

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

**NORME**

ONU-CEE

# Viande bovine

**CARCASSES ET DÉCOUPES**



NATIONS UNIES

COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE

**NORME CEE-ONU**

**VIANDE BOVINE  
CARCASSES ET DÉCOUPES**

**ÉDITION 2004**

**Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**



Nations Unies  
New York et Genève, 2004

Les opinions exprimées et les appellations employées dans la présente publication sont celles de l'auteur et ne reflètent pas nécessairement les vues du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies et 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.

Tous les textes de la présente publication peuvent être cités ou reproduits sans autorisation, à condition toutefois d'en indiquer la source et de transmettre un exemplaire de la publication contenant la citation ou la reproduction.

**Contactez l'adresse suivante pour des commentaires et questions:**

Unité des normes agricoles  
Division du développement du commerce et du bois  
Commission Économique Pour L'Europe  
Palais des Nations,  
1211 Genève 10, Suisse  
Fax: +41 22 917 0629  
E-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

**Pour commander des publications contactez:**

Publications des Nations Unies  
Service des ventes  
Palais des Nations,  
1211 Genève 10, Suisse  
E-mail: [unpubli@unog.ch](mailto:unpubli@unog.ch)

ECE/TRADE/326

**PUBLICATIONS DES NATIONS UNIES**

Sales No. F.03.II.E.58  
ISBN 92-1-216470-6  
ISSN 1810-1925

---

## PRÉFACE

---

L'un des objectifs principaux de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) consiste à promouvoir la meilleure intégration économique de tous ses pays membres. A cet effet, elle vise à mettre à la disposition des gouvernements un ensemble de services complets pour le développement de normes harmonisées à l'échelle internationale en vue de :

- Faciliter le commerce international équitable et de remédier à toutes entraves techniques;
- Définir un langage d'échange commun aux vendeurs et aux acheteurs;
- Promouvoir une production de qualité optimale et viable;
- Créer une transparence de marché entre acheteurs et consommateurs.

La CEE-ONU a entamé ses travaux de développement des normes pour les denrées périssables en 1949. A l'heure actuelle, près de 100 normes de qualité en matière de commerce ont été harmonisées à l'échelle internationale et couvrent différents produits agricoles: fruits et légumes frais, produits secs ou séchés, pommes de terre (primeur, consommation et semence), œufs et ovoproduits, viande et fleurs coupées.

Les divers groupes spécialisés sont habilités à aborder toutes les questions relatives à la qualité commerciale ayant des répercussions au niveau international et à proposer une assistance aux pays désireux d'appliquer les Normes de la CEE-ONU (notamment par le biais de séminaires et ateliers de formation).

L'objectif de la CEE-ONU est d'attirer la participation de toutes les entités concernées par l'élaboration des normes (les Etats membres ou non-membres de la CEE-ONU, des organisations internationales, gouvernementales et non-gouvernementales) et de parvenir à un accord acceptable pour tous. Le niveau de qualité des normes de la CEE-ONU est tel que dans bien des cas, elles ont servi de base à l'élaboration des normes de l'Union européenne, du Codex Alimentarius et de l'Organisation de Coopération et de Développement Economique (OCDE).

Les normes de la CEE-ONU pour la Viande occupent une place prépondérante en raison de la complexité du sujet : un grand nombre d'options de produits peut être stipulé par l'acheteur et la qualité du produit final dépend, en grande partie, de la découpe de la viande.

Grâce à ces normes, le commerce international dispose, pour la première fois, de spécifications internationalement reconnues, libellées de façon concise et cohérente, qui a recours aux termes anatomiques pour identifier les modes de découpe. Y figurent des photographies détaillées en couleur ainsi que des diagrammes de façon à rendre leur application plus aisée. Les normes mettent également au point un code de produits permettant de combiner toute information pertinente dans une séquence de 20 chiffres.

La normalisation du langage commercial est indispensable pour permettre à l'industrie de la viande d'adopter des méthodes modernes de transmission d'information et de suivi du produit à travers la chaîne d'approvisionnement.

Dans le cadre du développement du code, la CEE-ONU a coopéré étroitement avec EAN International, une organisation à but non lucratif du secteur privé chargée des systèmes de chaîne de distribution utilisant des codes d'identification globaux uniques et des messages électroniques (notamment, le code barre).

Des expériences pilotes en matière d'application des normes menées en Australie et en Nouvelle Zélande ont montré que la stricte application des normes conduit à une meilleure homologation des produits, satisfait les clients et optimise ainsi le commerce.

J'espère pour ma part que la nouvelle édition de la Norme CEE-ONU relative à la Viande Bovine - Carcasses et découpes - apportera une contribution significative à la facilitation du commerce international équitable.

