# VERORDNUNG (EWG) Nr. 3464/80 DER KOMMISSION

vom 30. Dezember 1980

zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2657/80 zur Bestimmung der auf den repräsentativen Märkten der Gemeinschaft festgestellten Preise für frische oder gekühlte Tierkörper von Schafen und zur Ermittlung der Preise einiger anderer Qualitäten von Tierkörpern von Schafen in der Gemeinschaft infolge des Beitritts Griechenlands

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Akte über den Beitritt Griechenlands (1), insbesondere auf Artikel 146,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Verordnung (EWG) Nr. 2657/80 der Kommission über die Bestimmung der auf den repräsentativen Märkten der Gemeinschaft festgestellten Preise für frische oder gekühlte Tierkörper von Schafen oder zur Ermittlung der Preise einiger anderer Qualitäten von Tierkörpern von Schafen in der Gemeinschaft (2), die nach Unterzeichnung des Beitrittsvertrags erlassen wurde und nach dem 1. Januar 1981 noch gilt, muß angepaßt und mit den Bestimmungen der Beitrittsakte in Einklang gebracht werden –

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Anhänge I, II und III der Verordnung (EWG) Nr. 2657/80 werden durch die Anhänge der vorliegenden Verordnung ersetzt.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1981 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 30. Dezember 1980

*Für die Kommission*
Finn GUNDELACH
*Vizepräsident*

(1) ABl. Nr. L 291 vom 19. 11. 1979, S. 17.
(2) ABl. Nr. L 276 vom 20. 10. 1980, S. 1.

*ANHANG I*

**Koeffizienten zur Berechnung des auf den repräsentativen Märkten der Gemeinschaft festgestellten Preises**

| | |
|---|---|
| Belgien | 0,15 % |
| Dänemark | 0,10 % |
| Bundesrepublik Deutschland | 2,09 % |
| Griechenland | 14,56 % |
| Frankreich | 21,54 % |
| Irland | 4,31 % |
| Italien | 16,63 % |
| Luxemburg | — |
| Niederlande | 1,07 % |
| Vereinigtes Königreich | 39,55 % |
| | 100,00 % |

*ANHANG II*

**Faktoren zur Bestimmung der auf den repräsentativen Märkten der Gemeinschaft festgestellten Preise**

A. BELGIEN

1. **Repräsentativer Markt:** Sint Truiden

| 2. **Kategorien** | pauschales Tierkörpergewicht | Wiegungskoeffizienten |
|---|---|---|
| Moutons extra | 30 kg/Stück | 50 % |
| Agneaux extra | 16 kg/Stück | 50 % |

B. DÄNEMARK

1. **Repräsentativer Markt:** København

| 2. **Kategorien** | Wiegungskoeffizienten |
|---|---|
| Lam Ekstra | 33,3 % |
| Lam 1. Kvalitet | 66,7 % |

C. BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

1. **Repräsentativer Markt:** Bundesrepublik Deutschland

Der auf diesem Markt festgestellte Preis ist der gewogene Durchschnitt der in folgenden Regionen festgestellten Preise:

| | Wiegungskoeffizienten |
|---|---|
| Baden-Württemberg | 10,9 % |
| Bayern | 18,6 % |
| Nordrhein-Westfalen | 44,8 % |
| Niedersachsen | 14,2 % |
| Saarland | 11,5 % |

| 2. **Kategorie** | Wiegungskoeffizient |
|---|---|
| Mastlammfleisch | 100 % |

D. GRIECHENLAND

| 1. **Repräsentative Märkte** (Notierungszentren) | Wiegungskoeffizienten Ἀμνός γάλακτος | Ἀμνός |
|---|---|---|
| Κομοτηνή | 10 % | — |
| Κοζάνη | 13 % | — |
| Λάρισα | 42 % | 16 % |
| Ἰωάννινα | 20 % | 40 % |
| Τρίπολη | 7 % | 32 % |
| Χανιά | 8 % | 12 % |

| 2. **Kategorien** | Wiegungskoeffizienten |
|---|---|
| Ἀμνός γάλακτος | 76 % |
| Ἀμνός | 24 % |

