fr

IRELAND

Government Supplies Agency 
Publications Section, 4-5 Harcourt Road Dublin 2 Tel. (353-1) 661 31 11, fax (353-1) 475 27 60 E-mail: opw@iol.ie

Lendac Data Systems Ltd © Unit 6, IDA Enterprise Centre Pearse Street, Dublin 2 Tel. (353-1) 677 61 33 Fax (353-1) 671 01 35

ITALIA

Licosa SpA (2) O
Via Duca di Calabria, 1/1
Casella postale 552, I-50125 Firenze
Tel.: (39-55) 64 54 15, fax: (39-55) 64 12 57
E-mail: Ilcosa@ilcosa.com
URL: http://www.ilcosa.com

#### LUXEMBOURG

Infopartners SA = 4. rue Jos Felten

4, rue Jos Felten L-1508 Luxembourg-Howald Tél.: (352) 40 11 61, fax: (352) 40 11 62-331 E-mail: infopartners@ip.lu URL: http://www.infopartners.lu

Messageries du livre SARL □ 0 5, rue Raiffeisen, L-2411 Luxembourg Tél: (352) 40 10 20, fax: (352) 49 06 61 E-mail: mdl@pt.lu URL: http://www.mdl.lu

Abonnements:

Messageries Paul Kraus 

11, rue Christophe-Plantin
L-2339 Luxembourg
Tél.: (352) 49 98 88-8
Fax: (352) 49 98 88-444 ail: mail@mpk.lu

URL: http://www.mpk.lu PF Consult SARL ○
10, boulevard Royal, BP 1274
L-1012 Luxembourg
Tél: (352) 24 17 99, fax: (352) 24 17 99
E-mail: paulfeyt@compuserve.com

NEDERLAND

Nedbook International BV O Asterweg 6, Postbus 37600 1030 BA Amsterdam Tel. (31-20) 634 08 16 Fax (31-20) 634 09 63 E-mail: info@nedbook.nl

Samsom BedrijfsInformatie BV O ... Prinses Margrietlaan 3, Postbus 4 2400 MA Alphen aan den Rijn Tel. (31-172) 46 66 25 Fax (31-172) 44 06 81 ail: helpdesk@sbi.nl URL: http://www.sbi.nl

SDU Servicecentrum Uitgevers (☐ o Christoffel Plantijnstraat 2, Postbus 20014 2500 EA Den Haag Tel. (31-70) 378 98 80 Fax (31-70) 378 97 83 E-mail: sdu@sdu.nl

URL: http://www.sdu.nl

Swets & Zeitlinger BV O
Heereweg 347 B, Postbus 830
2160 SZ Lisse
Tel. (31-252) 43 51 11, fax (31-252) 41 58 88
E-mail: ycampfens@swets.nl

ÖSTERREICH

EDV GmbH 🖳 Attnannsdorferstraße 104-106 A-1231 Wien Tel. (43-1) 667 23 40, Fax (43-1) 667 13 90 E-mail: online@edvg.co.at URL: http://www.edvg.co.at dorferstraße 154-156

Gespian GmbH O
Dapontegasse 5, A-1031 Wien
Tel. (43-1) 712 54 02, Fax (43-1) 715 54 61
E-mail: office@gesplan.com
URL: http://www.gesplan.com

Manz'sche Verlags- und Universitätsbuchhandlung GmbH □ ♥ Nohlmarkt 16, A-1014 Wien Tel. (43-1) 53 16 11 00 Fax (43-1) 53 16 11 67 E-mail: bestellen@manz.co.at

URL: http://www.manz.at

#### PORTUGAL

Distribuidora de Livros Bertrand Ld a ... 0 Bertrand Ld : Lill of Grupo Bertrand, SA Rua das Terras dos Vales, 4-A Apartado 60037, P-2700 Amadora Tel. (351-1) 495 87 87 Fax (351-1) 496 02 55 E-mail: dlb@ip.pt

Imprensa Nacional-Casa da Moeda, SA ⊕ O Rua da Escola Politécnica n.º 135 P-1250-100 Lisboa Codex Tel. (351) 213 94 57 00 Fax (351) 213 94 57 50

E-mail: spoce@incm.pt URL: http://www.incm.pt Telepac 

Rua Dr. A. Loureiro Borges, 1
Arquiparque - Miraffores
P-1495 Algés
Tel. (351-1) 790 70 00
Fax (351-1) 790 70 43
E-mall: bdados@mail.telepac.
URL: http://www.telepac.pt

