

REGOLAMENTO (CE) N. 1215/2004 DELLA COMMISSIONE

del 30 giugno 2004

che modifica alcuni elementi dei disciplinari di una denominazione figurante nell'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine (Scotch Beef)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9,

considerando quanto segue:

- (1) Conformemente all'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, le autorità del Regno Unito hanno chiesto di modificare alcuni elementi relativi alla descrizione del prodotto e alla zona geografica per la denominazione «Scotch Beef», registrata quale indicazione geografica protetta dal regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione, del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio ⁽²⁾.
- (2) Dall'esame di tale richiesta di modifica risulta che non si tratta di modifiche di scarsa rilevanza.
- (3) Conformemente alla procedura prevista dall'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92 e non trattandosi di modifiche di scarsa rilevanza, si applica mutatis mutandis la procedura prevista all'articolo 6.

(4) Le modifiche sono considerate conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92. Dopo la loro pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽³⁾ non è pervenuta alla Commissione nessuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del suddetto regolamento.

(5) Dette modifiche devono essere pertanto registrate e pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Le modifiche che figurano nell'allegato I del presente regolamento sono registrate e pubblicate conformemente all'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 2081/92.

La scheda consolidata che riporta i principali elementi del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 30 giugno 2004.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1).

⁽²⁾ GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 526/2004 (GU L 85 del 23.3.2004, pag. 3).

⁽³⁾ GU C 99 del 25.4.2003, pag. 2 (Scotch Beef).

ALLEGATO I

Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio

MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (articolo 9)

N. CE: UK/0274/25.1.1994

1. **Denominazione registrata:** IGP Scotch Beef2. **Modifiche richieste**

Sezione del disciplinare:

- Nome
- Descrizione
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali

3. **Modifiche***Descrizione*

Al fine di tenere maggiormente conto della prassi attualmente seguita e delle esigenze dei consumatori in merito a un'etichettatura più trasparente nonché di migliorare la qualità dello Scotch Beef, l'attuale descrizione:

«Il prodotto è ottenuto da bovini ingrassati per un periodo minimo di 3 mesi e macellati e trattati nelle zone stabilite.»

è modificata come segue:

«Il prodotto è ottenuto da bovini nati, allevati per la loro intera esistenza, macellati e trattati nella zona geografica indicata. Gli animali sono stati ottenuti e macellati conformemente al regime di assicurazione della qualità accreditato per la norma europea EN 45011 (guida ISO 65) nel rispetto delle norme e delle valutazioni nonché delle frequenze di valutazione stabilite dal richiedente.»

Metodo di ottenimento

A seguito delle modifiche apportate alla descrizione di cui sopra, occorre modificare la descrizione dettagliata del metodo di produzione. Inoltre, quando è stata presentata la richiesta iniziale, non vi era in pratica alcun quantitativo di Scotch Beef venduto in stato di congelazione. Pur non essendo tale pratica ancora molto diffusa, il richiedente desidera eliminare la frase «Può essere venduto soltanto come prodotto fresco o refrigerato» per consentire la vendita dello Scotch Beef congelato, se il trasformatore lo desidera.

Pertanto l'attuale descrizione:

«I bovini sono ingrassati in Scozia per un periodo non inferiore a tre mesi. La macellazione ed il trattamento sono effettuati conformemente alla normativa in materia. Può essere venduto soltanto come prodotto fresco o refrigerato.»

è modificata come segue:

«I bovini sono nati e allevati per la loro intera esistenza nella zona geografica indicata. Gli animali sono stati ottenuti e macellati conformemente al regime di assicurazione della qualità accreditato per la norma europea EN 45011 (guida ISO 65) nel rispetto delle norme e delle valutazioni nonché delle frequenze di valutazione stabilite dal richiedente. La macellazione ed il trattamento sono effettuati nella zona in questione, conformemente alle norme stabilite nel disciplinare.»

ALLEGATO II

SCHEMA CONSOLIDATA

Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio

«SCOTCH BEEF»

N. CE: UK/0274/25.1.1994

DOP () IGP (X)

La presente scheda è una sintesi elaborata a fini informativi. Per informazioni complete, in particolare per i produttori di prodotti contemplati dalla relativa DOP o IGP, consultare la versione completa del disciplinare a livello nazionale o presso i servizi della Commissione europea (1).

1. Servizio competente dello Stato membro

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

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

Tel.: (44-207) 238 66 87

Fax: (44-207) 238 57 28

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

2. Richiedente

2.1. Nome: Quality Meat Scotland

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

Tel.: (44-131) 472 40 40

Fax: (44-131) 472 40 38

E-mail: info@qmScotland.co.uk

2.3. Composizione: produttori (8 969), trasformatori (32), altri (310)

3. Tipo di prodotto: classe 1.1 — Carni (e frattaglie) fresche

4. Descrizione del disciplinare

(sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome: «Scotch Beef»

4.2. Descrizione:

Il prodotto è ottenuto da bovini nati, allevati per la loro intera esistenza, macellati e trattati nella zona geografica indicata. Gli animali sono stati ottenuti e macellati conformemente al regime di assicurazione della qualità accreditato per la norma europea EN 45011 (guida ISO 65) nel rispetto delle norme e delle valutazioni nonché delle frequenze di valutazione stabilite dal richiedente.

4.3. Zona geografica:

Le zone indicate sono la Scozia continentale, comprese le isole al largo della costa occidentale, le Orcadi e le Shetland.

(1) Commissione europea — Direzione generale dell'Agricoltura — Unità Politica di qualità dei prodotti agricoli — B-1049 Bruxelles.

4.4. *Prova dell'origine:*

Lo Scotch Beef è noto fin dall'Ottocento per le sue qualità superiori ottenute grazie ai sistemi tradizionali di alimentazione utilizzati. Il prodotto ha ottenuto un'ottima reputazione sul mercato della carne, nel Regno Unito e all'estero.

4.5. *Metodo di ottenimento:*

I bovini sono nati e allevati per la loro intera esistenza nella zona geografica indicata. Gli animali sono stati ottenuti e macellati conformemente al regime di assicurazione della qualità accreditato per la norma europea EN 45011 (guida ISO 65) nel rispetto delle norme e delle valutazioni nonché delle frequenze di valutazione stabilite dal richiedente. La macellazione ed il trattamento sono effettuati nella zona in questione, conformemente alle norme stabilite nel disciplinare.

4.6. *Legame:*

La qualità e le caratteristiche dello Scotch Beef sono il risultato di un pascolo estensivo sulle praterie caratteristiche della Scozia.

4.7. *Organismo di controllo:*

Nome: Scottish Food Quality Certification

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

Tel.: (44-131) 335 66 15

Fax: (44-131) 335 66 01

E-mail: enquiries@sfqc.co.uk

4.8. *Etichettatura:* IGP

4.9. *Condizioni nazionali:* —
