

Edición  
en lengua española

## Comunicaciones e informaciones

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
	I <i>Comunicaciones</i>	
	<b>Comisión</b>	
2003/C 207/01	Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación: 2,08 % a 1 de septiembre de 2003 — Tipo de cambio del euro . . . . .	1
2003/C 207/02	Procedimiento de información — Reglas técnicas <sup>(1)</sup> . . . . .	2
2003/C 207/03	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 . . . . .	5
2003/C 207/04	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 . . . . .	10
2003/C 207/05	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 . . . . .	13
2003/C 207/06	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 . . . . .	16
2003/C 207/07	Notificación de una decisión de una asociación de empresas (Asunto COMP/D3/38.775 — Orde van Vlaamse Balies) <sup>(1)</sup> . . . . .	22
2003/C 207/08	Notificación previa de una operación de concentración (asunto COMP/M.3259 — CRH/CVC/Cementbouw JV) <sup>(1)</sup> . . . . .	23
2003/C 207/09	Notificación previa de una operación de concentración (Caso COMP/M.3267 — CRH/Cementbouw) <sup>(1)</sup> . . . . .	24
2003/C 207/10	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.3197 — Candover/Cinven/Bertelsmann-Springer) <sup>(1)</sup> . . . . .	25

<u>Número de información</u>	Sumario ( <i>continuación</i> )	Página
2003/C 207/11	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.3148 — Siemens/Alstom Gas and Steam Turbines) <sup>(1)</sup> .....	25
2003/C 207/12	Comunicación de la Comisión relativa a las licencias concedidas a empresas ferroviarias	26
<hr/>		
<b>Corrección de errores</b>		
2003/C 207/13	Corrección de errores de la convocatoria de propuestas en los ámbitos de estabilización democrática y sociedad civil en los Balcanes Occidentales — EuropeAid/116567/C/G/Multi (DO C 141 de 17.6.2003) .....	27

## I

(Comunicaciones)

## COMISIÓN

**Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación <sup>(1)</sup>:****2,08 % a 1 de septiembre de 2003****Tipo de cambio del euro <sup>(2)</sup>****2 de septiembre de 2003**

(2003/C 207/01)

**1 euro =**

Moneda		Tipo de cambio	Moneda		Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,0849	LVL	lats letón	0,6277
JPY	yen japonés	126,94	MTL	lira maltesa	0,4246
DKK	corona danesa	7,426	PLN	zloty polaco	4,356
GBP	libra esterlina	0,6921	ROL	leu rumano	37 298
SEK	corona sueca	9,181	SIT	tólar esloveno	235,04
CHF	franco suizo	1,5359	SKK	corona eslovaca	41,975
ISK	corona islandesa	88,68	TRL	lira turca	1 508 600
NOK	corona noruega	8,225	AUD	dólar australiano	1,692
BGN	lev búlgaro	1,9469	CAD	dólar canadiense	1,5072
CYP	libra chipriota	0,58333	HKD	dólar de Hong Kong	8,4616
CZK	corona checa	32,428	NZD	dólar neozelandés	1,9014
EEK	corona estonia	15,6466	SGD	dólar de Singapur	1,9078
HUF	forint húngaro	257,58	KRW	won de Corea del Sur	1 277,42
LTL	litas lituana	3,4529	ZAR	rand sudafricano	7,9682

<sup>(1)</sup> Tipo aplicado a la más reciente operación llevada a cabo antes del día indicado. En el caso de una licitación con tipo variable, el tipo de interés es el índice marginal.

<sup>(2)</sup> Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

**Procedimiento de información — Reglas técnicas**

(2003/C 207/02)

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

Directiva 98/34/CE del Parlamento europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas y de las reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información (DO L 204 de 21.7.1998, p. 37; DO L 217 de 5.8.1998, p. 18).

Notificaciones de proyectos nacionales de reglas técnicas recibidas por la Comisión:

Referencia <sup>(1)</sup>	Título	Plazo del <i>statu quo</i> de tres meses <sup>(2)</sup>
2003/296/UK	Requisito de interfaz de radio del Reino Unido 2020 para radar 9 GHz (no SOLAS) en el servicio de radionavegación marítima	14.11.2003
2003/297/I	Proyecto de decreto ministerial relativo a las normas de homologación y de instalación de los indicadores retrorreflectantes para la señalización de los vehículos pesados y largos y de sus remolques	14.11.2003
2003/298/I	Proyecto de decreto ministerial relativo a las características técnicas de los chalecos y de los tirantes retrorreflectantes de alta visibilidad que deben llevar los conductores de vehículos parados en la calzada	14.11.2003
2003/299/UK	Reglamento relativo a las Confituras y Productos Similares (Escocia) de 2003	17.11.2003
2003/300/UK	Reglamento sobre construcción y utilización de vehículos de motor (modificación nº) (Irlanda del Norte) de 2003	17.11.2003
2003/301/S	Proyecto de reglamento de la Agencia Estatal de Salvamento sobre la clasificación y el etiquetado y sobre la ficha de seguridad de las mercancías inflamables y explosivas	17.11.2003
2003/302/B	Reglamento técnico para la gestión de la red de transporte local de electricidad en la región valona y el acceso a la misma	17.11.2003
2003/303/B	Reglamento técnico para la gestión de la red de distribución de electricidad en la región valona y el acceso a la misma	17.11.2003
2003/304/A	Proyecto de Reglamento de la Ministra Federal de Salud y Mujeres que modifica el Reglamento relativo a los hongos comestibles (Reglamento relativo a los hongos comestibles) Boletín Federal II núm. 386/1997	17.11.2003
2003/305/F	Proyecto de orden sobre nutrientes y sustancias que pueden emplearse en la fabricación de complementos alimenticios	20.11.2003
2003/306/F	Proyecto de decreto relativo a los complementos alimenticios	20.11.2003

<sup>(1)</sup> Año, número de registro, Estado miembro autor.

<sup>(2)</sup> Plazo durante el cual no podrá adoptarse el proyecto.

<sup>(3)</sup> No hay período de *statu quo* por haber aceptado la Comisión los motivos de urgencia alegados por el Estado miembro autor.

<sup>(4)</sup> No hay período de *statu quo* por tratarse de especificaciones técnicas u otros requisitos o reglas sobre los servicios vinculados a medidas fiscales o financieras con arreglo al tercer guión del párrafo segundo del punto 11 del artículo 1 de la Directiva 98/34/CE.

<sup>(5)</sup> Finalizado el procedimiento de información.

La Comisión desea llamar la atención sobre la sentencia «CIA Security», dictada el 30 de abril de 1996 en el asunto C-194/94 (Rec. 1996, p. I-2201), en virtud de la cual el Tribunal de Justicia considera que los artículos 8 y 9 de la Directiva 98/34/CE (entonces 83/189/CEE) deben interpretarse en el sentido de que los particulares pueden ampararse en ellos ante los órganos jurisdiccionales nacionales, a los que incumbe negarse a aplicar un reglamento técnico nacional que no haya sido notificado con arreglo a la Directiva.

Esta sentencia confirma la Comunicación de la Comisión de 1 de octubre de 1986 (DO C 245 de 1.10.1986, p. 4).

Así, el desconocimiento de la obligación de notificación supone la inaplicabilidad de las reglas técnicas correspondientes, no pudiendo oponerse a los particulares.

Para más información sobre el procedimiento de notificación, dirigirse a:

Commission européenne

DG Entreprises, Unité F1

B-1049 Bruxelles

E-mail: Dir83-189-Central@cec.eu.int

Véase también el sitio: <http://europa.eu.int/comm/enterprise/tris/>

Por lo tanto, el incumplimiento de la obligación de notificar un reglamento técnico implica la inaplicabilidad de dicho reglamento y no será oponible a los particulares.

