

Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
	<i>I Comunicaciones</i>	
	Comisión	
2003/C 56/01	Tipo de cambio del euro	1
2003/C 56/02	Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen	2
2003/C 56/03	Lista de los alimentos o ingredientes alimentarios que los Estados miembros autorizan a tratar con radiación ionizante (conforme al apartado 6 del artículo 4 de la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes) (Este texto anula y sustituye al publicado en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas C 174 de 20 de julio de 2002, p. 3)	5
	<i>II Actos jurídicos preparatorios</i>	
		
	<i>III Informaciones</i>	
	Comisión	
2003/C 56/04	Resultados de las licitaciones (ayuda alimentaria comunitaria)	6

Número de información

Sumario (*continuación*)

Página

Corrección de errores

2003/C 56/05	Corrección de errores de la Convocatoria de propuestas — Apoyo a las medidas de información en el ámbito de la política agrícola común (DO C 310 de 13.12.2002)	7
2003/C 56/06	Corrección de errores de la Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen (DO C 40 de 19.2.2003)	8

I

(Comunicaciones)

COMISIÓN

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

10 de marzo de 2003

(2003/C 56/01)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Tipo de cambio			Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1042	LVL	lats letón	0,6315
JPY	yen japonés	128,71	MTL	lira maltesa	0,4251
DKK	corona danesa	7,4261	PLN	zloty polaco	4,3633
GBP	libra esterlina	0,6905	ROL	leu rumano	36084
SEK	corona sueca	9,2517	SIT	tólar esloveno	231,8825
CHF	franco suizo	1,4686	SKK	corona eslovaca	41,815
ISK	corona islandesa	84,79	TRL	lira turca	1777000
NOK	corona noruega	7,934	AUD	dólar australiano	1,7948
BGN	lev búlgaro	1,9507	CAD	dólar canadiense	1,6161
CYP	libra chipriota	0,5814	HKD	dólar de Hong Kong	8,6114
CZK	corona checa	31,773	NZD	dólar neozelandés	1,9642
EEK	corona estonia	15,6466	SGD	dólar de Singapur	1,9155
HUF	forint húngaro	245,4	KRW	won de Corea del Sur	1367,77
LTL	litas lituana	3,4535	ZAR	rand sudafricano	8,7537

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

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

(2003/C 56/02)

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: 80

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales
Dirección General de Alimentación
Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1

E-28071 Madrid

Teléfono (34) 91 347 53 94

Fax (34) 91 347 54 10.

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre: Cadí SCCL

2.2. Dirección: Sant Ermengol, 37

E-25700 La Seu d'Urgell (Lleida)

2.3. Composición: Productores/transformadores (x) otros ().

3. Tipo de producto Materias grasas. Mantequilla. Clase 1.5.

4. Descripción del pliego de condiciones

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

4.1. **Nombre:** «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya» o «Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya».

4.2. **Descripción:** Mantequilla elaborada a partir de la nata pasteurizada de leche de vaca. Sus características organolépticas son: consistencia sólida y homogénea, de gran untabilidad, muy fundente y muy poco adherente en el paladar, color uniforme y amarillo brillante, más o menos intenso dependiendo de la estación, dada su riqueza natural en carotenoides (pro-vitamina A), y un sabor y olor de alta intensidad global en la entrada, fino, suave pero ligeramente ácido que recuerda al gusto de la avellana, resultado del contenido natural en ácidos grasos de la nata fresca, y del diacetil formado tras la larga maduración (48 horas) a la que se somete la nata con fermentos lácteos específicos.