Brigita Schmögnerová

## REMERCIEMENTS

---

La CEE-ONU aimerait remercier toutes les délégations qui ont contribué à la création de la Norme CEE-ONU relative à la Viande Bovine - Carcasses et Découpes : l'Argentine, l'Australie, l'Autriche, la Bolivie, le Brésil, le Canada, la Chine, «EAN International», la Finlande, la France, l'Allemagne, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, le Japon, la Lituanie, les Pays-Pas, la Nouvelle Zélande, le Paraguay, la Pologne, la Fédération de Russie, la Slovaquie, l'Espagne, la Suisse, le Royaume-Uni, les Etats-Unis d'Amérique, et l'Uruguay. Elle souhaite tout particulièrement remercier l'Australie (AUS-MEAT) pour sa contribution à la publication de la première édition de cette norme et de nous avoir fourni les photographies publiées dans cette édition.



# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>PRÉFACE</b> .....	iii
<b>REMERCIEMENTS</b> .....	iv
<b>1. INTRODUCTION</b> .....	1
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés .....	2
1.2 Portée .....	2
1.3 Application .....	2
1.4 Adoption et publication - historique .....	2
<b>2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES</b> .....	3
<b>3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR</b> .....	3
3.1 Prescriptions supplémentaires .....	3
3.2 Espèces .....	3
3.3 Produit/découpe.....	3
3.4 Réfrigération .....	4
3.5 Historique des étapes de production.....	4
3.5.1 Traçabilité .....	4
3.5.2 Catégorie bovine.....	4
3.5.3 Système de production .....	5
3.5.4 Système d'alimentation.....	5
3.5.5 Mode d'abattage .....	6
3.5.6 Traitement après abattage .....	6
3.6 Limitations et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines coupes.....	7
3.6.1 Définition des codes.....	7
3.6.2 Parage .....	7
3.7 Système de classification de la quantité de la viande bovine .....	8
3.8 Couleur de la viande et du gras et pH .....	8
3.9 Fourchette du poids des carcasses et coupes .....	8

---

3.10 Emballage, entreposage et transport .....	9
3.10.1 Description et dispositions.....	9
3.10.2 Définition des codes.....	9
3.11 Indications à porter sur l'étiquette des morceaux de viande mis en vente.....	10
3.12 Dispositions concernant les prescriptions relative au contrôle de la conformité.	11
<b>4. CODE CEE-ONU POUR DES PRESCRIPTIONS</b>	
<b>POUR LA VIANDE BOVINE SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR .....</b>	<b>11</b>
4.1 Définition du code .....	11
4.2 Exemple.....	12
<b>5. CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE BOVINE.....</b>	<b>13</b>
5.1 Liste multilingue des produits.....	13
5.2 Diagramme de squelette de demi-carcasse de viande bovine .....	15
5.3 Tableau des principales coupes standard de viande bovine .....	16
5.4 Découpes de viande bovine .....	18
5.5 Emballages vrac de viande bovine sans os destinée à la transformation.....	40
5.6 Découpes principales de viande bovine : référence standard pour les muscles .	41
5.6.1 Vue latérale/médiane de la structure d'une carcasse .....	41
5.6.2 Liste alphabétique des noms de muscle .....	42
5.6.3 Découpes principales du quartier arrière.....	43
5.6.4 Découpes principales du quartier avant.....	46
5.7 Critères de qualité .....	50
5.7.1 Codes relatifs à la couleur de la viande .....	51
5.7.2 Codes relatifs à la couleur de la graisse.....	52
5.7.3 Codes relatifs au persillage .....	53
<b>ANNEXE I: ADRESSES .....</b>	<b>54</b>
<b>ANNEXE II: SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC .....</b>	<b>55</b>

# Norme CEE-ONU

## VIANDE BOVINE

### CARCASSES ET DÉCOUPES

## 1. INTRODUCTION

### 1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

- 1) 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. Les textes seront régulièrement actualisés et 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-ONU (se référer à l'annexe I pour les coordonnées):
- 2) Le texte de la présente publication a été établi sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, organe de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation des Nations Unies. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE-ONU a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après contient des espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et leur code à utiliser pour la codification CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Pour plus d'information sur des détails de publication voir s'il vous plait :

[www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm)

L'annexe II contient une description du système EAN/UCC qui comprend un code d'identification de la demande pour l'utilisation du code CEE-ONU.

