

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 físico-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.