- 4.3. **Zona geográfica:** La zona de producción de la leche y la zona de elaboración de la «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya o Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya» coinciden, y se extiende por los municipios que integran las comarcas pirenaicas de l'Alt Urgell y la Cerdanya, situada en el noreste de la Península Ibérica.
- 4.4. **Prueba del origen:** La mantequilla se elabora con la leche de vacas frisonas procedente de ganaderías inscritas en el correspondiente registro de productores del Consejo Regulador y ubicadas en la zona de producción. La alimentación de estos animales consiste básicamente en los pastos y forrajes de estos valles. Tanto la materia prima como el proceso de elaboración están sometidos a control de tal forma que se garantiza la calidad del producto final. Finalizados los controles la mantequilla sale al mercado con la garantía de origen materializada en un envase numerado.
- 4.5. **Método de obtención:** En la elaboración de la mantequilla se sigue un proceso de desnatado de la leche, 0 % de materia grasa, de esterilización, 120 °C durante 20 minutos, y finalmente enfriamiento a una temperatura de 22 °C, pasteurización de la nata obtenida y por último desgasificación de la misma. A continuación, la nata pasteurizada se somete a enfriamiento para posteriormente iniciar la fase de maduración por acción de fermentos lácteos mesófilos específicos, se procede a una incubación de 20 horas a 22 °C. Transcurrido el tiempo se comprueba que la acidez sea entre 80 y 100 ° Dornic lo que demuestra que el crecimiento ha sido el adecuado. Partiendo de dichos fermentos incubados con leche de la zona se procede a la siembra de la nata, la proporción de siembra es de un 2-3 % de fermentos incubados por 100 litros de nata. Este proceso se lleva a una temperatura de 16-18 °C y durante 48 horas, momento en el cual la nata adquiere el punto de maduración adecuado y una acidez de 40 a 50 grados Dornic. La nata se bate hasta conseguir el grano de mantequilla adecuado (del tamaño de un grano de arroz), regular y homogéneo. Tras la separación del suero de mantequilla o mazada, se procede al lavado del grano. Posteriormente se amasa el grano a fin de obtener un bloque compacto de mantequilla. El proceso finaliza con el envasado de la mantequilla. Queda totalmente prohibida la adición de colorantes, de cualquier otro aditivo, así como la presencia de residuos de antibióticos o de inhibidores de la fermentación.
- 4.6. **Vínculo:** Hasta los primeros años de este siglo la viña fue uno de los recursos agrícolas fundamentales de esta zona, por lo que los estragos producidos por la plaga de la filoxera hicieron necesario encontrar otras alternativas para estimular la economía de los agricultores. Como alternativa se decidió orientar la economía a la producción ganadera, sustituyéndose las plantaciones de viñedo y almendro por prados naturales y artificiales, necesarios para incrementar la creciente cabaña bovina.

Si bien en las primeras décadas del siglo la orientación ganadera se dirigió principalmente a la producción de carne, posteriormente fue la leche el principal producto procedente de las explotaciones ganaderas. La mantequilla se elaboraba en las masías de forma casera y tradicional para autoconsumo. Después, en 1915 se formó la cooperativa del Cadí que reagrupa a los ganaderos de la zona situados en zonas de difícil acceso y les recoge la leche producida para elaborar la mantequilla.

Las regiones de l'Alt Urgell y la Cerdanya situadas en la vertiente sur del Pirineo Central catalán comprende un gran número de valles de alta y media montaña, regados por torrentes y riachuelos.

Este medio está sometido a climas submediterráneos bastante fríos y secos, caracterizados por un cielo límpido y despejado y una buena exposición solar; estas condiciones climáticas confieren a las especies vegetales de los prados y de las zonas de pasto características particulares ideales para la alimentación del ganado.

En la alimentación de las vacas de cuya leche y nata se elabora la mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya están presentes mayoritariamente los forrajes, aproximadamente un 70 % de la ración diaria. Estos forrajes proceden de la zona de producción y se suministran a las vacas en forma de verde, heno y ensilaje. El forraje procede mayoritariamente de praderas naturales, en las que se realiza un primer corte a finales de abril, momento en el cual su calidad es óptima ya que coincide con el inicio de la floración del dátilo, festuca, bromo, ray-grass, aquí llamado «margall», y otras gramíneas pratenses. Este primer corte se suele ensilar para conservar la mejor cualidad nutritiva de la hierba.

El segundo corte se llama «redall» se compone principalmente de «margall» y es generalmente transformado en heno, ya que la climatología en el mes de junio favorece el secado rápido y se obtiene un heno de muy alta calidad.

Durante el verano parte del prado natural se pasta en verde procurando que sea lo más tierno posible, para que tenga la calidad óptima.

En la zona sur de la Comarca de l'Alt Urgell predomina el forraje de maíz, que se conserva en forma de ensilado en estadio de grano pastoso con aproximadamente un 30 % de materia seca, existiendo también en la zona alfalfa que se recoge antes de la floración, momento de la mejor calidad, que se destina para heno. Este cultivo se adapta muy bien en la zona sur, básicamente calcárea.

