

Punto 5 «Descripción de las materias primas»:

Se añadirán las variedades siguientes:

Variedades alemanas: «Eposs, Ravel, Ramos»

Variedades francesas: «Viola»

Variedades estadounidenses: «Mary Washington».

Punto 5 «Descripción de las características que lo distinguen de los productos comparables»:

Se suprimirán las frases «El espárrago blanco y el espárrago violeta pueden tener una longitud máxima de 21 cm. Los productos comparables tienen 22 cm.».

4. **Fecha de recepción del expediente completo:** 24 de febrero de 1998.

Publicación de una solicitud de modificación, en virtud del artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de uno o varios elementos del pliego de condiciones de una denominación registrada con arreglo al artículo 17 o al artículo 6 de dicho Reglamento

(2001/C 63/04)

Esta publicación abre una posibilidad de oposición en el sentido del artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a dicha solicitud debe transmitirse por medio de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

Se trata de una modificación de importancia y por consiguiente debe ser publicada con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del mismo Reglamento.

Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE UN PLIEGO DE CONDICIONES: ARTÍCULO 9

1. **Denominación registrada:** «Baena».

2. **Servicio competente del Estado miembro**

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Alimentación del MAPA — España

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

Tel. (34) 913 47 53 61

Fax (34) 913 47 57 70.

3. **Modificaciones solicitadas**

Rúbrica del pliego de condiciones

- Nombre
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención

- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales

Modificaciones

En el apartado «Descripción»

En lugar de: «Los aceites de esta denominación responden a los tipos siguientes:

Tipo A. Acidez máxima: 0,5°. Sabor frutado agradable dulce.

Tipo B. Acidez máxima: 0,9°. Sabor frutado agradable dulce.

Tipo C. Acidez máxima: 1,3°. Sabor suave dulce.

Tipo D. Acidez máxima: 1°. Sabor afrutado intenso y almentrado amargo.

El color de estos aceites oscilará del amarillo dorado hasta el verdoso intenso.

Presentarán además las especificaciones analíticas siguientes:

Índice de peróxidos. Máximo 0,15

K₂₇₀. Máximo 0,1 %

Humedad. Máximo 0,1 %

Impurezas. Máximo 0,1 %».

Léase: «Los aceites de esta denominación responden a los tipos siguientes:

Tipo A. Acidez máxima: 0,4. Aroma y sabor afrutado intenso, ligero almendrado amargo.

Tipo B. Acidez máxima: 1°. Aroma y sabor afrutado maduro, agradable y dulce.

Los dos tipos de aceite virgen definidos pueden oscilar en su coloración del amarillo verdoso al amarillo dorado.

Presentarán además las especificaciones analíticas siguientes:

Índice de peróxidos: máximo 15 meq. de oxígeno activo por kg de aceite

Absorbancia al ultravioleta (K₂₇₀): máximo 0,1 %

Humedad: máximo 0,1 %

Impurezas: máximo 0,1 %».

En el apartado «Zona geográfica»

Donde dice: «Constituyen esta zona, los terrenos ubicados en los términos municipales de Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya y Zuheros».

Se añadirá: «Castro del Río».

4. Fecha de recepción del expediente completo: 28 de noviembre de 2000.