

Edición  
en lengua española

## Comunicaciones e informaciones

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
	<i>I Comunicaciones</i>	
	<b>Comisión</b>	
2004/C 30/01	Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación: 2,01 % a 1 de febrero de 2004 — Tipo de cambio del euro .....	1
2004/C 30/02	Procedimiento de información — Reglas técnicas <sup>(1)</sup> .....	2
2004/C 30/03	Comisión administrativa de las Comunidades Europeas para la seguridad social de los trabajadores migrantes — Tasa de conversión de las monedas en aplicación del Reglamento (CEE) n° 574/72 del Consejo .....	6
2004/C 30/04	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 .....	7
2004/C 30/05	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.3358 — Hogg Robinson/Kuoni) <sup>(1)</sup> .....	13
2004/C 30/06	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.3345 — Platinum/Hays Logistics) <sup>(1)</sup> .....	13

---

### II Actos jurídicos preparatorios

.....

Número de información

Sumario (*continuación*)

Página

III *Informaciones*

**Comisión**

2004/C 30/07

Anuncio de convocatoria de propuestas — Convocatoria de propuestas para el Programa de Seguridad Alimentaria ONG 2003 — EuropeAid/117692/C/G ..... 14

## I

(Comunicaciones)

## COMISIÓN

**Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación <sup>(1)</sup>:****2,01 % a 1 de febrero de 2004****Tipo de cambio del euro <sup>(2)</sup>****3 de febrero de 2004**

(2004/C 30/01)

**1 euro =**

Moneda		Tipo de cambio	Moneda		Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,2585	LVL	lats letón	0,6682
JPY	yen japonés	132,82	MTL	lira maltesa	0,429
DKK	corona danesa	7,4509	PLN	zloty polaco	4,7989
GBP	libra esterlina	0,6836	ROL	leu rumano	40 447
SEK	corona sueca	9,1767	SIT	tólar esloveno	237,25
CHF	franco suizo	1,5662	SKK	corona eslovaca	40,7
ISK	corona islandesa	86,67	TRL	lira turca	1 685 000
NOK	corona noruega	8,683	AUD	dólar australiano	1,642
BGN	lev búlgaro	1,9557	CAD	dólar canadiense	1,674
CYP	libra chipriota	0,5861	HKD	dólar de Hong Kong	9,7854
CZK	corona checa	33,32	NZD	dólar neozelandés	1,8511
EEK	corona estonia	15,6466	SGD	dólar de Singapur	2,1302
HUF	forint húngaro	266,60	KRW	won de Corea del Sur	1 470,12
LTL	litas lituana	3,4533	ZAR	rand sudafricano	8,6991

<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**

(2004/C 30/02)

**(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>
2004/1/A	Proyecto de reglamento de . . . , para la designación de normas austriacas de conformidad con el § 1 apartado 2 de la ley técnica de la construcción (Reglamento — Normas austriacas 2004)	5.4.2004
2004/2/UK	Reglamento relativo a los vehículos de motor (Homologación de prototipo) (Irlanda del Norte) de 2003	7.4.2004
2004/3/D	Modificaciones y suplementos de la Lista Modelo de Normas Técnicas de la Construcción, edición de diciembre de 2003	8.4.2004
2004/4/A	Descripción de prestaciones para la construcción de túneles RVS 7 T y las correspondientes condiciones técnicas de contratación RVS 8 T	9.4.2004
2004/5/D	Orden relativa a las Modificaciones 2 y 3 de la Regla ECE nº 65 relativa a las condiciones uniformes para la autorización de luces de aviso especiales para vehículos (Orden relativa a las Modificaciones 2 y 3 de la Regla ECE nº 65)	13.4.2004
2004/6/I	Decreto ministerial relativo a algunas gamas de volumen en el sector de la distribución	13.4.2004
2004/7/S	Regla por la que se modifica el reglamento (SJVFS 2003:71) de la Dirección Nacional de Agricultura relativo a las medidas de prevención de las zoonosis	16.4.2004
2004/8/D	Farmacopea alemana — DAB 2004 — Norma «2.9 N2 Abrasión de pellets y granulados»	16.4.2004
2004/9/NL	Modificaciones del Reglamento de aprobación de 2004	16.4.2004
2004/10/A	Reglamento del Ministerio Federal de Transportes, Innovación y Tecnología, por el que se establecen disposiciones para la instalación y explotación de instalaciones de radio del servicio de radio fijo y del servicio de radio terrestre móvil no público en la banda de 29,7 a 470 MHz (Reglamento sobre equipos de radio BFV)	19.4.2004
2004/11/A	Decreto de la Ministra Federal de Sanidad y Asuntos de la Mujer, por el que se modifica el reglamento sobre productos de huevo	19.4.2004
2004/12/F	Proyecto de orden de modificación de la orden de 21 de noviembre de 2002 modificada, relativa a la reacción al fuego de los productos de construcción y de acondicionamiento	21.4.2004
2004/13/L	Proyecto de ley de modificación de la «ley de 14 de agosto de 2002 del comercio electrónico» (versión modificada)	20.4.2004
2004/14/F	Orden por la que se modifica la orden de 5 de septiembre de 2003 relativa a la aplicación obligatoria de normas	22.4.2004
2004/16/A	Ley por la que se modifica la Ordenanza de la Construcción de Viena y la Ley de garajes de Viena	23.4.2004