SUOMI/FINLAND

Akateeminen Kirjakauppa/ Akademiska Bokhandeln □ **o** Keskuskatu I/Centralgatan 1, PL/PB 128 FIN-00101 Helsinki/Helsingfors P\_/tfn (358-9) 121 44 18 F\_/fax (358-9) 121 44 35 Sähköposti: sps@akateeminen.fi URL: http://www.akateeminen.com

TietoEnator Corporation Oy, Information Service ☐ PO Box 406 FIN-02101 Espoo/Esbo P./tfn (358-9) 86 25 23 31 F./fax (358-9) 86 25 35 53

Sähköposti: markku.kolari@tietoenat URL: http://www.tietoenator.com/ tietopalvelut

SVERIGE BTJ AB 🕮 O

BTJ AB □ • Traktorvägen 11, S-221 82 Lund Tfn (46-46) 18 00 00, fax (46-46) 30 79 47 E-post: btjeu-pub@btj.se URL: http://www.btj.se

Sema Group InfoData AB 

Evryerkarbacken 34-36 Tylverhalbacker 194-30 S-100 26 Stockholm Tfn (46-8) 738 50 00, fax (46-8) 618 97 78 E-post: infotorg@infodata.sema.se URL: http://www.infodata.sema.se

Statistika Centralbyrån • Karlavägen 100, Box 24 300 S-104 51 Stockholm Tfn (46-8) 783 48 01, fax (46-8) 783 48 99

UNITED KINGDOM

Abacus Data Services (UK) Ltd •
Waterloo House, 59 New Street
Chelmsford, Essex CM1 1NE

E-mail: abacusuk@aol.com URL: www.abacusuk.co.uk

Business Information Publications I td 0 Business Information Publications 15 Woodlands Terrace Glasgow, G3 6DF, Scotland Tel. (44-141) 332 82 47 Fax (44-141) 331 26 52 E-mail: bip@bipcontracts.com URL: http://www.bipcontracts.com

Context Electronic Publishers Ltd 🗏 Grand Union House 20 Kentish Town Road 20 kentish Town Hoad London NW1 9NR Tel. (44-171) 267 89 89 Fax (44-171) 267 11 33 E-mail: davidr@context.co.uk URL: http://www.justis.com

DataOp Alliance Ltd O PO Box 2600, Eastbou Tel. (44-1323) 52 01 14 Fax (44-1323) 52 00 05 rne BN22 0ON

The Stationery Office Ltd 🕮 O Orders Depa PO Box 276 PO Box 276 London SW8 5DT Tel. (44-171) 870 60 05-522 Fax (44-171) 870 60 05-533 E-mail: book.orders@theso.c URL: http://www.tsonline.co.uk

Bokabud Larusar Blöndal ☐ ○ Skólavördustig, 2, IS-101 Reykjavik Tel. (354) 551 56 50 Fax (354) 552 55 60 E-mail: bokabud@simnet.is

Skýrr ⊒ Ármúli, 2, IS-108 Reykjavík Tel. (354) 569 51 00 Fax (354) 569 52 51 URL: http://www.skyrr.is

NORGE

Swets Norge AS III O Ostenjoveien 18, Boks 6512 Etterstad N-0606 Oslo Tel. (47-22) 97 45 00, fax (47-22) 97 45 45 E-mail: kytterlid@swets.nl

Vestlandsforsking 🖳 Vestariasi orangement 3
N-5800 Sogndal
Tel. (47-57) 67 61 50, fax (47-57) 67 61 90
E-mail: eurolink@vf.hisf.no

SCHWEIZ/SUISSE/SVIZZERA

Euro Info Center Schweiz ☐ **©**c/o OSEC, Stampfenbachstraße 85
PF 492, CH-8035 Zürich
Tel. (41-1) 365 53 15, Fax (41-1) 365 54 11
E-mail: eics@osec.ch URL: http://www.osec.ch/eics

OTROS PAÍSES

Pluede obtenerse una lista completa de las oficinas de venta del Diario Oficial de las Comunidades Europeas - especialmente para los países terce-ros- en la Officina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Euro-peas o bien en la portada (nomepage) de la Oficina en Internet en la direc-ción siguiente: http://eur-op.eu.int/en/ general/s-ad.htm

Este Diario Oficial también está disponible en el sitio EUR-Lex (http://europa.eu.int/eur-lex) durante 45 días

Para más información sobre la Unión Europea consúltese Internet: http://europa.eu.int



I

(Comunicaciones)

### **COMISIÓN**

Tipo de cambio del euro (¹)

