

RÈGLEMENT (CEE) N° 3464/80 DE LA COMMISSION

du 30 décembre 1980

modifiant le règlement (CEE) n° 2657/80 relatif à la détermination des prix de carcasses d'ovins fraîches ou réfrigérées constatés sur les marchés représentatifs de la Communauté et au relevé des prix de certaines autres qualités de carcasses d'ovins dans la Communauté, à la suite de l'adhésion de la Grèce

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu l'acte d'adhésion de la Grèce ⁽¹⁾, et notamment son article 146,

considérant que le règlement (CEE) n° 2657/80 de la Commission relatif à la détermination des prix des carcasses d'ovins fraîches ou réfrigérées constatés sur les marchés représentatifs de la Communauté et au relevé des prix de certaines autres qualités de carcasses d'ovins dans la Communauté ⁽²⁾, arrêté après la signature du traité d'adhésion et dont la validité s'étend au-delà du

1^{er} janvier 1981, doit être adapté pour le mettre en concordance avec les dispositions de l'acte d'adhésion,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les annexes I, II et III du règlement (CEE) n° 2657/80 sont remplacées par les annexes du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} janvier 1981.

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

Fait à Bruxelles, le 30 décembre 1980.

Par la Commission

Finn GUNDELACH

Vice-président

⁽¹⁾ JO n° L 291 du 19. 11. 1979, p. 17.

⁽²⁾ JO n° L 276 du 20. 10. 1980, p. 1.

ANNEXE I

Coefficients servant au calcul du prix constaté sur les marchés représentatifs de la Communauté

Belgique	0,15 %
Danemark	0,10 %
Allemagne (RF)	2,09 %
Grèce	14,56 %
France	21,54 %
Irlande	4,31 %
Italie	16,63 %
Luxembourg	—
Pays-Bas	1,07 %
Royaume-Uni	39,55 %
	<u>100,00 %</u>

ANNEXE II

Éléments retenus pour la détermination des prix constatés sur les marchés représentatifs de la Communauté

A. BELGIQUE

1. Marché représentatif: Saint-Trond

2. Catégories	Poids carcasse forfaitaire	Coefficients de pondération
Moutons extra	30 kg/tête	50 %
Agneaux extra	16 kg/tête	50 %

B. DANEMARK

1. Marché représentatif: Copenhague

2. Catégories	Coefficients de pondération
Lam Ekstra	33,3 %
Lam 1. Kvalitet	66,7 %

C. RÉPUBLIQUE FÉDÉRALE D'ALLEMAGNE

1. Marché représentatif: République fédérale d'Allemagne

Le prix constaté sur ce marché est la moyenne pondérée des prix constatés dans les régions suivantes:

	Coefficients de pondération
Bade-Würtemberg	10,9 %
Bavière	18,6 %
Rhénanie-du-Nord — Westphalie	44,8 %
Basse-Saxe	14,2 %
Sarre	11,5 %

2. Catégorie	Coefficient de pondération
Mastlammfleisch	100 %

D. GRÈCE

1. Marchés représentatifs

Coefficients de pondération

(centre de cotation)	Άμνός γάλακτος	Άμνός
Κομοτηνή	10 %	—
Κοζάνη	13 %	—
Λάρισα	42 %	16 %
Ιωάννινα	20 %	40 %
Τρίπολη	7 %	32 %
Χανιά	8 %	12 %

2. Catégories

Coefficients de pondération

Άμνός γάλακτος	76 %
Άμνός	24 %

E. FRANCE

1. Marchés représentatifs

Coefficients de pondération

a) marché de Rungis	50 %
b) marchés régionaux: Paris, Limoges, Toulouse, Avignon	50 %

2. Catégories

- a) marché de Rungis: ensemble des catégories commercialisées
b) marchés régionaux: agneaux

États d'engraissement	Conformation	Coefficients de pondération
<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. IRLANDE

1. Marchés représentatifs

Coefficients de pondération

Athleague	10,5 %
Ballyhaunis	40,4 %
Dublin	22,9 %
Waterford	26,2 %

2. Catégories

Coefficients de pondération

Lamb first quality	70 %
Lamb second quality	30 %

G. ITALIE

1. Marchés représentatifs

Coefficients de pondération

	<i>Agnelli</i>	<i>Agnelloni</i>
Nuoro	35 %	—
Rome	30 %	60 %
Florence	15 %	—
Naples	10 %	40 %
L'Aquila	10 %	—