La ración forrajera es: $\frac{1}{3}$ de heno y verde de prado natural; $\frac{1}{3}$ de ensilaje de prado natural y $\frac{1}{3}$ de ensilaje de maíz.

El restante 30 % de la alimentación está constituido por cereales: cebada, trigo, maíz, etc., que se producen mayoritariamente en la zona sur de l'Alt Urgell y en las zonas más soleadas de la Cerdanya donde predomina básicamente el centeno, por su adaptación a la montaña y su resistencia a las heladas.

La calidad y las características específicas de esta mantequilla se deben esencialmente a la flora y la vegetación propias de la región que están a la base de la alimentación del ganado y al cuidado proceso de elaboración, sometándose la nata pasteurizada a una larga maduración (dos días) a base de cultivos lácteos mesófilos heterofermentativos (acidificantes y aromatizantes), cuya composición esta formada por cepas de *Streptococcus lactis*, *Streptococcus diacetylactis* y *Leunostoc citrovorum*. El proceso de incubación y de crecimiento de dichos fermentos, se inicia con la preparación del medio de cultivo donde se van a desarrollar y que será leche de vaca de l'Alt Urgell y la Cerdanya. Este método permite acentuar el aroma particular y característico que hace la especificidad de esta mantequilla.

4.7. **Estructura de control**

Nombre: Calitax

Dirección: Tuset, 10

E-08006 Barcelona

Tel. (34) 93 217 27 03

La estructura de control cumple con la norma EN-45011.

4.8. **Etiquetado:** Envase numerado expedido por el Consejo Regulador donde figura la mención «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya», junto con el logotipo propio.

4.9. **Requisitos nacionales**

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes».
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) n° 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto n° 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

N° CE ES/00187/2001.03.08.

Fecha de recepción del expediente completo 6 de septiembre de 2001.

Lista de los alimentos o ingredientes alimentarios que los Estados miembros autorizan a tratar con radiación ionizante

(conforme al apartado 6 del artículo 4 de la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes)

(Este texto anula y sustituye al publicado en el «Diario Oficial de las Comunidades Europeas» C 174 de 20 de julio de 2002, p. 3)

(2003/C 56/03)

Producto	Autorizado a la dosis máxima total media de radiación absorbida indicada [kGy]				
	B	F	I	NL	UK
Hierbas aromáticas congeladas		10			
Patata	0,15		0,15		0,2
Ñame					0,2
Cebolla	0,15	0,075	0,15		0,2
Ajo	0,15	0,075	0,15		0,2
Chalote	0,15	0,075			0,2
Hortalizas, incluidas las legumbres	1				1
Legumbres				1	
Frutas (incluidos los hongos, el tomate y el ruibarbo)					2
Fresas	2				
Hortalizas secas y frutos secos		1		1	
Cereales					1
Copos y gérmenes de cereales para productos lácteos		10			
Copos de cereales				1	
Harina de arroz		4			
Goma arábica	3	3		3	
Carne de pollo				7	
Aves de corral		5			
Aves de corral (aves domésticas, gansos, patos, pintadas, palomas, codornices y pavos)					7
Carne de aves de corral recuperada mecánicamente	5	5			
Menudillos de aves de corral		5			
Ancas de rana congeladas	5	5		5	
Sangre, plasma y coagulados deshidratados		10			
Pescados y mariscos (incluidos anguilas, crustáceos y moluscos)					3
Gambas congeladas, peladas o bien decapitadas	5	5			
Gambas				3	
Clara de huevo	3	3		3	
Caseína y caseinatos		6			

III

(Informaciones)

COMISIÓN

Resultados de las licitaciones (ayuda alimentaria comunitaria)

(2003/C 56/04)

de conformidad con el apartado 7 del artículo 9 del Reglamento (CE) n° 2519/97 de la Comisión, de 16 de diciembre de 1997, por el que se establecen las modalidades generales de movilización de productos que deben suministrarse en el marco del Reglamento (CE) n° 1292/96 del Consejo en concepto de ayuda alimentaria comunitaria

(Diario Oficial de las Comunidades Europeas L 346 de 17 de diciembre de 1997, página 23)