E. FRANKREICH

| 1. **Repräsentative Märkte** | Wiegungskoeffizienten |
|---|---|
| a) — Markt von Rungis | 50 % |
| b) — Regionale Märkte | |
| — Paris, Limoges, Toulouse, Avignon | 50 % |

2. **Kategorien**

a) Markt von Rungis: vermarktete Kategorien insgesamt,

b) Regionale Märkte: Agneaux

| Maststufe | Ausformung | Wiegungskoeffizienten |
|---|---|---|
| *Couvert* | E | 10 |
| (Bezeichnung „parfait") | U | 12 |
| | R | 18 |
| | O | 10 |
| *Gras* | E | 7 |
| | U | 9 |
| | R | 12 |
| | O | 7 |
| *Très gras* | E | 4 |
| (Bezeichnung „suiffard") | U | 4 |
| | R | 4 |
| | O | 3 |

F. IRLAND

| 1. **Repräsentative Märkte** | Wiegungskoeffizienten |
|---|---|
| Athleague | 10,5 % |
| Ballyhaunis | 40,4 % |
| Dublin | 22,9 % |
| Waterford | 26,2 % |

| 2. **Kategorien** | Wiegungskoeffizienten |
|---|---|
| Lamb first quality | 70 % |
| Lamb second quality | 30 % |

G. ITALIEN

1. **Repräsentative Märkte**

| | Wiegungskoeffizienten | |
|---|---|---|
| | *Agnelli* | *Agnelloni* |
| Nuoro | 35 % | — |
| Roma | 30 % | 60 % |
| Firenze | 15 % | — |
| Napoli | 10 % | 40 % |
| L'Aquila | 10 % | — |

2. **Kategorien**

| | Wiegungskoeffizienten |
|---|---|
| Agnelli | 64 % |
| Agnelloni | 36 % |

H. NIEDERLANDE

1. **Repräsentative Märkte**

Alkmaar
Hoorn
Bodegraven
Breukelen
Franeker
Harlingen
Leiden
Nieuwerkerk a/d IJssel

Wiegungskoeffizienten

Die in jedem Schlachthof festgestellten Preise werden mit Koeffizienten gewogen, die für jede Woche variabel sind und den Anteil der in jedem Schlachthof geschlachteten Tiere an den Gesamtschlachtungen des Landes ausdrücken.

2. **Kategorie**

| | Wiegungskoeffizient |
|---|---|
| Vette lammeren | 100 % |

I. VEREINIGTES KÖNIGREICH

1. **Repräsentative Märkte**

Alle eine Klassifizierung von gesundheitspolizeilich unbedenklichen Schafen vornehmenden Viehversteigerungsmärkte in:

— England und Wales
— Scotland
— Northern Ireland

Wiegungskoeffizienten

Die in jeder Region festgestellten Preise werden mit Koeffizienten gewogen, die für jede Woche variabel sind und den Anteil der in jeder Region erfaßten Tiere an der Gesamtzahl der erfaßten Tiere des Landes ausdrücken.

2. **Kategorien**

— Certified fat lambs
— Certified hoggets
— Other certified clean fat sheeps

Wiegungskoeffizienten

Die für jede Kategorie festgestellten Preise werden mit Koeffizienten gewogen, die für jede Woche variabel sind und den Anteil des geschätzten Tierkörpergesamtgewichts der in jeder Kategorie erfaßten Tiere an dem geschätzten Tierkörpergesamtgewicht aller erfaßten Tiere ausdrücken.