Espèces	Code à utiliser selon le code CEE-ONU (voir chap. 4)
Bovine (Bœuf)	10
Bovine (Veau)	11
Porcine	30
Ovine	40
Caprine	50
Llama	60
Alpaca	61
Poulet	70
Dinde	71



## 1.2 Portée

- 1) La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande bovine brutes (non transformées) propres à la consommation humaine qui sont commercialisées. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de la conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.
- 2) Il est admis qu'il faut respecter les prescriptions appropriées concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire pour commercialiser les carcasses et découpes de viande bovine sur le marché international. La présente norme ne prétend pas prescrire ces règles, qui font l'objet d'autres textes, et pour lesquelles elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.
- 3) La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes de bonnes pratiques 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,  
sont les sources internationales à consulter.

## 1.3 Application

- 1) Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et prescriptions qui y figurent, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.
- 2) Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut demander à un tiers indépendant et neutre de s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. La norme comprend des photographies de carcasses et de certaines parties/découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions et d'en assurer une large application dans le commerce international.

## 1.4 Adoption et publication - Historique

- 1) 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 a adopté le texte de la première édition de la présente norme à sa cinquante-sixième session (Référence: TRADE/WP.7/2000/11). Cette première édition a été publiée par l'AUS-MEAT au nom de la CEE-ONU.
- 2) Cette 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», ce qui la rend conforme aux 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.
- 3) Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées tous les trois ans après leur publication. Si nécessaire elles sont révisées et des nouvelles éditions sont publiées. Des changements urgents sont publiés sur la page Internet de la CEE-ONU à l'adresse suivante :  
[www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm).

## 2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

2) 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.<sup>1</sup>).
- 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 congélation.<sup>2</sup>
- Exemptes de la moelle épinière (à l'exception des carcasses entières).<sup>3</sup>

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

<sup>2</sup> 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, spongiosité).

<sup>3</sup> L'enlèvement d'autres matériaux à haut risque peut être spécifié sous 3.5.6 Traitement après abattage.

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 des glandes lymphatiques de surface visibles.

## 3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur ainsi que leur codage CEE-ONU (voir chap. 4).

### 3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas précisées dans la codification (par exemple si le code 9 «autres» est utilisé) ou qui prévoient d'autres exigences sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

### 3.2 Espèce

Le code pour la viande bovine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 10.

### 3.3 Produit/Découpe

Les codes des découpes de quatre chiffres pour le champ 2 sont définis au chapitre 5.

### 3.4 Réfrigération

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de réfrigération, 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 en permanence aux produits les températures internes suivantes:

Code de la réfrigération (Champ 4)	Catégorie	Description
1	Réfrigérée	Température interne des produits maintenues en permanence à une température comprise entre – 1,5 °C et + 7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Congelée	Température interne des produits maintenues en permanence à une température maximale de – 12 °C après la congélation.
3	Surgelée	Température interne des produits maintenues en permanence à une température maximale de – 18 °C 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 peuvent être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique de la 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 affirmation est fondée, et la procédure suivie doit être certifiée conforme selon le paragraphe 3.12.

#### ■ 3.5.2 Catégorie bovine

Code de la catégorie bovine (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Bovin mâle entier	Présentant des caractéristiques sexuelles évidentes, de plus de 24 mois
2	Jeune bovin mâle entier	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	De 6 à 12 mois
8	Code non utilisé	
9	Autres	

### ■ 3.5.3 Système de production

L'acheteur peut spécifier un système de production. En tout cas la production doit être en conformité avec la réglementation du pays importateur. Si une telle réglementation n'existe pas la réglementation du pays exportateur doit être utilisée.

Code du système de production (champ 6)	Catégorie	Description
0	Non spécifié	
1	Intensif	Méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation destinés à favoriser une croissance rapide.
2	Extensif	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 réglementation du pays importateur concernant la production biologique.
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour la description de tout autre système de production convenu par un accord entre acheteur et vendeur.

### ■ 3.5.4 Système d'alimentation

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation. En tout cas l'alimentation doit être en conformité avec la réglementation du pays importateur. Si une telle réglementation n'existe pas la réglementation du pays exportateur doit être utilisée.

Code du système d'alimentation (champ 7a)	Catégorie	Description
0	Non spécifié	
1	Nourri à base de céréales	Les céréales sont le composant principal de la nourriture.
2	Nourri au fourrage	Le fourrage est le composant principal de la nourriture. Il y a un supplément de céréales.
3	Nourri exclusivement au fourrage	Le fourrage est le seul composant de la nourriture.
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour la description de tout autre système d'alimentation convenu par un accord entre acheteur et vendeur.

### ■ 3.5.5 Mode d'abattage

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifié	
1	Classique	Étourdissement électrique avant saignée
2	Casher	Procédures appropriées d'abattage rituel utilisées.
3	Halal	Procédures appropriées d'abattage rituel utilisées
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage doit être convenu par un accord entre acheteur et vendeur.

