

REGOLAMENTO (CEE) N. 3464/80 DELLA COMMISSIONE

del 30 dicembre 1980

che modifica, in seguito all'adesione della Grecia, il regolamento (CEE) n. 2657/80 relativo alla determinazione dei prezzi delle carcasse ovine, fresche o refrigerate, constatati sui mercati rappresentativi della Comunità e al rilevamento dei prezzi di talune altre qualità di carcasse ovine nella Comunità

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

deve essere modificato ai fini della sua concordanza con le disposizioni dell'atto d'adesione,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

visto l'atto d'adesione della Grecia ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 146,*Articolo 1*

Gli allegati I, II, III del regolamento (CEE) n. 2657/80 sono sostituiti dagli allegati del presente regolamento.

considerando che il regolamento (CEE) n. 2657/80 della Commissione relativo alla determinazione dei prezzi delle carcasse ovine, fresche o refrigerate, constatati sui mercati rappresentativi della Comunità e al rilevamento dei prezzi di talune altre qualità di carcasse ovine nella Comunità ⁽²⁾, adottato dopo la firma del trattato d'adesione e la cui validità si estende oltre il 1° gennaio 1981,*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 1981.

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

Fatto a Bruxelles, il 30 dicembre 1980.

Per la Commissione

Finn GUNDELACH

Vicepresidente⁽¹⁾ GU n. L 291 del 19. 11. 1979, pag. 17.⁽²⁾ GU n. L 276 del 20. 10. 1980, pag. 1.

ALLEGATO I

Coefficienti da utilizzare per il calcolo del prezzo constatato sui mercati rappresentativi della Comunità

Belgio	0,15 %
Danimarca	0,10 %
Germania	2,09 %
Grecia	14,56 %
Francia	21,54 %
Irlanda	4,31 %
Italia	16,63 %
Lussemburgo	—
Paesi Bassi	1,07 %
Regno Unito	39,55 %
	<u>100,00 %</u>

ALLEGATO II

Elementi presi in considerazione per la determinazione dei prezzi constatati sui mercati rappresentativi della Comunità

A. BELGIO

1. Mercato rappresentativo: Sint Truiden

2. Categorie	Coefficienti di conversione in peso carcassa	Coefficienti di ponderazione
Ovini extra	30 kg/capo	50 %
Agnelli extra	16 kg/capo	50 %

B. DANIMARCA

1. Mercato rappresentativo: Copenaghen

1. Categorie	Coefficienti di ponderazione
Lam Ekstra	33,3 %
Lam 1. Kvalitet	66,7 %

C. REPUBBLICA FEDERALE DI GERMANIA

1. Mercato rappresentativo: Repubblica federale di Germania

Il prezzo constatato su questo mercato e la media ponderata dei prezzi constatati nelle seguenti regioni:

	Coefficienti di ponderazione
Baden-Württemberg	10,9 %
Baviera	18,6 %
Renania settentrionale-Vestfalia	44,8 %
Bassa Sassonia	14,2 %
Saar	11,5 %

2. Categoria	Coefficiente di ponderazione
Carni di agnello da ingrasso (Mastlammfleisch)	100 %

D. GRECIA

1. Mercati rappresentativi	Coefficienti di ponderazione	
(centro di classificazione)	Άμνός γάλακτος	Άμνός
Κομοτηνή	10 %	—
Κοζάνη	13 %	—
Λάρισα	42 %	16 %
Ιωάννινα	20 %	40 %
Τρίπολη	7 %	32 %
Χανιά	8 %	12 %
2. Categorie	Coefficienti di ponderazione	
Άμνός γάλακτος	76 %	
Άμνός	24 %	

E. FRANCIA

1. Mercati rappresentativi	Coefficienti di ponderazione	
a) Mercato di Rungis	50 %	
b) Mercati regionali: Parigi, Limoges, Tolosa, Avignone	50 %	
2. Categorie		
a) Mercato di quotazione di Rungis: tutte le categorie commercializzate		
b) Mercati regionali: agnelli		
Stato d'ingrasso	Conformazione	Coefficienti di ponderazione
<i>Couvert</i>	E	10
(appellation «parfait»)	U	12
	R	18
	O	10
<i>Gras</i>	E	7
	U	9
	R	12
	O	7
<i>Très gras</i>	E	4
(appellation «suiffard»)	U	4
	R	4
	O	3

F. IRLANDA

1. Mercati rappresentativi	Coefficienti di ponderazione
Athleague	10,5 %
Ballyhaunis	40,4 %
Dublino	22,9 %
Waterford	26,2 %
2. Categorie	Coefficienti di ponderazione
Lamb first quality (agnello prima qualità)	70 %
Lamb second quality (agnello seconda qualità)	30 %

