



Conseil économique et social

Distr. générale
9 juillet 2014
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Vingt-troisième session

Genève, 29 et 30 septembre 2014

Point 5 c) de l'ordre du jour provisoire

Amendements à apporter aux normes CEE-ONU en 2014

Norme CEE-ONU pour la viande bovine – Carcasses et découpes

Note du secrétariat

Le présent texte comporte des modifications de forme apportées à la norme CEE-ONU pour la viande bovine – Carcasses et découpes. Il est soumis pour adoption à la Section spécialisée de la normalisation de la viande.

GE.14-07912 (F) 180914 220914



* 1 4 0 7 9 1 2 *

Merci de recycler



ECE/TRADE/326/REV.1

Note

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web (<http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>). La présente édition de la norme pour la viande bovine – carcasses et découpes a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2012/7, adopté par le Groupe de travail à sa soixante-huitième session, et du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2014/5 qui comprend des modifications de forme.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la Division de la coopération économique,
du commerce et de l'aménagement du territoire
Palais des Nations
CH-1211 Genève 10, Suisse
Téléphone: +41 22 917 1366
Télécopieur: +41 22 917 0629
Adresse électronique: agristandards@unece.org

Pour commander des publications, veuillez contacter:

United Nations Publications
<https://unp.un.org/>

Remerciements

La CEE aimerait remercier les délégations des pays mentionnés ci-après, de l'Union européenne et de GS1, qui ont contribué à l'élaboration de cette publication: Allemagne, Argentine, Australie, Autriche, Bolivie, Brésil, Canada, Chili, Chine, Espagne, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Italie, Japon, Lituanie, Nouvelle-Zélande, Paraguay, Pays-Bas, Pologne, Royaume-Uni, Slovaquie, Suisse et Uruguay. La CEE souhaite tout particulièrement remercier les délégations de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande d'avoir établi la version préliminaire de la présente édition de la norme et fourni les illustrations.

Norme CEE-ONU

Viande bovine – Carcasses et découpes

1. Introduction

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Comme les textes seront régulièrement actualisés, les délégations qui estimeraient qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le secrétariat de la CEE.

La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la CEE. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après renseigne sur les espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et sur leur identification selon le code CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html

On trouvera également sur ce site une description du système de codification et un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code CEE-ONU (champ 1)</i>
Viande de bœuf	10
Viande de veau	11
Viande de cervidés	20
Viande de porc	30
Viande de mouton	40
Viande de chèvre	50
Viande de lama	60
Viande d'alpaga	61
Viande de poulet	70
Viande de dinde	71
Viande de canard	72
Viande d'oie	73
Viande de lapin	74
Viande de cheval	80
Abats	90
Découpes de viande au détail	91

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande bovine brutes (non transformées) commercialisées en tant que produits propres à la consommation humaine. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

Pour commercialiser les carcasses et découpes de viande bovine, il est nécessaire d'appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. La présente norme ne prétend pas traiter de ces aspects, qui font l'objet d'autres textes, et pour lesquels elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes d'usages internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les *Normes, lignes directrices et codes d'usages de la Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter.

1.3 Application

Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et des cahiers des charges, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.

Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre pour s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. Le texte de la norme s'accompagne de photographies de carcasses et de certaines parties/découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

1.4 Adoption et publication – Historique

Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité (dont le nouveau titre est: Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles) a adopté le texte de la première édition de la présente norme à sa cinquante-sixième session (TRADE/WP.7/2000/11). Cette première édition a été publiée par l'AUS-MEAT au nom de la CEE.

La seconde édition (approuvée par la Section spécialisée en mai 2003 – voir TRADE/WP.7/GE.11/2003/12) comporte un certain nombre de modifications de forme. La norme compte à présent cinq chapitres, dont les anciens chapitres relatifs aux «Prescriptions générales», «Prescriptions concernant la viande bovine» et «Descriptions des carcasses et des découpes», afin d'être alignée sur les autres normes. Aux fins d'alignement, on a également procédé à un réaménagement des champs de données dans le code de la catégorie bovine et apporté des corrections mineures aux descriptions des carcasses et des découpes.

Le document ECE/TRADE/C/WP.7/2007/24 comprend les changements et modifications de forme apportés à la deuxième édition de la norme. En 2012, l'édition de 2007 de la norme a été révisée et mise à jour puis adoptée par le Groupe de travail à sa soixante-huitième session, tenue en novembre 2012 (ECE/TRADE/C/WP.7/2012/7). Le document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2014/5 comporte de nouvelles modifications de forme.

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions sont alors publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html

2. Caractéristiques minimales

La viande doit provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.

Les carcasses/découpes doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.¹);
- Exemptes d'odeurs désagréables;
- Exemptes de taches de sang trop évidentes;
- Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
- Exemptes de contusions ayant un effet matériel sur un produit;
- Exemptes de brûlures de congélation²;
- Exemptes de la moelle épinière (à l'exception des carcasses entières non découpées)³.

La coupe, le parage et le désossage sont accomplis avec suffisamment de soin pour conserver l'intégrité et l'identité des découpes et éviter les entailles dans le maigre. Les bords déchiquetés sont enlevés au plus près de la surface du maigre. Sauf lorsque les découpes sont détachées en suivant les séparations naturelles, toutes les coupes forment approximativement un angle droit avec la surface de la peau. Toute découpe peut comprendre une quantité minimale de maigre, de gras ou d'os de la découpe adjacente. Les découpes désossées sont débarrassées de tous les os, cartilages et glandes lymphatiques de surface visibles.

¹ Sur demande de l'acheteur, les morceaux de viande seront soumis au détecteur de particules métalliques.

² Par brûlure de congélation, on entend le dessèchement irréversible, localisé ou étendu, de la surface du produit, qui peut se manifester par un changement partiel ou total de la couleur originale (généralement pâleur plus grande), et/ou de la consistance (sécheresse, spongiométrie).

³ L'enlèvement des autres parties à haut risque peut être spécifié sous 3.5.6 «Traitement après abattage».

3. Prescriptions spécifiées par l'acheteur

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE-ONU de la viande bovine (voir chap. 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code 9 «Autres» est utilisé) ou qui donnent des précisions supplémentaires sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et être stipulées de façon appropriée.

3.2 Espèce

Le code pour la viande bovine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 10.

3.3 Produit/découpe

Le code de produit à quatre chiffres dans le champ 2 est défini dans le chapitre 5.

3.4 Refroidissement

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de refroidissement employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante doit être propre à assurer au produit, de manière uniforme, les températures internes suivantes.

<i>Code de la réfrigération (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Viande réfrigérée	<u>La température interne du produit</u> est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Viande congelée	<u>La température interne du produit</u> est maintenue en permanence à -12 °C ou moins après la congélation
3	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à -18 °C ou moins après la surgélation
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des bovins, des carcasses, des cartons et des découpes à toutes les étapes de la production. Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la conformité des procédures doit être certifiée conformément aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.12.

3.5.2 Catégories de bovins

<i>Code de la catégorie des bovins (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Bovin mâle entier	Présentant des caractéristiques sexuelles évidentes, âgé de plus de 24 mois
2	Jeune bovin mâle entier	Âgé de moins de 24 mois
3	Bouvillon	Jeune bovin châtré
4	Génisse	Jeune bovin femelle n'ayant jamais vêlé
5	Bouvillon et/ou génisse	Jeune bovin châtré ou jeune bovin femelle n'ayant jamais vêlé
6	Vache	Bovin femelle adulte
7	Jeune bovin	Âgé de 6 à 12 mois
8	Bouvillon ou génisse de plus de 24 mois	Bouvillon châtré/génisse n'ayant jamais vêlé
9	Autres	

3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production. En tout état de cause, la production doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique.

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Intensif	Méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation destinés à favoriser une croissance rapide
2	Extensive	Méthodes de production comportant un accès relativement libre au fourrage naturel pendant la plus grande partie de la vie des animaux
3	Biologique	Méthodes de production en conformité avec la législation du pays importateur concernant la production biologique
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre méthode de production faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.4 Système d'alimentation

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation. En tout état de cause, l'alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le système d'alimentation fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du système d'alimentation (champ 7a)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Nourriture à base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation
2	Nourriture à base de fourrage	Le fourrage est l'élément prédominant de l'alimentation, qui est complétée par des céréales
3	Nourriture exclusivement au fourrage	Le fourrage est le seul élément de l'alimentation
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.5 Mode d'abattage

<i>Code du mode d'abattage (champ 8)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée
2	Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.6 Traitement après abattage

<i>Code du traitement après abattage (champ 9)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Traitement après abattage spécifié selon l'accord entre l'acheteur et le vendeur
2-9	Codes non utilisés	

NOTE 1: Enlèvement des parties à haut risque: Chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape elle sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si nécessaire, la moelle épinière doit être enlevée dans son intégralité.

NOTE 2: On trouvera ci-après une liste de plusieurs traitements courants après abattage qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Ils ne font pas partie de la codification spécifique à la viande bovine.