<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  
 Acharnon 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

**PORTUGAL**

Instituto Português da Qualidade  
 Rua Antonio Gâo, 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  
 E-mail general: 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  
 Sr. Katri Amper  
 E-mail general: 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  
 E-mail general: 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  
 E-mail general: 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  
 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: DRAFTTECHREGFTA@efta.int  
 kathleen.byrne@efta.int

**TURQUÍA**

Undersecretariat of Foreign Trade  
 General Directorate of Standardisation for Foreign Trade  
 İnönü 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

**COMISIÓN ADMINISTRATIVA DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS PARA LA SEGURIDAD SOCIAL DE  
LOS TRABAJADORES MIGRANTES**

**Tasa de conversión de las monedas en aplicación del Reglamento (CEE) nº 574/72 del Consejo**

(2004/C 30/03)

Apartados 1, 2, 3 y 4 del artículo 107 del Reglamento (CEE) nº 574/72

Período de referencia: enero de 2004

Período de aplicación: abril, mayo y junio de 2004

	EUR	DKK	GBP	NOK	SEK	ISK	CHF
EUR	—	7,44811	0,692157	8,59250	9,13677	87,6921	1,56567
DKK	0,134262	—	0,0929306	1,15365	1,22672	11,7737	0,210210
GBP	1,44476	10,7607	—	12,4141	13,2004	126,694	2,26201
NOK	0,116381	0,866815	0,0805536	—	1,06334	10,2057	0,182213
SEK	0,109448	0,815180	0,0757551	0,940431	—	9,59772	0,171359
ISK	0,0114035	0,0849347	0,00789303	0,0979848	0,104191	—	0,0178541
CHF	0,638706	4,75715	0,442085	5,48808	5,83571	56,0095	—

1. El Reglamento (CEE) nº 574/72 estipula que el tipo de conversión en una moneda de cuantías expresadas en otra moneda será el tipo calculado por la Comisión basado en una media mensual, durante el período de referencia definido en el apartado 2, de los tipos de cambio de referencia publicados por el Banco Central Europeo.

2. El período de referencia será:

- el mes de enero para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de abril,
- el mes de abril para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de julio,
- el mes de julio para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de octubre,
- el mes de octubre para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de enero.

Los tipos de conversión de las monedas se publicarán en el segundo *Diario Oficial de la Unión Europea* (serie C) de los meses de febrero, mayo, agosto y noviembre.



**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**

(2004/C 30/04)

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) n° 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ( )

**Número nacional del expediente: 14/2003**

1. *Servicio competente del Estado miembro*

Nombre: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Dirección: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Teléfono: (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

Dirección electrónica: [qualita@politicheagricole.it](mailto:qualita@politicheagricole.it)

2. *Agrupación solicitante*

Nombre: Comitato Promotore della Denominazione di Origine Protetta «Caseus Romae», «Ricotta Romana», «Caciotta Romana» e della Indicazione Geografica Tipica «Abbacchio Romano»

Dirección: Via Raffaele Piria, 6 — Roma

Tel. (39-06) 407 30 90

Composición: Productores/transformadores (x) Otros ( )