21 de junio de 2000

(2000/C 173/01)

1 euro	=	7,4566	coronas danesas
	=	336,55	dracmas griegas
	=	8,2540	coronas suecas
	=	0,6307	libras esterlinas
	=	0,9470	dólares estadounidenses
	=	1,3940	dólares canadienses
	=	99,760	yenes japoneses
	=	1,5522	francos suizos
	=	8,2230	coronas noruegas
	=	72,4191	coronas islandesas (2)
	=	1,5783	dólares australianos
	=	1,9958	dólares neozelandeses
	=	6,54614	rands sudafricanos (2)

<sup>(1)</sup> Fuente: Tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

<sup>(2)</sup> Fuente: Comisión.

#### Precios medios y precios representativos de los tipos de vinos de mesa en los diferentes centros de comercialización

(2000/C 173/02)

[Establecidos el 20 de junio de 2000, en aplicación del apartado 1 del artículo 30 del Reglamento (CEE)  $n^{o} 822/87$ )

Centros de comercialización	EUR por % vol/hl	% del PO º	Centros de comercialización	EUR por % vol/hl	% del PO º
R I Precio de orientación *	3,828		A I Precio de orientación *	3,828	
Heraklion	Sin cotización		Atenas	Sin cotización	
Patras	Sin cotización				
Requena	3,606	94 %	Heraklion	Sin cotización	
Reus	Sin cotización		Patras	Sin cotización	
Villafranca del Bierzo	Sin cotización (1)		Alcázar de San Juan	1,971	51 %
Bastia	Sin cotización		Almendralejo	1,940	51 %
Béziers	Sin cotización	105.0/	<b>,</b>	·	J1 /0
Montpellier Narbona	4,025 Sin cotización	105 %	Medina del Campo	Sin cotización (1)	
Nîmes	Sin cotización		Ribadavia	Sin cotización	
Perpiñán	3,799	99 %	Vilafranca del Penedès	Sin cotización (1)	
Asti	Sin cotización			( )	
Florencia	Sin cotización		Villar del Arzobispo	Sin cotización (1)	
Lecce	Sin cotización		Villarrobledo	Sin cotización (1)	
Pescara	3,822	100 %	Burdeos	Sin cotización	
Reggio Emilia	Sin cotización		Nantes	Sin cotización	
Treviso Verona (para los	Sin cotización		Ivantes		
vinos locales)	3,744	98 %	Bari	Sin cotización	
Precio representativo	3,850	101 %	Cagliari	Sin cotización	
R II Precio de orientación *	3,828		Chieti	Sin cotización	
Heraklion	Sin cotización		Rávena (Lugo, Faenza)	Sin cotización	
Patras	Sin cotización		Trapani (Alcamo)	2,066	54 %
Calatayud	Sin cotización			,	
Falset	Sin cotización		Treviso	Sin cotización	
Jumilla Navalcarnero	Sin cotización (¹) Sin cotización (¹)		Precio representativo	1,980	52 %
Requena	Sin cotización				
Toro	Sin cotización			EUR/hl	
Villena	Sin cotización (1)				
Bastia	Sin cotización		A II Precio de orientación *	82,810	
Brignoles	Sin cotización		·		2.4.04
Bari	Sin cotización		Rheinpfalz (Oberhaardt)	28,280	34 %
Barletta	Sin cotización		Rheinhessen (Hügelland)	Sin cotización	
Cagliari Lecce	Sin cotización Sin cotización		La región vitícola del		
Taranto	Sin cotización		Mosela luxemburgués	Sin cotización	
Precio representativo	Sin cotización (¹)		Precio representativo	28,280	34 %
	EUR/hl		A III Precio de orientación *	94,570	
			Mosel-Rheingau	Sin cotización	
R III Precio de orientación *	<u>62,150</u>			JIII COULACIOII	
Rheinpfalz-Rheinhessen	Sin cotización		La región vitícola del Mosela luxemburgués	Sin cotización	
(Hügelland)  Precio representativo	Sin cotización		Precio representativo	Sin cotización	
11010 representativo	om conzucion		Trecto representativo	Jiii Cotizacion	

<sup>(</sup>¹) Cotización no tomada en consideración de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CEE)  $n^o$  2682/77. 
\* Aplicable a partir del 1.2.1995. 
\* PO = Precio de orientación.