- Préparation
- Stimulation électrique
- Mode de suspension de la carcasse
- Ligature du cou
- Réfrigération/maturation (vingt-quatre heures)
- Maturation (après vingt-quatre heures)

3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes

3.6.1 Épaisseur du gras

L'acheteur peut indiquer l'épaisseur maximale du gras sur les carcasses, les demi-carcasses et les découpes. Les limites autorisées seront exprimées comme suit:

<i>Code de l'épaisseur du gras (champ 10)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Découverte, dénudée
3	Presque exempte de gras (75 % de surface en maigre/limite naturelle enlevée)
4	Épaisseur maximale du gras de 3 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale du gras de 6 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur maximale du gras de 13 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur maximale du gras de 25 mm ou comme spécifié
8	Teneur en maigre (déterminée de façon chimique) spécifiée
9	Autres

3.6.2 Parage

Le gras externe est enlevé délicatement en suivant la surface des muscles sous-jacents. La coupe en biseau des bords gras ne peut remplacer à elle seule le parage complet des faces externes lorsque ce dernier est requis. Les prescriptions relatives à l'épaisseur du gras peuvent s'appliquer au gras de surface (sous-cutané et/ou externe selon la pièce) et au gras des séparations intermusculaires, suivant la demande de l'acheteur. Le parage du gras s'effectue dans les limites suivantes:

- L'épaisseur maximale du gras en un point quelconque. Son évaluation se fait par détermination visuelle de la zone à découper où l'épaisseur du gras est la plus grande et par la mesure de cette épaisseur à cet endroit;
- L'épaisseur moyenne du gras. Son évaluation se fait par détermination visuelle et plusieurs mesures limitées aux endroits où le gras de surface est apparent. L'épaisseur moyenne est la moyenne de ces mesures.

L'épaisseur (la profondeur) du gras est mesurée sur les bords des découpes en sondant ou incisant le gras de surface qui les recouvre, d'une manière propre à révéler l'épaisseur effective et tenant compte de tout creux ou toute limite naturelle susceptible de modifier la mesure. Lorsqu'un muscle comporte une dépression naturelle, seul le gras recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm (0,75") est pris en considération (intervalle, voir fig. 1). Quand des muscles adjacents sont séparés par du gras, seul est mesuré le gras qui dépasse le niveau des muscles (partie surjacente, voir fig. 1).

Toutefois, en cas de limitation du semi-parage⁴ ou du parage⁵, on utilise la méthode de l'intervalle pour évaluer le niveau du gras recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et le gras séparant des muscles adjacents.

3.7 Qualité de la viande bovine

<i>Code de la qualité pour la viande bovine (champ 11)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Normes officielles	La classification est fondée sur les normes officielles du pays exportateur
2	Normes de l'entreprise	La classification est fondée sur les normes du vendeur
3	Normes de l'industrie	La classification est fondée sur les normes de l'ensemble de la branche de production
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Autres classifications ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.8 Couleur de la viande et du gras et pH

Normalement la viande maigre et le gras présentent, selon l'espèce, une couleur et un pH caractéristiques. Les spécifications concernant la couleur et le pH, s'ils doivent être indiqués, doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et ne sont pas prévues dans le système de codage.

⁴ Découvert/dénudé (semi-paré) – Le terme «découvert» implique que le gras de surface ou le gras des séparations naturelles intramusculaires a été enlevé de sorte que la surface résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les «traces» restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans la plus grande longueur ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque. Le terme «dénudé» implique que tout le gras de surface est enlevé de sorte que la surface de la séparation résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les traces restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans n'importe quel sens, ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque.

⁵ Découvert/dénudé (paré), membrane de surface détachée – Lorsque la membrane de surface (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) doit être détachée (dépouillée), la surface de la découpe qui en résulte doit faire apparaître au moins 90 % de viande maigre, et les «traces» restantes de gras ne doivent pas dépasser 3 mm (0,125") d'épaisseur.

3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes

<i>Code de la fourchette de poids (champ 12)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette de poids exigée
2-9	Codes non utilisés	

3.10 Emballage, entreposage et transport

3.10.1 Description et dispositions

L'emballage primaire est la couverture primaire d'un produit et doit être de qualité alimentaire. L'emballage secondaire contient les produits emballés dans leur emballage primaire. Pendant l'entreposage et le transport, la viande doit être emballée conformément aux prescriptions minimales suivantes:

Carcasses et quartiers

- Réfrigérés, avec ou sans emballage
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits

Découpes – réfrigérées

- Emballées individuellement
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
- Emballées sous vide
- Emballées sous atmosphère modifiée
- Autre emballage

Découpes congelées/surgelées

- Emballées individuellement
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
- Emballées sous vide
- Autre emballage

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les moyens utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée sous atmosphère modifiée, congelée ou surgelée) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports* (ATP) (<http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html>).

3.10.2 Définition des codes

<i>Code de l'emballage (champ 13)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – sans emballage
2	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – emballés
3	Découpes – emballages individuels
4	Découpes – conditionnement en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
5	Découpes – emballage sous vide
6	Découpes – emballage sous atmosphère modifiée
7-8	Codes non utilisés
9	Autres

3.11 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande

3.11.1 Mentions obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après indique les mentions à porter sur les étiquettes accompagnant les produits. Ces mentions sont désignées par un «X» pour les carcasses, quartiers et découpes non emballés et pour la viande emballée ou conditionnée.

<i>Indications</i>	<i>Carcasses, quartiers et découpes non emballés</i>	<i>Viande emballée ou conditionnée</i>
Marque sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X	X
Date d'abattage	X	
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)		X
Méthodes d'entreposage: viande réfrigérée, congelée, surgelée		X
Conditions d'entreposage		X
Emballeur ou détaillant		X ⁶
Quantité (nombre de morceaux)		X ⁶
Poids net		X ⁶

⁶ Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

3.11.2 Autres indications

D'autres indications peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, selon la législation du pays importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du transformateur. Dans ce cas, ces indications doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays de naissance;
- Pays d'élevage;
- Pays d'abattage;
- Pays de transformation/découpe;
- Pays de conditionnement;
- Pays d'origine: Dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» est réservée aux cas où la naissance, l'élevage, l'abattage, la transformation/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays;
- Méthodes de production et systèmes de transformation;
- Caractéristiques du bétail, des méthodes de production et des systèmes d'alimentation;
- Mode d'abattage;
- Date de traitement/emballage;
- Qualité/classement;
- pH, couleur du maigre et du gras.

3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du niveau de qualité/classement du produit, du respect des options qu'il a spécifiées et/ou de l'identification de l'animal. Les éléments suivants peuvent être contrôlés séparément ou conjointement comme suit:

Niveau de qualité/classement du produit: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le niveau de qualité demandé. Son nom et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Désignation commerciale: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux options choisies par l'acheteur telles qu'elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le niveau de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.

Identification du bovin/du lot (ID bovin/lot): Une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

<i>Code du contrôle de la conformité (champ 14)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Niveau de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification du bovin/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification du bovin/du lot
6	Désignation commerciale et identification du bovin/du lot
7	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification du bovin/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

4. Prescriptions de l'acheteur – Code CEE-ONU pour la viande bovine

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont trois ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans le chapitre 3.

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/découpe	5	0000-9999
3	Champ non utilisé	–	00-99
4	Refroidissement	3.4	0-9
5	Catégorie	3.5.2	0-9
6	Méthodes de production	3.5.3	0-9
7a	Système d'alimentation	3.5.4	0-9
7b	Champ non utilisé	–	0-9
8	Mode d'abattage	3.5.5	0-9
9	Traitement après abattage	3.5.6	0-9
10	Épaisseur du gras	3.6.1	0-9
11	Qualité	3.7	0-9
12	Fourchette de poids	3.9	0-9
13	Emballage	3.10.2	0-9
14	Contrôle de conformité	3.12	0-9

4.2 Exemple

L'exemple suivant décrit une poitrine sans plat de côtes réfrigérée, emballée sous vide, qui a été parée de manière à laisser une couche de gras de 3 mm d'épaisseur maximale, provenant d'un bouvillon ou d'une génisse élevé selon une méthode de production biologique, nourri à base de fourrage et abattu selon le mode classique.

Cette pièce porte le code suivant: **10164300153201040050**.

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Caractéristiques</i>	<i>Code</i>
1	Espèce	Bovine	10
2	Produit/découpe	Poitrine sans plat de côtes	1643
3	Champ non utilisé	–	00
4	Refroidissement	Réfrigérée	1
5	Catégorie	Bouvillon ou génisse	5
6	Méthodes de production	Biologique	3
7a	Système d'alimentation	Nourriture à base de fourrage	2
7b	Champ non utilisé	–	0
8	Mode d'abattage	Classique	1
9	Traitement après abattage	Non spécifiée	0
10	Épaisseur du gras	Épaisseur maximale du gras de 3 mm	4
11	Qualité	Non spécifiée	0
12	Fourchette de poids	Non spécifiée	0
13	Emballage	Emballage sous vide(VAC)	5
14	Contrôle de conformité	Non spécifié	0

5. Description des carcasses et découpes

5.1 Index multilingue des produits

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
	Avec os		Bone-IN	Кости	Con hueso	带骨牛肉
1525	Aloyau (avec os)		Loin (bone-in)		Bifes con hueso	
1617	Basse-côte		Chuck – square cut	Лопаточная часть прямоугольной разделки	Aguja	方切肩肉