3. *Tipo de producto*: Clase 1.4. – Otros productos de origen animal (huevos, miel y productos lácteos varios, a excepción de la mantequilla) del anexo II – Ricotta

4. *Descripción del pliego de condiciones*

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

4.1. *Nombre*: «Ricotta Romana»

4.2. *Descripción*: Sólo puede acogerse a la denominación de origen protegida (D.O.P.) «Ricotta Romana» el producto lácteo que cumpla los requisitos fijados en el pliego de condiciones. En el momento del despacho al consumo, la «Ricotta Romana» tiene las siguientes características:

- Producto: fresco
  - Pasta: blanca, con estructura grumosa
  - Sabor: dulzón de leche
  - Tamaño: de hasta 2 kg
  - Contenido de lípidos: entre el 17 y el 29 % de la materia seca
- 4.3. Zona geográfica: El suero debe obtenerse a partir de leche entera de oveja procedente del territorio de la región de Lacio. Las operaciones de elaboración y transformación de la leche en «Ricota Romana» y su posterior envasado sólo pueden efectuarse en el territorio de la región de Lacio, según se ilustra, para mayor claridad, en los mapas, con objeto de garantizar la trazabilidad del producto y asegurar los controles.
- 4.4. Prueba del origen: Los elementos que acreditan el origen del producto son de diversos tipos:

Referencias históricas, que se remontan a épocas remotas

- M. P. Catón compiló las normas que regulaban el usufructo de los pastos en la Roma republicana. La leche de oveja se destinaba a tres usos: religioso-sacrificial, alimentario (como bebida), y transformación en queso fresco o curado de oveja. En este último caso, el suero residual se utilizaba para elaborar *ricotta*.
- Galeno, en el capítulo XVII de su libro sobre los alimentos («Della natura et vertu di cibi») (1572), precisa «lo que Galeno y los griegos denominaban oxygala y que nosotros, ahora, llamamos *ricotta*».
- Mario Vizzardi sostiene, en su libro «Formaggi italiani» («Quesos italianos»), que la *ricotta* es originaria de la campiña romana y que su difusión se debió a San Francisco de Asís que, hallándose un día de 1223 en una localidad del Lacio para realizar un belén, enseñó a los pastores a fabricarla.
- Columella, en el capítulo VII del «De re rustica», describe las técnicas de elaboración de la *ricotta*.
- Ercole Metalli, en «Usi e costumi della campagna romana» («Usos y costumbres de la campiña romana»), de 1903, dice, hablando de los pastores, que «(. . .) Después, colocan nuevamente el barreño en el fuego para extraer la *ricotta*. (. . .) La *ricotta*, comida con un poco de pan, constituye su único alimento».
- Trinchieri, en «Vita di pastori nella Campagna Romana» («La vida de los pastores de la campiña romana»), de 1953, describe las técnicas de producción de la *ricotta* romana.
- Tomasetti relata lo siguiente, en su libro «La campagna romana», de 1910: «En lo que se refiere a la situación del pastor (. . .) recibe una paga diaria, en especie y dinero, de una lira y cincuenta céntimos, además de pan, sal, *ricotta* y polenta».
- R. Marracino afirma en el capítulo XXII de su libro «Tecnica lattiero-casearia» («Técnica de transformación de la leche»), de 1962, refiriéndose a 1950, que «la afamada *ricotta* romana en paño no es más que la primera floración de un suero rico en grasa», y que «es la más pastosa, la más grasa, la más fina y sabrosa».

### Referencias culturales

- En la exposición «Migrazione e lavoro» («Migración y trabajo»), historia visual de la campaña romana en 1900, organizada por la Cooperativa Pagliaccetto, se ven numerosas fotografías en las que los pastores comen la *ricotta* del escurridor.
- Tomasetti señala, en el libro «La campagna romana», de 1910, que «Se atribuyen a algunos santos protecciones especiales, en las que los campesinos aún creen; así por ejemplo, se considera a San Martín el protector de los animales de asta y de la *ricotta* (. . .)».
- Ercole Metalli, en el libro ya citado «Usi e costumi della campagna romana», destaca que, en la época de la trashumancia, el rabadán, cuando el rebaño llegaba a un lugar de descanso, regalaba un poco de «*ricotta* que durante el viaje el rabadán consume».
- El compendio de usos y costumbres vigentes en la provincia de Roma editado por la CCIAA (Cámara de Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura) en 1951 (capítulo X), describe los mecanismos y formas de contratación y compra-venta de *ricotta*.
- Trinchieri, en «Vita di pastori nella Campagna Romana» (1953), describe la comida de los pastores: «Acqua cotta — (. . .) a los pastores sólo se les daba pan y *ricotta* para comer. Del primero, recibían una cantidad de un kilo, de la segunda, una cucharada colmada (. . .). El fabricante del queso era el encargado de suministrar la *ricotta*».
- Romolo Trinchieri, en «Vita dei pastori nella Campagna Romana» (1953), nos describe la cabaña de los pastores de este modo: «Hay una cabaña principal, que supera en altura y dimensiones a todas las demás, en la que viven los pastores solteros, donde se cocina colectivamente y donde se elaboran queso y *ricotta*».

