KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 3464/80

af 30. december 1980

om ændring af forordning (EØF) nr. 2657/80 om bestemmelse af priserne for ferske eller kølede fårekroppe, der konstateres på Fællesskabets repræsentative markeder, og om registrering af priserne for visse andre fårekroppekvaliteter i Fællesskabet, på grund af Grækenlands tiltrædelse

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR –

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til akten vedrørende Grækenlands tiltrædelse (1), særlig artikel 146, og

ud fra følgende betragtning:

Kommissionens forordning (EØF) nr. 2657/80 om bestemmelse af priserne for ferske eller kølede fårekroppe, der konstateres på Fællesskabets repræsentative markeder, og om registrering af priserne for visse andre fårekroppekvaliteter i Fællesskabet (2), der blev udstedt efter tiltrædelsestraktatens undertegnelse, og som gælder ud over den 1. januar 1981, bør tilpasses for at bringe den i overensstemmelse med tiltrædelsesakten –

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag I, II og III, til forordning (EØF) nr. 2657/80, erstattes af bilagene til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft den 1. januar 1981.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 30. december 1980.

På Kommissionens vegne
Finn GUNDELACH
Næstformand

(1) EFT nr. L 291 af 19. 11. 1979, s. 17.
(2) EFT nr. L 276 af 20. 10. 1980, s. 1.

BILAG I

Koefficienter til beregning af den pris, der konstateres på Fællesskabets repræsentative markeder

Belgien	0,15 %
Danmark	0,10 %
Forbundsrepublikken Tyskland	2,09 %
Grækenland	14,56 %
Frankrig	21,54 %
Irland	4,31 %
Italien	16,63 %
Luxembourg	—
Nederlandene	1,07 %
Det forenede Kongerige	39,55 %
	100,00 %

BILAG II

Elementer, der ligger til grund for bestemmelsen af de priser, der konstateres på Fællesskabets repræsentative markeder

A. BELGIEN

1. **Repræsentativt marked:** Sint Truiden

2. **Kategorier**	Skønsmæssig slagtet vægt	Vejningskoefficienter
Moutons extra	30 kg/dyr	50 %
Agneaux extra	16 kg/dyr	50 %

B. DANMARK

1. **Repræsentativt marked:** København

2. **Kategorier**	Vejningskoefficienter
Lam ekstra	33,3 %
Lam 1. kvalitet	66,7 %

C. FORBUNDSREPUBLIKKEN TYSKLAND

1. **Repræsentativt marked:** Bundesrepublik Deutschland

Den pris, der konstateres på dette marked er lig med det vejede gennemsnit af de priser, som konstateres i følgende områder:

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

2. **Kategori**	Vejningskoefficient
Mastlammfleisch	100 %

D. GRÆKENLAND

1. **Repræsentative markeder** (noteringscentre)	Vejningskoefficienter	
	Ἀμνός γάλακτος	Ἀμνός
Κομοτηνή	10 %	—
Κοζάνη	13 %	—
Λάρισα	42 %	16 %
Ἰωάννινα	20 %	40 %
Τρίπολη	7 %	32 %
Χανιά	8 %	12 %

2. **Kategorier**	Vejningskoefficienter
Ἀμνός γάλακτος	76 %
Ἀμνός	24 %

E. FRANKRIG

1. **Repræsentative markeder**	Vejningskoefficienter
a) — Marché de Rungis	50 %
b) — Regionale markeder: Paris, Limoges, Toulouse, Avignon	50 %

2. **Kategorier**

a) Marché de Rungis: alle markedsførte kategorier

b) Regionale markeder: lam

Talgdække	Kropsbygning	Vejningskoefficienter
Couvert (appellation parfait)	E	10
	U	12
	R	18
	O	10
Gras	E	7
	U	9
	R	12
	O	7
Très gras (appellation Suiffard)	E	4
	U	4
	R	4
	O	3

F. IRLAND

1. **Repræsentative markeder**	Vejningskoefficienter
Athleague	10,5 %
Ballyhaunis	40,4 %
Dublin	22,9 %
Waterford	26,2 %