2. Catégories

Coefficients de pondération

Agnelli	64 %
Agnelloni	36 %

H. PAYS-BAS

1. Marchés représentatifs

Coefficients de pondération

Alkmaar	Les prix relevés dans chaque abattoir sont pondérés au moyen de coefficients, variables chaque semaine, exprimant l'importance relative du nombre des animaux abattus dans chaque abattoir par rapport au total national.
Hoorn	
Bodegraven	
Breukelen	
Franeker	
Harlingen	
Leyde	
Nieuwerkerk a/d IJssel	

2. Catégorie

Coefficient de pondération

Vette lammeren	100 %
----------------	-------

I. ROYAUME-UNI

1. Marchés représentatifs

Coefficients de pondération

Tous les marchés de vente aux enchères de bétail vivant qui certifient les «clean sheep and lambs» en:	Les prix relevés dans chaque région sont pondérés au moyen de coefficients, variables chaque semaine, exprimant l'importance relative du nombre d'animaux certifiés dans chaque région par rapport au total national.
— Angleterre et pays de Galles	
— Écosse	
— Irlande du Nord	

2. Catégories

Coefficients de pondération

— Certified fat lambs	Les prix relevés pour chaque catégorie sont pondérés au moyen de coefficients, variables chaque semaine, exprimant l'importance relative du poids carcasse total estimé des animaux certifiés de chaque catégorie par rapport au poids carcasse total estimé de tous les animaux certifiés.
— Certified hoggets	
— Other certified clean fat sheep	

ANNEXE III

Les définitions des carcasses d'ovins sont les suivantes:

A. BELGIQUE

- Agneaux extra: agneaux de boucherie de moins d'un an dont le rendement à l'abattage dépasse 50%.
- Moutons extra: ovins d'un an et plus dont le rendement à l'abattage dépasse 48%.

B. DANEMARK

Slagtekroppe af lam:

- Ekstra: carcasses comprenant des gigots bien développés, un dos et des reins larges, une bonne teneur en viande, ainsi qu'une couche de graisse appropriée (au maximum un centimètre).
Les poids maximaux ont été fixés comme suit:
 - agneaux de lait: 16 kilogrammes poids carcasse,
 - autres agneaux: 25 kilogrammes poids carcasse.
- 1 kvalitet: carcasses dont le dos, les reins et les gigots présentent une teneur moyenne en viande et une couche de graisse appropriée.

C. RÉPUBLIQUE FÉDÉRALE D'ALLEMAGNE

- Mastlammfleisch: moyenne de toutes les qualités de carcasses d'agneaux de bergerie et d'agneaux d'herbe âgés de moins de 12 mois.

D. GRÈCE

- Άμνός γάλακτος: agneau mâle ou femelle jusqu'à l'âge de 4 mois.
- Άμνός: agneau mâle ou femelle âgé de plus de 4 mois et pour lequel la chute de la première dent incisive temporaire n'a pas encore eu lieu.

E. FRANCE

Carcasses d'agneaux de boucherie d'un poids compris entre 13 et 19 kilogrammes.

États d'engraissement:

- couvert (appellation «parfait»): une couche de graisse recouvre uniformément et sans excès la presque totalité de la carcasse. Elle peut présenter des plaques légèrement épaissies à la base de la queue. Sur les reins, des zébrures apparaissent de part et d'autre de la colonne vertébrale. Sur la face interne de la cage thoracique, les muscles entre les côtes sont visibles. Pour les brebis, les zébrures peuvent ne pas apparaître, les muscles entre les côtes sont moins visibles.
- gras: un manteau de graisse assez épaisse recouvre entièrement la carcasse; sur les membres, la couche est moins importante. Sur la face interne de la cage thoracique, quelques légers amas de graisse, dits grappés, peuvent apparaître. Les muscles entre les côtes peuvent être infiltrés de graisse. De plus, le rognon est très enveloppé. Pour les brebis, le manteau de graisse et la masse de grappés peuvent être plus importants.
- très gras: un manteau de graisse très épais recouvre la carcasse marquée à différents niveaux par des amas graisseux. Sur la face interne de la cage thoracique se forment des amas de graisse, dits grappés; entre les côtes, les muscles sont très infiltrés de graisse. De plus, le rognon est enrobé dans une masse importante de graisse.