#### No oposición a una concentración notificada

#### (asunto COMP/M.1854 — Emerson Electric/Ericsson Energy Systems)

(2000/C 173/03)

#### (Texto pertinente a efectos del EEE)

El 15 de marzo de 2000, la Comisión decidió no oponerse a la concentración de referencia y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en lo dispuesto en la letra b) del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 4064/89 del Consejo. El texto completo de la decisión está disponible únicamente en inglés y se hará público después de liberado de cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en versión papel en las oficinas de ventas de la Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas (véase la lista en la última página),
- en formato electrónico, en la versión «CEN» de la base de datos CELEX, con el número de documento 300M1854. CELEX es el sistema de documentación automatizado de la legislación de la Comunidad Europea. Podrá obtenerse más información sobre la suscripción en la dirección siguiente:

EUR-OP Información, Mercadotecnia y Relaciones Públicas (OP/4B) 2, rue Mercier L-2985 Luxembourg Tel. (352) 29 29-42455; fax (352) 29 29-42763.

#### No oposición a una concentración notificada

(asunto COMP/M.1847 — GM/SAAB)

(2000/C 173/04)

#### (Texto pertinente a efectos del EEE)

El 28 de febrero de 2000, la Comisión decidió no oponerse a la concentración de referencia y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en lo dispuesto en la letra b) del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 4064/89 del Consejo. El texto completo de la decisión está disponible únicamente en inglés y se hará público después de liberado de cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en versión papel en las oficinas de ventas de la Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas (véase la lista en la última página),
- en formato electrónico, en la versión «CEN» de la base de datos CELEX, con el número de documento 300M1847. CELEX es el sistema de documentación automatizado de la legislación de la Comunidad Europea. Podrá obtenerse más información sobre la suscripción en la dirección siguiente:

EUR-OP Información, Mercadotecnia y Relaciones Públicas (OP/4B) 2, rue Mercier L-2985 Luxembourg Tel. (352) 29 29-42455; fax (352) 29 29-42763. Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2000/C 173/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP(x) IGP()

Número nacional del expediente: —

1. Servicio responsable del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad

Dirección General de Alimentación

Secretaría General de Agricultura y Alimentación Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 97

Fax: (34) 913 47 54 10

#### 2. Agrupación solicitante:

- 2.1. Nombre: Asociación Nacional de Productores de Azafrán
- 2.2. Dirección: C/Madrid 9, E-45720 Camuñas (Toledo)

Tel.: (34) 925 47 03 46

- 2.3. Composición: Productor/Transformador (x) Otros ( )
- 3. Tipo de producto: 1.8 Otros productos del anexo II (condimentos, etc.)

### 4. Descripción del pliego de condiciones:

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

- 4.1. Nombre: Azafrán de La Mancha
- 4.2. Descripción: El azafrán (Crocus sativus L.) es una planta bulbosa que pertenece a la familia de las iridáceas. El bulbo tiene forma esférica con un diámetro de 2 a 3 cm, es carnoso y está recubierto de membranas reticulares de color castaño-grisáceo. De cada bulbo, entre los meses de octubre y noviembre, surgen de una a tres flores formando un tubo que se abre en embudo de un color entre lila y morado. Esto es la rosa del azafrán, de hojas largas y estrechas, que terminan por abrirse dejando a la vista su interior.

Éste está compuesto por un ovario, del que nacen tres estambres amarillos y un filamento blanco, el estilo, que se divide en tres hebras o estigmas de color rojo: las briznas o clavos del azafrán.

El azafrán, como especia, procede de los estigmas de esas flores unidos a su correspondiente estilo, una vez que han sido adecuadamente desecados mediante el proceso descrito en el apartado correspondiente a la obtención del producto.

Características físicas: Desde el punto de vista físico, el azafrán de La Mancha se distingue fácilmente porque los estigmas rojos sobresalen claramente de la flor y porque el estilo es de menor longitud que en las flores de otros orígenes.

El azafrán de La Mancha se presentará al consumidor únicamente en hebras, nunca molido. Las hebras serán flexibles y resistentes, con estigmas de color rojo vivo brillante.

La relación entre las longitudes del estigma y del estilo será superior a la unidad, con una tolerancia del 1 %.

La longitud del estigma no será inferior a 22 mm, con una tolerancia del 1 %.

El contenido en restos florales no superará el 0,5 % en peso, entendiendo como tales los estilos sueltos de sus estigmas, los estambres, el polen y partes de pétalos o del ovario de la flor.

Se tolerará un máximo del 0,1 % de materia extraña. Se considera materia extraña cualquier resto vegetal distinto de los procedentes de la flor del azafrán, minerales (arena, tierra y/o polvo) y cadáveres o partes de insectos, etc.

No habrá presencia de moho ni de insectos vivos.

