

204/2004, de 11 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Por todo ello, teniendo en cuenta la solicitud de la Asociación «Vino de la Tierra de Córdoba» para la utilización de la mención «Vino de la Tierra» en los vinos de mesa originarios de la zona vitícola de la provincia de Córdoba, y el Pliego de condiciones elaborado por dicha Asociación de acuerdo con el procedimiento para el reconocimiento de un nivel de protección de vino de mesa con derecho a la mención tradicional «vino de la tierra» establecido en el Título II, Capítulo II de la referida Ley 24/2003, a propuesta de la Directora General de Industrias y Promoción Agroalimentaria y en uso de las facultades que tengo conferidas, dispongo:

Artículo 1. *Mención «Vino de la Tierra de Córdoba».*

Los vinos originarios de la zona vitícola de la provincia de Córdoba, que se ajusten a los requisitos definidos en el Anexo de la presente Orden y que cumplan las condiciones establecidas en esta disposición y en el Pliego de Condiciones aprobado, podrán utilizar la mención «Vino de la Tierra de Córdoba».

Artículo 2. *Certificación.*

Para poder utilizar la mención «Vino de la Tierra de Córdoba» los vinos deberán estar certificados por un Organismo de Certificación debidamente autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 8 de junio de 2004.—El Consejero de Agricultura y Pesca, Isaías Pérez Saldaña.

ANEXO

Zona vitícola: Provincia de Córdoba.

Variedades:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Pinot Noir, y Tintilla de Rota.

Tipos de vinos:

Rosados y Tintos.

Características organolépticas:

Rosados: Color de rosa pálido a ligeramente anaranjado, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico.

Tintos jóvenes: Color de cardenalicio a rojizo rubí, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico.

Tintos con envejecimiento: Color de rojo potente a teja suave, aroma potente, amplio y muy equilibrado y gusto profundo, amplio y persistente.

Características físico-químicas:

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de 11 grados para los vinos rosados y 12 grados para los vinos tintos.

Vinos rosados: Azúcar residual siempre inferior a 5 gramos por litro; anhídrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro; acidez volátil, menos de 0,5 gramos por litro expresado en ácido acético.

Vinos tintos jóvenes: Azúcar residual siempre inferior a 5 gramos por litro; anhídrido sulfuroso total, máximo 150 miligramos por litro; acidez volátil, menos de 0,5 gramos por litro expresado en ácido acético.

Vinos tintos con envejecimiento: Azúcar residual siempre inferior a 5 gramos por litro; anhídrido sulfuroso total, máximo 150 miligramos por litro; acidez volátil, menos de 0,8 gramos por litro expresado en ácido acético.

17302 ORDEN APA/3211/2004, de 22 de septiembre, por la que se dispone la publicación de las normas de utilización de la mención *Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra*.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la normativa específica de los vinos de mesa con derecho a la mención tradicional vino

de la tierra aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin ha sido remitida al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la certificación de la Orden de 22 de abril de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención *Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra* para los vinos originarios de la Comarca Vitícola de Laujar-Alpujarra, y cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Publicación.*

Se ordena la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de las normas de utilización de la mención *Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra*, que figura como anexo a la presente disposición a los efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 22 de septiembre de 2004.

ESPINOSA MANGANA

ANEXO

Orden de 22 de abril de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención *Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra* para los vinos originarios de la Comarca Vitícola de Laujar-Alpujarra

Mediante Orden de 3 de abril de 2000 (BOJA núm. 51, de 2 de mayo) se autoriza la mención «Vino de la Tierra» para los vinos originarios de la Comarca Vitícola Laujar-Alpujarra.

Posteriormente con la entrada en vigor del Real Decreto 409/2001, de 20 de abril, ahora derogado, se estableció un régimen transitorio para la utilización de las indicaciones geográficas preexistentes, en el que se disponía que las indicaciones geográficas aprobadas con anterioridad a la entrada en vigor del citado Real Decreto, y que no cumplieran con lo dispuesto en el mismo, podrían seguir utilizándose, si tuvieran derecho a ello conforme a la normativa establecida en las Órdenes de 11 de diciembre de 1986 y de 23 de diciembre de 1999, durante un periodo máximo de tres años siguientes a la entrada en vigor del citado Real Decreto.

Tras la entrada en vigor de la nueva Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, se ha adaptado el Real Decreto 409/2001, sustituyéndose por el Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, el cual establece que los vinos con indicación geográfica elaborados antes de su entrada en vigor de conformidad con la normativa entonces vigente, podrán seguir comercializándose hasta el final de existencias.

Por otra parte, hay que tener en cuenta que el artículo 3 del Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, contempla la competencia de las Comunidades Autónomas para establecer los requisitos necesarios para la utilización de la mención tradicional «vino de la tierra», acompañada de una indicación geográfica, cuando el área geográfica correspondiente a dicha indicación esté incluida íntegramente en su territorio.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ha asumido las competencias en la materia, en virtud de los artículos 18.1.4.º y 13.16 del Estatuto de Autonomía de Andalucía, las cuales son ejercidas a través de la Consejería de Agricultura y Pesca con base en lo establecido en el Decreto 6/2000, de 28 de abril, sobre reestructuración de Consejerías y en el Decreto 178/2000, de 23 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Por todo ello, se hace necesaria la adaptación de la Orden de 3 de abril de 2000 a la normativa citada, teniendo en cuenta además el Pliego de condiciones elaborado por la Asociación de Bodegueros y Viticultores Laujar-Alpujarra.