### ■ 3.5.6 Traitement après abattage

Code du traitement après abattage (champ 9)	Catégorie	Description
0	Non spécifié	
1	Spécifié	Traitement après abattage spécifié comme convenu par l'acheteur et le vendeur.
2 – 9	Codes non utilisés	

**NOTE 1 :** Enlèvement du matériel à haute risque : chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière et des tissus nerveux ou lymphatiques ou d'autre matériel. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière préciseront à quelle étape elle sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si l'enlèvement de la moelle épinière est exigé elle doit être enlevée en totalité.

**NOTE 2 :** On trouvera ci-après une liste de plusieurs traitements après abattage courants que l'acheteur et le vendeur peuvent s'accorder à prescrire. Ils ne font pas partie de la codification spécifique à la viande bovine.

- Présentation et carcasse
- Stimulation électrique
- Mode de suspension de la carcasse
- Ligature du cou
- Réfrigération
- Maturation.

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

### 3.6.1 Définition des codes

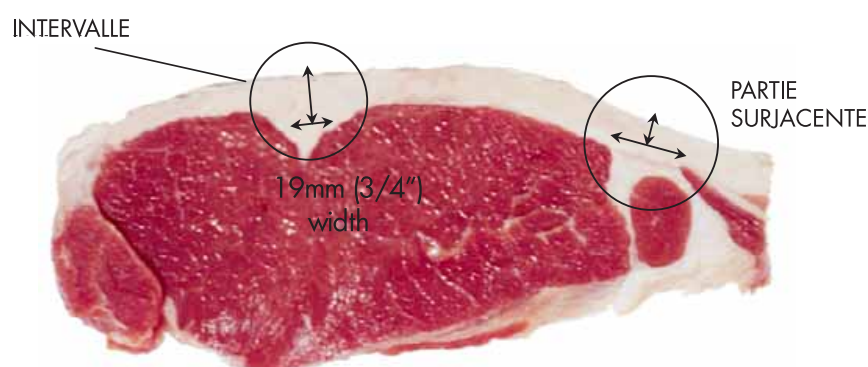
L'acheteur peut indiquer l'épaisseur maximale du gras sur les carcasses, les demi-carcasses et les découpes. Les limites autorisées seront exprimées comme suit:

Code de l'épaisseur du gras (champ 10)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Découverte, dénudée
3	Presque exempte de gras (75 % surface maigre/limite naturelle enlevée)
4	Épaisseur maximale de la graisse 3 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale de la graisse 6 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur maximale de la graisse 13 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur maximale de la graisse 25 mm ou comme spécifié
8	Teneur en graisse mesurée par des méthodes physicochimiques spécifiées
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/3/4" 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-parage ou du parage, 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

### 3.7 Système de production de la qualité de la viande bovine

Système de production de la qualité de la viande ovine (champ 11)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Normes officielles	Classification de la qualité fondée sur des normes officielles du pays exportateur.
2	Normes de l'entreprise	Classification de la qualité fondée sur des normes du vendeur
3	Normes de l'industrie	Classification de la qualité fondée sur de normes utilisées dans l'industrie
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre système de classification de qualité doit être convenu par un accord entre acheteur et 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 être convenues entre l'acheteur et le vendeur et ne sont pas prévues dans le système de codage

### 3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes

Code de la fourchette de poids (champ 12)	Catégorie	Description
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 dans une atmosphère protectrice, congelée ou surgelée) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'

### ■ 3.10.2 Définition des codes

Code de l'emballage (champ 13)	Catégorie
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 porter sur l'étiquette des morceaux de viande mis en vente

#### ■ 3.11.1 Informations obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après donne les indications à porter sur les étiquettes des produits («X»), pour les carcasses, quartiers et découpes non emballés et pour les morceaux de viande emballés ou conditionnés.

Indications	Carcasses, quartiers et découpes non emballés	Viande emballée ou conditionnée
Marque sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro de 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
Emballer ou détaillant		X <sup>6</sup>
Quantité (nombre de morceaux)		X <sup>6</sup>
Poids net		X <sup>6</sup>

<sup>6</sup> Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

#### ■ 3.11.2 Autres Affirmations

D'autres affirmations peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, conformément aux prescriptions de la législation du pays importateur ou à la demande de l'acheteur ou choisi par le transformateur. Dans ce cas, ces affirmations doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

**Elles peuvent porter sur les points suivants :**

- Pays de naissance
- Le ou les pays d'élevage
- Pays d'abattage
- Le ou les pays de transformation/découpe
- Le ou les pays de conditionnement
- Pays d'origine : Dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» indique que la naissance, l'élevage, l'abattage, le traitement/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays.
- Systèmes de production et de traitement;
- Caractéristiques du cheptel, système de production et 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 la 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:

**Degré de qualité/classement du produit (qualité):** 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, après le nom de la tierce partie, les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées.