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
1001	Carcasse entière		Carcasse	Цельная туша	Canal	胴体
1630	Collier		Neck	Шейная часть	Cogote	颈肉
1622	Collier basse-côte (avec os)		Chuck roll-long cut (Bone-in)			
1597	Côtes		Ribs		Costillas	
1520	Cuisse coupe droite		Butt square cut	Оковалок прямоу-гольной разделки	Rueda corte cuadrado	方切臀腿肉
1500-1503	Cuisse		Butt	Оковалок	Rueda	臀腿肉
1502	Cuisse et rumsteck		Butt & rump	Оковалок и кострец	Rueda con cuadril	臀部肉
1510	Cuisse sans jarret		Butt – shank off	Оковалок без голяшки	Rueda sin garrón	去腱臀腿肉
1000	Demi-carcasse		Side	Полутуша	Media canal	半胴体
1626	Épaule et patte avant		Shoulder and foreleg		Delantero completo	
1550	Faux-filet		Shortloin	Короткий филей	Espinazo trasero	腰脊肉
1674	Gros bout de poitrine		Brisket point (sternum)	Край чельшка (грудина)	Punta de pecho	前胸肉
1680	Jarret avant/arrière		FQ/HQ shine – shank	Рулька-Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/garrón	前/后腱子肉
1604	Milieu de train de côtes		Ribs – prepared	Реберная часть – подготовленная	Espinazo preparado	脊排
1694	Plat de côtes		Short ribs	Реберный край грудинки	Asado corto (Porción de asado)	肋排
1695	Côtes découvertes		Spare ribs	Ребра без поверхностного мяса	Costillar	仔排
1650-1653	Pointe de poitrine		Brisket point end (Bone-in)		Punta de pecho (Con hueso)	
1673	Poitrine		Brisket rib plate	Передняя часть говяжьей грудинки	Asado ventral	胸肋肉
1660-1665	Poitrine côté flanchet (avec os)		Brisket navel end (Bone-in)			

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
1643	Poitrine sans plat de côtes		Brisket	Чельшко	Pecho	胸肉
1010	Quartier arrière		Hindquarter	Задняя четвертина	Cuarto trasero	后四分体
1020	Quartier arrière pistola		Pistola hindquarter	Пистолетный отруб задней четвертины	Pistola	枪形后四分体
1050	Quartier avant avec CAPA		Forequarter & flank (pistola forequarter)	Передняя четвертина и пашина (Пистолетный отруб передней четвертины)	Cuarto delantero con vacío	枪形前四分体
1063	Quartier avant		Forequarter	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前四分体
1540	Rumsteck et aloyau		Rump & loin	Кострец и Филей	Espinazo con cuadril	臀腰部肉
1599	Train de côtes		Full Rib Set			
	Sans os		Boneless	Без костей	Sin hueso	带骨牛肉
2091	Aiguillette de rumsteck		Rump cap	Верх костреца	Tapa de cuadril (Picaña)	臀腰肉盖
2146	Aloyau (sans os)		Loin (boneless)			
2229	Bas de palette		Rib eye cap meat			
2081	Bas de surlonge		Bottom sirloin butt			
2275	Basse-côte sans os		Chuck roll	Рулет из лопа точной мякоти	Aguja	上脑
2203	Bavette d'aloiau		Internal flank plate (flap)	Внутренняя часть пашины (плоская часть)	Bife grande de vacío	内腹肉
2210	Bavette de flanchet		Flank steak	Порционный кусок пашинки	Bife de vacío	牛腩排 (F肉)
2200	Bavettes		Thin flank	Тонкая часть пашины	Vacío	腹肉
2306	Bifteck de pointe d'épaule (araignée)		Shoulder tender			
2278	Bosse du cou		Chuck crest	Выступ лопаточной мякоти	Giba	上脑盖

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
2302	Boule de macreuse		Blade bolar	Основание лопатки	Centro de carnaza de paleta	保乐肩肉
2093	Cœur de rumsteck		Eye of rump	Глазок костреца	Corazón de cuadril	臀腰肉心
2289	Collier basse-côte sans os		Chuck roll – long cut	Рулет из лопаточной части – длинновырезанный	Aguja larga	长切上脑
2280	Collier sans os		Neck	Шейная часть	Cogote	颈肉
2304	Dessus de palette		Blade undercut	Подрезанная лопатка	Paleta sin tapa	肩胛内肉
2012	Dessus de tranche		Inside cap	Верх внутренней части	Tapa de nalga	臀肉盖
2483	Muscles de la cuisse		Butt set	Набор отрубов оковалка	Cortes de la rueda	臀腿肉系列
2230	Entrecôte désossée avec dessus de côte		Spencer roll	Рулет «Спенсер»	Bife ancho	眼肉
2205	Fausse bavette		Inside skirt	Внутренняя диафрагма	Entraña interna (Falsa entraña)	内裙肉
2140	Faux-filet		Striploin	Филейный край	Bife angosto	外脊 (西冷)
2150	Filet avec chaînette		Tenderloin	Вырезка	Lomo	里脊 (牛柳)
2160	Filet sans chaînette		Tenderloin – side strap off	Вырезка из малой поясничной мышцы	Lomo sin cadena	修清里脊
2473	Flanchet/ tendron sans os		Brisket navel plate	Завиток	Falda	后胸肉
2050	Gîte de noix		Outside flat	Плоский отруб наружной части	Cuadrada	大米龙
2033	Gîte de noix et rond de gîte PAD		Outside meat	Мясо наружной части	Nalga de afuera al rojo	米龙肉
2353	Gros bout de poitrine sans os épluché		Brisket point end deckle off	Край чельшка без декеля	Pecho corto sin tapa	精修前胸肉
2190	Hampe		Thin skirt (outside skirt)	Тонкая диафрагма (наружная)	Entraña fina	薄裙肉

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
2360	Jarret avant/ jarret arrière		FQ/HQ shin – shank	Рулька/Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/Garrón	前后腱子肉
2310	Jumeau à bifteck		Chuck tender	Мякоть передка	Chingolo	嫩肩肉
2300	Macreuse à bifteck + paleron		Blade (clod)	Лопатка (мякоть лопаточной части)	Paleta	肩胛肉
2268	Morceau de basse-côte sans os		Chuck eye roll	Рулет изглазка лопаточной мякоти	Aguja sin tapa	精修上脑
2358	Morceau de poitrine sans os épluché		Brisket deckle off	Чельшко без декеля	Pecho sin tapa	精修胸肉
2364	Nerveux de gîte noix		Heel muscle	Пяточная мышца	Tortuguita	蹄肉
2240	Noix d'entrecôte		Cube roll (rib Eye roll)	Рулет из спинной мякоти (Рулет из мясистой части спины)	Bife ancho sin tapa	精修眼肉
2264	Noix de basse-côte		Chuck eye			
2180	Onglet		Thick skirt (hanging tender)	Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	Entraña gruesa	厚裙肉
2303	Paleron		Blade oyster	Нежная мякоть лопатки	Marucha	牡蛎肉
2131	Partie d'aiguillette baronne		Tri-tip	Тройная верхушка	Colita de cuadril	下臀腰肉
2196	Peaucier du tronc		Cutaneus trunci (rose)	Поверхностная фасция (розовая)	Matambre	皮肤
2330-2333	Pointe de poitrine (sans os)		Brisket point end (Boneless)			
2133	Pointe de surlonge		Bottom sirloin butt, ball tip			
2341-2345	Poitrine côté flanchet (sans os)		Brisket navel end (Boneless)			

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
2323	Poitrine sans os		Brisket	Чельшко	Pecho	胸肉
2040	Rond de gîte		Eye round	Глазок бедра	Peceto	小米龙
2090	Rumsteck		Rump	Кострец	Cuadril con colita	臀腰肉
2120	Rumsteck et partie d'aiguillette baronne		Top sirloin (top butt)	Оковалок (верхняя часть)	Cuadril	上臀腰肉
2020	Semelle entière		Silverside	Ссек	Nalga de afuera con tortuguita	粗米龙
2030	Semelle sans nerveux		Outside	Наружная часть	Nalga de afuera	米龙
2010	Tende de tranche		Inside	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro	臀肉
2011	Tende de tranche sans dessus de tranche		Inside – cap off	Внутренняя часть без верха	Nalga de adentro sin tapa	去盖臀肉
2035	Tende de tranche sans dessus de tranche PAD		Inside meat	Мясо внутренней части	Nalga de adentro sin tapa al rojo	精修臀肉
2070	Tranche grasse		Knuckle	Огузок	Bola de lomo	膝圆
2060	Tranche grasse + aiguillette baronne		Thick flank	Толстая часть пашины	Bola de lomo con colita	粗膝圆
2329	Viande de poitrine		Pectoral meat			
	Minerai de bœuf		Manufacturing bulk packs	Упаковка навалом	Carne sin hueso en bloque	加工牛肉

5.2 Diagramme du squelette d'une demi-carcasse de bovin

[Illustration AUTRES: skel_col – mais: texte, lignes et emplacement des ganglions à ajouter]

5.3 Tableau des principales découpes standard de viande bovine

[Illustration DÉCOUPES VIANDE B-carcasse 1, B-carcasse 2 et assortiment de découpes de viande sur fond blanc]

5.4 Découpes de viande bovine

Demi-carcasse 1000

La carcasse est partagée en deux moitiés le long du canal rachidien.

À préciser:

- Hampe laissée en place ou enlevée;
- Rognon laissé en place;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, partiellement ou entièrement enlevés;
- Parage normal de la carcasse à définir.

Note: Carcasse entière: n° 1001.

[Illustration B-carcasse 1]

Quartier arrière 1010

Le quartier arrière est préparé à partir d'une demi-carcasse (1000) par séparation du quartier arrière et du quartier avant au moyen d'une coupe opérée le long de la côte spécifiée, à angle droit par rapport à la colonne vertébrale, jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (0 à 10);
- Hampe laissée en place ou enlevée;
- Rognon laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon/graisse du canal laissés en place ou enlevés.