### Referencias estadísticas

- La presencia del producto en todos los mercados de la región de Lacio está atestiguada por los datos de los registros oficiales de las Cámaras de comercio, industria, artesanía y agricultura de Roma (1922-1965), Viterbo (1949-1973), Frosinone (1955-1999) y Latina (1951-1977).
- En la Bolsa de mercancías de la Cámara de comercio, industria, artesanía y agricultura de Roma figuran registradas las variaciones de precio que sufrió el producto de 1952 a 1998.

### Referencias sociales y económicas, como la existencia de productores que se dedican a la elaboración de *ricotta* desde hace años

- Hacienda de Castel di Guido: según el director, esta hacienda producía en 1969 unos 3 500 litros de leche de oveja; una parte se vendía tal cual y otra se utilizaba para producir *ricotta* romana, como demuestra la contabilidad firmada por el mayoral y el director en 1958, 1960 y 1965.
- Granja Gasparri, en cuyos libros contables aparecen el precio por kilogramo y los kilogramos totales de *ricotta* romana producidos en las campañas de 1907 (precio de 70 céntimos/kg hasta el 15 de marzo y de 45 céntimos después del 15 de marzo, por un total de 850 kg) a 1924 (producción total de 932,5 kg).

### Referencias folclóricas

- En el municipio de Barbarano Romano (VT), se celebra desde hace unos treinta años la fiesta campestre de la *attozzata* (*ricotta* de oveja).
- Desde 1978, tiene lugar en el municipio de Fiamignano (RI) una exposición ovina dedicada a las ovejas y productos derivados.

### Referencias gastronómicas

- La «Ricotta Romana», además de consumirse como alimento tal cual, se utiliza como ingrediente en numerosos platos tradicionales de la región de Lacio.

El origen se garantiza, además, mediante la inscripción de los ganaderos, productores y envasadores en los correspondientes registros conservados y actualizados por el organismo de control que se indica en el punto 4.7.

## 4.5. Método de obtención

### Materia prima

La materia prima de la «Ricotta Romana» la constituye el suero de leche entera de oveja de las razas más comunes de la zona geográfica indicada en el punto 3 que son: la sarda (y sus cruces), la comisana (y sus cruces) la sopravvissana (y sus cruces) y la massese (y sus cruces).

El suero, componente líquido de la coagulación de la leche, debe obtenerse por el mecanismo de escurrido, originado por la ruptura del cuajo destinado a la producción del queso de oveja fabricado con leche procedente del territorio delimitado.

El suero es dulce debido al tipo de alimentación de las ovejas, basado en forrajes de pastos naturales, pastizales y prados de corte característicos del territorio de la región del Lacio. El producto que se obtiene de él, la «Ricotta Romana», tiene un sabor dulzón característico que la diferencia de otros tipos de *ricotta*.

El suero de leche entera de oveja es de color amarillo pálido y contiene:

- residuo seco graso: entre el 5,5 y el 6,5 %;
- proteínas: entre el 1,0 y el 2,0 %;
- materia grasa: entre el 1,4 y el 2,4 %;
- lactosa: entre el 3,4 y el 5,0 %;
- cenizas: entre el 0,4 y el 0,8 %

Para producir «Ricotta Romana», se autoriza la adición de leche entera de oveja, de las razas citadas y de la zona delimitada, en el proceso de calentamiento del suero a una temperatura comprendida entre 50 y 60 °C, hasta un máximo del 15 % del volumen total del suero.