Características organolépticas: Olor: propio del tostado, intenso y penetrante, junto con un ligero aroma a mies o hierba fina seca con reminiscencias florales.

Sensación olfato-gustativa (en infusion): percepción larga y suave, inicialmente amarga, posterior y persistente a mies y tostado.

#### Características analíticas:

#### Características químicas:

Parámetro analítico	Azafrán a granel	Azafrán envasado
Humedad y materias volátiles	7-9 %	< 11 % (m/m)
Cenizas totales	_	< 8 % (m/m)
Cenizas insolubles en ácido	_	< 1 % (m/m)
Extracto etéreo	_	3,5-14,5 % (m/m)
Extracto soluble en agua fría	_	< 65 % (m/m)
Poder colorante (1)	> 200	> 200
Poder aromático (²)	> 20	> 20
Poder amargo (pricrocrocina) (3)	> 70	> 70
Contenido en safrana (4)	> 65 %	> 65 %

- (1) Expresado como medida directa de la absorbancia a 440 nm, sobre peso seco.
- (2) Expresado como medida directa de la absorbancia a 330 nm, sobre peso seco.
- (3) Expresado como medida directa de la absorbancia a 257 nm, sobre peso seco.
- (4) Expresado en % del total de componentes volátiles.

- 4.3. Zona geográfica: Está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas manchegas pertenecientes a las provincias de Toledo, Cuenca, Ciudad Real y Albacete.
- 4.4. Prueba del origen: Desde el punto de vista físico, el azafrán que se cosecha en esta zona se distigue fácilmente porque sus estigmas rojos sobresalen claramente y por tener muy poca longitud de estilo

El proceso de elaboración, que consiste en el desecado mediante tostado a fuego lento en lugar de secado al sol, parece ser el responsable de que el producto final tenga una mejor presencia, un intenso aroma y mayor contenido en safranal y poder colorante.

Las características físicas, organolépticas y químicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, lo relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y su proceso de elaboración.

Por si estas características no fueran suficientes para garantizar su origen, éste deberá ser avalado además por el organismo de control.

Las plantaciones de azafrán se realizarán en parcelas situadas en la zona de producción e inscritas en los registros del organismo de control.

El azafrán se envasará en instalaciones igualmente inscritas en los registros del organismo de control. Sólo podrá envasarse al amparo de la denominación de origen el azafrán procedente de la última cosecha obtenida en las parcelas inscritas, admitiéndose envases con un contenido neto máximo de 100 g.

Los envasadores del Azafrán de La Mancha se asegurarán, bajo su responsabilidad, de que el producto reúna las condiciones físicas, químicas y organolépticas reseñadas, para lo cual adoptarán las medidas apropiadas, estableciéndose por el organismo de control un plan de vigilancia y control de acuerdo con la norma EN 45011 que abarcará todas las etapas de la vida comercial del producto y que implicará la obligación de llevar registros y de identificar en todo momento de manera inequívoca el azafrán amparado por la denominación de origen.

En el caso de que se detecten productos de calidad inferior a la establecida, se adoptarán las medidas oportunas, entre las que se incluye la suspensión y retirada definitiva de la certificación, obligándose al expedidor a retirar del mercado los lotes de productos defectuosos.

4.5. Método de obtención: La plantación de bulbos se realiza tradicionalmente desde la segunda quincena de junio hasta la primera del mes de septiembre.

Cuando florece el azafranal se recogen diariamente todas las flores abiertas antes de que éstas se marchiten, durante un período aproximado de treinta días comprendidos entre los meses de octubre y noviembre generalmente, dependiendo de las condiciones climáticas del año agricola en cuestión.

El corte de la flor requiere gran habilidad, ha de ser seco y preciso para impedir que los estigmas se separen o desprendan.

Las flores se transportan al lugar donde se realiza la monda sin dar lugar al aplastamiento o al calentamiento de las mismas y se extienden en capas finas, sin amontonamientos, sobre sacos, lonas o suelo firme para su oreo.

La monda o desbrizne de la flor se realiza siempre el mismo día de su recolección antes de que pasen más de doce horas desde la misma. Consiste en el corte de los estigmas unidos a su estilo en la zona donde éste último comienza a blanquear.

Para proceder al tostado, los estigmas desbriznados se colocan en capas de grosor máximo de 1,5 cm en cedazos harineros de tela metálica fina o tela de seda del tamaño adecuado a la fuente de calor.