*ANHANG III*

Die Begriffsbestimmungen für Tierkörper von Schafen lauten wie folgt:

A. BELGIEN

| | |
|---|---|
| — Agneau extra: | Schlachtlämmer von weniger als einem Jahr mit einer Schlachtausbeute von über 50 %. |
| — Moutons extra: | Schafe von mehr als einem Jahr mit einer Schlachtausbeute von über 48 %. |

B. DÄNEMARK

Slagtekroppe af lam

| | |
|---|---|
| — Ekstra: | Tierkörper mit gut entwickelten Keulen, gutem Fleischgehalt sowie einer angemessenen Fettschicht. Die Höchstgewichte betragen:<br>— Bei Milchlämmern 16 Kilogramm Schlachtkörpergewicht,<br>— bei übrigen Lämmern 25 Kilogramm Schlachtkörpergewicht, |
| — 1. kvalitet: | Tierkörper, deren Rücken, Lenden und Keulen einen mittleren Fleischgehalt und eine angemessene Fettschicht aufweisen. |

C. BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

| | |
|---|---|
| Mastlammfleisch: | Durchschnitt aller Handelsklassen der Schlachtkörper von Stall- und Weidemastlämmern, nicht über 12 Monate alt. |

D. GRIECHENLAND

| | |
|---|---|
| — Ἀμνός γάλακτος: | Schlachtlämmer von weniger als vier Monaten. |
| — Ἀμνός: | Schlachtlämmer von mehr als vier Monaten, deren Milchzähne noch nicht ausgefallen sind. |

E. FRANKREICH

Tierkörper von Schlachtlämmern mit einem Gewicht zwischen 13 und 19 Kilogramm:

Mastzustand:

| | |
|---|---|
| — Couvert (Bezeichnung „parfait"): | Fast der gesamte Schlachtkörper ist von einer einheitlichen, nicht übermäßig dicken Fettschicht bedeckt. Sie kann am Schwanzansatz leicht verdickte Stellen aufweisen. Auf den Lenden sind beiderseits der Wirbelsäule Streifen sichtbar. Auf der Innenseite des Brustkorbs sind die Muskeln zwischen den Rippen sichtbar. Bei den weiblichen Schafen können die Streifen auch nicht sichtbar sein und die Muskeln zwischen den Rippen weniger deutlich hervortreten. |
| — Gras: | Der Schlachtkörper ist vollständig von einem verhältnismäßig dicken Fettmantel bedeckt; auf den Gliedmaßen ist die Schicht etwas dünner.<br>Auf der Innenseite des Brustkorbs können einige leichte Fettanhäufungen auftreten. Die Muskeln zwischen den Rippen können marmoriert sein. Ferner ist die Niere ganz von einer Fettmasse umgeben. Bei den weiblichen Schafen können Fettmantel und Fettanhäufungen stärker ausgeprägt sein. |
| — Très gras: | Ein sehr dicker Fettmantel bedeckt den Schlachtkörper, der an verschiedenen Stellen Fettanhäufungen aufweist.<br>Auf der Innenseite des Brustkorbs bilden sich Fettanhäufungen; zwischen den Rippen sind die Muskeln stark marmoriert. Ferner ist die Niere von einer umfangreichen Fettmasse umgeben. |

Ausformung:

— E:

— Ausgezeichnet.

— Alle Profile sind konvex und weisen eine sehr starke Muskelentwicklung auf

Keule und Keulenenden: kurz, prall und sehr dick.

Das Keulenende ist mehr breit als lang.

Rücken und Lenden: sehr dick und sehr breit bis zur Höhe der Schultern.

Schultern: prall und sehr dick.

— U:

— Sehr gut.

— Die Profile sind insgesamt zumindest subkonvex und weisen eine noch ausgeprägte Muskelentwicklung auf.

Keule und Keulenenden: abgerundet und dick, wobei das Keulenende noch immer mehr breit als lang ist.

Rücken und Lenden: dick, breit und ohne Vertiefungen bis zur Höhe der Schultern. Rückenwirbel nicht sichtbar. Schultern: prall und dick.

— R:

— Gut

— Alle Profile sind zumindest geradlinig und weisen eine dicke Muskulatur auf.

Keule und Keulenende: mehr länglich, aber immer noch dick. Das Keulenende ist etwa genauso breit wie lang.