En su virtud, a propuesta de la Directora General de Industrias y Promoción Agroalimentaria y en uso de las facultades que tengo conferidas, dispongo:

Artículo 1. *Mención «Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra».*

Los vinos originarios de la comarca vitícola Laujar-Alpujarra en la provincia de Almería, que se ajusten a los requisitos definidos en el Anexo de la presente Orden y que cumplan las condiciones establecidas en esta disposición y en el Pliego de condiciones aprobado, podrán utilizar la mención «Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra».

Artículo 2. *Certificación.*

Para poder utilizar la mención «Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra» los vinos deberán estar certificados por un Organismo de Certificación debidamente autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca.

Disposición derogatoria única.

Queda derogada la Orden de 3 de abril de 2000, por la que se autoriza la mención Vino de la Tierra para los vinos originarios de la Comarca Vitícola Laujar-Alpujarra.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 22 de abril de 2004.—El Consejero de Agricultura y Pesca en funciones, Paulino Plata Cánovas.

ANEXO

Zona Vitícola: Laujar-Alpujarra.

Términos municipales: Alcolea, Fondón, y Laujar de Andarax.

Variedades:

Blancas: Jaén blanco, Macabeo, Vijiriego, Pedro Ximénez, Chardonnay, y Moscatel de grano menudo.

Tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Garnacha tinta, y Syrah.

Tipos de vinos:

Blancos: Jóvenes muy afrutados, elaborados con variedades de gran calidad.

Rosados: delicados y ligeros.

Tintos: Vigorosos, cálidos, intensos, varietales y afrutados.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vinos será:

Blancos: 11 por 100 en volumen.

Rosados: 11,5 por 100 en volumen.

Tintos: 12 por 100 en volumen.

Características organolépticas:

Blancos: De color amarillo pálido, brillante, con aromas primarios florales muy intensos. En boca equilibrados, afrutados y agradables.

Rosados: De color intenso, rosa frambuesa y brillantes. Aromas frutales y florales. En boca son frescos y sabrosos, muy equilibrados.

Tintos: Son de intenso aroma afrutado. De color muy vivo e intenso, Equilibrados y frescos en boca.

Tintos envejecidos: De color rojo cereza, intensos y carnosos. Aromas de frutos maduros. En boca muy persistentes, con gran cuerpo y vigor. Con final aterciopelado y retrogusto muy largo y sabroso.

Características fisico-químicas:

Cuando los azúcares reductores residuales no superen los 5 gramos por litro (g/l), la cantidad máxima de anhídrido sulfuroso total será de 200 miligramos por litro (mg/l) para los vinos blancos y rosados, y de 150 miligramos por litro (mg/l) para los vinos tintos. Para vinos con más de 5 g/l de azúcares residuales el límite máximo será de 250 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados, y de 200 mg/l para los vinos tintos.

La acidez volátil máxima de los vinos dispuestos para el consumo no podrá ser superior, independientemente del año, a lo establecido para cada tipo de vino expresada en ácido acético, tal y como viene expresado a continuación, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo/litro (g/l), siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a diez grados. Para los vinos con envejecimiento de mayor graduación, este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase a los diez grados.

Blancos: 0,7 g/l ácido acético.

Rosados: 0,7 g/l ácido acético.

Tintos: 0,7 g/l ácido acético.

BANCO DE ESPAÑA

17303

RESOLUCIÓN de 6 de octubre de 2004, del Banco de España, por la que se hacen públicos los cambios del Euro correspondientes al día 6 de octubre de 2004, publicados por el Banco Central Europeo, que tendrán la consideración de cambios oficiales, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 36 de la Ley 46/1998, de 17 de diciembre, sobre la Introducción del Euro.

CAMBIOS

1 euro =	1,2282	dólares USA.
1 euro =	136,45	yenes japoneses.
1 euro =	7,4413	coronas danesas.
1 euro =	0,68950	libras esterlinas.
1 euro =	9,0353	coronas suecas.
1 euro =	1,5543	francos suizos.
1 euro =	87,52	coronas islandesas.
1 euro =	8,2700	coronas noruegas.
1 euro =	1,9559	levs búlgaros.
1 euro =	0,57590	libras chipriotas.
1 euro =	31,425	coronas checas.
1 euro =	15,6466	coronas estonas.
1 euro =	245,79	forints húngaros.
1 euro =	3,4528	litas lituanos.
1 euro =	0,6652	lats letones.
1 euro =	0,4289	liras maltesas.
1 euro =	4,3211	zlotys polacos.
1 euro =	41,070	leus rumanos.
1 euro =	240,0200	tolares eslovenos.
1 euro =	40,045	coronas eslovacas.
1 euro =	1.849,300	liras turcas.
1 euro =	1,7026	dólares australianos.
1 euro =	1,5511	dólares canadienses.
1 euro =	9,5780	dólares de Hong-Kong.
1 euro =	1,8296	dólares neozelandeses.
1 euro =	2,0772	dólares de Singapur.
1 euro =	1.415,50	wons surcoreanos.
1 euro =	8,0263	rands sudafricanos.

Madrid, 6 de octubre de 2004.—El Director general, Francisco Javier Ariztegui Yáñez.