G. ITALIA

1. Mercati rappresentativi	Coefficienti di ponderazione	
	<i>Agnelli</i>	<i>Agnelloni</i>
Nuoro	35 %	—
Roma	30 %	60 %
Firenze	15 %	—
Napoli	10 %	40 %
L'Aquila	10 %	—
2. Categorie	Coefficienti di ponderazione	
Agnelli	64 %	
Agnelloni	36 %	

H. PAESI BASSI

1. Mercati rappresentativi	Coefficienti di ponderazione
Alkmaar	I prezzi constatati in ciascun macello sono ponderati mediante coefficienti, variabili ogni settimana, che esprimono l'importanza relativa del numero di animali macellati in ciascun macello rispetto al totale nazionale.
Hoorn	
Bodegraven	
Breukelen	
Franeker	
Harlingen	
Leiden	
Nieuwerkerk a/d IJssel	
2. Categoria	Coefficiente di ponderazione
Vette lammeren	100 %

I. REGNO UNITO

1. Mercati rappresentativi	Coefficienti di ponderazione
Tutti i mercati di vendita all'asta di bestiame vivo che certificano «clean sheep and lambs» in:	I prezzi rilevati in ciascuna categoria sono ponderati mediante coefficienti, variabili ogni settimana, che esprimono la percentuale del numero di animali certificati in ciascuna regione rispetto al totale nazionale.
— Inghilterra e Galles	
— Scozia	
— Irlanda del Nord	
2. Categorie	Coefficienti di ponderazione
— Certified fat lambs	I prezzi rilevati per ciascuna categoria sono ponderati mediante coefficienti, variabili ogni settimana, che esprimono la percentuale del peso carcassa totale stimato degli animali certificati di ciascuna categoria rispetto al peso carcassa totale di tutti gli animali certificati.
— Certified hoggets	
— Other certified clean fat sheep	

ALLEGATO III

Le definizioni delle carcasse di ovini sono le seguenti:

A. BELGIO

- Agneaux extra: Agnelli da macelleria di meno di un anno, aventi una resa alla macellazione superiore al 50 %.
- Moutons extra: Ovini di un anno o più, aventi una resa alla macellazione superiore al 48 %.

B. DANIMARCA

Slagtekroppe af lam:

- Extra: Carcasse con cosciotti ben sviluppati, lombi e dorso larghi, bene in carne e ricoperte di un adeguato strato di grasso (al massimo 1 cm).
Peso massimo:
Agnelli da latte: 16 kg di peso carcassa,
Agnelli: 25 kg di peso carcassa.
- 1. kvalitet: Carcasse con tenore di carne medio sul dorso e sui cosciotti e ricoperte di un adeguato strato di grasso.

C. REPUBBLICA FEDERALE DI GERMANIA

- Mastlammfleisch: Media di tutte le qualità di carcasse di agnelli allevati in ovile e di agnelli allevati su prato, d'età inferiore a 12 mesi.

D. GRECIA

- Άμνος γάλακτος: Agnello, maschio o femmina, fino all'età di 4 mesi.
- Άμνος: Agnello, maschio o femmina, di più di quattro mesi, il cui primo incisivo temporaneo non è ancora caduto.

E. FRANCIA

Carcasse di agnelli da macelleria di peso compreso tra 13 e 19 kg.

Dal punto di vista dell'ingrassamento:

- Couvert (appellation «parfait»): La carcassa è ricoperta quasi per intero da uno strato di grasso uniforme e non eccessivo e può presentare placche lievemente ispessite alla base della coda. All'altezza dei reni si notano striature su entrambi i lati della colonna vertebrale. Sulla parete interna della cassa toracica sono visibili i muscoli intercostali. Le pecore possono essere prive di striature all'altezza dei reni ed hanno i muscoli intercostali meno visibili.
- Gras: La carcassa è ricoperta per intero da uno strato di grasso abbastanza spesso, ma meno spesso in corrispondenza degli arti. La parete interna della cassa toracica può presentare leggeri ammassi di grasso. Si possono notare infiltrazioni di grasso fra i muscoli intercostali. Anche i rognoni sono avvolti in uno spesso strato di grasso. Nelle pecore, lo strato di grasso che ricopre la carcassa e gli ammassi di grasso sulla parete interna della cassa toracica possono avere uno spessore maggiore.
- Très gras: La carcassa è ricoperta da uno strato di grasso estremamente spesso e presenta ammassi di grasso a vari livelli. Si notano ammassi di grasso sulla parete interna della cassa toracica e forti infiltrazioni di grasso tra i muscoli intercostali. Anche i rognoni sono avvolti in uno spesso strato di grasso.