[Illustration B1010]

Quartier arrière pistola 1020

Le quartier arrière pistola est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par enlèvement des bavettes (2200), de la partie latérale des côtes et d'une partie de la poitrine (côté flanchet). Une coupe est effectuée à partir du ganglion lymphatique inguinal superficiel; elle sépare le *M. rectus abdominus* et suit la courbure de la hanche, parallèlement aux vertèbres, à environ 50 mm du *M. longissimus dorsi*.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (1 à 10);
- Hampe laissée en place ou enlevée;
- Rognon laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon/graisse du canal laissés en place ou enlevé;
- Distance spécifiée entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*;
- Bavette de flanchet, fausse bavette et bavette d'aloyau laissées en place.

Note: Le quartier arrière pistola est fréquemment préparé à partir d'une demi-carcasse (1000).

[Illustration B1020]

Cuisse-rumsteck 1502

La cuisse-rumsteck est préparée à partir d'un quartier arrière (1010) par enlèvement du filet (2150) en une seule pièce de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. L'aloyau est enlevé par une coupe opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées, à l'extrémité de l'os du coxal (tuber coxae), jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

[Illustration U1502]

Cuisse 1500

La cuisse est préparée à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe qui va du ganglion lymphatique subiliaque au ganglion lymphatique ischiatique, en passant tout près de l'extrémité de l'articulation de la hanche.

À préciser:

- Ganglions lymphatique inguinal superficiel et subiliaque laissés en place ou enlevés;
- Partie de l'os du coxal et tissu fibreux surjacent laissés en place ou enlevés;
- Partie d'aiguillette baronne (2131) enlevée.

[Illustration U1500]

Cuisse 1503

La cuisse est préparée à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe droite opérée entre l'extrémité de la dernière vertèbre sacrée et la première vertèbre coccygienne, en découvrant la tête du fémur sans trancher la protubérance. Deux vertèbres au maximum doivent rester attachées à la cuisse.

À préciser:

- Ganglions lymphatique inguinal superficiel et subiliaque laissés en place ou enlevés;
- Partie de l'os du coxal et tissu fibreux surjacent laissés en place ou enlevés.

[Illustration U1503]

Cuisse sans jarret 1510

La cuisse sans jarret est préparée à partir d'une cuisse (1500 – 1503) par enlèvement du tibia à l'articulation de l'os tarsien (à l'exclusion du tuber calcanéen) et du groupe de muscles extenseurs le long de la limite, en laissant en place le *M. gastrocnemius* (nerveux de gîte noix).

À préciser:

- Ganglions lymphatique inguinal superficiel et subiliaque laissés en place ou enlevés.

[Illustration U1510]

Cuisse coupe droite 1520

La cuisse coupe droite est préparée à partir d'une cuisse (1500 – 1503) par une coupe au niveau de l'articulation, parallèlement à la base, et ayant pour effet d'enlever le tibia, les os tarsiens et la chair qui les entoure.

[Illustration U1520]

Rumsteck-aloyau 1540

Le rumsteck-aloyau est préparé à partir d'un quartier-arrière (1010) par enlèvement de la cuisse (1500). Les bavettes (2200) sont enlevées à l'extrémité par rapport au *tuber coxae* et à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi*, la coupe étant parallèle aux vertèbres jusqu'à la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (0 à 8);
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Hampe enlevée ou laissée en place;
- Rognon et gras de rognon enlevés ou laissés en place.

Code 1538 (6 à 8 côtes)

Note: Cette coupe peut aussi être préparée à partir d'un quartier arrière pistola (1020).

[Illustration U1540]

Aloyau (avec os) 1525

L'aloyau est préparé à partir d'un quartier arrière pistola (1020) par enlèvement du filet avec chaînette (2150). L'aloyau est enlevé de la cuisse-rumsteck (1502) par une coupe opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Cartilage scapulaire laissé en place ou enlevé.

[Illustration U1525]*Faux-filet 1550*

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe droite opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées jusqu'à l'extrémité du *tuber coxae* et aboutissant à la partie ventrale du caparaçon. Les bavettes (2200) sont enlevées à l'extrémité du *tuber coxae* et à environ 50 mm à 75 mm du *M. longissimus dorsi*, parallèlement aux vertèbres jusqu'à la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (0 à 3);
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Hampe laissée en place ou enlevée;
- Rognon laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon laissé en place ou enlevé.

[Illustration U1552]*Quartier avant 1063*

Le quartier avant est préparé à partir d'une demi-carcasse (1000) par séparation du quartier avant et du quartier arrière (1010) au moyen d'une coupe opérée le long de la côte spécifiée et à angle droit par rapport à la colonne vertébrale jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (5 à 13);
- Hampe laissée en place ou enlevée.

[Illustration U1060]*Quartier avant avec CAPA 1050**(quartier avant pistola)*

Le quartier avant avec CAPA est préparé à partir d'une demi-carcasse (1000) et se compose d'un quartier avant coupé à la côte spécifiée après enlèvement du quartier arrière pistola (1020). Le CAPA à 13 côtes (1643) reste attaché au quartier avant.

À préciser:

- Nombre de côtes du quartier avant (5 à 9);
- Hampe laissée en place ou enlevée;
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*;
- Caparaçon enlevé en suivant la courbure de la treizième côte.

[Illustration U1050]

Poitrine sans plat de côtes 1643

La poitrine sans plat de côtes est préparée à partir d'un quartier avant à 13 côtes (1063) par une coupe droite qui va de la jonction de la première côte et du premier segment du sternum à la hampe, à la onzième côte, et continue jusqu'à la treizième.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (10 à 13);
- Hampe laissée en place ou enlevée;
- Ligne de coupe parallèle et point d'enlèvement de la poitrine sans plat de côtes.

Note: Poitrine: pour détails voir codes 1673, 1674, 2473.

[Illustration U1643, U1673_74_2473]

Pointe de poitrine 1650-1653

(1650 – 5 côtes, 1651 – 4 côtes, 1652 – 6 côtes, 1653 – 7 côtes)

La pointe de poitrine est préparée à partir d'une poitrine sans plat de côtes (1643) par enlèvement du flanchet le long du bord extrême de la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes requis.

Pointe de poitrine (sans os) 2330-2333

(2330 – 5 côtes, 2331 – 4 côtes, 2332 – 6 côtes, 2333 – 7 côtes)

[Illustration U2473]

Poitrine côté flanchet (avec os) 1660-1665

(1660 – 5 côtes, 1661 – 4 côtes, 1662 – 6 côtes, 1663 – 7 côtes, 1664 – 8 côtes, 1665 – 9 côtes)

Le flanchet est préparé à partir d'une poitrine sans plat de côtes (1643) par enlèvement de la pointe de poitrine le long du bord extrême de la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes requis.

Poitrine côté flanchet (sans os) 2341-2345

(2342 – 6 côtes, 2340 – 5 côtes, 2341 – 4 côtes, 2343 – 7 côtes, 2344 – 8 côtes, 2345 – 9 côtes)

[Illustration U1662]

Poitrine 1673

La poitrine est préparée à partir d'une poitrine à 13 côtes sans plat de côtes (1643). La partie sternum et les muscles qui y sont attachés sont enlevés par une coupe qui part du premier segment du sternum, traverse le cartilage costal jusques et y compris le cartilage de

la septième côte. Une coupe est opérée en suivant la courbure ventrale du cartilage costal, de la septième à la treizième côte du quartier avant, pour enlever la partie ventrale sans os attenante (*M. transversus abdominis*) et les muscles qui y sont attachés. La poitrine peut comprendre toutes les côtes de la quatrième à la treizième ou de la première à la dixième.

À préciser:

- Nombre de côtes et leur emplacement;
- Longueur des côtes à partir de la ligne de coupe dorsale;
- Hampe laissée en place ou enlevée.

[Illustration U1673]

Gros bout de poitrine 1674

Le gros bout de poitrine et les muscles qui y sont attachés sont enlevés de la poitrine sans plat de côtes (1643) par une coupe qui part du premier segment du sternum, et qui traverse et suit le cartilage costal jusques et y compris le cartilage de la septième côte. Cette partie est enlevée avec les muscles qui y sont attachés. (Principaux muscles: *M. pectoralis superficialis*, *M. pectoralis profundus*, *M. rectus thoracis*.)

À préciser:

- *M. transversus thoracis* laissé en place ou enlevé;
- *M. pectoralis profundus* enlevé.

[Illustration U1674]

Flanchet/tendron sans os 2473

Le flanchet/tendron sans os est préparé à partir d'une poitrine sans plat de côtes (1643) par une coupe qui suit la courbure ventrale du cartilage costal de la septième à la treizième côte du quartier avant, pour enlever la portion ventrale sans os de l'extrémité côté abdominal. (Principaux muscles: *M. transversus abdominis* et *M. rectus abdominis*.) Le tissu fibreux blanc situé sur le bord ventral (*linea alba*) est enlevé.

À préciser:

- Péritoine enlevé ou laissé en place.

[Illustration U2473]

Train de côtes 1599

Le train de côtes est préparé à partir d'un quartier avant (1063). L'épaule et la patte avant (1626) sont enlevées. L'ensemble côtes est enlevé au moyen d'une coupe partant de l'extrémité dorsale de la première côte et se prolongeant parallèlement à la colonne vertébrale. La hampe est laissée en place.

À préciser:

- Nombre de côtes, qui doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur;
- Largeur des côtes;
- Enlèvement de la hampe.

