
Brussels, November 1966
P-64/66

INFORMATION MEMO

Quality grades of livestock for slaughter

The quality grades of livestock for slaughter in the EEC have been examined with a view to improving the system of price statistics.

The Statistical Office of the European Communities (SOEC) asked a number of experts to carry out this study in order to obtain a better idea of the comparability of the standard quality grades on which the official prices of cattle and pigs for slaughter are based.

Since there is virtually no trade in slaughter animals between the Member States, supplies from the various countries could not be compared in the markets, and hence there was no basis for assessing the comparability of the price categories in use in each of the countries.

The experts drew up a single set of criteria, which was then applied to 935 head of beef cattle in 11 markets and 651 pigs in 9 markets, classified according to the quality grades on which prices are based in the Member States.

The experts' report has now been published by the SOEC.⁽¹⁾

This publication contains details on the criteria applied, the method of investigation followed, and the results. Finally, some conclusions are drawn embodying indications for a better system for statistics on prices of livestock for slaughter.

This is the first time quantitative data have become available on such a large number of animals, which may be considered representative of normal market supplies and have been judged by the same standards in each Member State.

.../...

(1) "Etude sur les qualités des carcasses de bovins et de porcins dans les pays de la CEE" (Study of the quality grades for cattle and pigs for slaughter in the EEC countries) by Professor Weniger, Göttingen; Professor Dumont, Jouy-en-Josas; and Messrs. de Boer and Bergström, Zeist.

Obtainable in French and German from the SOEC, Brussels.

This study will enable valid comparisons to be made between the prices in the various price categories in the six EEC countries, and as a result the market has become much more transparent.

The main conclusions are that beef cattle in the top quality grades in France and Belgium have no equivalent in the other Member States, and also that most of the cattle supplied in these two countries are of better quality than those in the other countries.

In the case of pigs it was found that the customary classification by quality of carcasses formed a valid basis for comparison in France, the Netherlands, Belgium and Luxembourg.

The official methods of assessing live pigs applied in Germany and Italy render comparisons much more difficult; furthermore, the group of experts considers these methods of quality classification much less efficient.

- - - - -

Bruxelles, novembre 1966.
P/64

NOTE D'INFORMATION

Etude sur la qualité des animaux de boucherie dans les pays de la CEE

Une étude en langues française et allemande sur la qualité des animaux de boucherie dans les pays de la CEE vient de paraître en vue de l'élaboration d'une statistique des prix.

L'Office statistique des Communautés européennes (OSCE) avait notamment chargé un groupe d'experts de faire une étude afin de recueillir de plus amples informations sur la comparabilité des qualités des viandes bovine et porcine qui servent de base aux cotations de prix courantes des animaux de boucherie.

En raison de l'absence presque totale d'échanges commerciaux d'animaux de boucherie entre les Etats membres de la CEE, il était impossible de comparer entre elles sur le marché les offres en provenance des divers pays, de sorte qu'on ne disposait d'aucune base pour apprécier la comparabilité des catégories de prix courantes dans les divers pays.

Mettant en oeuvre un système d'appréciation uniforme préalablement élaboré de commun accord, la Commission d'experts a examiné total 935 bovins sur 11 marchés et 651 porcins sur 9 marchés, répartis selon les classes de qualité courante qui servent de base aux cotations de prix dans les Etats membres de la CEE.

Les résultats de cette enquête, consignés dans le rapport des experts (1) viennent d'être publiés par l'O.S.C.E.

Cette publication fournit des renseignements détaillés concernant le système d'appréciation utilisé, le déroulement de l'enquête, les résultats de l'appréciation et, enfin, un certain nombre de conclusions relatives à une meilleure conception de la statistique des prix des animaux de boucherie.

C'est la première fois que l'on dispose de données quantitatives portant sur un aussi grand nombre d'animaux de boucherie qui peuvent être considérés comme représentatifs de l'offre normale et qui sont appréciés dans chaque Etat membre en fonction des mêmes critères.

(1) "Untersuchungen über die Schlachtkörperqualitäten von Rindern und Schweinen in den Ländern der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft" - "Etude sur les qualités des carcasses de bovins et porcins dans les pays de la CEE"
Prof. Weniger, Göttingen; Prof. Dumont, Jouy-en-Josas;
Ingénieur de Boer et Drs Bergström, Zeist
Pour les personnes que la chose intéresse, cette publication peut être obtenue auprès de l'Office statistique des Communautés européennes à Bruxelles, jusqu'à épuisement du stock.

Grâce à cette étude, il est désormais possible de comparer valablement les cotations de prix des diverses catégories de prix dans les Six Etats membres, ce qui a rendu le marché beaucoup plus transparent.

Cette étude aboutit notamment à la conclusion que les qualités supérieures de viande bovine en France et en Belgique ne coïncident pas avec les qualités correspondantes dans les autres pays, et que dans ces pays la plus grande partie de l'offre est d'une qualité supérieure à celle des autres pays.

Pour les porcins, on a constaté que les répartitions courantes des qualités sur la base des animaux abattus, en usage en France, aux Pays-Bas, en Belgique et au Luxembourg, sont comparables.

Les méthodes d'appréciation employées en Allemagne et en Italie à l'époque de l'étude pour les animaux sur pied sont beaucoup plus difficilement comparables; le groupe de travail estime en outre que ces méthodes de répartition de la qualité sont beaucoup moins efficaces.

---:---:---:---:---:---:---:---