Dal punto di vista della conformazione:

- E: — Supérieure.
— Tutti i profili sono convessi e denotano un fortissimo sviluppo muscolare.
Cosciotti e sella: corti, pieni e molto spessi. La sella è più larga che lunga.
Schiena e reni: molto spessi e molto larghi sino all'altezza delle spalle.
Spalle: piene e molto spesse.
- U: — Très bonne.
— I profili sono, complessivamente, almeno subconvessi e denotano uno sviluppo muscolare ancora considerevole.
Cosciotti e sella: arrotondati e spessi. La sella è ancora più larga che lunga.
Schiena e reni: spessi, larghi e privi di incavature sino all'altezza delle spalle. Le apofisi vertebrali non sono evidenti.
Spalle: piene e spesse.
- R: — Bonne.
— Tutti i profili sono almeno rettilinei e denotano una muscolatura compatta.
Cosciotti e sella: più allungati, ma ancora spessi. La lunghezza e la larghezza della sella più o meno si equivalgono.
Schiena e reni: meno pieni, ma sempre larghi alla base; la schiena può essere piuttosto stretta all'altezza delle spalle. Le apofisi vertebrali sono lievemente evidenti. Le spalle possono essere scarse di spessore.
- O: — Assez bonne.
— I profili sono complessivamente rettilinei, alcuni subconvessi; la muscolatura può essere di spessore medio.
Cosciotti e sella: assai allungati, scarsi di spessore in ogni loro punto. La sella è più lunga che larga.
Schiena e reni: stretti, di spessore scarso. Le apofisi vertebrali sono lievemente evidenti.
Spalle: di spessore scarso.

F. IRLANDA

- Lamb: Animale della specie ovina senza denti definitivi.
- First quality lamb: Agnello con una buona conformazione, avente cioè cosciotti, reni, costole e spalle in carne. Le varie parti della carcassa devono presentare un profilo lineare o convesso.
Lo strato di grasso deve avere uno spessore da fine a medio.
Le carcasse di prima qualità pesano normalmente tra 15 e 22 kg a carcassa fredda. Tuttavia, se la conformazione e lo strato di grasso sono soddisfacenti, è ammessa una tolleranza di peso in più o in meno.
- Second quality lamb: Agnello che non possiede i requisiti della prima qualità. Tali agnelli hanno una conformazione tra media e mediana, oppure si possono considerare, dal punto di vista dell'ingrasso, grassi e molto grassi. Pesano normalmente tra 15 e 27 kg a carcassa fredda.

G. ITALIA

- Agnelli: Ovini da latte, maschi o femmine.
- Agnelloni: Ovini svezzati, maschi o femmine, che non sono stati utilizzati per la riproduzione.

H. PAESI BASSI

- Vette lammeren: Media di tutte le qualità di agnelli da macelleria d'età inferiore a un anno.

I. REGNO UNITO

Ovini di qualità certificabile

(esclusi gli arieti, le agnelle in gestazione, le pecore e quegli animali che sono rifiutati per motivi di qualità, di condizione o per scarsità di peso)

- Agnelli (lambs): Ovini nati a partire dal primo lunedì di gennaio di un anno e commercializzati nel corso di tale anno oppure nati dopo l'inizio del mese di ottobre dell'anno che precede l'anno di commercializzazione.
- Agnelloni (hoggets): Ovini commercializzati nel periodo tra il primo lunedì di gennaio e la prima domenica di luglio, nati nel periodo di dodici mesi che va fino al settembre dell'anno precedente.
- Montoni (sheep): Altri ovini di qualità certificabile non classificati come agnelli o agnelloni.

Norme di qualità

Per ottenere la certificazione, una carcassa deve essere bene in carne in tutte le sue parti. I reni devono essere ben sviluppati, i cosciotti e le spalle devono essere moderatamente bene in carne, ma i quarti anteriori possono essere relativamente grossi. La carne deve essere soda.

Lo strato di grasso minimo richiesto deve essere leggero. Una carcassa con uno strato eccessivo di grasso sarà scartata. Un ovino vivo deve essere tale da produrre una carcassa conforme almeno a tali norme di qualità.

Peso

Per ottenere la certificazione, un ovino deve avere un peso carcassa preparata, stimato o effettivo, non inferiore a 8 kg.