En verano, cuando los animales se encuentran en el período fisiológico seco, se permite la práctica tradicional de la trashumancia.

La alimentación de las ovejas lecheras está constituida por pastos naturales, pastizales y prados de corte típicos de la zona geográfica de producción y puede completarse con forrajes secos y con concentrados, siempre y cuando no sean sustancias de síntesis ni organismos genéticamente modificados.

Las ovejas lecheras no deben someterse a alimentación forzada, estrés ambiental ni alteraciones hormonales encaminadas a incrementar la producción.

### Método de producción

El suero, al que no se añade corrector de acidez, se calienta a 85-90 °C y se mantiene hirviendo ligeramente. El calentamiento, que generalmente se efectúa en los mismos barreños en los que se elabora el queso, favorece la precipitación y la coagulación de las proteínas del suero y su aparición en forma de pequeños copos.

Dejando de calentar el producto durante unos cinco minutos, se produce una consolidación superficial de los copos en una flor blanca estratificada que se separa de la parte líquida. A continuación, el producto obtenido (*ricotta*) se deja entre 8 y 24 horas en moldes perforados de forma troncocónica para eliminar la parte líquida restante. El producto así escurrido se seca en locales frescos.

La *ricotta* que se obtiene presenta una estructura muy fina, un color más acusado que el de la *ricotta* de leche de vaca y un sabor delicado y dulzón.

- 4.6. **Vínculo:** El manejo de las ovejas y la transformación del queso deben realizarse con arreglo a las reglas tradicionales de la zona y, en cualquier caso, deben ser tales que den a la leche y al producto derivado de ella sus características específicas.

Los elementos que acreditan el vínculo con el medio son los siguientes:

#### Factores naturales

Todo el territorio de la región de Lacio goza de unas características edafoclimáticas óptimas para la cría de ganado ovino sin que los animales sufran estrés alguno; esas características son:

- relieves variados (montes calcáreos, volcánicos, colinas, llanuras aluviales);
- temperatura media anual variable entre 13 y 16 °C;
- precipitaciones anuales comprendidas entre valores mínimos de 650 mm en la franja litoral y de 1 000-1 500 mm en las llanuras del interior, hasta máximos de 1 800-2 000 mm en los montes Terminillo y Simbruini.

Los factores naturales permiten a las ovejas alimentarse de pastos naturales y pastos de corte, lo que confiere cualidades específicas a la leche destinada a la transformación, creando así una sinergia excepcionalmente favorable no sólo para la calidad, sino también para la homogeneidad de sus características.

Este tipo de alimentación, unido a las favorables condiciones ambientales y de cría, da a la *ricotta romana* una características que la diferencian de los demás tipos de *ricotta*.

#### Factores humanos

Cabe destacar dos elementos fundamentales para la caracterización cualitativa del producto:

- la ruptura de la cuajada, que depende de la capacidad operativa del fabricante de queso y es fruto de la habilidad y la experiencia de siglos en toda la zona de la D.O.P.;
- la práctica tradicional de la trashumancia estival, que permite a los animales sustraerse al calor del verano y al estrés ambiental o alimentario al que podrían verse sometidos en las llanuras; gracias a esas condiciones, en cuanto las ovejas regresan al valle producen leche de excelente calidad lo que redundará directamente en la calidad del queso que se obtiene con esa leche.

#### 4.7. Estructura de control

Nombre: Agrocualità.

Dirección: Via Montebello 8, Roma.

#### 4.8. Etiquetado: El producto debe envasarse en el territorio delimitado.

La «Ricotta Romana» se envasa en canastillas troncocónicas de mimbre, plástico o metal con una capacidad máxima de 2 kg que se recubren con una hoja de plástico. También se admiten formas de envasado como las siguientes:

- envuelta en papel apergaminado,
- contenedores de plástico y/o al vacío.

