

## REGLAMENTO (CE) N° 1215/2004 DE LA COMISIÓN

de 30 de junio de 2004

por el que se modifican algunos elementos del pliego de condiciones de una denominación que figura en el Reglamento (CE) n° 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen (Scotch Beef)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y de los productos alimentarios<sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 9,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) n° 2081/92, las autoridades del Reino Unido solicitaron la modificación de la descripción y del método de obtención del producto correspondiente a la denominación «Scotch Beef», registrada como indicación geográfica protegida por el Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo<sup>(2)</sup>.
- (2) Tras haber examinado esta solicitud de modificación, se ha llegado a la conclusión de que las modificaciones no son de escasa importancia.
- (3) De conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 9 del Reglamento (CEE) n° 2081/92, al tratarse de modificaciones que no son de escasa importancia, es de aplicación, *mutatis mutandis*, el procedimiento contemplado en el artículo 6.

(4) Se ha considerado que, en este caso, se trata de modificaciones conformes al Reglamento (CEE) n° 2081/92. Tras la publicación de dichas modificaciones en el *Diario Oficial de la Unión Europea*<sup>(3)</sup>, la Comisión no ha recibido ninguna declaración de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento.

(5) Por todo ello, dichas modificaciones deben registrarse y publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

## Artículo 1

Las modificaciones que figuran en el anexo I del presente Reglamento se registrarán y publicarán de conformidad con el apartado 4 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92.

La ficha consolidada que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

## Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 30 de junio de 2004.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

<sup>(1)</sup> DO L 208 de 24.7.1992, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 806/2003 (DO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

<sup>(2)</sup> DO L 148 de 21.6.1996, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 526/2004 (DO L 85 de 23.3.2004, p. 3).

<sup>(3)</sup> DO C 99 de 25.4.2003, p. 2 (Scotch Beef).

## ANEXO I

**Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo**

MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (artículo 9)

Nº CE: UK/0274/25.1.1994

1. **Denominación registrada:** I.G.P. Scotch Beef2. **Modificación(es) solicitada(s):**

Apartado del pliego de condiciones:

- Nombre
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales

3. **Modificación(es):***Descripción*

Para reflejar mejor la práctica actual, tener en cuenta las preocupaciones de los consumidores con respecto a una mayor transparencia en el etiquetado y mejorar la calidad del Scotch Beef, la descripción actual:

«El producto se obtiene a partir de vacuno engordado, por un período mínimo de tres meses, sacrificado y preparado en la región delimitada.»

se modifica y pasa a ser la siguiente:

«El producto se obtiene a partir de vacuno nacido, criado durante toda su vida, sacrificado y preparado en la región geográfica delimitada. Los animales deberán haber sido producidos y sacrificados de conformidad con sistemas de garantía de calidad acreditados por la norma europea EN 45011 (Guía ISO 65) y cuyas normas, evaluaciones y frecuencias de evaluación sean similares a las establecidas por el solicitante.»

*Método de obtención*

Como consecuencia de la modificación de la descripción reseñada anteriormente, es necesario modificar la descripción del método de obtención. Además, cuando se presentó la solicitud original, apenas se vendía Scotch Beef congelado. Aunque esta práctica aún no está extendida, el solicitante desearía suprimir los términos «el producto sólo puede venderse fresco o refrigerado» para que el Scotch Beef pueda ser vendido congelado si el transformador lo desea.

Por consiguiente, la descripción actual:

«El vacuno se engorda en Escocia durante un período no inferior a tres meses. El vacuno es sacrificado y preparado de conformidad con las especificaciones establecidas. El producto sólo puede venderse fresco o refrigerado.»

se modifica y pasa a ser la siguiente:

«El vacuno ha nacido y se ha criado durante toda su vida en la región geográfica delimitada. Los animales deberán haber sido producidos y sacrificados de conformidad con sistemas de garantía de calidad acreditados por la norma europea EN 45011 (Guía ISO 65) y cuyas normas, evaluaciones y frecuencias de evaluación sean similares a las establecidas por el solicitante. Son sacrificados y preparados en dicha región de conformidad con las especificaciones establecidas.»

## ANEXO II

## FICHA CONSOLIDADA

## Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo

«SCOTCH BEEF»

Nº CE: UK/0274/25.1.1994

DOP ( ) IGP (X)

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de los productos correspondientes a la DOP o IGP, consúltese la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las autoridades nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea<sup>(1)</sup>.

## 1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Department of Environment, Food and Rural Affairs Food Chain Marketing and Competitiveness Division

Dirección: Room 338  
Nobel House  
17 Smith Square  
London, SW1P 3JR  
United Kingdom

Tel.: (44-207) 238 66 87

Fax: (44-207) 238 57 28

Correo electrónico: rlf.feedback@defra.gsi.gov.uk

## 2. Agrupación:

2.1. Nombre: Quality Meat Scotland

2.2. Dirección: Rural Centre  
West Mains  
Ingliston  
Newbridge  
Midlothian, EH28 8NZ  
United Kingdom

Tel.: (44-131) 472 40 40

Fax: (44-131) 472 40 38

Correo electrónico: info@qmScotland.co.uk

2.3. Composición: Productores (8 969), transformadores (32), otros (310)

3. Tipo de producto: Clase 1.1 — Carne (y despojos) frescos

## 4. Descripción del pliego de condiciones:

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

4.1. Nombre: «Scotch Beef»

4.2. Descripción del producto:

El producto se obtiene a partir de vacuno nacido, criado durante toda su vida, sacrificado y preparado en la región geográfica delimitada. Los animales deberán haber sido producidos y sacrificados de conformidad con sistemas de garantía de calidad acreditados por la norma europea EN 45011 (Guía ISO 65) y cuyas normas, evaluaciones y frecuencias de evaluación sean similares a las establecidas por el solicitante.

4.3. Zona geográfica:

La zona delimitada comprende la Escocia continental, las islas que se encuentran frente a la costa occidental, las islas Orkney y las islas Shetland.

(1) Comisión Europea — Dirección General de Agricultura — Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas — B-1049 Bruxelles/Brussel.

4.4. *Prueba del origen:*

Desde el siglo XIX, el «Scotch Beef» es conocido por su calidad superior, que se mantiene debido a la utilización de sistemas de alimentación tradicionales. Ha adquirido una gran reputación en el mercado de la carne, tanto dentro como fuera del Reino Unido.

4.5. *Método de obtención:*

El vacuno ha nacido y se ha criado durante toda su vida en la región geográfica delimitada. Los animales deberán haber sido producidos y sacrificados de conformidad con sistemas de garantía de calidad acreditados por la norma europea EN 45011 (Guía ISO 65) y cuyas normas, evaluaciones y frecuencias de evaluación sean similares a las establecidas por el solicitante. Son sacrificados y preparados en dicha región de conformidad con las especificaciones establecidas.

4.6. *Vínculo:*

La calidad y las peculiaridades del «Scotch Beef» están originadas por el pastoreo extensivo en las características praderas escocesas.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Scottish Food Quality Certification  
Dirección: Royal Highland Centre  
10th Avenue  
Ingliston  
Edinburgh, EH28 8NF  
United Kingdom  
Tel.: (44-131) 335 66 15  
Fax: (44-131) 335 66 01  
Correo electrónico: enquiries@sfqc.co.uk

4.8. *Etiquetado:* IGP

4.9. *Requisitos nacionales:* —

---