[Illustration U1599]*Côtes 1597*

Les côtes sont préparées à partir d'un quartier avant pistola (1049). On enlève les côtes du quartier avant pistola par une coupe droite opérée entre les cinquième et sixième côtes et suivant leur courbure jusqu'au bord ventral séparant les côtes du quartier avant. Le caparaçon est enlevé au moyen d'une coupe opérée le long de la courbure de la treizième côte jusqu'au bord ventral.

À préciser:

- Nombre de côtes, qui doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur;
- Largeur des côtes;
- Hampe laissée en place ou enlevée.

[Illustration U1659]*Collier basse-côte (avec os) 1622*

Le collier basse-côte avec os est préparé à partir d'un quartier avant (1049) après enlèvement de l'épaule et patte avant (1626), du train de côtes (1599) et du milieu de train (1604).

La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi*, continue parallèlement à la colonne vertébrale et englobe sept vertèbres cervicales et quatre à six vertèbres thoraciques ainsi que le nombre de côtes correspondant. Le *M. trapezius* et le *M. rhomboideus* sont enlevés et le *M. subscapularis* reste fermement attaché.

Points devant être précisés:

- *M. trapezius* laissé en place;
- Nombre de côtes requis;
- Ligamentum nuchae enlevé;
- *M. subscapularis* enlevé.

[Illustration B1622]*Basse-côte 1617*

La basse-côte est préparée à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine (1643) et du milieu de train (1604). Le collier (1630) est enlevé du quartier avant par une coupe droite parallèle à l'extrémité de la première côte et traversant la jonction de la septième vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique. La basse-côte comprend de quatre à six côtes, la ligne de coupe ventrale étant située à 75 mm du *M. longissimus dorsi* et parallèle à la colonne vertébrale jusqu'à la première côte. Le dépôt de gras situé sur la partie dorsale est enlevé, de même que les tissus musculaires flottants.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (4 à 6);
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- *M. subscapularis* laissé en place ou enlevé;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

[Illustration U1617_1, U1617_2]*Collier 1630*

Le collier est enlevé du quartier avant (1063) par une coupe droite parallèle à l'extrémité de la première côte et traversant la jonction de la septième vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique.

À préciser:

- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

[Illustration U1630_1, U1630_2]*Milieu de train de côtes 1604*

Le milieu de train de côtes est préparé à partir d'un quartier avant (1063), après enlèvement de la poitrine (1643) et la basse-côte (1617). La partie plat de côtes (1694) est enlevée à 75 mm du *M. longissimus dorsi*, à l'extrémité (coccygienne) de l'aloïau, parallèlement à la colonne vertébrale, à l'extrémité par rapport à la côte spécifiée.

La série des vertèbres (échine) attachées au milieu de train est enlevée de manière à faire apparaître le maigre, mais en laissant en place les talons des vertèbres.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (4 à 9);
- Talons des vertèbres laissés en place ou enlevés;
- Pointe de l'omoplate et son cartilage laissés en place ou enlevés;
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*;
- Dessus de côte enlevé (*M. trapezius*) laissé en place ou enlevé;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

Note: 1604 est fréquemment dérivé des codes 1020 à 1028 (quartier arrière pistola).

[Illustration U1604_CR, U1604_w]*Plat de côtes 1694*

Le plat de côtes est préparé à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine (1643)/du milieu de train (1604)/de la basse-côte (1617). Sa ligne de coupe est située à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* et parallèle à la colonne vertébrale. Le *M. cutaneus trunci* est enlevé si non précisé autrement.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (1 à 9) et leur emplacement;
- *M. cutaneus trunci* laissé en place;
- *M. laterissimus dorsi* laissé en place ou enlevé;
- Gras de couverture laissé en place ou enlevé;
- Hampe enlevée ou laissée en place;
- Taille du morceau.

[Illustration U1694_w, U1694_s, U1694_5Rb, U1694_5FR, U1694_5CO]*Côtes découvertes 1695*

Les côtes découvertes sont préparées à partir d'un quartier avant (1063). Elles sont composées d'os et de muscles intercostaux. Elles peuvent provenir de toute partie de la cage thoracique.

À préciser:

- Nombre de côtes et leur emplacement;
- Taille du morceau.

[Illustration U1695_9R]*Jarret avant/arrière 1680*

Le jarret est préparé à partir des pattes avant ou arrière (groupe de muscles extenseurs/fléchisseurs). La patte avant est enlevée par une coupe qui suit la ligne d'enlèvement de la poitrine et qui, à partir du quartier avant, traverse les *M. triceps* et *M. biceps brachii* et l'extrémité distale jusqu'à l'humérus pour inclure le radius/cubitus et ses muscles.

La patte arrière est enlevée du quartier arrière par une coupe passant par le grasset et ayant pour effet d'enlever le tibia et le tarse, y compris le groupe de muscles fléchisseurs/extenseurs qui y sont attachés. Le jarret arrière comprend le tibia et le torse ainsi que le groupe de muscles fléchisseurs/extenseurs qui y sont attachés.

À préciser:

- Olécrane du quartier avant et articulation du carpe enlevés au niveau de la viande;
- Tarse du quartier arrière et articulation de l'os tarsien enlevés.

Note:

1680 pour jarret avant/arrière (emballés ensemble)

1682 spécifique pour jarret avant

1683 spécifique pour jarret arrière

[Illustration U1682, U1683, U1680a, U1680b/U1680b_w]*Tende de tranche 2010*

Le tende de tranche est situé entre l'extrémité et le milieu du fémur et attaché à l'os du coxal; il est enlevé en suivant la limite naturelle entre la tranche grasse (2060) et la semelle (2020). La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique inguinal, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

À préciser:

- Gras de couverture;
- Muscle érecteur laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés;
- Vaisseaux sanguins fémoraux laissés en place ou enlevés.

[Illustration BP2000]*Tende de tranche sans dessus de tranche 2011*

Le tende de tranche sans dessus de tranche est préparé à partir du tende de tranche (2010) par enlèvement du *M. gracilis* le long de la limite naturelle. Le gras est complètement enlevé.

À préciser:

- *M. pectineus* (poire) et/ou *M. sartorius* (merlan) laissés en place ou enlevés.

[Illustration BP2011]*Tende de tranche sans dessus de tranche muscles latéraux enlevés 2014*

Autre désignation: noix sans dessus de tranche muscles latéraux enlevés 2006

La noix sans dessus de tranche est préparée à partir de la noix (2000) par enlèvement du *M. gracilis* le long de la séparation naturelle. Les muscles latéraux *M. pectineus* et *M. sartorius* sont enlevés. Les dépôts de gras sont enlevés.

Dessus de tranche 2012

Le dessus de tranche est le muscle *M. gracilis* qui est enlevé du tende de tranche (2010) le long de la limite naturelle.

À préciser:

- Tissu fibreux et dépôts de gras laissés en place ou enlevés;
- *M. pectineus* (poire) et *M. sartorius* (merlan) laissés en place ou enlevés.

[Illustration B2002]*Gîte de noix et rond de gîte noix PAD 2033*

Le gîte noix et rond de gîte noix PAD est préparé à partir de la semelle sans nerveux (2030) en séparant le gîte noix (2050) et le rond de gîte noix (2040) le long de la limite naturelle. L'ensemble constitué par le gras sous-cutané, les tissus conjonctifs, les membranes et la peau du muscle situés sur le gîte noix et le rond de gîte noix est enlevé. Le muscle en forme de cône situé à l'extrémité du *M. glutobiceps* («flat» externe) peut être séparé pour permettre de détacher les dépôts graisseux le long de la limite naturelle.

À préciser:

- Muscle en forme de cône ou partie du *M. glutobiceps* laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2033]*Tende de tranche sans dessus de tranche PAD 2035*

Le tende de tranche sans dessus de tranche PAD est préparé à partir du tende de tranche sans dessus de tranche (2011) par enlèvement de l'ensemble des membranes, tissus conjonctifs et vaisseaux sanguins fémoraux.

À préciser:

- *M. pectineus* (poire) et *M. sartorius* (merlan) laissés en place ou enlevés.

Note: Une combinaison spécifiée de tende de tranche sans dessus de tranche PAD (2035) et de gîte noix et rond de gîte noix PAD (2033) peut également être appelée «RED MEAT» et porter l'un ou l'autre code d'identification.

[Illustration B2035]

Semelle entière 2020

La semelle est située sur le côté et à l'extrémité du fémur et attachée à l'os du coxal; elle est enlevée en suivant la limite naturelle entre la tranche grasse (2060) et le tende de tranche (2010). Le bout du jarret de la découpe principale est détaché par une coupe droite opérée à la jonction du tendon d'Achille et du nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*). Le cartilage de l'os du coxal est enlevé.

À préciser:

- Tendon d'Achille laissé en place ou enlevé;
- Ganglion lymphatique poplité laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2020]

Semelle sans nerveux 2030

La semelle sans nerveux est préparée à partir de la semelle entière (2020) par enlèvement du nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*). Le ganglion lymphatique poplité, la graisse qui l'entoure et les tissus conjonctifs sont enlevés.

À préciser:

- Tissus conjonctifs épais (membrane du muscle) du côté ventral laissés en place ou enlevés.

[Illustration B2030]

Rond de gîte 2040

Le rond de gîte est préparé à partir de la semelle sans nerveux (2030) par enlèvement le long de la limite naturelle entre le *M. gluteobiceps* et *M. semitendinosus*.