**Classement et identification du bovin ou du lot (identification bovine/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.

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

## 4. Code CEE-ONU pour des prescriptions pour la viande bovine spécifiées par l'acheteur

### 4.1 Définition du code

Le code CEE-ONU pour des prescriptions pour la viande bovine spécifiées par l'acheteur comprend 14 champs et 20 chiffres (dont trois ne sont pas utilisés) et résulte d'une combinaison des codes définis au chapitre 3.

L'annexe II contient une description du système EAN/UCC qui comprend un code d'identification de la demande pour l'utilisation du code CEE-ONU.

N°	Champ (description)	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	10
2	Produit/découpe	3.3/5	0 – 9999
3	Champ non utilisé	–	00–99
4	Réfrigération	3.4	0 – 9
5	Catégorie	3.5.2	0 – 9
6	Système 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	Gras externe	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 la conformité	3.12	0 – 9

## 4.2 Exemple

L'exemple ci-après 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 un système de production biologique et abattu selon le mode classique.

Cette pièce est caractérisée par le code à 20 chiffres suivant: **10164300153201040050**

No	Champ (description)	Prescription	Code
1	Espèce	Bovine	10
2	Produit/découpe	Poitrine sans plat de côtes	1643
3	Champ non utilisé	–	00
4	Réfrigération	réfrigéré	1
5	Catégorie	Bouvillon et/ou génisse	5
6	Système de production	Biologique	3
7a	Système d'alimentation	Nourrie au fourrage	2
7b	Champ non utilisé	–	0
8	Mode d'abattage	Classique	1
9	Traitement après abattage	–	0
10	Gras externe	Épaisseur maximale de la graisse 3 mm	4
11	Qualité	–	0
12	Fourchette de poids	–	0
13	Emballage	Emballage sous vide	5
14	Contrôle de la conformité	–	0

## 5. CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE BOVINE

### 5.1 Liste multilingue des produits

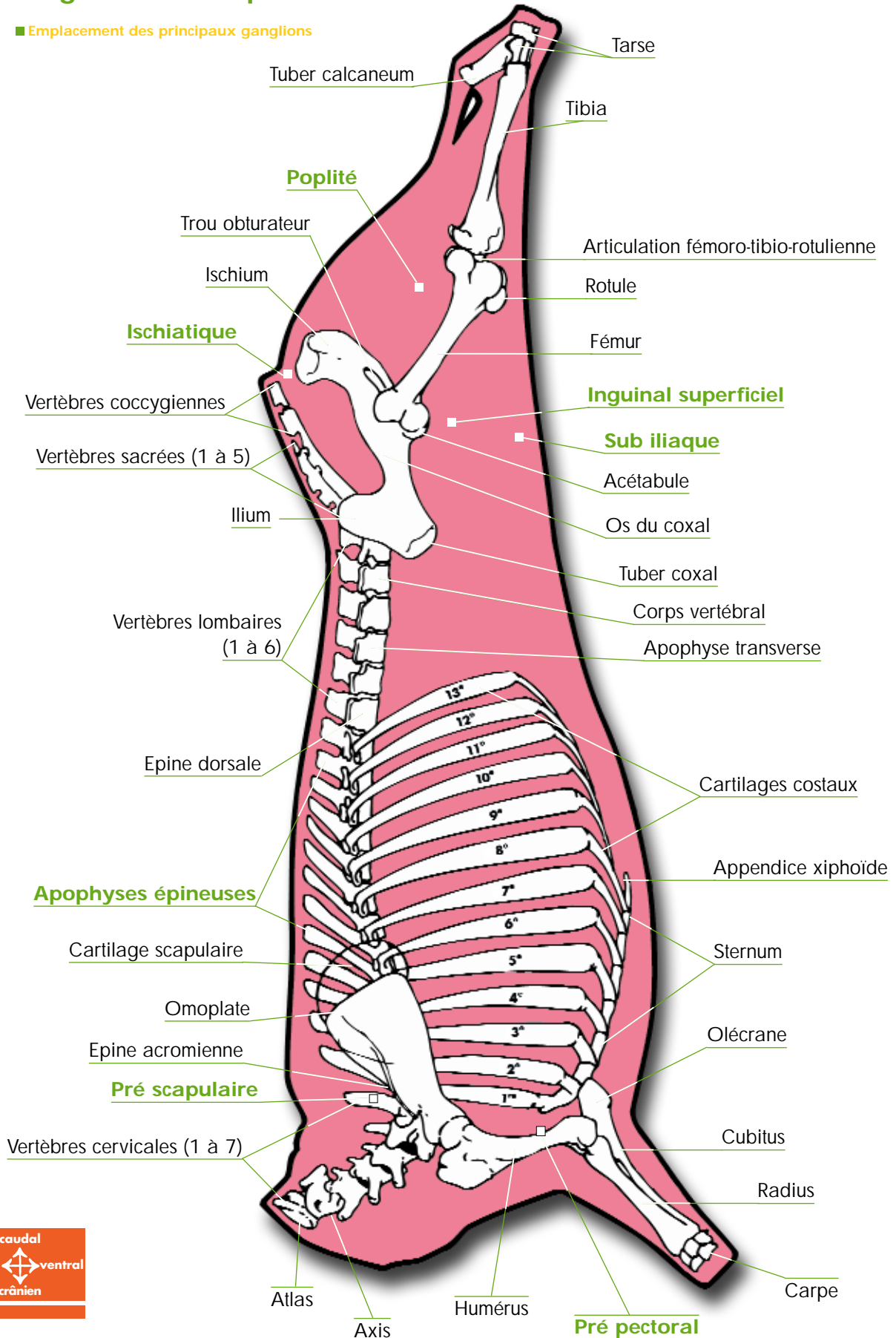
Les codes des découpes avec os commencent par le chiffre 1 et par 2 pour les découpes sans os.