Rücken und Lenden: weniger voll, aber immer noch am Ansatz breit; der Rücken kann in Höhe der Schultern etwas weniger breit sein. Rückenwirbel ganz leicht sichtbar.

Schultern: können weniger dick sein.

— O:

— Mäßig.

— Die Profile sind insgesamt geradlinig, einige subkonkav; Muskulatur von mittlerer Dicke.

Keule und Keulenende: sehr länglich, in allen Teilen ohne Dicke. Das Keulenende ist mehr lang als breit.

Rücken und Lenden: schmal, ohne Dicke. Rückenwirbel leicht sichtbar.

Schultern: ohne Dicke.

F. IRLAND

— Lamb:

Schaf ohne endgültige Zähne.

— First quality lamb:

Lamm mit guter Ausformung, die durch die gut fleischigen Keulen, Lenden, Rippen und Schultern bestimmt werden. Die verschiedenen Teile des Tierkörpers müssen ein geradliniges oder konvexes Profil aufweisen. Die Fettschicht muß zwischen fein und mittel schwanken.

Das Gewicht der Tierkörper erster Klasse schwankt normalerweise zwischen 15,0 und 22,0 Kilogramm Kaltgewicht.

Bei zufriedenstellender Ausformung und Fettschicht ist jedoch eine Gewichtsabweichung nach oben oder unten zulässig.

— Second quality lamb:

Lamm, das nicht den Bedingungen von Lämmern erster Qualität entspricht. Diese Lämmer haben eine durchschnittliche bis mäßige Ausformung oder einen als fett bis sehr fett zu bezeichnenden Mastzustand. Das Gewicht der Lämmer dieser Klasse schwankt normalerweise zwischen 15,0 und 27,0 Kilogramm Kaltgewicht.

G. ITALIEN

| | |
|---|---|
| — Agnelli: | Männliche oder weibliche Milchschafe. |
| — Agnelloni: | Männliche oder weibliche abgesetzte Schafe, die nicht für die Fortpflanzung verwendet worden sind. |

H. NIEDERLANDE

| | |
|---|---|
| — Vette lammeren: | Durchschnitt aller Handelsklassen von Schlachtlämmern von weniger als einem Jahr. |

I. VEREINIGTES KÖNIGREICH

**Schafe einstufbarer Qualität**

(ausgenommen Widder, Mutterschafe, trächtige Schaflämmer und solche Tiere, die aufgrund ihrer Qualität, ihres Zustandes oder ihres Gewichts zurückgewiesen werden)

| | |
|---|---|
| Lambs: | ab dem ersten Montag im Januar eines Jahres geborene und im gleichen Jahr vermarktete oder nach Beginn des Monats Oktober des der Vermarktung vorausgehenden Jahres geborene Schafe. |
| Hoggets: | zwischen dem ersten Montag im Januar und dem ersten Sonntag im Juli vermarktete Schafe, die in dem 12-Monats-Zeitraum bis September des vorausgehenden Jahres geboren worden sind. |
| Sheep: | andere Schafe einstufbarer Qualität, die nicht als „lambs" oder „hoggets" eingestuft worden sind. |

**Qualitätsnormen**

Um für die Einstufung in Betracht zu kommen, muß der Tierkörper einen durchweg guten Fleischbesatz aufweisen. Die Lenden müssen gut entwickelt, die Keulen und Schultern ausreichend fleischig sein, die Vorderviertel können jedoch ziemlich schwer sein. Das Fleisch muß fest sein.

Die vorgeschriebene Mindestfettschicht muß leicht ausgebildet sein. Ein Tierkörper mit zu starkem Fettbesatz ist zurückzuweisen. Das lebende Schaf muß so ausgeformt sein, daß nach dem Schlachten der Tierkörper mindestens diese Qualitätsnormen erreicht werden.

**Gewicht**

Um für die Einstufung in Betracht zu kommen, müssen die Schafe ein geschätztes oder tatsächliches Schlachtkörpergewicht von mindestens 8 kg aufweisen.