## LISTA DE ORGANISMOS NACIONALES RESPONSABLES DE LA APLICACIÓN DE LA DIRECTIVA 98/34/CE

**BÉLGICA**

BELNotif  
*Qualité et Sécurité*  
 SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie  
 NG III, 4ème étage  
 Boulevard du Roi Albert II, 16  
 B-1000 Bruxelles  
 Sitio web: <http://www.mineco.fgov.be>  
 Sra. P. Descamps  
 Tel. (32-2) 206 46 89  
 Fax (32-2) 206 57 46  
 E-mail: belnotif@mineco.fgov.be

**DINAMARCA**

*Erhvervs- og Boligstyrelsen*  
 Dahlerups Pakhus  
 Langelinie Allé 17  
 DK-2100 Copenhagen Ø  
 Sitio web: <http://www.ebst.dk>  
 Sra. Laila Østergren  
 Tel. (45) 35 46 66 89 (directo)  
 Fax (45) 35 46 62 03  
 E-mail: Sra. Laila Østergren: loe@ebst.dk  
 Sra. Birgitte Spühler Hansen: bsh@ebst.dkdk  
 Dirección común para mensajes de notificación: noti@ebst.dk

**ALEMANIA**

*Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit*  
 Referat XA2  
 Scharnhorststraße 34-37  
 D-10115 Berlin  
 Sitio web: <http://www.bmwa.bund.de>  
 Sra. Christina Jäckel  
 Tel. (49) 30 20 14 63 53  
 Fax (49) 30 20 14 53 79  
 E-mail: infonorm@bmwa.bund.de

**GRECIA**

*Ministry of Development*  
*General Secretariat of Industry*  
 Michalacopoulou 80  
 GR-115 28 Athens  
 Tel. (30-210) 778 17 31  
 Fax (30-210) 779 88 90  
 ELOT  
 Acharon 313  
 GR-111 45 Athens  
 Sr. E. Melagrakis  
 Tel. (30-210) 212 03 00  
 Fax (30-210) 228 62 19  
 E-mail: 83189in@elot.gr

**ESPAÑA**

Ministerio de Asuntos Exteriores  
 Secretaría de Estado de Asuntos Europeos  
 Dirección General de Coordinación del Mercado Interior y otras  
 Políticas Comunitarias  
 Subdirección General de Asuntos Industriales, Energéticos, de Transportes y  
 Comunicaciones y de Medio Ambiente  
 Padilla, 46, Planta 2ª, Despacho: 6276

E-28006 Madrid  
 Doña Esther Pérez Peláez  
 Tel. (34) 913 79 84 64  
 Fax (34) 913 79 84 01  
 E-mail: d83-189@ue.mae.es

**FRANCIA**

*Direction générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes*  
 (DiGITIP)  
*Service des politiques d'innovation et de compétitivité (SPIC)*  
*Sous-direction de la normalisation, de la qualité et de la propriété industrielle*  
 (SQUALPI)  
 DiGITIP 5  
 12, rue Villiot  
 F-75572 Paris Cedex 12  
 Sra. Suzanne Piau  
 Tel. (33) 153 44 97 04  
 Fax (33) 153 44 98 88  
 E-mail: suzanne.piau@industrie.gouv.fr  
 Sra. Françoise Ouvrard  
 Tel. (33) 153 44 97 05  
 Fax (33) 153 44 98 88  
 E-mail: francoise.ouvrard@industrie.gouv.fr

**IRLANDA**

NSAI  
 Glasnevin  
 Dublin 9  
 Ireland  
 Sr. Tony Losty  
 Tel. (353-1) 807 38 80  
 Fax (353-1) 807 38 38  
 E-mail: lostyt@nsai.ie

**ITALIA**

*Ministero delle Attività produttive*  
*Direzione generale per lo Sviluppo produttivo e la competitività*  
*Ispettorato tecnico dell'industria — Ufficio F1*  
 Via Molise 2  
 I-00187 Roma  
 Sitio web: <http://www.minindustria.it>  
 Sr. V. Correggia  
 Tel. (39) 06 47 05 22 05  
 Fax (39) 06 47 88 78 05  
 E-mail: vincenzo.correggia@minindustria.it  
 Sr. E. Castiglioni  
 Tel. (39) 06 47 05 26 69  
 Fax (39) 06 47 88 77 48  
 E-mail: enrico.castiglioni@minindustria.it

**LUXEMBURGO**

SEE — Service de l'Énergie de l'État  
 34, avenue de la Porte-Neuve  
 BP 10  
 L-2010 Luxembourg  
 Sr. J. P. Hoffmann  
 Tel. (352) 469 74 61  
 Fax (352) 22 25 24  
 E-mail: see.direction@eg.etat.lu

**PAÍSES BAJOS**

Ministerie van Financiën  
Belastingdienst/Douane Noord  
Team bijzondere klantbehandeling  
Centrale Dienst voor In- en uitvoer  
Engelse Kamp 2  
Postbus 30003  
9700 RD Groningen  
Nederland

Sr. Ebel Van der Heide  
Tel. (31-50) 523 21 34

Sra. Hennie Boekema  
Tel. (31-50) 523 21 35

Sra. Tineke Elzer  
Tel. (31-50) 523 21 33

Fax (31-50) 523 21 59

E-mail general: Enquiry.Point@tiscali-business.nl  
Enquiry.Point2@tiscali-business.nl

**AUSTRIA**

Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit  
Abteilung C2/1  
Stubenring 1  
A-1010 Wien

Sitio web: <http://www.bmwa.gv.at>

Sra. Brigitte Wikgolm  
Tel. (43-1) 711 00 58 96

Fax (43-1) 715 96 51 o (43-1) 712 06 80

E-mail: [post@tbt.bmwa.gv.at](mailto:post@tbt.bmwa.gv.at)

**PORTUGAL**

Instituto Português da Qualidade  
Rua Antonio Gião, 2  
P-2829-513 Caparica

Sitio web: <http://www.ipq.pt>

Sra. Miranda Ondina  
Tel. (351) 21 294 82 36 o 81 00

Fax (351) 21 294 82 23

E-mail: [MOndina@mail.ipq.pt](mailto:MOndina@mail.ipq.pt)

E-mail general: [dir83189@mail.ipq.pt](mailto:dir83189@mail.ipq.pt)

**FINLANDIA**

Kauppa- ja teollisuusministeriö

Dirección para el público: Aleksanterinkatu 4  
FIN-00171 Helsinki

y

Katakatu 3  
FIN-00120 Helsinki

Dirección postal:

PO Box 32  
FIN-00023 Valtioneuvosto

Sitio web: <http://www.ktm.fi>

Sra. Heli Malinen  
Tel. (358-9) 16 06 36 27

Fax (358-9) 16 06 46 22

E-mail: [heli.malinen@ktm.fi](mailto:heli.malinen@ktm.fi)

Sr. Katri Amper

E-mail general: [maaraykset.tekniset@ktm.fi](mailto:maaraykset.tekniset@ktm.fi)

**SUECIA**

Kommerskollegium  
Box 6803  
Drottninggatan 89  
S-113 86 Stockholm

Sitio web: <http://www.kommers.se>

Sra. Kerstin Carlsson

Tel. (48-8) 690 48 82 o (48-8) 690 48 00

Fax (48-8) 690 48 40 o (48-8) 30 67 59

E-mail: [kerstin.carlsson@kommers.se](mailto:kerstin.carlsson@kommers.se)

E-mail general: [9834@kommers.se](mailto:9834@kommers.se)

**REINO UNIDO**

Department of Trade and Industry  
Standards and Technical Regulations Directorate 2  
Bay 327

151 Buckingham Palace Road  
London SW1 W 9SS

United Kingdom

Sitio web: <http://www.dti.gov.uk/strd>

Sr. Philip Plumb

Tel. (44) 207 215 15 64 o 14 88

Fax (44) 207 215 15 29

E-mail: [philip.plumb@dti.gsi.gov.uk](mailto:philip.plumb@dti.gsi.gov.uk)

E-mail general: [98-34@dti.gov.uk](mailto:98-34@dti.gov.uk)

**EFTA — ESA**

EFTA Surveillance Authority

Rue de Trèves/Trierstraat 74

B-1040 Bruxelles

Sitio web: <http://www.eftasurv.int>

Sr. Gunnar Thor Petursson

Tel. (32-2) 286 18 71

Fax (32-2) 286 18 00

E-mail: [DRAFTTECHREGESA@eftasurv.int](mailto:DRAFTTECHREGESA@eftasurv.int)

EFTA (AELC)

Goods Unit

EFTA Secretariat

Rue de Trèves/Trierstraat 74

B-1040 Bruxelles

Sitio web: <http://www.efta.int>

Sra. Kathleen Byrne

Tel. (32-2) 286 17 34

Fax (32-2) 286 17 42

E-mail: [DRAFTTECHREGEFETA@efta.int](mailto:DRAFTTECHREGEFETA@efta.int)

[kathleen.byrne@efta.int](mailto:kathleen.byrne@efta.int)

**TURQUÍA**

Undersecretariat of Foreign Trade

General Directorate of Standardisation for Foreign Trade

Inönü Bulvarı — Emek — Ankara

Sitio web: <http://www.dtm.gov.tr>

Sr. Saadettin Doğan

Tel. (90-312) 212 88 00 o 20 44

(90-312) 212 88 00 o 25 65

Fax (90-312) 212 87 68

E-mail: [dtsabbil@dtm.gov.tr](mailto:dtsabbil@dtm.gov.tr)

**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 207/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 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: ARTICULO 5

DOP ( ) IGP (x)

**Número nacional del expediente: 62**

**1. Servicio competente del Estado Miembro**

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

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

Teléfono (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10.

**2. Agrupación solicitante**

2.1. Nombre: Grupo de trabajo de la Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea

2.2. Dirección: Carretera El Sadar, Edificio El Sario s/n, piso 3º, E-31006. Pamplona. Navarra

Teléfono: (34) 948 23 85 12

Fax: (34) 948 23 20 70.

2.3. Composición: productor/transformador (x) otros ( )

El grupo de trabajo engloba organismos y entidades tanto de productores como de transformadores: Instituto Técnico y de Gestión Ganadero, Sindicato Agrario UAGN, Sindicato Agrario EHNE, Asociación de Ganado Vacuno Pirenaico de Navarra, Matadero La Protectora, Cooperativa de Vacuno de Navarra, Gremio de Carniceros y Charcuteros de Navarra.