Français	Produit	Page	Anglais	Russe	Espagnol	Chinois
			<b>Bone-IN</b>	<b>Кости</b>	<b>Con hueso</b>	<b>帶骨牛肉</b>
Avec Os						
Basse-côtes	1617	23	Chuck – square cut	Лопаточная часть прямоугольной разделки	Aguja	方切肩肉
Carcasse entière	1001	18	Carcase	Цельная туша	Canal	胴体
Collier	1630	23	Neck	Шейная часть	Cogote	颈肉
Cuisse coupe droite	1520	20	Butt square cut	Оковалок прямоу-гольной разделки	Rueda corte cuadrado	方切臀腿肉
Cuisse entière	1500/1503	19	Butt	Оковалок	Rueda	前/后腱子肉
Cuisse – Rumsteck	1502	19	Butt & rump	Оковалок и кострец	Rueda con cuadril	臀部肉
Cuisse sans jarret	1510	20	Butt – shank off	Оковалок без голяшки	Rueda sin garón	去腱臀腿肉
Demi-carcasse	1000	18	Side	Полутуша	Media canal	半胴体
Epaule palette	1621	38	Shoulder	Лопаточная часть	Paleta	带腿肩肉
Faux-filet	1550	21	Shortloin	Короткий филей	Espinazo trasero	腰脊肉
Gros bout de poitrine	1674	22	Brisket point (sternum)	Край чельшка (грудина)	Punta de pecho	前胸肉
Jarret avant / Jarret arrière	1680	25	FQ/HQ shine – shank	Рулька-Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/garrón	前/后腱子肉
Milieu de train de côtes	1604	23	Ribs -prepared	Реберная часть - подготовленная	Espinazo preparado	脊排
Plat de côtes	1694	24	Short ribs	Реберный край грудки	Asado corto (Porción de asado)	肋排
Plat de côtes	1695	24	Spare ribs	Ребра без поверхностного мяса	Costillar	肋排
Poitrine	1673	22	Brisket rib plate	Передняя часть говяжьей грудки	Asado ventral	胸肋肉
Poitrine sans plat de côtes	1643	22	Brisket	Чельшко	Pecho	胸肉
Quartier arrière droit	1010	18	Hindquarter	Задняя четвертина	Cuarto trasero	后 1/4 胴体
Quartier arrière pistola	1020	18	Pistola hindquarter	Пистолетный отруб задней четвертины	Pistola	枪形后 1/4 胴体
Quartier avant CAPA	1050	21	Forequarter & flank (pistola forequarter)	Передняя четвер-тина и пашина (Пистолетный отруб передней четвертины)	Cuarto delantero con vacío	前 1/4 胴体
Quartier avant droit	1063	21	Forequarter	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前 1/4 胴体
Rumsteck – aloyau	1540	20	Rump & loin	Кострец и Филей	Espinazo con cuadril	臀腰部肉
			<b>Boneless</b>	<b>Без костей</b>	<b>Sin hueso</b>	<b>剔骨牛肉</b>
Sans os						
Aiguillette de rumsteck	2091	33	Rump cap	Верх костреца	Tapa de cuadril (Picaña)	臀腰部肉盖
Basse-côte sans os	2275	35	Chuck roll	Рулет из лопаточной мякоти	Aguja	上脑
Bavette d'aloiau	2203	31	Internal flank plate (flap)	Внутренняя часть пашины (плоская часть)	Bife grande de vacío	内腹肉
Bavette de flanchet	2210	31	Flank steak	Порционный кусок пашинки	Bife de vacío	牛腩排 (F 肉)
Bavettes	2200	29	Thin flank	Тонкая часть пашины	Vacío	腹肉
Bosse du cou	2278	37	Chuck crest	Выступ лопаточ-ной мякоти	Giba	肩肉冠
Boule de macreuse	2302	38	Blade bolar	Основание лопатки	Centro de carnaza de paleta	保乐肉
Coeur de rumsteck	2093	33	Eye of rump	Глазок костреца	Corazón de cuadril	臀腰部肉心
Collier basse-côte sans os	2289	36	Chuck roll – long cut	Рулет из лопаточной части - длин-новырезанный	Aguja larga	长切上脑

