

## RÈGLEMENT (CE) N° 1215/2004 DE LA COMMISSION

du 30 juin 2004

**modifiant des éléments du cahier des charges d'une dénomination figurant à l'annexe du règlement (CE) n° 1107/96 relatif à l'enregistrement des appellations d'origine et des indications géographiques (Scotch Beef)**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires<sup>(1)</sup>, et notamment son article 9,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, les autorités du Royaume-Uni ont demandé pour la dénomination «Scotch Beef», enregistrée en tant qu'indication géographique protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil<sup>(2)</sup>, des modifications de la description et de la méthode d'obtention du produit.
- (2) Suite à l'examen de cette demande de modifications, il a été considéré qu'il s'agit de modifications non mineures.
- (3) Conformément à la procédure prévue à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92 et s'agissant de modifications non mineures, la procédure prévue à l'article 6 s'applique *mutatis mutandis*.

(4) Il a été considéré qu'il s'agit dans ce cas de modifications conformes au règlement (CEE) n° 2081/92. Aucune déclaration d'opposition, au sens de l'article 7 dudit règlement, n'a été transmise à la Commission à la suite de la publication au *Journal officiel de l'Union européenne*<sup>(3)</sup> desdites modifications.

(5) En conséquence, ces modifications doivent être enregistrées et faire l'objet d'une publication au *Journal officiel de l'Union européenne*,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Les modifications figurant à l'annexe I du présent règlement sont enregistrées et publiées conformément à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (CEE) n° 2081/92.

La fiche consolidée reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 30 juin 2004.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

<sup>(1)</sup> JO L 208 du 24.7.1992, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 806/2003 (JO L 122 du 16.5.2003, p. 1).

<sup>(2)</sup> JO L 148 du 21.6.1996, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 526/2004 (JO L 85 du 23.3.2004, p. 3).

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

## ANNEXE I

## Règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil

MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (article 9)

NUMÉRO CE: UK/0274/25.1.1994

1. **Dénomination enregistrée:** I.G.P. Scotch Beef2. **Modification(s) demandée(s):**

Rubrique du cahier des charges:

- Nom
- Description
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigence nationale

3. **Modification(s):***Description*

Afin de mieux refléter la pratique actuelle, prendre en considération les préoccupations des consommateurs quant à une transparence accrue de l'étiquetage et améliorer la qualité du Scotch Beef, la description actuelle:

«Le produit est issu de bovins élevés dans la phase de finition — d'une durée minimale de trois mois —, abattus et préparés dans l'aire délimitée.»

est modifiée comme suit:

«Le produit est issu de bovins nés, élevés pendant toute la durée de leur vie, abattus et préparés dans l'aire géographique délimitée. Les animaux auront été produits et abattus conformément à des systèmes d'assurance de la qualité répondant à la norme européenne EN 45011 (Guide ISO 65) et dont les normes, évaluations et fréquences d'évaluation correspondent à celles fixées par le demandeur.»

*Méthode d'obtention*

La modification de la description exposée ci-dessus rend nécessaire la modification des détails de la méthode d'obtention. De plus, lors de l'introduction de la demande initiale, le Scotch Beef n'était presque jamais vendu à l'état congelé. Bien que cette pratique ne soit pas encore répandue, le demandeur souhaite supprimer l'expression «Le produit ne peut être vendu qu'à l'état frais ou réfrigéré» pour permettre la vente du Scotch Beef à l'état congelé si un transformateur le souhaite.

C'est pourquoi la description actuelle:

«Les bovins sont élevés en Écosse dans la phase de finition, dont la durée minimale est de trois mois. Ils sont abattus et préparés conformément au cahier des charges. Le produit ne peut être vendu qu'à l'état frais ou réfrigéré.»

est modifiée comme suit:

«Les bovins sont nés et élevés pendant toute la durée de leur vie dans l'aire géographique délimitée. Les animaux auront été produits et abattus conformément aux systèmes d'assurance de la qualité répondant à la norme européenne EN 45011 (Guide ISO 65) et dont les normes, évaluations et fréquences d'évaluation correspondent à celles fixées par le demandeur. Ils sont abattus et préparés dans cette aire conformément au cahier des charges.»

## ANNEXE II

## FICHE CONSOLIDÉE

## Règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil

«SCOTCH BEEF»

NUMÉRO CE: UK/0274/25.1.1994

AOP ( ) IGP (X)

Cette fiche est un résumé établi aux fins d'information. Pour une information complète, en particulier pour les producteurs des produits couverts par l'AOP ou l'IGP concernée, il convient de consulter la version complète du cahier des charges soit au niveau national, soit auprès des services de la Commission européenne<sup>(1)</sup>.

## 1. Service compétent de l'État membre

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

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

Téléphone (44-207) 238 66 87

Télécopieur (44-207) 238 57 28

e-mail: rlf.feedback@defra.gsi.gov.uk

## 2. Groupement

2.1. Nom: Quality Meat Scotland

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

Téléphone (44-131) 472 40 40

Télécopieur (44-131) 472 40 38

e-mail: info@qmScotland.co.uk

2.3. Composition: producteurs (8 969), transformateurs (32), autres (310)

3. Type de produit: classe 1.1 — viandes fraîches

## 4. Description du cahier des charges

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: «Scotch Beef»

## 4.2. Description

Le produit est issu de bovins nés, élevés pendant toute la durée de leur vie, abattus et préparés dans l'aire géographique délimitée. Les animaux auront été produits et abattus conformément à des systèmes d'assurance de la qualité répondant à la norme européenne EN 45011 (Guide ISO 65) et dont les normes, évaluations et fréquences d'évaluation correspondent à celles fixées par le demandeur.

## 4.3. Aire géographique

L'aire définie est celle de l'Écosse continentale, y compris les îles au large de la côte occidentale, Orkney et Shetland.

<sup>(1)</sup> Commission européenne — Direction générale «Agriculture» — Unité «Politique de qualité des produits agricoles» — B-1049 Bruxelles.

#### 4.4. *Preuve de l'origine*

Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, le Scotch Beef est réputé pour ses qualités toujours supérieures en raison des systèmes d'alimentation traditionnels utilisés. Il a acquis une grande réputation sur le marché de la viande, au Royaume-Uni et au delà.

#### 4.5. *Méthode d'obtention*

Les bovins sont nés et élevés pendant toute la durée de leur vie dans l'aire géographique délimitée. Les animaux auront été produits et abattus conformément aux systèmes d'assurance de la qualité répondant à la norme européenne EN 45011 (Guide ISO 65) et dont les normes, évaluations et fréquences d'évaluation correspondent à celles fixées par le demandeur. Ils sont abattus et préparés dans cette aire conformément au cahier des charges.

#### 4.6. *Lien*

La qualité et les particularités du Scotch Beef résultent d'un pâturage extensif sur les prairies caractéristiques de l'Écosse.

#### 4.7. *Structure de contrôle*

Nom: Scottish Food Quality Certification

Adresse: Royal Highland Centre  
10th Avenue  
Ingliston  
Edinburgh, EH28 8NF  
United Kingdom

Téléphone (44-131) 335 66 15

Télécopieur (44-131) 335 66 01

e-mail: enquiries@sfqc.co.uk

#### 4.8. *Étiquetage: IGP*

#### 4.9. *Exigences nationales: —*

---