**3. Tipo de producto:** Clase 1.1. — Carne fresca de vacuno.

**4. Descripción del pliego de condiciones**

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

4.1. Nombre: Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea

- 4.2. *Descripción:* El producto amparado es carne fresca de vacuno procedente de terneros y terneras nacidos, criados y sacrificados en Navarra, que cumplan todos los requisitos del Pliego de condiciones. La Indicación Geográfica Protegida se basa, fundamentalmente, en la raza bovina Pirenaica, autóctona de la zona, que proporciona actualmente en torno al 90 % de la carne amparada. También se admite el ganado bovino de las razas Pardo Alpina, Blonde de Aquitania, y la raza Charolais, todas ellas adaptadas al medio, y sus cruces. Solo el ganado inscrito en los registros de la IGP es apto para suministrar carne susceptible de ser protegida.

Considerando el sexo y la edad de sacrificio, se distinguen dos tipos de animales:

- Ternero: Animal macho procedente de las razas especificadas anteriormente, nacido en el área de producción que recoge el punto 4.3 y con una edad al sacrificio entre los 9 y 13 meses de edad.
- Ternera: Animal hembra procedente de las razas especificadas anteriormente, nacido en el área de producción que recoge el punto 4.3 y con una edad al sacrificio entre los 8 y 12 meses de edad.

La conformación de las canales responderá a los tipos S, E, U, R del modelo de clasificación SEUROP de canales de bovinos y la cobertura de grasa correspondiente a los grados 2 y 3 de la normativa europea y el valor de pH determinado a las 24 horas postsacrificio será inferior a 6.

El color de la carne debe ser rojo cumpliendo los límites de la norma de la calidad de la carne de vacuno, es decir, estará entre valores «2», o rosa, «3», o rojo claro y «4», o rojo.

- 4.3. *Zona geográfica:* La zona geográfica de producción, dentro de la cual tiene lugar el nacimiento, la cría y el sacrificio de los bovinos de los que procede la carne de Ternera de Navarra-Nafarroako Aratxea integra las comarcas siguientes:

- Comarca I: Nor- Occidental (Completa)
- Comarca II: Pirineos (Completa)
- Comarca III: Cuenca de Pamplona (Completa)
- Comarca IV: Tierra Estella (Completa)
- Comarca V: Navarra Media (Completa)
- Comarca VI: Ribera Alta (Completa)
- Comarca VII: Ribera Baja: (Parcial)

De la comarca VII, solamente los municipios siguientes: Valtierra, Arguedas, Castejón, Corella, Fitero, Cintruénigo, Tudela, Murchante, Cascante, Tulebras, Monteagudo, Barillas, Ablitas, Fontellas, Cabanillas, Ribaforada, Fustiñana, Buñuel y Cortes.

Las Comarcas y Municipios señalados anteriormente suponen el 95,97 por 100 de la superficie total de Navarra.

La zona geográfica de elaboración del producto coincide con la zona de producción y cebo de los animales.

- 4.4. *Prueba de origen:* Solo podrán beneficiarse del uso de la Indicación Geográfica Protegida las canales procedentes de animales nacidos y criados en explotaciones registradas que estén situadas dentro de la zona geográfica antes definida.

Los animales se identificarán mediante la colocación de marcas auriculares en ambas orejas, antes de los 20 días de vida.



En el caso de que la explotación de cebo sea distinta de la de nacimiento se controlará mediante la declaración de compra-venta que deberá realizar el ganadero y que posteriormente enviará al Consejo Regulador.

Durante el sacrificio y faenado de los animales deberán conservar la marca auricular. En el momento de pesar el animal se realiza la clasificación por un técnico cualificado y se colocará la identificación de trazabilidad obligatoria.

Una vez transcurridas 24 horas desde el sacrificio los mataderos correspondientes suministrarán la información de los sacrificios realizados a los inspectores del Consejo Regulador. A su vez éstos realizarán la medición del pH y harán las comprobaciones necesarias para conceder o no las etiquetas.

Una vez realizadas las comprobaciones correspondientes se emitirán las etiquetas que relacionan la marca auricular con la canal. Se colocarán cuatro etiquetas en las canales y se entregan a los elaboradores las etiquetas correspondientes a las piezas.

Cuando el destino de las canales sea una sala de despiece, se identificarán en dicha sala cada una de las piezas de la canal con su etiqueta correspondiente. Si el destino de la canal es una carnicería tradicional la identificación de las piezas se realizará en la propia carnicería.

De cualquier forma todos los animales presentados deberán someterse a las normas de control y certificación definidas en el Manual de Calidad y Certificación de la IGP Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea.

- 4.5. *Método de obtención:* Los terneros(as) amparados por la IGP deben ser nacidos y criados en la zona geográfica delimitada. La alimentación de los terneros se adaptará a las normas tradicionales de aprovechamiento de los pastos en Navarra, según las peculiaridades típicas que han marcado secularmente la producción cárnica en sus diferentes comarcas, y que están ligadas a factores geográficos y sociológicos propios de la Comunidad Foral de Navarra.

El amamantamiento será obligatorio, como mínimo, durante los cuatro primeros meses del animal y después del destete el cebo de los terneros se realizará en base a cereales y leguminosas y alimentos concentrados autorizados por el Consejo Regulador.

El sacrificio y faenado se realiza en mataderos homologados y autorizados situados en la zona geográfica de producción. Tras la inspección *post mortem*, las canales de los animales sacrificados son enfriadas en ambiente refrigerado, hasta que en el interior de los músculos se alcance la temperatura de 7 °C ( $\pm 1$ ) a las 24 horas. Hasta su expedición las canales se mantienen en ambiente refrigerado en condiciones de temperatura de 2 y 4 °C y de humedad relativa de entre el 85 y el 90 %. El periodo de maduración será como mínimo de siete días; el pH medido a las 24 horas después del sacrificio deberá ser menor a 6. Las canales de los animales protegidos no podrán ser congeladas.

#### 4.6. *Vínculo:*

##### a) Histórico

El origen del arte pastoral en Navarra data de la más remota antigüedad. En 1241 la Comunidad de Roncesvalles disfrutaba de un derecho de pastoreo mas allá del río Adour. Un documento del año 1358, dice que los pastores de Navarra llevaban sus rebaños de vacas hasta las Landas de Burdeos. Históricamente, los prados de valles y montañas navarras han estado poblados por un ganado vacuno perfectamente adaptado al medio natural, destacando su aprovechamiento por su doble condición de leche-carne.

La población vacuna, a uno y otro lado de las estribaciones del Pirineo, estuvo integrada por animales indígenas que en Navarra se conocía con el nombre de *la nuestra, raza vasca o raza del país*

Según V. Laffitte, la denominada por A. Staffe «raza vacuna vasca» es «oriunda de la Navarra española desde donde fue conducida a las posiciones francesas». También se conocía esta raza como «La nuestra» o «del país», para diferenciarla no sólo de las importadas del extranjero sino también de otros núcleos ibéricos.

Los ascendientes del ganado de la raza Pirenaica ofrecían un formato más reducido que el actual.

A mediados del siglo XIX la explotación del ganado pirenaico se hacía mayoritariamente al aire libre, llevando las vacas y sus crías «hacia el 12 de Mayo» a los pastos naturales de cada uno de los pueblos. La monta tenía lugar en libertad sin selección alguna de los toros.

La raza Pirenaica, tras haber sido casi la única existente en nuestra tierra durante siglos, experimentó a principios de siglo un cruce con razas foráneas más especializadas (Frisona, Parda . . .) que junto a otras razones como el abandono que sufrieron las razas autóctonas y el éxito inicial del cruzamiento de primera generación con otras razas la hicieron casi desaparecer hasta quedar reducida a algunas zonas de Navarra, concretamente el valle de Aézcoa.

A partir de los años 70 se ha realizado una labor de recuperación que, posteriormente, y debido a las acciones de fomento llevadas a cabo por el Gobierno de Navarra, ha ido recuperándola e introduciéndola en zonas en las que, por sus extraordinarias condiciones naturales tiene unas grandes posibilidades como raza de futuro, dado su excelente carácter cárnico. Su carne es altamente valorada por los consumidores.

#### b) Natural

El sistema de explotación de la raza Pirenaica, base fundamental de la IGP Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea, se caracteriza por el aprovechamiento durante el verano de los pastos de montaña, normalmente de propiedad comunal. En primavera y otoño, el ganado pasta en las praderas próximas a las poblaciones, volviendo a sus establos por la noche, según varíen las condiciones climáticas de la zona. En invierno, el ganado se mantiene con heno almacenado durante el verano, con paja de cereal y en ocasiones con una suplementación a base de pienso.

Los terneros acostumbran a estar lactando de sus madres hasta los cuatro o seis meses de edad. Durante este tiempo, dependiendo de la época del año, salen a pastar y se les suele complementar con algo de concentrado. El cebo de estos terneros, una vez destetados, se realiza en la misma explotación con paja y pienso, llegando al sacrificio en torno a los 12 ó 13 meses.