Durante un período de entre 20 y 45 minutos, el azafrán se tuesta con el calor producido por brasas de fuego, estufa o de cualquier otra fuente indirecta adecuada que proporcione un calor constante y uniforme y que no comunique sabores u olores ajenos.

El azafrán tostado se pesa y guarda en recipientes nuevos y limpios, de calidad alimentaria, que aíslen su contenido de la humedad y de la luz, almacenándose hasta su entrega en lugares limpios, frescos y secos. El envasado se lleva a cabo de manera manual o automática en envases de calidad alimentaria con un contenido máximo de 100 g, cuyo sistema de cierre garantice la preservación del producto, almacenándose en lugares limpios, secos y ventilados cuya temperatura sea inferior a 25 °C

4.6. Vínculo: El azafrán es un cultivo muy bien adaptado a las características climáticas de la zona de producción, cuya altitud media se sitúa en torno a los 700 m sobre el nivel del mar, predominando los suelos pardocalizos de textura arcillo-arenosa. El clima es del tipo mediterráneo de carácter continental: en general templado, buena insolación, veranos cálidos y secos e inviernos fríos, con contrastes térmicos acusados (máximas de 38° a 42 ° y mínimas de −6° a −12°), siendo la escasa pluviometría el principal factor limitativo de la obtención de mayores rendimientos.

La formación en el cultivo de esta especia se ha ido transmitiendo de padres a hijos durante generaciones. El cultivo del azafrán se mantiene durante un ciclo de tres años en el terreno y luego se traslada a otra parcela donde no se haya cultivado azafrán, remolacha o alfalfa en los cinco años precedentes. La importancia de este cultivo, en una zona cuya densidad media de población es inferior a 9 hab/km² y que corre un grave peligro de desertificación, cuyos productores tienen una edad media elevada, radica en que proporciona a cerca de 10 000 familias la oportunidad de obtener unos ingresos extras en el período que media entre el fin de la vendimia y el inicio de la recolección de la aceituna.

El azafrán fue introducido en España durante la dominación árabe. Durante los siglos VII y IX fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La cocina arábiga era muy prodiga en condimentos herbáceos, por lo que en todos los huertos existían semilleros de estas plantas, principalmente cominos, alcaravea, ajemuz, mastuerzo, anís de grano dulce, hinojo, anís silvestre, culantro, mostaza, menta, hierbabuena y perejil. Pero el condimento más importante para la economía musulmana era el azafrán, usado como colorante y aderezo indispensable en la mayoría de los platos.

Posteriormente, existe constancia escrita del cultivo de azafrán en La Mancha en la obra *Cultivo del azafrán en la Solana* de J. A. López de la Osa, de 1897, en la que se incluyen datos sobre este cultivo de cien años atrás, citándose un inventario judicial del año 1720 en el que también aparece el azafrán.

En el primer tercio del siglo XIX la Mancha producía el azafrán de mejor calidad de España, alcanzándose los mayores rendimientos por hectárea de secano. Está abundantemente documentado el cultivo inmemorial en Pedro Muñoz, Campo de Criptana y Manzanares (Ciudad Real), en Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete y Cabezamesada (Toledo) y en Motilla del Palancar (Cuenca).

Pero la mejor prueba de la existencia de un fuerte vínculo histórico del cultivo con la región manchega está en las múltiples manifestaciones culturales que son tradicionales de esta zona.

Como toda actividad grandemente enraizada en una sociedad, el cultivo del azafrán ha dado lugar a un vocabulario propio de gran riqueza. La tradición del cultivo del azafrán en La Mancha está también presente en manifestaciones del folclore típico de la región, en canciones y refranes, y es el tema de ambientación de la zarzuela que lleva por título *La rosa del azafrán* (libreto de F. Romero y G. Fernández Shaw; y música del maestro Jacinto Guerrero, estrenada en Madrid en 1930).

Cabe destacar también la existencia de manuales de divulgación de las técnicas de cultivo y elaboración, como el anteriormente citado, de J. A. López de la Osa, o la obra de L. Jiménez Martín *El azafranero práctico* (Albacete: imprenta Eduardo Miranda, 1900).

La relevancia de este cultivo dentro de las manifestaciones culturales tradicionales se vuelve a poner de manifiesto con la Fiesta de la Rosa del Azafrán que se realiza en Consuegra (Toledo), los concursos de monda que se celebran en La Solana (Ciudad Real) en el marco de sus fiestas patronales y el Festival de la Rosa del Azafrán de Santa Ana (Albacete).