En la etiqueta del envase deben figurar obligatoriamente, en caracteres de imprenta claros y legibles, las siguientes indicaciones, además del símbolo gráfico comunitario y las correspondientes menciones [con arreglo a lo dispuesto por el Reglamento (CE) n° 1726/98 y sus sucesivas modificaciones] y de la información exigida por la ley:

- la designación «Ricotta Romana», que debe aparecer en caracteres claros e indelebles de un tamaño considerablemente mayor que cualesquiera otras indicaciones que la diferencien claramente de ellas, e ir seguida de la indicación «Denominación de Origen Protegida (DOP)»;
- el nombre, la razón social y la dirección de las empresas productora y envasadora;
- el logotipo del producto, que consiste en un cuadrado con bordes de color verde, blanco y rojo, partiendo de fuera a dentro, en cuyo interior aparece una cabeza de oveja estilizada entre dos erres mayúsculas (la de la izquierda, de color amarillo, y la de la derecha, de color rojo). El perímetro del cuadrado está cortado lateralmente por una erre mayúscula de color rojo y, en la parte inferior, por las letras «D.O.P.», en mayúsculas de color rojo. En la parte inferior del cuadrado figura la denominación del producto, conformada por las palabras «RICOTTA ROMANA», la primera de ellas en mayúsculas de color amarillo y la segunda, en mayúsculas de color rojo.

Está prohibido añadir cualquier otra calificación no prevista expresamente en el pliego de condiciones, incluidos adjetivos como «fina», «extra», «seleccionada», «superior», «genuina» y similares. Se admite sin embargo la utilización de indicaciones que hagan referencia a marcas privadas, siempre y cuando no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a error al consumidor, de la indicación del nombre de la explotación de cuyo ganado proceda el producto, o de otras referencias ciertas y documentables que estén permitidas por la normativa comunitaria, nacional o regional y no sean incompatibles con los objetivos o el contenido del pliego de condiciones.

La designación «Ricotta Romana» debe figurar en italiano.

Los productos en cuya elaboración se utiliza como materia prima «Ricotta Romana» DOP, incluso tras un proceso de elaboración y transformación, pueden despacharse al consumo en envases que hagan referencia a dicha denominación, sin oposición del logo comunitario, siempre que:

- el producto protegido por la denominación, certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente;
- los utilizadores del producto protegido por la denominación estén autorizados por los titulares del derecho de propiedad intelectual otorgado por el registro de la DOP que forman parte del consorcio encargado de la protección por el Ministerio de Política Agrícola y Forestal. Este mismo consorcio los inscribirá en los registros adecuados y velará por el correcto uso de la denominación protegida. Si no existe un consorcio de protección, las funciones mencionadas serán ejercidas por el citado Ministerio en su calidad de autoridad nacional encargada de la aplicación del Reglamento (CEE) n° 2081/92.

Cuando no se utilice exclusivamente «Ricotta Romana», la normativa vigente sólo permite mencionarla en la lista de los ingredientes del producto que la contenga o que resulte de la transformación o elaboración.

#### 4.9. Requisitos nacionales: —

N° CE: IT/00298/24.6.2003.

Fecha de recepción del expediente completo: 4 de diciembre de 2003.

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.3358 — Hogg Robinson/Kuoni)**

(2004/C 30/05)

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

El 29 de enero de 2004 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 304M3358. 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.3345 — Platinum/Hays Logistics)**

(2004/C 30/06)

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

El 23 de enero de 2004 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 304M3345. 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.

## III

*(Informaciones)***COMISIÓN****Anuncio de convocatoria de propuestas — Convocatoria de propuestas para el Programa de Seguridad Alimentaria ONG 2003****EuropeAid/117692/C/G**

(2004/C 30/07)

La Comisión de las Comunidades Europeas invita a presentar propuestas para respaldar proyectos de realización de acciones de apoyo a la seguridad alimentaria en coherencia con la Estrategia nacional de seguridad alimentaria de los países beneficiarios. Los países interesados son Angola, Eritrea, Etiopía, Sudán, República Democrática del Congo, Sierra Leona y Yemen. La acción está financiada por el programa de Seguridad Alimentaria ONG 2003 de las Comunidades Europeas que tiene por objetivo sufragar proyectos a través de las organizaciones no gubernamentales (ONG) en el ámbito de la «Seguridad Alimentaria». Línea presupuestaria n<sup>o</sup> 210202.

Los interesados pueden consultar el texto completo de la «Guía para los solicitantes» en el siguiente sitio de Internet:

<http://www.europa.eu.int/comm/europeaid/cgi/frame12.pl>

El plazo para la presentación de propuestas concluirá el 6 de mayo de 2004, a las 16.00 horas, hora de Bruselas.

---