

**REGLAMENTO (CE) N° 1345/2004 DE LA COMISIÓN**  
**de 22 de julio 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 Lamb*)**

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 Lamb», 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, y 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 en el sentido del artículo 7 de dicho 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 22 de julio 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. 3 (*Scotch Lamb*).

## ANEXO I

## REGLAMENTO (CEE) n° 2081/92 DEL CONSEJO

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

N° CE: UK/0275/24.1.1994

1. **Denominación registrada:** IGP *Scotch Lamb*2. **Modificación(es) solicitada(s):**

— Apartado del pliego de condiciones:

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

— 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 Lamb*, la descripción actual:

«El producto se obtiene a partir de corderos engordados, por un período mínimo de dos meses, sacrificados y preparados en la región delimitada.»

Se modifica y pasa a ser la siguiente:

«El producto se obtiene a partir de corderos nacidos, criados durante toda su vida, sacrificados y preparados 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 Lamb* 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 Lamb* pueda ser vendido congelado si el transformador lo desea.

Por consiguiente, la descripción actual:

«Los corderos se engordan en Escocia durante un período no inferior a dos meses. Son sacrificados y preparados de conformidad con las especificaciones establecidas. El cordero sólo puede venderse fresco o refrigerado.»

Se modifica y pasa a ser la siguiente:

«Los corderos han nacido y se han 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 LAMB»

Nº CE: UK/0275/24.1.1994

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

Tel.: (44-207) 238 66 87

Fax: (44-207) 238 57 28

E-mail: 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

Tel.: (44-131) 472 40 40

Fax: (44-131) 472 40 38

E-mail: info@qmScotland.co.uk

2.3. Composición: Productores (6 633), 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 Lamb»

**4.2. Descripción del producto**

El producto se obtiene a partir de corderos nacidos, criados durante toda su vida, sacrificados y preparados 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 y las islas que se encuentran frente a la costa occidental, las islas Orkney y las islas Shetland.

<sup>(1)</sup> Comisión Europea — Dirección General de Agricultura — Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas — B-1049 Bruselas.

#### 4.4. Prueba del origen

Desde el siglo XIX, el *Scotch Lamb* 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

Los corderos han nacido y se han 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 Lamb* proceden del 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

Tel.: (44-131) 335 66 15

Fax: (44-131) 335 66 01

E-mail: enquiries@sfqc.co.uk

#### 4.8. Etiquetado: IGP

#### 4.9. Requisitos nacionales: —

---