Muestra significativa del carácter tradicional y de la importancia económica de este cultivo es la costumbre, que aún pervive en algunos pueblos manchegos, de regalar unas briznas de azafrán a las parejas de novios, como símbolo del deseo de prosperidad.

El azafrán forma parte del patrimonio histórico y cultural de esta región. La tradición centenaria en el cultivo de esta especia hace que las personas que realizan los procesos de recolección y monda se encuentren muy cualificadas en la realización de estas tareas, consiguiéndose la máxima calidad en la producción final obtenida.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre: Fundación Consejo Regulador de la Denominación de origen «Azafrán de la

Mancha»

Dirección: C/Castilla-La Mancha 15, bajo A, E-45720 Camuñas (Toledo)

Teléfono y Fax: (34) 925 47 02 84

Autorización: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de 11 de febrero de

1999 (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 10 de 19.2.1999).

4.8. Etiquetado: En todos los envases del producto deberá figurar obligatoriamente la mención «Denominación de origen "Azafrán de La Mancha" », yendo provistos de precinta de garantía y contraetiqueta numerada facilitada por el organismo de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

4.9. Requisitos nacionales: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de 9 de mayo de 1998, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 23 de 22.5.1998).

**Número:** G/E/00112/99.10.28.

Fecha de recepción del expediente completo: 11 de febrero de 2000.

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2000/C 173/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ( )

Número nacional del expediente: 54

1. Servicio responsable del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad

Dirección General de Alimentación

Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agriculutra, Pesca y

Alimentación

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

#### 2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Agrupación formada por las organizaciones profesionales agrarias y asociaciones

siguientes: COAG-IR; Fesacomur, Afexpo y Gremio oficial de exportadores de

pimentón molido de Murcia

Representante: Pedro Piernas Cánovas

2.2. Dirección: Ctra. Nacional 340, Km 289, E-38850 Totana (Murcia)

2.3. Composición: Productor/transformador (x) Otros ( )

#### 3. Tipo de producto:

Pimentón — Clase 1.8 — Otros productos del anexo II (especias)

#### 4. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

- 4.1. Nombre: Pimentón de Murcia
- 4.2. Descripción: Producto resultante de la molienda de pimientos totalmente rojos del género Capsicum Anuum L., variedad «Bola», recolectados, maduros, sanos, limpios y secos, libres de ataques de plagas o enfermedades y que proceda de la zona de producción delimitada.

Características de los frutos: Los pimientos de la variedad «Bola» son pimientos dulces, de poco peso. Desde el punto de vista de la fabricación del pimentón, se distinguen en los frutos tres partes: pericarpio, semillas y pedúnculo. El pericarpio es semicarnoso, con la cavidad del fruto dividida en tres compartimentos iguales. Semillas abundantes y pedúnculo verde.

Los porcentajes de los mismos en el fruto desecado serán:

Pericarpio: 50 mínimo; semilla: 40 máximo; pedúnculo: 8 máximo.

Al fruto desecado se le denomina «Cáscara»

La relación de peso fresco a peso seco será de 5/1.

Características del pimentón: Características organolépticas: Sabor dulce, olor característico fuerte y penetrante, color rojo brillante, gran poder colorante, graso y sabroso, y con gran estabilidad de color y aroma.

Características físico-químicas:

— Dimensión del grano:

El grado de molturación del pimentón debe ser tal que pase por la criba o tamiz número 16 de la escala ASTM (equivalente a 1,19 mm, de la luz de malla).

— Categorías comerciales protegidas: Extra y «I».

#### Características analíticas:

Características	Extra	«I»
Color (¹) — Unidades Asta mínimas	≥ 120	≥ 90
Humedad máxima en %	≤ 14 %	≤ 14 %
Extracto etéreo sobre materia seca en %, máximo	≤ 20 %	≤ 23 %
Cenizas sobre materia seca en % máximo:		
— totales	≤ 7,5 %	≤ 8 %
— insoluble	≤ 0,7 %	≤ 1 %
Fibra bruta sobre materia seca en %	27 %	28 %
Capsaicina % máximo	≤ 0,003 %	≤ 0,003 %

<sup>(1)</sup> En el momento de la molturación.

#### — Residuos de metales:

No contendrán residuos de metales pesados en cantidades superiores a las que se indican:

- arsénico: máximo 1 ppm,
- plomo: máximo 4 ppm.
- Ingredientes alimenticios:

Se permitirá la adición de aceites vegetales comestibles en la proporción máxima del 8 % en masa del producto seco.

El producto elaborado estará exento de semillas procedentes de otras variedades de pimientos; placentas, cálices y pedúnculos en proporción superior a la del propio fruto; colorantes artificiales y otras sustancias que afecten a los valores de los parámetros que definen a esta especia.