Esta raza se caracteriza por una gran rusticidad, condición que le proporciona una perfecta adaptación a las distintas situaciones climáticas y orográficas de las diferentes comarcas de la Comunidad Foral de Navarra. También se caracteriza por su capacidad de movilizar reservas corporales y una buena actitud materna, con una apreciable producción lechera; por todo ello está perfectamente adaptada a situaciones extremas, en climas tan rigurosos como el Alpino y en accidentadas orografías como son la gran cantidad de montes y sierras de Navarra. De cualquier forma la raza Pirenaica no tiene problemas de partos en el monte, sino todo lo contrario, dando lugar a terneros en excelente estado sanitario, con muy buena aptitud cárnica y bastante precocidad cuando reciben la alimentación correcta.

#### c) Notoriedad

Según un estudio llevado a cabo por la firma Sigma Dos, SA en 1998, mediante la realización de 2 000 entrevistas en España a consumidores mayores de 18 años, de las que 240 se efectuaron en Navarra, «Ternera de Navarra» alcanza un muy elevado nivel de conocimiento en su área de influencia, del 81,8 %, siendo también importante, del 20,1 %, a escala nacional. En 1999 se repitió la encuesta, con el resultado de haber aumentado el conocimiento de la IGP en su área de influencia, pasando a ser del 85,4 %.

La misma firma realizó en octubre de 1999 un estudio similar entre los carniceros. El 31,4 % de los carniceros españoles conocen la «Ternera de Navarra», siendo su conocimiento entre los carniceros navarros, del 100 %.

#### 4.7. Estructura de control

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea.

Dirección: Carretera El Sadar, Edificio El Sario s/n, piso 3º, E-31006 Pamplona (Navarra)

El Consejo Regulador tiene establecido el correspondiente Manual de Calidad y Certificación y cumple la norma EN-45011.

4.8. *Etiquetado*: Las canales se etiquetan en el momento del sacrificio y posteriormente, ya sea en salas de despiece o establecimientos autorizados, se colocan las etiquetas o contraetiquetas que proporciona a estos establecimientos el Consejo Regulador, cumpliendo en toda la cadena la trazabilidad y etiquetado del producto.

#### 4.9. Requisitos legislativos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.
- Real Decreto 1643/99, 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.

EC N°: ES/00130/2000.05.15.

**Fecha de recepción del expediente completo:** 23 de junio de 2003.

---

**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 207/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 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 ( ) IGP (x)

Número nacional de expediente: 77

**1. Servicio competente del Estado Miembro**

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación — España

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28014 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

**2. Agrupación solicitante**

2.1. Nombre: Comité interprofesional «Carne de vacuno del País Vasco o Euskal Okela»

2.2. Dirección: Torre Muntzaratz, Bº Muntzaratz, 17-A, E-48220 Abadiño (Bizkaia)

Tel. (34) 946 03 03 30

Fax (34) 946 06 39 53

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

**3. Tipo de producto:** Carne fresca de vacuno. Clase 1.1.

**4. Descripción del pliego de condiciones**

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

4.1. Nombre: «Carne de Vacuno del País Vasco o Euskal Okela»

4.2. Descripción: Carne de vacuno fresca procedente de animales de las razas Pirenaica, Limousin, Pardo alpina, Blanca y sus cruces, con predominio de la raza Pirenaica y sus cruces, que durante los últimos años ha supuesto al menos un 40 % de los animales acogidos en la denominación.

Los animales deberán nacer, criarse y ser sacrificados en el territorio de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Sus características serán las siguientes según los tipos de carne definidos en la denominación:

- «Txahala»-Ternero/a: carne de animales de edades comprendidas entre los 8 y 20 meses. Peso mínimo de 210 kg para los machos y 160 kg para las hembras. Conformación: S, E, U y R de la clasificación EUROPA. Engrasamiento: mínimo «clase 2» definida según la Norma de calidad vigente. Color de la carne: se incluyen del 2 (rosa) al 3,5 (rojo).
- «Zaharra»-Vacuno Mayor: carne de animales de edades comprendidas entre 21 y 84 meses. Peso mínimo 275 kg. Conformación S, E, U, R y O de la clasificación EUROPA. Engrasamiento mínimo «clase 3» definida según la Norma de calidad vigente. Color de la carne del 3,5 (rojo) al 5 (rojo oscuro).
- «Idia»-Buey: carne de animales machos castrados de edades comprendidas entre los 21 y 59 meses. Peso mínimo 275 kg. Conformación S, E, U, R y O de la clasificación EUROPA. Engrasamiento mínimo «clase 3» definida según la Norma de calidad vigente. Color de la carne: del 2,5 al 4.

Además para todas las canales:

El pH deberá ser igual o menor seis, medido a las 24 horas del sacrificio en el músculo dorsal largo. La maduración de las canales y piezas será de 7 días.

- 4.3. *Zona Geográfica*: La carne amparada por la Denominación se producirá en todo el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma Vasca, formada por las provincias de Gipuzkoa, Bizkaia y Alava.
- 4.4. *Prueba del origen*: La carne procederá de animales nacidos y criados en explotaciones inscritas en los registros de Euskal Okela y controladas por la Fundación Kalitatea Fundazioa; estos animales serán sacrificados en mataderos ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco e inscritos en los registros de Euskal Okela. Las canales clasificadas y calificadas como aptas, serán identificadas. Todo el proceso, desde la explotación hasta el consumidor final deberá ser controlado, garantizando la trazabilidad del producto, de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.
- 4.5. *Método de obtención*: Los animales registrados serán criados de modo tradicional, incidiendo en las condiciones que afectan a su salud y bienestar, y cuidando de un modo especial la alimentación que reciben. La alimentación se basará en los recursos forrajeros naturales: (hierba fresca, hierba seca, heno y paja) y, en su caso, en los piensos complementarios autorizados y registrados, tal y como refiere el Pliego de Condiciones.

El transporte de los animales al matadero se realizará en vehículos autorizados y registrados, evitando al máximo los factores que puedan producir estrés e influir en la calidad del producto final.

Todas las labores que se desarrollan en el matadero respetarán los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones: sangrado, faenado, oreo, maduración e identificación.

- 4.6. *Vínculo*: Las razas autorizadas para la producción de «Carne de vacuno del País Vasco o Euskal Okela» son: Pirenaica, Pardo alpina, Limusín y Blanca. Destaca sobre todo la raza Pirenaica por ser la raza autóctona. Es abundante la documentación histórica en la que se afirma que el ganado vacuno Pirenaico está presente en el País Vasco desde el Neolítico. La raza Pardo alpina destaca por ser la primera raza foránea de cuyas excelencias y perfecta adaptación al medio ya se habla en diversa documentación de mediados del siglo XIX. Las razas Limousin y Blanca han demostrado una espectacular capacidad de adaptación al País Vasco y unos resultados inmejorables, tal y como lo demuestran la evolución de los censos.

El área de producción y elaboración se encuentra en la Comunidad Autónoma que se caracteriza por ser un territorio montañoso de clima Atlántico templado, con altas precipitaciones (superiores a 1 200 mm) que configuran unos suelos calizos ricos en materia orgánica óptimos para la producción de pastos y forrajes.

La actividad ganadera ha tenido una amplia significación espacial y económica en el País Vasco. Los modos de vida ligados al pastoreo se encuentran profundamente arraigados y han desempeñado un importante papel en la ordenación administrativa de las tierras (comunales, facerías . . . ). María Asun Urzainki «La ganadería en el País Vasco» 1985.

El manejo tradicional de las explotaciones de ganado vacuno en la Comunidad Autónoma del País Vasco se basa fundamentalmente en el uso de territorios comunales de montaña durante un período mas o menos prolongado del año.

La producción de las praderas y pastizales es de gran calidad, debido sobre todo a la climatología favorable y a la labor de pastoreo que se ha realizado tradicionalmente.

Las praderas de las zonas de valle son pastos naturales permanentes compuestos por una gran diversidad de especies herbáceas. En los pastizales de montaña predominan las especies herbáceas *Agrostis* y *Festuca* alternando con mayor o menor proporción de cubierta arbustiva (*Erica*, *Calluna*).

El sistema de producción de vacuno de carne con más arraigo en el País Vasco se basa en la transtermitancia entre el valle y la montaña. Es un sistema de producción tradicional de gran importancia ya que por una parte permite el aprovechamiento de los recursos forrajeros naturales y por otra, condiciona el valor paisajístico y ambiental del medio natural.

El ganado amparado por la denominación, en régimen de transtermitancia, aprovecha al máximo estos recursos naturales, pastando en la montaña en verano y en los valles en invierno. El resultado de estas prácticas confiere a la carne de la denominación unas características especiales de sabor, jugosidad y ternera, muy apreciadas por el consumidor.

Respecto a la notoriedad de la carne de vacuno del País Vasco ó Euskal Okela hay que señalar que según un estudio sobre la percepción de esta carne realizado por la empresa Bizilan en marzo de 2001, el conocimiento de la carne de vacuno del País Vasco alcanza al 96 % de la población vasca y que incluso un 66,5 % de ella manifiesta que compra dicha carne.