4 de marzo de 2003

Reglamento (CE) n°/ Decisión del	Lote	Acción n°	Beneficiario/ País de destino	Producto	Cantidad (t)	Fase de entrega	Adjudicatario	Precio de adjudicación en euros/t
21.2.2003	A	74/02	WFP/Corea del Norte	BLT	10 895	EMB	GLENCORE GRAIN ROTTERDAM BV — ROTTERDAM (NL)	100,84
24.2.2003	A	73/02	WFP/Israel	CBL	2 276	EMB	EURICOM SPA — VERCELLI (I)	267,00
295/2003	A	63+64/02	WFP/. . .	HCOLZ	1 150	EMB	CEBAG BELGIUM NV — ANTWERPEN (B)	674,50
	B	65/02	WFP/Liberia	HCOLZ	1 150	EMB	CEBAG BELGIUM NV — ANTWERPEN (B)	678,35

BLT: Trigo blando
DUR: Trigo duro
ORG: Cebada
MAI: Maíz
SEG: Centeno
SOR: Sorgo
CBR/M/L: Arroz blanqueado de grano redondo, medio o largo
RPR/M/L: Arroz vaporizado de grano redondo, medio o largo
BRI: Arroz partido
FBLT: Harina de trigo blando
FMAI: Harina de maíz
FSEG: Harina de centeno
SDUR: Sémola de trigo duro
SMAI: Sémola de maíz
FHAF: Copos de avena
CT: Concentrado de tomate
PT: Tomate en polvo
COR: Pasas de Corinto

FABA: Habas (*Vicia faba major*)
FEQ: Haboncillos (*Vicia faba equina*)
PISUM: Guisantes partidos
SUB: Azúcar blanco
HCOLZ: Aceite de colza
HTOUR: Aceite de girasol
HOLI: Aceite de oliva
HMAI: Aceite de maíz
HSOJA: Aceite de soja
LEP: Leche desnatada en polvo
LEPv: Leche desnatada en polvo vitaminada
LDEP: Leche semidesnatada en polvo
LENP: Leche entera en polvo
B: Mantequilla
BO: Butteroil
FETA: Queso de tipo feta
FROF: Queso fundido
BABYF: Alimento de destete elaborado a base de cereales
BISC: Galletas
WSB: Mezcla de trigo y soja

Lsub1: Preparado para lactantes
Lsub2: Preparado de continuación
LHE: Leche de alto contenido energético
AC: Alimento compuesto
PAL: Pastas alimenticias
SAR: Conservas de sardina
CM: Conservas de caballa
CB: Carne en lata (*corned beef*)
BPJ: Conservas de carne de vacuno
PFB: Paté de hígado de vacuno
CP: Conservas de carne de porcino
PFP: Paté de hígado de cerdo
CV: Conservas de aves de corral
DEST: Entrega en destino
DEB: Entrega en el puerto de desembarque — sobre muelle
DEN: Entrega en el puerto de desembarque — costado buque
EMB: Entrega en el puerto de embarque
EXW: Entrega en fábrica

CORRECCIÓN DE ERRORES**Corrección de errores de la Convocatoria de propuestas — Apoyo a las medidas de información en el ámbito de la política agrícola común**

(«Diario Oficial de las Comunidades Europeas» C 310 de 13 de diciembre de 2002)

(2003/C 56/05)

En la página 35, anexo IV, punto II.A.1.2:

en lugar de: «Programa detallado de cada medida indicado en el punto 7 a) del anexo I del Reglamento (CE) nº .../2002»,

léase: «Programa detallado de cada medida indicado en el punto 2 a) del anexo I de esta convocatoria de propuestas».

En la página 36, al final del anexo IV, debe añadirse el texto siguiente:

«NOTA EXPLICATIVA**1) Evaluación de los criterios de selección y adjudicación:**

Los criterios se evalúan con arreglo a la siguiente tabla:

- 1 = Insuficiente
- 2 = Malo
- 3 = Bueno
- 4 = Muy bueno
- 5 = Excelente

2) Nota mínima de aceptación para cada criterio de selección y para cada criterio de adjudicación (A: calidad y B: coste-eficacia): 60 %.

La Comisión se reserva el derecho de aumentar esta nota mínima en función de las disponibilidades presupuestarias.».

Corrección de errores de la 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

(«Diario Oficial de la Unión Europea» C 40 de 19 de febrero de 2003)

(2003/C 56/06)

En la página 7, el título de la solicitud debe leerse como sigue:

«REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: 82».