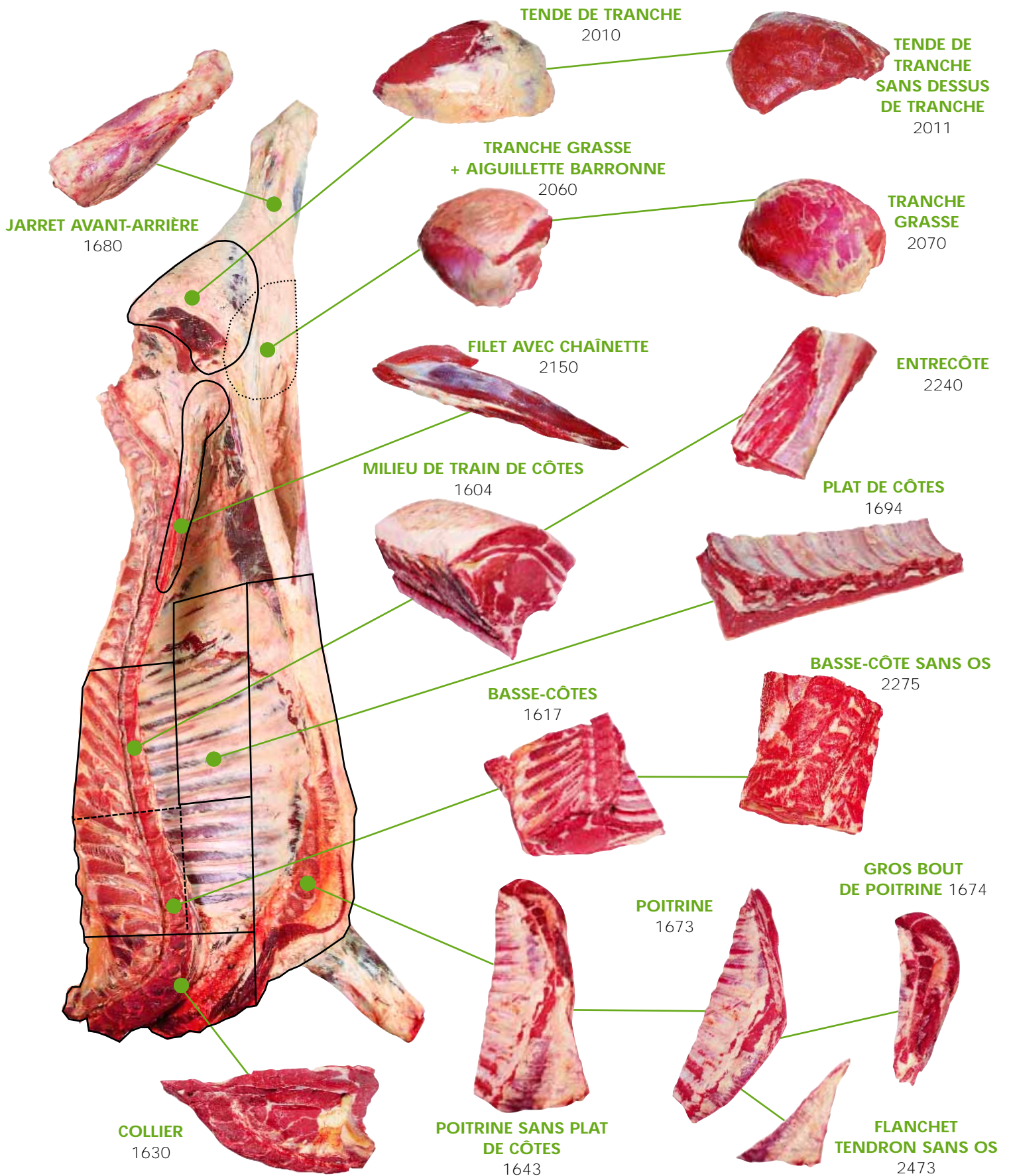
Sans os	Produit	Page	Boneless	Без костей	Sin hueso	剔骨牛肉
Collier sans os	2280	36	Neck	Шейная часть	Cogote	颈肉
Dessus de palette	2304	38	Blade undercut	Подрезанная лопатка	Paleta sin tapa	肩胛肉
Dessus de tranche	2012	26	Inside cap	Верх внутренней части	Tapa de nalga	带盖臀肉
Ensemble cuisse : T de T, semelle et TG	2483	39	Butt set	Набор отрубов оковалка	Cortes de la rueda	臀肉系列
Entrecôte sans os avec dessus de côte	2230	35	Spencer roll	Рулет «Спенсер»	Bife ancho	眼肉
Fausse bavette	2205	31	Inside skirt	Внутренняя диафрагма	Entraña interna (Falsa entraña)	内裙肉
Faux-filet	2140	30	Striploin	Филейный край	Bife angosto	外脊 (西冷)
Filet avec chaînette	2150	30	Tenderloin	Вырезка	Lomo	里脊 (牛柳)
Filet sans chaînette	2160	30	Tenderloin – side strap off	Вырезка из малой поясничной мышцы	Lomo sin cadena	修清里脊
Flanchet / tendron sans os	2473	22	Brisket navel plate	Завиток	Falda	保乐肉
Gîte noix	2050	28	Outside flat	Плоский отруб наружной части	Cuadrada	小米龙
Gîte noix et rond de gîte PAD	2033	27	Outside meat	Мясо наружной части	Nalga de afuera al rojo	米龙肉
Gros bout de poitrine sans os épluché	2353	34	Brisket point end deckle off	Край чельшка без декеля	Pecho corto sin tapa	修清前胸肉
Hampe	2190	32	Thin skirt (outside skirt)	Тонкая диафрагма (наружная)	Entraña fina	薄裙肉
Jarret avant / jarret arrière sans os	2360	39	FQ/HQ shin – Shank	Рулька/Голяшка передней/ задней четвертины	Brazuelo/Garrón	腱子肉
Jumeau à bifteck	2310	37	Chuck tender	Мякоть передка	Chingolo	嫩肩肉
Macreuse + paleron	2300	38	Blade (clod)	Лопатка (мякоть лопаточной части)	Paleta	肩胛肉
Minerai de bœuf	-	40	Manufacturing bulk packs	Упаковка навалом	Carne sin hueso en bloque	加工牛肉