- 4.7. *Estructura de Control*: Organismo privado autorizado por la Autoridad Competente que cumple la norma EN-45011 (Acreditado por ENAC)

Nombre: Kalitatea Fundazioa

Dirección: Torre Muntzaratz, Bº Muntzaratz, 17-A, E-48220 Abadiño (Bizkaia).

- 4.8. *Etiquetado*: En el etiquetado aparecerá el logotipo que incluye la mención «Carne de Vacuno del País Vasco o Euskal Okela».

- 4.9. *Requisitos Nacionales*: R.D. 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.

Nº CE: ES/00175/00.12.13.

**Fecha de recepción del expediente completo:** 23 de junio de 2003.

---

**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**

(2003/C 207/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 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) n° 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP ( ) IGP (x)

Número nacional del expediente: 59

**1. Servicio competente del Estado miembro**

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación — España

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: a) SCCL Ramaders de Montanya del Berguedà  
b) SCCL Criadors de Carn Natural de L'Alta Ribagorça  
c) Mafriseu, Matadero General Frigorífico de La Seu, SA

- 2.2. Dirección: a) Francesc Macià, 12 entlo. 1ª — E-08600 Berga  
b) Av. Victoriano Muñoz, 48 — E-25550 El Pont de Suert  
c) Castellciutat s/n — E-25700 La Seu d'Urgell

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

**3. Tipo de producto:** Clase 1.1. — Carne Fresca.

**4. Descripción del pliego de condiciones**

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

4.1. Nombre: «Ternera de los Pirineos Catalanes» o «Vedella dels Pirineus Catalans».

4.2. Descripción: Carne de ganado vacuno procedente de la raza autóctona «Bruna de los Pirineos» fundamentalmente, o de las razas Charolais y Limousine y sus cruces, adaptadas a la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida y producida en base a una alimentación y manejo tradicional en la zona. Los terneros nacen al aire libre en los mismos prados donde pastan sus madres, las cuales se crían en régimen extensivo. Los terneros se crían junto a sus madres, como mínimo durante los primeros cuatro meses, alimentándose a base de la leche materna y de los pastos frescos.

La edad de sacrificio es de 10-15 meses para los machos y de 9-12 meses para las hembras y los pesos mínimos son de 225 kg para los machos y de 180 kg para las hembras.

La clasificación de las canales amparadas son la E, U y R, con perfiles que van de superconvexos a rectilíneos y de un desarrollo muscular de excepcional a bueno.

El color de la carne irá de rosado a rojo brillante y el color de la grasa de blanco a crema. Se observará la presencia de grasa intramuscular.

- 4.3. *Zona geográfica*: La zona de producción, cría y engorde está constituida por los términos municipales de las comarcas pirenaicas y pre-Pirenaicas siguientes: Alt Empordà, Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Ripollés, Solsonés y la Vall d'Aran.

También están incluidos los siguientes municipios: Perafita, Olost, Tavérnoles, Lluçà y Oristà situados al noreste de la comarca de Osona y Moià que se encuentra al este del Bagès.

La zona de elaboración (sacrificio y despiece) corresponde a todo el territorio de Catalunya.

- 4.4. *Prueba del origen*: La producción, elaboración y comercialización sólo estará autorizada a aquellos ganaderos, mataderos, salas de despiece y entidades comercializadoras inscritas en los registros del Consejo Regulador. El Consejo Regulador realizará las inspecciones y la certificación.

Los animales son identificados mediante un crotal numerado.

En el matadero y salas de despiece se colocan precintos numerados con el logotipo en las canales y piezas.

En el punto de venta se expone un documento donde consta la fecha de sacrificio y los números de precintos de la canal o de la pieza servida.

- 4.5. *Método de obtención*: La carne amparada procede de animales nacidos en la zona geográfica de esta Indicación Geográfica Protegida de las razas Bruna de los Pirineos, Limousine, Charolais y sus cruces.

Los terneros se crían junto a sus madres, como mínimo durante los primeros cuatro meses, alimentándose a base de la leche materna y de los pastos frescos.

Tras el destete, los animales se separan por sexos y son conducidos a las instalaciones de cebo de cada explotación. Éstas deben cumplir unos requisitos mínimos como ser cubiertas o semi-cubiertas, estar bien ventiladas, disponer de una superficie de 3 m<sup>2</sup>/animal como mínimo y de una zona de reposo separada de la de alimentación, seca y con cama de paja.

Los lotes de cebo están formados por un máximo de 20 animales.

Durante la etapa de crecimiento y engorde, la alimentación de los animales se basa en un alimento de volumen (generalmente forraje desecado) y una mezcla equilibrada de cereales y leguminosas triturados.

El sacrificio se realiza entre los 10-15 meses de edad en los machos y de los 9 a 12 meses en las hembras. El pH de las canales debe ser inferior a 6 y debe reposar un mínimo de 7 días antes de poner la carne a la venta.

- 4.6. *Vínculo*: El gran número de valles y los abundantes pastos de esta zona la hacen idónea para la cría extensiva del ganado que se concreta de la siguiente manera: a finales de primavera y principios de verano suben a los puertos de montaña para aprovechar los pastos donde permanecen hasta otoño. En esta estación bajan a los valles donde se mantienen en régimen de semiestabulación: pastan en los prados de los valles y durante los meses de invierno la alimentación se complementa con heno de los prados recogido en verano y pienso compuesto mayoritariamente por cereales y leguminosas.

En las zonas pre-Pirenaicas las altitudes son menores, con valles más amplios, zonas de pastoreo menos escarpadas y con escasa presencia de nieve, por tanto, más cómodas para el ganado.



La abundancia de agua y la buena exposición al sol favorece a las especies pratenses autóctonas que forman zonas de pastoreo ideales para el ganado, con características diferentes según los niveles de altitud en que se encuentran. Las especies más comunes son: *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sisleria coerulea*, *Bromus erectus* y *Arrhenatherum elatius*.

Además los ganaderos destinan parte de sus tierras de cultivo a sembrar mezclas de especies pratenses para alimentar al ganado en las épocas en que los pastos de montaña son impracticables bien por la presencia de nieve o bien por haber sido ya consumidos. Los cultivos forrajeros más frecuentes son: trébol, *ray-grass*, alfalfa, esparceta y festuca.

Tradicionalmente las pequeñas explotaciones de los Pirineos Catalanes tan solo cebaban unos pocos animales para el consumo familiar, alimentándolos con cereales, leguminosas y forrajes desecados. En la actualidad las explotaciones se agrupan en cooperativas para volver al sistema tradicional de producción y posteriormente comercializar el producto final y así favorecer a los propios ganaderos. La raza Bruna de los Pirineos es el resultado de los cruces entre animales de la raza Pardo Alpina y Pirenaica. Esta raza se caracteriza por su excelente vocación maternal, producción lechera suficiente para alimentar al ternero, rusticidad y de buen pastoreo, cualidades que la hacen idónea para la cria extensiva que se practica en la zona geográfica que ampara esta Indicación Geográfica Protegida.

En el marco de un estudio realizado por la entidad privada Sigma Dos, se valoró el grado de conocimiento que presentaba la población en 1999 respecto a la IGP Ternera de los Pirineos Catalanes. De este estudio se extrae que en Cataluña, la carne amparada por esta IGP dispone de un gran reconocimiento y reputación, siendo el número de consumidores catalanes que declaran conocerla del 60 %. Este porcentaje es de alrededor del 16 % a nivel nacional.

Por otro lado, el 45 % de los catalanes opina que la mejor carne de vacuno es la que procede de la zona de los Pirineos.

#### 4.7. Estructura de control

Nombre: Consejo Regulador de la IGP «Ternera de los Pirineos Catalanes» — «Vedella dels Pirineus Catalans»

Dirección: Partida Sant Esteve, 6, E-25700 La Seu d'Urgell

La estructura de control cumple la norma EN-45011, según comunicación de la autoridad competente.

#### 4.8. Etiquetado: Mención obligatoria «Ternera de los Pirineos Catalanes» — «Vedella dels Pirineus Catalans».

Etiqueta autorizada y expedida por el Consejo Regulador.

Los crotales, precintos, etiquetas y certificados son autorizados, numerados y expedidos por el Consejo Regulador.

#### 4.9. Requisitos nacionales

— Ley 25/1970 de 2 de diciembre, «Estatuto de la viña, el Vino y los Alcoholes».

— Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.

— Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/1992, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.

— Real Decreto 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.

Nº CE: ES/00122/2000.03.28.

Fecha de recepción del expediente completo: 27 de junio de 2003.