[Illustration B2040]

Gîte noix 2050

Le gîte noix est préparé à partir de la semelle sans nerveux (2030) par enlèvement le long de la limite naturelle entre le *M. gluteobiceps* et le *M. semitendinosus*.

À préciser:

- Tissus conjonctifs épais (membrane du muscle) du côté ventral laissés en place ou enlevés.

[Illustration B2050]*Tranche grasse avec aiguillette baronne 2060*

La tranche grasse avec aiguillette baronne est détachée de la cuisse entière (1500) en suivant la limite naturelle entre le tendon de tranche (2010) et la semelle entière (2020). La rotule, la capsule de l'articulation et les tissus conjonctifs qui les entourent sont enlevés.

À préciser:

- *M. cutaneus trunci* (peaucier du tronc) laissé en place ou enlevé;
- Degré d'exposition des muscles ronds à l'extrémité du rumsteck.

[Illustration B2060]*Tranche grasse 2070*

La tranche grasse est préparée à partir de la tranche grasse avec aiguillette baronne (2060) en enlevant l'aiguillette baronne, *M. tensor fasciae latae*, la graisse qui l'entoure et le ganglion lymphatique subiliaque.

À préciser:

- Degré d'exposition des muscles ronds à l'extrémité du rumsteck.

[Illustration B2070]

Principaux muscles

M. rectus femoris **2067**

M. vastus lateralis **2068**

M. vastus intermedius **2069**

[Illustration U2067, U2068, U2069]*Filet avec chaînette 2150*

Le filet est préparé à partir d'un quartier arrière et enlevé en une seule pièce de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaînette *M. psoas minor* reste en place.

À préciser:

- Gras de couverture laissé en place ou enlevé;
- Membrane du muscle laissée en place ou enlevée;
- *M. iliacus* (adjacent à la chaînette) laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2150]*Filet sans chaînette 2160*

Le filet (2150) est ensuite paré par enlèvement de la chaînette (*M. psoas minor*).

[Illustration B2160]

Aloyau (sans os) 2146

L'aloyau est préparé à partir de l'aloyau avec os (1525) par enlèvement de tous les os et cartilages. Il se compose du *M. longissimus dorsi* et des muscles qui s'y rattachent.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2146]

Faux-filet 2140

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe opérée à la jonction lombosacrée jusqu'à la partie ventrale du caparaçon. Celui-ci est enlevé à une longueur spécifiée du *M. longissimus dorsi*.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (0 à 3);
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Parties intercostales laissées en place ou enlevées;
- Tendon du sus-épineux laissé en place ou enlevé;
- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé.

[Illustration U2140]

Bavettes 2200

Les bavettes sont préparées à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe qui part du ganglion lymphatique inguinal superficiel, traverse le *M. rectus abdominis* et suit la courbure de la hanche, puis continue jusqu'à la treizième côte en suivant la courbure de la côte jusqu'à la limite ventrale. Le tissu conjonctif (*linea alba*) sur la partie ventrale est enlevé.

À préciser:

- *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé;
- Glande et dépôts de gras situés au-dessous du *M. cutaneus trunci* laissés en place ou enlevés.

[Illustration B2200]

Bavette de flanchet 2210

La bavette de flanchet, qui est la partie charnue maigre et plate du *M. rectus abdominis*, est préparée à partir des bavettes (2200), le muscle étant débarrassé de sa membrane séreuse et du tissu conjonctif.

[Illustration B2210]*Fausse bavette 2205*

La fausse bavette (*M. transversus abdominis*) est située sur la face interne de la paroi abdominale du quartier arrière (1010) et se prolonge jusqu'à l'extrémité, côté ventral de la poitrine (1643). Le péritoine et les traces de graisse sont enlevés.

À préciser:

- Partie sur quartier arrière et/ou avant;
- Membrane de couverture laissée en place ou enlevée.

[Illustration B2205]*Bavette d'aloyau 2203*

La bavette d'aloyau, qui est préparée à partir des bavettes (2200), constitue la partie la plus épaisse du *M. obliquus abdominis*. Tout le gras visible est enlevé.

[Illustration B2203]*Hampe 2190*

La hampe est la partie musculaire costale du diaphragme. Tous les tissus tendineux blancs qui ne recouvrent pas le muscle rouge maigre sont enlevés.

À préciser:

- Gras et membrane de couverture laissés en place ou enlevés.

[Illustration B2190]*Onglet (2180) (pilier du diaphragme)*

L'onglet est la partie lombaire du diaphragme. Tous les tissus conjonctifs, la membrane et les dépôts de gras sont enlevés.

[Illustration B2180]*Bas de surlonge 2081*

Le bas de surlonge, qui est préparé à partir d'un quartier arrière (1010-1020), est enlevé par une coupe qui va de l'extrémité de l'acetabulum jusqu'au ganglion lymphatique ischiatique et une coupe ventrale opérée à travers le groupe de muscles quadriceps et le long de la limite naturelle pour inclure *M. tensor fasciae latae*.

L'aloyau est séparé, à la jonction lombosacrée, par une coupe allant en ligne droite jusqu'à la partie ventrale du caparaçon. Une partie de l'aiguillette baronne (caparaçon) est enlevée.

À préciser:

- Tissus conjonctifs épais enlevés.

[Illustration B2081]*Rumsteck et partie d'aiguillette baronne 2120*

Le rumsteck et partie d'aiguillette baronne est préparé à partir d'un rumsteck (2090) en enlevant le *M. tensor fasciae latae* par une coupe droite opérée à la jonction du *M. gluteus medius* et du *M. tensor fasciae latae*, découvrant environ 25 mm de la surface du *M. gluteus medius* et laissant une partie du *M. tensor fasciae latae* attachée à la surface latérale du rumsteck.

À préciser:

- Tissus conjonctifs épais laissés en place ou enlevés.

[Illustration B2120]*Rumsteck 2090*

Le rumsteck est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe qui part de l'extrémité coccygienne du *M. tensor fasciae latae* situé au-dessus de la tranche grasse (2070) et suit sa limite naturelle jusqu'à la base du groupe de muscles quadriceps. Une coupe droite est opérée de la limite de l'acetabulum jusqu'au ganglion lymphatique ischiatique, ce qui forme le bord interne du rumsteck. L'aloyau (limite supérieure) est séparé, à la jonction lombosacrée, par une coupe droite par rapport à la limite du tuber coxae, jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

À préciser:

- Tissus conjonctifs épais enlevés;
- Longueur du *M. tensor fasciae latae* laissé en place.

[Illustration B2090]*Cœur de rumsteck 2093*

Le cœur de rumsteck est préparé à partir du rumsteck (2090) en enlevant tous les groupes de muscles, sauf le *M. gluteus medius* qui constitue le cœur de rumsteck.

À préciser:

- Tissus conjonctifs épais laissés en place ou enlevés;
- Séparation de la partie dorsale du *M. gluteus medius* par une coupe opérée le long de la limite naturelle;
- Enlèvement de la membrane et de la peau du muscle;
- Spécification qui doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

[Illustration BP2110]*Aiguillette de rumsteck 2091*

L'aiguillette de rumsteck est préparée à partir d'un rumsteck (2090) en enlevant le muscle de couverture *M. gluteobiceps* le long de la limite naturelle.

À préciser:

- Gras laissé en place ou enlevé;
- Peau du muscle laissée en place ou enlevée.

[Illustration B2091]

Pointe de surlonge 2133

La pointe de surlonge se compose de *M. vastus lateralis* et de *M. rectus femoris*. Elle est séparée de *M. tensor fasciae latae* (partie de l'aiguillette baronne) et de *M. obliquus internus abdominis* (bavette d'loyau) à travers la limite naturelle. Tous les morceaux d'os, de cartilage et de peau externe sont exclus.

[Illustration B2133]

Aiguillette baronne (partie de l') 2131

Il s'agit de la partie du *M. tensor fasciae latae* (muscle de forme triangulaire) séparée du rumsteck (2090) le long de la limite naturelle entre le *M. tensor fasciae latae* et le *M. gluteus medius*.

À préciser:

- Gras de couverture laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

[Illustration U2131/U2131_w]

Poitrine sans os 2323

La poitrine sans os est préparée à partir de la poitrine avec os (1643) en enlevant l'ensemble des os et du cartilage. Le tissu graisseux médian par rapport aux muscles pectoraux est enlevé, de même que le tissu fibreux blanc situé sur la partie ventrale (linea alba).

À préciser:

- Nombre de côtes requis (10 à 13);
- Parties intercostales laissées en place ou enlevées;
- Hampe enlevée ou laissée en place;
- Péritoine laissé en place ou enlevé;
- Fausse bavette (2205) (*M. transversus abdominis*) laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2320]

Morceau de poitrine sans os épluché 2358

Ce morceau est préparé à partir de la poitrine sans os (2323) en enlevant le gras et la totalité des parties intercostales selon la limite naturelle. La fausse bavette (2205) (*M. transversus abdominis*) et le tissu fibreux blanc (linea alba) situé côté ventral sont enlevés. Le peaucier du tronc (*M. cutaneus trunci*) est enlevé sauf spécification contraire.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (10 à 13);
- Peaucier du tronc (*M. cutaneus trunci*) laissé en place.

[Illustration B2355]

Gros bout de poitrine sans os épluché 2353

Ce morceau est préparé à partir de la poitrine sans os (2323) en enlevant la partie côté ventrale le long du bord extrême de la côte spécifiée. La totalité des parties intercostales et le gras qui les entourent sont enlevés. Les tissus graisseux situés entre les muscles pectoraux sont complètement enlevés.