- 4.3. Zona geográfica: La zona geográfica delinitada corresponde a toda la provincia de Murcia.
  - La zona de producción está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco y Totana, de la provincia de Murcia, situada en el sureste de España.
  - La zona de elaboración y envasado del «Pimentón de Murcia» comprende todos los términos municipales de la provincia de Murcia.
- 4.4. Prueba del origen: El pimentón de Murcia se elabora en instalaciones inscritas, a partir de pimientos desecados procedentes de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción; sale al mercado amparado por la denominación de origen y con contraetiqueta numerada una vez superados los controles establecidos. Los pimientos proceden únicamente de la variedad autorizada «Bola», cultivada en plantaciones inscritas.
- 4.5. Método de obtención: Se inicia en semilleros de los propios agricultores con semillas seleccionadas por ellos mismos de la primera cogida de la cosecha anterior y de frutos secados al sol. Se trasplanta a partir del 1 de abril al terreno definitivo, al que se le han dado labores preparatorias para desterronarlo, alisarlo y esponjarlo e incorporarle abonos minerales y estiércol. La plantación puede ser de tres maneras: mediante acolchado plástico, en surcos, o con riego localizado. En cualquier caso los riegos deben evitar encharcamientos pues las plantas son sensibles a la asfixia radicular. Los tratamientos contra plagas y enfermedades se aplican mayoritariamente con métodos de lucha integrada y agricultura ecológica.

El fruto, una vez maduro, se recolecta de forma manual y escalonada y se seca al sol durante varios días, o en secaderos de aire caliente. El contenido final de la humedad de la cáscara debe ser como máximo de un 14 %. Después se procede a la molienda hasta conseguir la finura adecuada, se envasa y etiqueta.

4.6. Vínculo: Las primeras noticias sobre el cultivo de pimientos se situan a comienzos del siglo XVI, y su introducción se atribuye a ordenes religiosas situadas en la zona de la Nora (Murcia). Las primeras simientes, llegadas posiblemente de América, eran frutos alargados y picantes. Debido a las condiciones medioambientales de esta zona del sureste español, de clima mediterráneo subtropical con escasa pluviometría y altas temperaruras, suelos salinos y escasos recursos hídricos, y a las técnicas de cultivo, su forma se fue redondeando y su sabor perdió el carácter picante pasando a ser dulce.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre: Dirección General de Estructuras e Industrias Agroalimentarias de la Comunidad Autónoma de Murcia.

La mencionada Dirección General ejercerá provisionalmente las funciones de control y certificación hasta que se costituya un Consejo regulador de la denominación de origen «Pimentón de Murcia» y cumpla la norma EN 45011.

Dirección: Plaza Juan XXIII s/n, E-30071 Murcia

#### 4.8. Etiquetado:

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por la estructura de control. En ellas figurará obligatoriamente:

La mención «Denominación de Origen "Pimentón de Murcia"»

La categoría comercial «Extra o "I"»

El tipo de secado: «Secado al sol» o «Secado en secadero».

Con carácter facultativo, en su caso, alguno de los siguientes textos:

«Pimientos desrabados» o «Pimientos sin rabo» o «Pimientos sin pedúnculo».

Además, todo pimentón destinado al consumo llevará una contraetiqueta numerada expedida por la Estructura de Control, que será colocada en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.

4.9. Requisitos nacionales: Ley 25/1970, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes», en el caso que se constituya un consejo regulador para ejercer como estructura de control.

**Número CE:** G/E/00113/99.11.23

Fecha de recepción del expediente completo: 11 de febrero de 2000.

#### **CORRECCIÓN DE ERRORES**

Corrección de errores de la Convocatoria de propuestas de medidas preparatorias de un compromiso local en favor del empleo (Línea presupuestaria B5-503)

Ref.: VP/2000/005

(«Diario Oficial de las Comunidades Europeas» C 127 de 5 de mayo de 2000)

(2000/C 173/07)

En la página 19, en el punto 4, en el último párrafo:

«El plazo de recepción de los formularios de solicitud y de los documentos que habrán de acomen lugar de:

pañarlos, en la dirección indicada en las directrices, finaliza el 9 de junio de 2000.».

«El plazo de recepción de los formularios de solicitud y de los documentos que habrán de acompañarlos, en la dirección indicada en las directrices, finaliza el  ${\bf 26}$  de  ${\bf junio}$  de  ${\bf 2000}$ .». léase