**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 207/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 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 ( ) IGP (x)

**Número nacional del expediente: 78**

**1. Servicio competente del Estado miembro**

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

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:

- a) Asociación de Jóvenes Agricultores de Asturias (ASAJA)
- b) Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG — Asturias)
- c) Unión de Campesinos Asturianos (UCA)
- d) Unión de Cooperativas Agrarias Asturianas (UCAPA)
- e) Asociación de Investigación de Industrias de la Carne del Principado de Asturias
- f) Cárnicas Hicor
- g) Cárnicas García Nuño

2.2. Dirección:

- a) Primo de Rivera, 1. ofic. 32-34 — E-33001 Oviedo
- b) Gascona, 19-1º A — E-33011 Oviedo
- c) Marqués de Santa Cruz, 6 — E-33007 Oviedo

- d) Siglo XX, 26-28 bajo — E-33208 Gijón
- e) Espinero, s/n — E-33429 Noreña
- f) Polígono de Roces, Max Plank, 9 — E-33211 Gijón
- g) Balbona, 18 — E-33429 Bobes (Siero)

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

3. **Tipo de producto:** Clase 1.1 — Carne fresca de vacuno.

#### 4. Descripción del pliego de condiciones

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

4.1. *Nombre:* Ternera Asturiana.

4.2. *Descripción:* La Indicación protege la carne fresca de vacuno procedente de animales nacidos, criados y engordados en el Principado de Asturias, que cumplen todos los requisitos del Pliego de Condiciones.

Únicamente los animales procedentes de las razas «Asturiana de los Valles», «Asturiana de la Montaña», y sus cruces entre sí son aptos para suministrar carne. El amamantamiento mínimo será de cinco meses.

Serán igualmente admitidos los animales obtenidos de cruzamientos entre machos puros de las razas «Asturiana de los Valles» y «Asturiana de la Montaña» con hembras procedentes genéticamente de ambas razas autóctonas asturianas, aunque no presenten características de pureza racial absoluta y posean alguna característica morfológica no ajustada al estándar racial.

Tanto las vacas madres como los terneros registrados en la IGP, no será necesario que se encuentren inscritos en los libros genealógicos oficiales de ambas razas.

Los productos se categorizarán según la edad del animal en el momento del sacrificio como:

- a) Ternera, con menos de doce meses.
- b) Añejo, mayores de doce meses y con menos de dieciocho.

En cada categoría y atendiendo a la clasificación de las canales se distinguirán los productos:

- «Culón»: para canales con una conformación S o E según el sistema comunitario de clasificación de canales, excepto las de los animales de la raza «Asturiana de la Montaña».
- «Valles»: para las canales con una conformación U o R según el sistema comunitario de clasificación de canales, excepto las de los animales de la raza «Asturiana de la Montaña».
- «Casín»: para las canales provenientes de animales de la raza «Asturiana de la Montaña» para las categorías R o superiores.

En todo caso, la conformación de las canales corresponderá a los tipos SEUR, la cobertura de grasa a los grados 2 y 3 a excepción de las clases S y E que se admitirá engrasamiento 1.

El valor del pH determinado a las 24 horas postsacrificio será inferior a seis.

El color de la carne estará entre los valores «2» o rosa y «4» rojo, cumpliendo los límites de la norma de calidad de la canal de vacuno.

Se destacan características organolépticas de calidad superior de flavor y terniza asociadas a la raza Asturiana de los Valles y de flavor y jugosidad asociadas a la raza Asturiana de la Montaña.

- 4.3. *Zona geográfica*: La totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma Principado de Asturias, constituye zona de producción y cebo de la IGP. La zona de elaboración coincide con la zona de producción y cebo.
- 4.4. *Prueba de origen*: El Consejo Regulador establecerá diferentes registros y se identificará el producto en cada fase del proceso, garantizando su trazabilidad. Los registros establecidos son:
- Registro de explotaciones ganaderas
  - Registro de mataderos
  - Registro de salas de despiece
  - Registro de entidades de mayoristas abastecedores

El control de origen en explotaciones registradas, se realizará mediante identificación individual de los terneros antes de los 20 días de edad. En el momento de la inscripción se extenderá una ficha con los datos del productor y del animal. La ficha deberá acompañar al animal hasta su sacrificio. Toda incidencia, traspaso, venta, baja o destino a explotaciones o industrias no registradas deberá ser comunicado al Consejo Regulador.

Los animales deberán estar debidamente identificados en el momento de la recepción en el matadero mediante el crotal, la ficha de registro y el resto de la documentación oficial.

El matadero asignará un número de matanza e informará al Consejo Regulador de los datos del ternero y de la canal y conservará los crotales para su comprobación. Estos datos serán anotados por el matadero en el libro de dicha industria. El Consejo Regulador verificará los datos y documentación antes de proceder a la certificación individual de las canales. Si la evaluación es correcta se procederá a la identificación mediante su marcaje, certificación con etiqueta numerada y certificado de garantía.

Las canales llegarán a las salas de despiece y/o mayoristas abastecedores correctamente identificadas y certificadas. Éstas informarán al Consejo Regulador de los datos de entrada de canales, ejecución de despieces y salidas de canales o despieces. Estos datos serán anotados por cada industria en su libro de comercialización o sala de despiece. Todas las canales y despieces irán identificados individualmente con las etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador.

Se establecerá un proceso de control y análisis en cada fase del proceso, desde la inscripción de ganaderías hasta la certificación del producto amparado.

- 4.5. *Método de obtención*: La carne amparada procede de animales nacidos, criados y engordados en la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida y que han sido amamantados por sus madres un mínimo de cinco meses.

Su alimentación es la propia de la ganadería extensiva: leche materna y pastos naturales. A partir del destete la alimentación se suplementa con concentrados a base de cereales y leguminosas.

Se producen, sacrifican, despiezan y almacenan en instalaciones registradas, siguiendo las normas estipuladas. Se transportan al matadero, se sacrifican en mataderos registrados, se etiquetan, almacenan y maduran en establecimientos registrados.

- 4.6. *Vínculo*: La vaca Asturiana, distribuida en la región desde tiempo inmemorial, es la raza principal dentro de la Península Ibérica del llamado tronco castaño, tanto por su censo como por sus características productivas. Por las características biomorfológicas de los huesos encontrados en las excavaciones de la Campa de Torres (Gijón), las razas que se criaban en los siglos IV-V antes de Cristo eran las mismas que hoy tenemos.

Originariamente la Asturiana de los Valles era una raza de triple actitud carne-leche-trabajo que procediendo de zonas de poca altitud fue extendiéndose por toda la geografía asturiana. A partir del siglo XI se produce una gran expansión ganadera, sobre todo en la zona centro occidental impulsada por centros monásticos, lo que exige al propio tiempo el control de amplias zonas de pastos que fueron revalorizando gracias a la ganadería.

La ganadería extensiva y la utilización de los pastos comunales sería fuente de conflicto permanente a lo largo de los siglos. El año 1 277 se crea la primera Hermandad que tenía como objetivo prioritario la formación de una mancomunidad para el aprovechamiento de los pastos por parte del ganado desde el mar hasta las montañas astur-leonesas, potenciando la formación de rebaños en régimen trashumante, zonas altas en verano — zonas bajas en invierno.

Remontándonos a épocas más recientes las referencias del siglo XIX son la existencia muy numerosa de vacas autóctonas que de forma difusa ocupaban toda la geografía asturiana. En los años 1836 y 1842 el cónsul de Inglaterra en Asturias, J.J. Kelly informa a petición del Foreign Office de lo numeroso del ganado asturiano.

Abril Brocas (1918), estima el número total de bovinos en Asturias en 406 534 ejemplares, que una parte importante se exportaba a los mercados de Madrid, Barcelona y Valencia.

Con la mecanización y la introducción de las razas lecheras especializadas, la vaca asturiana fue perdiendo la finalidad lechera y de trabajo a la vez que fue desplazada a zonas marginales de la montaña asturiana con un sistema de producción adaptado a la zona cuyas técnicas y costumbres fueron pasando de padres a hijos hasta nuestros días.

En los últimos años los censos de animales de ganado de carne han aumentado considerablemente, de modo que actualmente el número de cabezas de ganado de carne es superior al de leche y las razas autóctonas asturianas han pasado de representar en su conjunto el 10 % en 1986 a más del 28 % en 1999 del total de cabezas de Asturias. Esto significa una clara orientación de la región hacia la producción cárnica de sus orígenes ancestrales.

Asturias es una región típicamente ganadera, pudiendo encontrar explotaciones de vacuno de carne extendidas por toda la región desde la costa hasta las altas montañas.

El sistema de explotación está basado en vacas nodrizas y en un aprovechamiento de los pastos naturales, desde los más cercanos a la explotación hasta los pastos de montaña en temporadas climatológicas más benignas, suplementada con forrajes y ensilados en los periodos más fríos.

La alimentación y manejo del ganado destinado al sacrificio, y cuyas carnes opten a ser protegidas por la Indicación, se adaptará a las prácticas tradicionales de aprovechamiento de los recursos de la región, según las peculiaridades típicas que han marcado tradicionalmente la producción cárnica asturiana y que están ligadas a factores geográficos y sociológicos propios de esta Comunidad.

La vegetación asturiana es propia de una región atlántica dominada por el bosque caducifolio consecuencia de abundantes precipitaciones y suavidad en las temperaturas, pero en todo caso influenciada por factores edáficos, climáticos y bióticos.