2. **Kategorier**	Vejningskoefficienter
Lamb first quality	70 %
Lamb second quality	30 %

G. ITALIEN

1. **Repræsentative markeder**

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

2. **Kategorier**

	Vejningskoefficienter
Agnelli	64 %
Agnelloni	36 %

H. NEDERLANDENE

1. **Repræsentative markeder**

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

Vejningskoefficienter

De priser, der noteres på hvert slagteri, tildeles vægt ved koefficienter, der varierer hver uge, og som udtrykker den relative betydning af antallet af dyr, som er slagtet på hvert slagteri, i forhold til det samlede antal på nationalt plan.

2. **Kategori**

	Vejningskoefficient
Vette lammeren	100 %

I. DET FORENEDE KONGERIGE

1. **Repræsentative markeder**

Alle husdyrauktionsmarkeder der klassificerer »clean sheep« og »lambs« in:

— England and Wales
— Scotland
— Northern Ireland

Vejningskoefficienter

De priser, der noteres i hvert område, tildeles vægt den relative betydning af antallet af klassificerede dyr i hvert område i forhold til det samlede antal på nationalt plan.

2. **Kategorier**

— Certified lambs
— Certified hoggets
— Other certified clean sheep

Vejningskoefficienter

De priser, der noteres for hver kategori, tildeles vægt ved koefficienter, som varierer hver uge, og som udtrykker den relative betydning af den samlede anslåede slagtede vægt af klassificerede dyr af hver kategori i forhold til den samlede anslåede slagtede vægt af alle klassificerede dyr.

BILAG III

Definitioner for slagtekroppe af får og lam:

A. BELGIEN

— Agneaux extra:	Slagtelam på under et år med en slagteprocent på over 50.
— Moutons extra:	Får og lam på et år og derover med en slagteprocent på over 48.

B. DANMARK

Slagtekroppe af lam:

— Ekstra:	Slagtekroppe med veludviklede køller, bred ryg og god kødfylde samt med et passende fedtlag (maksimum 1 cm). Maksimal vægt: — spædlam: 16 kg slagtet vægt, — lam: 25 kg slagtet vægt.
— 1. kvalitet:	Slagtekroppe med middel kødfylde i ryg og køller samt med et passende fedtlag.

C. FORBUNDSREPUBLIKKEN TYSKLAND

Mastlammfleisch:	Gennemsnittet af alle kvaliteter af slagtekroppe fra staldfodrede lam og græssende lam på under 12 måneder.

D. GRÆKENLAND

— Ἀμνός γάλακτος:	Lam på indtil 4 måneder.
— Ἀμνός:	Lam på over 4 måneder, som endnu ikke har tabt den første mælketand.

E. FRANKRIG

Talgdække:

— Couvert (betegnelse for bedste kvalitet):	Et ensartet og ikke overdrevet fedtlag dækker næsten hele slagtekroppen. Ved haleroden kan det danne lidt tykkere partier. Over lænden ses striber på begge sider af rygraden. På indersiden af brysthulen er musklerne mellem ribbenene synlige. Hos får kan striberne ikke altid ses, og musklerne mellem ribbenene er mindre synlige.
— Gras:	Et temmelig tykt fedtlag dækker slagtekroppen helt; på benene er fedtlaget ikke så tykt. På indersiden af brysthulen kan forekomme enkelte fedtansamlinger, »klaser« (grappés). Musklerne mellem ribbenene kan være fedtmarmorerede. Endvidere er der meget fedt omkring nyren. Hos får kan fedtlaget og klaserne være mere udtalte.
— Très gras	Et meget tykt fedtlag dækker slagtekroppen med fedtansamlinger forskellige steder. På indersiden af brysthulen findes fedtansamlinger »klaser« (grappés); musklerne mellem ribbenene har tydelige fedtmarmoreringer. Endvidere er nyren omgivet af et tykt lag fedt.