À préciser:

- Nombre de côtes (4 à 7) et leur emplacement;
- *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2350]

Viande de poitrine 2329

Autre désignation: Basse-côte – viande de poitrine

La viande de poitrine correspond à ce qui reste de *M. pectoralis profundus* dans la basse-côte après enlèvement de la poitrine (1643) le long de la ligne de coupe spécifiée. La partie profonde de *M. pectoralis profundus* demeurée dans la basse-côte est enlevée en suivant les limites naturelles.

À préciser:

- Ligne de coupe pour l'enlèvement de la poitrine.

[Illustration B2329]

Entrecôte désossée avec dessus de côte 2230

L'entrecôte désossée avec dessus de côte est préparée à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine sans plat de côtes (1643), de la basse-côte (1617), de la macreuse et paleron (2300) et du jarret avant (1680). Les extrémités des côtes sont enlevées à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi*. Tous les os et muscles intercostaux sont enlevés.

À préciser:

- Nombre requis et emplacement des côtes;
- Distance entre la ligne de séparation de l'extrémité des côtes et le *M. longissimus dorsi*;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

Note: Le 2230 est fréquemment dérivé des codes 1020 à 1028 (quartier arrière pistola).

[Illustration B2232]*Noix d'entrecôte 2240*

La noix d'entrecôte est préparée à partir d'un quartier avant (1063); elle se compose du *M. longissimus dorsi* et des muscles qui s'y rattachent situés au-dessous de la partie dorsale des côtes (bord extrême de la quatrième côte à la treizième côte comprise).

À préciser:

- Nombre requis (4 à 8) et emplacement des côtes;
- *M. illocostalis* laissé en place ou enlevé.

Note: Le 2240 est fréquemment dérivé des codes 1020 à 1028 (quartier arrière pistola).

[Illustration B2240]*Bas de palette 2229*

Le bas de palette est détaché de la noix d'entrecôte (2240) et comprend le *M. spinalis dorsi* et le *M. multifidus dorsi*. Le *M. longissimus* et le *M. complexus* sont enlevés par une coupe opérée à travers les limites naturelles.

À préciser:

- *M. complexus* compris;
- *M. multifidus* enlevé.

[Illustration B2229]*Basse-côte sans os 2275*

La basse-côte sans os est préparée à partir de la basse-côte (1617). La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* et suit parallèlement la colonne vertébrale jusqu'au niveau de la première côte. Le *M. rhomboideus* est enlevé mais le *M. subscapularis* (dessus de côte) reste fermement attaché. Le *M. trapezius* est enlevé sauf spécification contraire.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (4 à 6);
- Limite de coupe inférieure:
 - Entre la sixième et la septième vertèbre cervicale;
 - Entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique.
- *M. trapezius* laissé en place;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé;
- *M. subscapularis* (dessus de côte) laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2275]*Collier basse-côte sans os 2289*

Le collier basse-côte sans os est préparé à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine (1643) et du milieu de train de côtes (1604). La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* et va parallèlement à la colonne vertébrale. Le collier (2280) est enlevé par une coupe droite parallèle à la ligne de coupe située entre la troisième et la quatrième vertèbre cervicale. Le *M. rhomboideus* est enlevé. Le *M. subscapularis* (dessus de côte) reste fermement attaché sauf spécification contraire. Le *M. trapezius* est enlevé sauf spécification contraire.

À préciser:

- *M. trapezius* laissé en place;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé;
- *M. subscapularis* (dessus de côte) enlevé.

[Illustration B2289]*Morceau de basse-côte sans os 2268*

Ce morceau est préparé à partir de la basse-côte sans os (2275) par enlèvement d'une partie du *M. serratus ventralis* à environ 75 mm du bord ventral et une coupe parallèle à la colonne vertébrale.

À préciser:

- Largeur: distance entre la ligne de coupe et le bord ventral;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2268a/B2268b]*Noix de basse-côte 2264*

La noix de basse-côte, qui est préparée à partir d'un morceau de basse-côte sans os (2268), se compose de la partie restante du *M. longissimus dorsi* après enlèvement de la viande sur le bord ventral de la noix et parallèlement aux vertèbres thoraciques. La noix de basse-côte est composée des *M. longissimus dorsi*, *M. spinalis dorsi*, *M. complexus* et *M. multifidus dorsi*.

À préciser:

- Limite de coupe inférieure selon accord entre l'acheteur et le vendeur.

[Illustration B2264]*Collier sans os 2280*

Le collier sans os est préparé à partir du collier avec os (1630). Les os, le cartilage et les tendons découverts sont enlevés. Le nerf du cou est enlevé sauf spécification contraire.

À préciser:

- Nerf du cou laissé en place.

[Illustration B2280]*Peaucier du tronc 2196 (cutaneus trunci)*

Le peaucier du tronc (cutaneus trunci) est la mince couverture de viande rouge située sur la surface externe de la carcasse; il est enlevé par séparation d'avec le gras sous-jacent.

À préciser:

- Partie la plus épaisse laissée en place ou enlevée;
- Dimension minimale de cette partie.

[Illustration U2196]*Bosse du cou 2278*

La bosse du cou provient d'un quartier avant (1063) et constitue la partie principale du *M. rhomboideus* qui est situé sur le bord dorsal de la basse-côte et du collier.

À préciser:

- Proportion du muscle laissée en place.

[Illustration B2278]*Jumeau à bifteck 2310*

Le jumeau à bifteck est un muscle de forme conique situé latéralement par rapport à l'omoplate, du côté du collier par rapport à son arête. Le gras de couverture est enlevé.

À préciser:

- Tissus conjonctifs de couverture laissés en place ou enlevés.

[Illustration B2310]*Épaule palette 1621*

Elle se décompose en:

- Macreuse à bifteck + paleron (2300)
- Boule de macreuse (2302)
- Paleron (2303)
- Dessus de palette (2304)
- Jumeau à bifteck (2310)

Épaule et patte avant 1626

Ce morceau est enlevé d'un quartier avant le long des limites naturelles entre les côtes et l'omoplate. Celle-ci et le cartilage scapulaire sont laissés en place. L'épaule et patte avant est enlevée du quartier avant en un seul morceau par une coupe latérale par rapport au serratus ventralis/muscles pectoraux profonds allant jusqu'à l'omoplate, le *M. subscapularis* (dessus de côte) restant en place. La macreuse et le jumeau à bifteck resteront en place et tous les muscles attachés à l'humérus et au radius/cubitus sont laissés en place.

À préciser:

- *M. pectoralis profundus* enlevé ou laissé en place;
- Cartilage scapulaire enlevé ou laissé en place;
- Jarret enlevé ou laissé en place (muscle rattaché au radius/cubitus), séparé à l'articulation ou scié

[Illustration U1626]

Macreuse à bifteck + paleron 2300

Ce morceau est préparé à partir d'un quartier avant (1063) en suivant la limite naturelle entre les côtes et l'omoplate. Le *M. latissimus dorsi* et le *M. trapezius* sont situés au-dessus et le *M. serratus ventralis* en-dessous. Le morceau se situe vers l'arrière de la carcasse par rapport à l'humérus et au-dessous de l'arête de l'omoplate; il comprend une bonne partie du groupe de muscles triceps.

À préciser:

- Longueur par rapport à l'extrémité du cartilage scapulaire;
- *M. subscapularis* laissé en place (dessus de côte) ou enlevé;
- Tendons de l'articulation de l'épaule laissés en place ou enlevés.

[Illustration B2300]

Boule de macreuse 2302

La boule de macreuse est préparée à partir de la macreuse à bifteck + paleron (2300) en enlevant le *M. infraspinatus* et le *M. trapezius* situés vers l'arrière de la carcasse par rapport à l'humérus. Elle comprend une bonne partie du groupe de muscles triceps.

À préciser:

- *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé
- *M. latissimus dorsi* laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2302]

Paleron 2303

Le paleron est préparé à partir d'une macreuse à bifteck + paleron (2300) par enlèvement de la boule de macreuse (2302) (groupe de muscles triceps) du *M. infraspinatus* le long de la limite naturelle.

À préciser:

- *M. trapezius* enlevé;
- Periosteum enlevé.

[Illustration B2303]*Dessus de palette 2304*

Le dessus de palette est préparé en enlevant le *M. subscapularis* et le *M. teres* major de la surface médiale de l'omoplate. Le muscle, qui se compose de trois parties, est paré selon les spécifications requises.

À préciser:

- Morceau préparé selon les dimensions requises.

[Illustration B2304]*Bifteck de pointe d'épaule* 2306*

Le bifteck de pointe d'épaule est tiré de la macreuse + paleron (2300) dont on enlève le *M. teres major* par une coupe opérée à travers la limite naturelle.

* Ce muscle est parfois dénommé «Araignée».

À préciser:

- Paré/dénudé;
- Membrane de surface détachée.

[Illustration B2306]*Jarret avant/jarret arrière 2360*

Le jarret est préparé à partir des muscles des pattes avant et arrière, à savoir le groupe de muscles extenseurs et fléchisseurs. Il comprend en outre le *M. gastrocnemius* (nerveux de gîte noix sur la semelle).

À préciser:

- Tissus conjonctifs et peau laissés en place ou enlevés;
- Jarret avant ou arrière seulement;
- Nerfs/tendons enlevés ou laissés en place;
- Nerveux de gîte noix seulement.