La composición botánica de las praderas y pastizales de cotas altas presenta una gran diversidad, está constituida fundamentalmente por especies de interés agronómico, como gramíneas, leguminosas y labiadas que confieren cualidades alimenticias satisfactorias para el ganado. Las especies pratenses más significativas son las siguientes: *anthoxanthum odoratum*, *trifolium pratense*, *lotus corniculatus*, *centaurea nigra*, *nardus stricta*, *festuca rubra s.l.*, y *trifolium repens*.

El amamantamiento será obligatorio, como mínimo, durante los cinco primeros meses de vida del animal. En el proceso de cebo la alimentación será de tipo natural y tradicional quedando prohibido el uso de sustancias que alteren el ritmo normal de crecimiento de los animales, suponga un riesgo para el consumo humano o menoscabe la calidad de la carne.

Durante el periodo de amamantamiento los terneros acompañan a las madres a los pastos naturales de siega o/y a los pastos de montaña, según la época de partos, produciéndose un destete progresivo a medida que los terneros van incrementando su consumo de pasto natural. El amamantamiento, el pasto natural y la posterior suplementación con concentrados a base de cereales y leguminosas junto con una maduración adecuada de la carne confiere al producto características organolépticas específicas en cuanto a flavor, terneza y jugosidad.

Hay tres tipos de explotación diferentes en los que se explota las razas Asturianas, que vienen determinados por la situación geográfica de la explotación, y por los recursos alimenticios de que dispone. Estos tres sistemas son el tradicional, el semi intensivo o semiestabulación regular y el de Praderas mejoradas.

El sistema tradicional de manejo es el que se desarrolla en las zonas montañosas del sur centro occidente asturiano, donde se concentra el mayor número de efectivos de la raza Asturiana de los Valles; así como en la zona montañosa del oriente asturiano con la raza Asturiana de la Montaña. Corresponde al sistema que desarrollan explotaciones pequeñas que dependen mucho de la superficie de comunal que puedan aprovechar.

El ganado aprovecha los prados cercanos a la explotación en los primeros días de la primavera, cuando las temperaturas son benignas y hay comida suficiente. A mediados del mes de mayo o principios de junio se abren los puertos (1 600-1 700 m) para que suba el ganado. El ternero sale con su madre al pasto durante toda la temporada, lo cual disminuye notablemente el trabajo de atención al rebaño durante los meses de verano. Los prados cercanos a la explotación se siegan para hacer heno en la época en la que el rebaño exige menos atención. Esta hierba henicada constituirá la alimentación invernal del rebaño, casi exclusivamente, aunque últimamente la tendencia sea a realizar también ensilados.

El sistema semiintensivo de manejo se da en las zonas bajas del territorio asturiano, próximas a la costa. El manejo que se les dispensa es muy similar al que se dedica el ganado lechero. La orografía de estas zonas es favorable y permite una agricultura más avanzada que permite una alimentación más sofisticada que el sistema de manejo tradicional. La alimentación del vacuno de carne en estos pueblos suele ser similar al de las vacas de leche basándose en ensilados de maíz y pradera, hierba seca, hierba verde en pesebre y pienso.

El sistema de praderas mejoradas que se desarrolla en zonas del occidente asturiano, es de reciente implantación en Asturias. Las explotaciones donde se desarrolla están ubicadas en zonas que si bien pueden estar a bastante altura sobre el nivel del mar, orográficamente están definidas por colinas de pendiente suave y por tanto fácilmente mecanizables, lo cual facilita mucho su explotación. Se llevaron a cabo iniciativas para aprovechar los recursos que tenían disponibles recuperando para pastos grandes extensiones de terreno ocupado antes por matorral.

Hoy día hablamos de explotaciones de gran superficie que cuentan en general con un número elevado de vacas madres por término medio, y que manejan el ganado en pastoreo durante todo el año. Al ser un manejo extensivo se tiende a simplificar el manejo del rebaño. Sólo se encuadran en caso de fuertes nevadas y cuando esto ocurre son alimentadas fundamentalmente con ensilado de hierba y con hierba seca en menor medida.

Evaluaciones realizadas en el año 1998 para contrastar el grado de posicionamiento de la Carne de Asturias, y su especialidad Ternera Asturiana, a los ojos del consumidor tanto a nivel nacional como en su zona de influencia proporcionan datos de conocimiento y reputación elevados. Así el 29,4 % de la población española conoce Carne de Asturias, porcentaje que se eleva a 42,2 % cuando se trata de población de su zona de influencia. El 23,3 % de la población española opina que la mejor carne viene de Asturias. El porcentaje asciende al 38,0 % en su zona de influencia.

Estudios científicos realizados sobre terneros asturianos (proyecto INIA SC93/-053) que compara parámetros y de la calidad de la canal de siete razas españolas autóctonas y productoras de carne en régimen extensivo llega a conclusiones altamente satisfactorias referidas a la calidad sensorial de la carne de los terneros asturianos. Es la primera en la calidad e intensidad del olor, lo mismo ocurre en jugosidad y flavor y terneza. En la apreciación global ocupa el segundo lugar y el primero cuando se realiza una comparación hedónica.

La reputación de la carne hace que Ternera Asturiana tenga nombre específico y precios más altos en la cotización de mercados importantes (Mercado Nacional de Pola de Siero) y que figure con ese nombre en carnicerías tradicionales, grandes y medianas superficies, folletos, propaganda, recetas y otros medios.

#### 4.7. Estructura de control

Nombre: Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias

Dirección: Edificio Administrativo, C/ Coronel Aranda, s/n — E-33005 Oviedo.

#### 4.8. Etiquetado: Todas las canales protegidas por la IGP «Ternera Asturiana» irán provistas de una etiqueta numerada, que será controlada por el Consejo Regulador.

Así mismo, la carne destinada al consumo procedente de canales amparadas por la IGP, irá provista de una etiqueta aprobada por el Consejo Regulador y de una contraetiqueta numerada, controlada y suministrada por el Consejo Regulador que se colocará antes de la expedición del producto de forma que no permita una segunda utilización, cumpliéndose en toda la cadena la trazabilidad del producto amparado.

#### 4.9. Requisitos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento CEE nº 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 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.

Nº CE: ES/00182/01.01.24.

**Fecha de recepción del expediente completo:** 23 de junio de 2003.

---

**Notificación de una decisión de una asociación de empresas****(Asunto COMP/D3/38.775 — Orde van Vlaamse Balies)**

(2003/C 207/07)

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

1. El 27 de junio de 2003, la Comisión recibió una solicitud y una notificación, de conformidad con los artículos 2 y 4 del Reglamento nº 17 del Consejo, relativas a un reglamento aprobado por la Orde van Vlaamse Balies (asociación de colegios de abogados flamencos), que es el órgano de autoregulación de los abogados de lengua neerlandesa de Bélgica.

2. La Orde van Vlaamse Balies aprobó, el 22 de enero de 2003, un reglamento sobre la cooperación profesional con no abogados que contiene una prohibición general de que los abogados se asocien o agrupen con no abogados con el fin de cooperar profesionalmente, por cuanto ello pondría en peligro su independencia, parcialidad, secreto profesional y necesidad de evitar conflictos de intereses. La prohibición se aplica a toda cooperación que no sea estrictamente ocasional o *ad hoc*, como cooperaciones integradas, grupos, redes, socios o asociaciones nacionales o internacionales, cooperaciones operativas, empresas vinculadas, prestaciones integradas de servicios, remisiones multidisciplinares o grupos de interés económico. Está prohibido, entre otras cosas, que: 1) el capital social del grupo o asociación esté, completa o parcialmente, directa o indirectamente, en manos de no abogados; 2) no abogados utilicen el nombre del grupo o asociación; 3) no abogados controlen *de facto* o *de jure* el grupo o asociación y 4) abogados y no abogados compartan, directa o indirectamente, honorarios o costes generales. Se presume que un grupo o asociación está incurso en la prohibición cuando, entre otras cosas, abogados y no abogados, directa o indirectamente, con o sin compensación: i) comparten, utilizan o ponen a disposición de la otra parte oficinas, edificios de oficinas u otros inmuebles; ii) comparten o ponen a disposición de la otra parte bienes muebles, como muebles de oficina, equipos de oficina, soportes físicos y programas informáticos o redes; iii) efectúan pagos a la otra parte a cambio de la cesión de clientes o la remisión de clientes, recíproca o unilateralmente; iv) aceptan préstamos o anticipos o pignoran valores conjuntamente, o bien conceden préstamos o anticipos o pignoran valores a la otra parte, recíproca o unilateralmente; v) contratan personal o servicios de terceros conjuntamente, o ponen personal o proveedores de servicios a disposición de la otra parte; vi) no facturan directamente al cliente los servicios o bienes entregados o los costes incurridos, sino que lo hacen a través de la otra parte; vii) desarrollan o difunden información, comunicación o publicidad, conjuntamente o a través de la otra parte; o viii) conceden a la otra parte o reciben de ella cualquier tipo de beneficio pecuniario o de otro tipo, directa o indirectamente, que no sea posible justificar como el pago de servicios de abogado bien determinados.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión ha llegado a la conclusión de que la decisión notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento 17.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el reglamento a la Comisión.