Kropsbygning:

— E:

— Supérieure

— Alle profiler er konvekse og udviser en meget veludviklet muskulatur.

Kølle og nyreslag: kort, fyldig og meget kompakt.

Nyrestegen er bredere end den er lang.

Ryg og lænd: meget kompakt og meget bred over det hele.

Bov: fyldig og meget kompakt.

— U:

— Très bonne.

— Profilerne er som helhed mindst subkonvekse og udviser en veludviklet muskulatur.

Kølle og nyresteg: afrundet og kompakt. Nyrestegen er stadig bredere end den er lang.

Ryg og lænd: kompakt, bred og uden hulhed, over det hele. Torntappene ikke synlige.

Bov: fyldig og kompakt.

— R:

— Bonne

— Alle profiler er mindst retlinede og udviser en kompakt muskulatur.

Kølle og nyresteg: mere aflang, men stadig kompakt.

Nyrestegen stort set lige så bred som lang.

Ryg og lænd: ikke så fyldig men stadig bred nedefter; ryggen kan være lidt smallere omkring boven. Torntappene kan anes.

Bov: kan mangle nogen fylde.

— O:

— Assez bonne

— Profilerne er i det store hele retlinede, enkelte subkonkave, middel udviklet muskulatur.

Kølle og nyresteg: meget aflang, mangler fylde over det hele. Nyrestegen er mere lang end den er bred.

Ryg og lænd: smal, mangler fylde. Torntappene let synlige.

Bov: mangler fylde.

F. IRLAND

— Lamb:

Dyr uden blivende tænder.

— First quality lamb:

Lam med en god kropsbygning dvs. god kødsætning i køller, lænd, sider og bove. Slagtekroppens forskellige dele skal have en retlinet eller konveks profil. Fedtlaget skal ligge mellem tyndt og middel.

Slagtekroppe af første kvalitet har en vægt, der normalt svinger mellem 15,0 og 22,0 kg slagtekrop efter afblødning. Hvis kropsbygning og fedtlag er tilfredsstillende, kan et vægtudsving til begge sider tolereres.

— Second quality lamb:

Lam, som ikke opfylder kriterierne for første kvalitet. Disse lam har en kropsbygning på mellem gennemsnitlig og middel eller et talgdække mellem fedt og meget fedt. Lam af denne kategori har en vægt, der normalt svinger mellem 15,0 og 27,0 kg slagtekrop efter afblødning.

G. ITALIEN

— Agnelli:	Spædlam, han- og hundyr,
— Agnelloni:	Fravænnede han- og hundyr, der ikke har været anvendt til avl.

H. NEDERLANDENE

— Vette lammeren:	Gennemsnittet af alle kvaliteter af slagtelam på under et år.

I. DET FORENEDE KONGERIGE

Dyr af klassificerbar kvalitet (bortset fra væddere, drægtige dyr og moderfår samt dyr, der afvises på grund af kvalitet, tilstand eller undervægtighed).

Lambs:	Dyr, der er født og markedsført inden for et år begyndende den første mandag i januar eller født efter begyndelsen af oktober året før markedsføringen.
Hoggets:	Dyr, der markedsføres mellem den første mandag i januar og den først søndag i juli, og som er født i løbet af den 12-måneders periode, der går forud for udgangen af september det foregående år.
Sheep:	Andre dyr af klassificerbar kvalitet, som ikke er klassificeret som »lambs« eller »hoggets«.

Kvalitetsnormer

For at kunne klassificeres må en slagtekrop have tilstrækkelig god kødsætning over det hele. Lænden skal være veludviklet, ben og bove have rimelig god kødsætning, men forfjerdingerne kan være relativt tunge. Kødet skal være fast. Som et munimum skal talgdækker være let. En slagtekrop med for tykt talgedække bliver afvist. Et levende dyr skal være af en sådan beskaffenhed, at slagtekroppen mindst opfylder disse kvalitetsnormer.

Vægt

For at kunne klassificeres skal et dyr have en anslået eller faktisk slagtet vægt på mindst 8 kg.