[Illustration U2360a, U2360b, U2364]*Nerveux de gîte noix 2364*

Le nerveux de gîte noix est préparé à partir d'une semelle entière (2020) par enlèvement du *M. gluteo biceps*. Il est composé du *M. gastrocnemius* et du *M. flexor superficialis*. Ces deux muscles doivent être conservés.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés;
- Longueur maximale de tendon laissée en place.

[Illustration U2364]*Muscles de la cuisse 2483*

Les muscles de la cuisse comprennent les morceaux principaux de la cuisse (1500 - 1503):

- Tende de tranche (2010);
- Semelle entière (2020) – Semelle sans nerveux (2030);
- Tranche grasse + aiguillette baronne (2060) – Tranche grasse (2070).

À préciser:

- Se référer à chaque code pour obtenir les détails.

[Illustration Bp2000/Bp2020/Bp2060]**5.5 Emballages en vrac de viande bovine sans os destinée à la transformation**

Les emballages en vrac de viande bovine destinée à la transformation comprennent en général les produits suivants:

- Principales découpes ou parties de principales découpes;
- Viandes de parage provenant de la préparation des principales découpes;
- Quartier avant ou quartier arrière désossé;
- Viande bovine à hacher.

Les emballages de viande bovine destinée à la transformation contiennent généralement un certain pourcentage de maigre mesuré visuellement ou chimiquement.

[Illustration Bp 90cl, Bp 80cl, Bp 60cl]**5.6 Principales découpes de viande bovine: référence standard pour les muscles****5.6.1 Vue latérale/médiale de la structure d'une carcasse****[Illustration MUSCLE U_Lview, U_Mview]****5.6.2 Liste alphabétique des noms de muscles**

- 0001 M. adductor femoris
- 0002 M. anconaeus
- 0003 M. articularis genu
- 0004 M. biceps brachii
- 0005 M. biceps femoris (syn. gluteobiceps)
- 0006 M. brachialis
- 0007 M. brachiocephalicus
- 0008 M. coracobrachialis

- 0009 M. cutaneus omobrachialis
- 0010 M. cutaneus trunci
- 0011 M. deltoideus
- 0012 M. diaphragma
- 0013 M. extensor carpi obliquus
- 0014 M. extensor carpi radialis
- 0015 M. extensor carpi ulnaris
- 0016 M. extensor digiti quarti proprius
- 0017 M. extensor digiti quarti proprius (pedis)
- 0018 M. extensor digiti tertii proprius
- 0019 M. extensor digiti tertii proprius (pedis)
- 0020 M. extensor digitorum communis
- 0021 M. extensor digitorum longus
- 0022 M. flexor carpi radialis
- 0023 M. flexor carpi ulnaris
- 0024 M. flexor digitorum longus
- 0025 M. flexor digitorum profundus
- 0026 M. flexor digitorum profundus
- 0027 M. flexor digitorum sublimis
- 0028 M. flexor hallucis longus
- 0029 M. gastrocnemius
- 0030 M. gluteus accessorius
- 0031 M. gluteus medius
- 0032 M. gluteus profundus
- 0033 M. gracilis
- 0034 M. iliacus
- 0035 M. iliocostalis
- 0036 M. infraspinatus
- 0037 Mm. intercostales externus et internus
- 0038 Mm. intertransversarii cervicis
- 0039 M. intertransversarius longus
- 0040 M. ischiocavernosus
- 0041 M. latissimus dorsi
- 0042 M. levatores costarum
- 0043 M. longissimus cervicis
- 0044 Mm. longissimus capitis et atlantis

- 0045 M. longissimus dorsi (syn. Mm. longissimus thoracis et lumborum)
- 0046 M. longus capitis
- 0047 M. longus colli
- 0048 M. multifidi cervicis
- 0049 Mm. multifidi dorsi
- 0050 M. obliquus capitus caudalis
- 0051 M. obliquus externus abdominis
- 0052 M. obliquus internus abdominis
- 0053 Mm. obturator externus et internus
- 0054 M. omotransversarius
- 0055 M. pectineus
- 0056 M. pectoralis profundus
- 0057 M. pectoralis superficialis
- 0058 M. peroneus longus
- 0059 M. peroneus tertius
- 0060 M. popliteus
- 0061 M. protractor praeputii
- 0062 M. psoas major
- 0063 M. psoas minor
- 0064 M. rectus abdominis
- 0065 M. rectus capitis dorsalis major
- 0066 M. rectus femoris
- 0067 M. rectus thoracis
- 0068 M. rhomboideus
- 0069 Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis
- 0070 M. sartorius
- 0071 M. scalenus dorsalis
- 0072 M. scalenus ventralis
- 0073 M. semimembranosus
- 0074 M. semispinalis capitis
- 0075 M. semitendinosus
- 0076 M. serratus dorsalis caudalis
- 0077 M. serratus dorsalis cranialis
- 0078 M. serratus ventralis cervicis
- 0079 M. serratus ventralis thoracis
- 0080 M. soleus

- 0081 M. spinalis dorsi
- 0082 M. splenius
- 0083 M. sternocephalicus
- 0084 M. subscapularis
- 0085 M. supraspinatus
- 0086 M. tensor fasciae antibrachii
- 0087 M. tensor fasciae latae
- 0088 M. teres major
- 0089 M. teres minor
- 0090 M. tibialis anterior
- 0091 M. tibialis posterior
- 0092 M. transversus abdominis
- 0093 M. trapezius cervicalis
- 0094 M. trapezius thoracis
- 0095 M. triceps brachii caput laterale
- 0096 M. triceps brachii caput longum
- 0097 M. triceps brachii caput mediale
- 0098 M. vastus intermedius
- 0099 M. vastus lateralis
- 0100 M. vastus medialis

Autres structures

- 0101 atlantal lymph node
- 0102 ischiatic lymph node
- 0103 ligamentum nuchae
- 0104 periosteum
- 0105 prescapular lymph node
- 0106 scapula
- 0107 scapula cartilage
- 0108 subiliac lymph node

Note: Dans la liste, les quatre chiffres sont destinés à l'emploi de codes-barres. Pour les illustrations des pages suivantes, on utilise l'ordre numérique.

5.6.3 Principales découpes du quartier arrière

Tende de tranche/semelle entière

[Illustration MUSCLE tende de tranche B.&A/semelle entière A.&B]

Rumsteck/tranche grasse + Aiguillette baronne/bavettes (3 côtes)

[Illustration MUSCLE rumsteck entier A.&B/tranche grasse A/bavettes A]

Faux-filet (3 côtes)/filet

[Illustration MUSCLE faux-filet A.& B/filet A.& B]

5.6.4 Principales découpes du quartier avant

Macreuse/jumeau à bifteck

[Illustration MUSCLE macreuse/jumeau à bifteck]

Plat de côtes (5 côtes)/ensemble côtes (5 côtes – sixième à dixième côte)

[Illustration MUSCLE ensemble côtes A/ensemble côtes B&C]

Basse-côte (5 côtes)/poitrine sans plat de côtes (10 côtes)

[Illustration MUSCLE basse-côte A.&B/poitrine sans plat de côtes A.&B]

Jarret avant/jarret arrière

[Illustration MUSCLE jarret avant A, jarret avant B/jarret arrière A.&B]

5.7 Normes de qualité pour la viande

Évaluation des carcasses de bovins

Les critères de qualité de la viande bovine qui suivent servent de référence pour mesurer les principales caractéristiques relatives à la qualité des carcasses de bovins au moyen d'un ensemble uniforme de critères dans des conditions déterminées.

Les évaluations doivent être réalisées par des professionnels et les résultats concernant les carcasses offrent un moyen de (les) sélectionner en fonction de chacune des spécifications contractuelles avant leur emballage.

Ces caractéristiques comprennent la couleur de la viande et du gras ainsi que la quantité de persillage.

[Illustration AUTRES évaluation du dispositif de refroidissement]

5.7.1 Couleurs de référence de la viande

Bovin adulte et veau – couleur de la viande

La couleur de la viande est la couleur prédominante du *M. longissimus dorsi*. Qu'il s'agisse de bovins adultes ou de veaux, elle est évaluée à la surface du *M. longissimus dorsi* sur une carcasse réfrigérée et notée d'après les couleurs de référence.

Fourchette de couleurs de la viande bovine – 0 à 7. Fourchette de couleurs de la viande de veau – V1 à V5.

[Illustration AUTRES couleurs de la viande.TIF & col. viande.tif]

5.7.2 Couleurs de référence du gras

Couleurs du gras

Le gras est celui que l'on trouve dans les séparations intermusculaires situées le côté du *M. longissimus dorsi*. La couleur est évaluée sur la carcasse réfrigérée d'après les couleurs de référence du gras. Cette évaluation se fait par comparaison de la couleur du gras dans les séparations intermusculaires sur le côté du *M. longissimus dorsi* et attenant ou *M. iliocostalis* avec les critères de référence.

Fourchette de couleurs du gras – 0 à 9.

[Illustration AUTRES couleurs gras.tif&couleur gras.tif]

5.7.3 Persillage

Le persillage est le gras déposé entre les fibres musculaires du *M. longissimus dorsi*.

Il est évalué et noté en fonction des critères de référence du persillage. Il est évalué sur une carcasse réfrigérée et noté d'après la proportion de gras persillé dans la viande à la surface de la zone considérée, qui se situe à l'intérieur du *M. longissimus dorsi*.

Fourchette des critères de persillage – 0 à 9.

[Illustration AUTRES persillage.tif & persillage0-6.tif]