5. Las observaciones deberán llegar a la Comisión, con indicación del número de referencia COMP/D3/38.775, en el plazo máximo de un mes desde la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse a la Comisión por fax [nº de fax: (32-2) 295 30 80], por correo electrónico a COMP-D3-MAIL@cec.eu.int o por correo a la siguiente dirección:

Comisión Europea  
Dirección General Competencia  
Dirección D, Unidad 3 (despacho 2/39)  
B-1049 Bruselas.



**Notificación previa de una operación de concentración****(asunto COMP/M.3259 — CRH/CVC/Cementbouw JV)**

(2003/C 207/08)

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

1. El 26 de agosto de 2003 y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CEE) nº 4064/89 del Consejo <sup>(1)</sup>, modificado por el Reglamento (CE) nº 1310/97 <sup>(2)</sup>, la Comisión recibió notificación de un proyecto de concentración por el que la empresa holandesa CRH Nederland BV (CRH), perteneciente al grupo irlandés CRH, y la empresa CVC Capital Partners BV («CVC») adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en la letra b) del apartado 1 del artículo 3 del Reglamento del Consejo, de diversas áreas de actividad de la empresa holandesa Cementbouw Holdings BV (Cementbouw) a través de adquisición de acciones en una empresa común de nueva creación.
2. **Ámbito de actividad de las empresas implicadas:**
  - CRH: producción y comercialización de materiales de construcción,
  - CVC Group: servicios de inversión, asesoramiento, y gestión de fondos de inversión,
  - JV (actividades adquiridas de Cementbouw): producción de hormigón premezclado y comercialización de cementos, agregados y cenizas volantes.
3. Tras haber realizado un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento (CEE) nº 4064/89. No obstante, se reserva la posibilidad de tomar una decisión definitiva sobre este punto.
4. La Comisión insta a los terceros interesados a que le presenten sus observaciones eventuales con respecto al proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días naturales a contar desde el día siguiente a la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax [(32-2) 296 43 01/296 72 44] o por correo, indicando la referencia COMP/M.3259 — CRH/CVC/Cementbouw JV, a la dirección siguiente:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Operaciones de Concentración  
J-70  
B-1049 Bruxelles/Brussel.

---

<sup>(1)</sup> DO L 395 de 30.12.1989, p. 1; rectificación en el DO L 257 de 21.9.1990, p. 13.

<sup>(2)</sup> DO L 180 de 9.7.1997, p. 1; rectificación en el DO L 40 de 13.2.1998, p. 17.

**Notificación previa de una operación de concentración****(Caso COMP/M.3267 — CRH/Cementbouw)**

(2003/C 207/09)

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

1. El 26 de agosto de 2003 y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CEE) n° 4064/89 del Consejo <sup>(1)</sup>, modificado por el Reglamento (CE) n° 1310/97 <sup>(2)</sup>, la Comisión recibió notificación de un proyecto de concentración por el que la empresa CRH Nederland BV (CRH), perteneciente al grupo irlandés CRH, adquiere el control, a efectos de lo dispuesto en la letra b) del apartado 1 del artículo 3 del Reglamento, de parte de la empresa holandesa Cementbouw Holdings BV («Cementbouw»), sujeta al control del grupo CVC, a través de adquisición de acciones.

2. **Ámbito de actividad de las empresas afectadas:**

- CRH: producción y comercialización de materiales de construcción, entre los que se incluyen pavimentos, suelos y muros. Actividad al por menor dedicada al bricolaje.
- Cementbouw (actividades del negocio adquiridas): producción y comercialización de materiales de construcción, entre los que se incluyen pavimentos, suelos y muros, así como la actividad al por menor dedicada al bricolaje. Las actividades de hormigón premezclado y de materiales aglutinantes quedan excluidas de esta operación de concentración.

3. Tras haber realizado un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento (CEE) n° 4064/89. No obstante, se reserva la posibilidad de tomar una decisión definitiva sobre este punto.

4. La Comisión insta a los terceros interesados a que le presenten sus observaciones eventuales con respecto al proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días naturales a contar desde el día siguiente a la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax [(32-2) 296 43 01/296 72 44] o por correo, indicando la referencia COMP/M.3267 — CRH/Cementbouw, a la dirección siguiente:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Operaciones de Concentración  
J-70  
B-1049 Bruxelles/Brussel.

---

<sup>(1)</sup> DO L 395 de 30.12.1989, p. 1; rectificación en el DO L 257 de 21.9.1990, p. 13.

<sup>(2)</sup> DO L 180 de 9.7.1997, p. 1; rectificación en el DO L 40 de 13.2.1998, p. 17.

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.3197 — Candover/Cinven/Bertelsmann-Springer)**

(2003/C 207/10)

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

El 29 de julio de 2003 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 el apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 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 303M3197. CELEX es el sistema de documentación automatizado de la legislación de la Comunidad Europea.

Podrá obtenerse más información en la dirección siguiente:

EUR-OP  
Información, Mercadotecnia y Relaciones Públicas  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Tel. (35 2) 29 29-427 18, fax (35 2) 29 29-427 09.

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.3148 — Siemens/Alstom Gas and Steam Turbines)**

(2003/C 207/11)

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

El 10 de julio de 2003 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) n° 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 303M3148. CELEX es el sistema de documentación automatizado de la legislación de la Comunidad Europea.

Podrá obtenerse más información en la dirección siguiente:

EUR-OP  
Información, Mercadotecnia y Relaciones Públicas  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Tel. (35 2) 29 29-427 18, fax (35 2) 29 29-427 09.

**Comunicación de la Comisión relativa a las licencias concedidas a empresas ferroviarias**

(2003/C 207/12)

Con arreglo al apartado 8 del artículo 11 de la Directiva 95/18/CE del Consejo, de 19 de junio de 1995, relativa a la concesión de licencias a las empresas ferroviarias, la Comisión ha de informar a los Estados miembros sobre la situación de las licencias concedidas. Se presentan a continuación los elementos principales referidos a la licencia concedida por la autoridad responsable indicada en el punto 2.

**1. Nombre y dirección de la empresa ferroviaria**

Gruppo Torinese Trasporti SpA  
C.so Turati, 19/6  
I-10128 Torino

**2. Autoridad otorgante en el país en que tenga su sede la empresa ferroviaria**

Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti  
Servizio di vigilanza sulle ferrovie  
Roma

**3. Fecha de la decisión**

25 de marzo de 2003

- Primera concesión
- Suspensión
- Revocación
- Modificación

**4. Número de la licencia**

16

**5. Condiciones y obligaciones**

—

**6. Observaciones referidas a la suspensión, revocación o modificación de la concesión**

Se decreta que la licencia nº 16 de 27 de julio de 2001, ya expedida a SATTI SpA para el desempeño de la actividad de transporte ferroviario y para los tipos especificados en el D.P.R. nº 146 de 16 de marzo de 1999, según las modalidades y bajo las condiciones contempladas en el mismo, se confiere a Gruppo Torinese Trasporti SpA – GTT SpA (P. IVA 08555280018 N. REA 982581), con sede en Corso F. Turati 19/6, CAP 10128, Turín (Italia), que sucede a SATTI SpA en todas sus relaciones jurídicas activas y pasivas.

**7. Otras observaciones**

—

**8. Persona de contacto de la autoridad otorgante**

(nombre, número de teléfono y de fax y dirección electrónica)

Dott. Ing. Enzo Celli  
Tel. (39-06) 41 58 35 71  
Fax (39-06) 41 58 35 14  
Correo electrónico: vig4@mint.rupa.it

**CORRECCIÓN DE ERRORES****Corrección de errores de la convocatoria de propuestas en los ámbitos de estabilización democrática y sociedad civil en los Balcanes Occidentales — EuropeAid/116567/C/G/Multi**

(«Diario Oficial de la Unión Europea» C 141 de 17 de junio de 2003)

(2003/C 207/13)

**Corrección de errores al anuncio precedente, EuropeAid/116567/C/G/Multi, publicado el 17 de junio, cuyo plazo finaliza el 16 de septiembre de 2003.**

La Comisión Europea desea recibir propuestas de apoyo a la sociedad civil para ayudar a combatir los delitos transfronterizos, incluidas acciones regionales para ayudar a luchar contra la trata de seres humanos y a iniciativas anti-corrupción en todos los países beneficiarios de CARDS con asistencia financiera del programa regional CARDS 2002 de las Comunidades Europeas.

La Guía Práctica completa de la presentación de propuestas se puede consultar en:

[http://europa.eu.int/comm/europeaid/tender/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/europeaid/tender/index_en.htm)

Corrección de errores:

Porcentaje máximo de costes del proyecto que se cubren con financiación comunitaria: 90 %, como figura en la Guía Práctica, artículo 1.3, pag. 4.

En el impreso de solicitud (modelo antiguo publicado) que figura en la página 12, Artículo IV, debe modificarse el punto 6 de la lista de comprobación: «en el presupuesto se identifica la contribución del organismo contratante, que será como máximo el 90 % de los costes totales subvencionables del proyecto». En el nuevo modelo, remítase a la página 14, punto 9 de la lista de comprobación.

---