Conformation:

- E:
 - supérieure,
 - tous les profils sont convexes et caractérisent un très fort développement musculaire.
 - Gigot et selle: courts, rebondis et très épais. La selle est plus large que longue.
 - Dos et reins: très épais et très larges jusqu'à la hauteur des épaules.
 - Épaules: rebondies et très épaisses.
- U:
 - très bonne,
 - les profils sont au moins subconvexes dans l'ensemble et caractérisent un développement musculaire encore important.
 - Gigot et selle: arrondis et épais, la selle est encore plus large que longue.
 - Dos et reins: épais, larges et sans creux jusqu'à la hauteur des épaules. Apophyses dorsales non apparentes. Épaules: rebondies et épaisses.
- R:
 - bonne,
 - tous les profils sont au moins rectilignes et caractérisent une musculature épaisse.
 - Gigot et selle: plus allongés, mais toujours épais.
 - La selle est sensiblement aussi large que longue.
 - Dos et reins: moins pleins, mais toujours larges à la base; le dos peut manquer de largeur à la hauteur des épaules. Apophyses dorsales très légèrement apparentes. Épaules: peuvent manquer d'épaisseur.
- O:
 - assez bonne,
 - les profils sont, dans l'ensemble, rectilignes, certains subconcaves, musculature d'épaisseur moyenne.
 - Gigot et selle: très allongés, manquant d'épaisseur dans toutes leurs parties. La selle est plus longue que large.
 - Dos et reins: étroits, manquant d'épaisseur. Apophyses dorsales légèrement apparentes.
 - Épaules: manquent d'épaisseur.

F. IRLANDE

- Lamb:
 - animal de l'espèce ovine sans dents définitives.
- First quality lamb:
 - agneau ayant une bonne conformation déterminée par les gigots, les reins, les côtes et les épaules bien en chair. Les parties diverses de la carcasse doivent présenter un profil linéaire ou convexe. La couche de graisse doit varier entre fine et moyenne.
 - Les carcasses de première qualité ont un poids qui oscille normalement entre 15 et 22 kilogrammes carcasse froide. Cependant lorsque la conformation et la couche de graisse sont satisfaisantes, une tolérance en plus ou en moins en matière de poids est acceptable.
- Second quality lamb:
 - agneau ne répondant pas aux critères spécifiés pour la première qualité. Ces agneaux ont une conformation entre moyenne et médiocre ou un état d'engraissement considéré entre gras et très gras. Les agneaux de cette catégorie ont un poids qui oscille normalement entre 15 et 27 kilogrammes carcasse froide.

G. ITALIE

- Agnelli: ovins de lait, mâles ou femelles.
- Agnelli: ovins sevrés, mâles ou femelles, qui n'ont pas été utilisés pour la reproduction.

H. PAYS-BAS

- Vette lammeren: moyenne sur toutes les qualités d'agneaux de boucherie de moins d'un an.

I. ROYAUME-UNI

Ovins d'une qualité certifiable

(à l'exclusion des béliers, des brebis et agnelles en gestation ainsi que des ovins écartés pour déficience de qualité ou de santé ou de poids)

- Agneaux (*lambs*) ovins nés à partir du premier lundi de janvier d'une année et commercialisés au cours de cette année ou nés après le début d'octobre de l'année précédant celle de leur commercialisation.
- Antenais (*hoggets*) ovins, commercialisés entre le premier lundi de janvier et le premier dimanche de juillet, nés au cours de la période de douze mois allant jusqu'à septembre de l'année précédente.
- Moutons (*sheep*) autres ovins de qualité certifiable non classés comme agneaux ou antenais.

Normes de qualité

Pour obtenir la certification, une carcasse doit être raisonnablement bien charnue dans toutes ses parties. Les reins doivent être bien développés, les gigots et les épaules modérément charnus, mais les quartiers avant peuvent être relativement gros. La chair doit être ferme.

La couche de graisse minimale requise doit être légère. Une carcasse couverte d'un manteau de graisse trop épais sera écartée. Un ovin vivant doit être conformé de manière à produire une carcasse atteignant au moins les normes de qualité.

Poids

Pour obtenir la certification, les ovins doivent présenter un poids carcasse, estimé ou effectif, non inférieur à 8 kilogrammes.