Morceau de basse-côte sans os	2268	36	Chuck eye roll	Рулет изглазка лопаточной мякоти	Aguja sin tapa	上脑心
Morceau de poitrine sans os épluché	2358	34	Brisket deckle off	Чельшко без декеля	Pecho sin tapa	修清胸肉
Nerveux de gîte noix	2364	39	Heel muscle	Пяточная мышца	Tortuguita	后脚肌
Noix d'entrecôte	2240	35	Cube roll (rib Eye roll)	Рулет из спинной мякоти (Рулет из мясистой части спины)	Bife ancho sin tapa	眼肉心
Onglet	2180	32	Thick skirt (hanging tender)	Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	Entraña gruesa	厚裙肉
Paleron	2303	38	Blade oyster	Нежная мякоть лопатки	Marucha	牡蛎肉
Partie d'aiguillette baronne	2131	33	Tri-tip	Тройная верхушка	Colita de cuadril	下臀腰肉
Peaucler du tronc	2196	37	Cutaneus trunci (rose)	Поверхностная фасция (розовая)	Matambre	胸腹皮下肉
Poitrine sans os	2323	34	Brisket	Чельшко	Pecho	胸肉
Rond de gîte noix	2040	28	Eye round	Глазок бедра	Peceto	大米龙
Rumsteck	2090	33	Rump	Кострец	Cuadril con colita	臀腿肉
Rumsteck et partie d'aiguillette baronne	2120	32	Top sirloin (top butt)	Оковалок (верхняя часть)	Cuadril	上臀腰肉
Semelle entière	2020	27	Silverside	Ссек	Nalga de afuera con tortuguita	粗米龙
Semelle sans nerveux	2030	28	Outside	Наружная часть	Nalga de afuera	米龙
Tende de tranche	2010	26	Inside	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro	臀肉
Tende de tranche sans dessus de tranche	2011	26	Inside – cap off	Внутренняя часть без верха	Nalga de adentro sin tapa	去盖臀肉
Tende de tranche sans dessus de tranche PAD	2035	27	Inside meat	Мясо внутренней части	Nalga de adentro sin tapa al rojo	内臀肉
Tranche grasse	2070	29	Knuckle	Огузок	Bola de lomo	膝圆
Tranche grasse + aiguillette baronne	2060	29	Thick flank	Толстая часть пашины	Bola de lomo con colita	粗膝圆

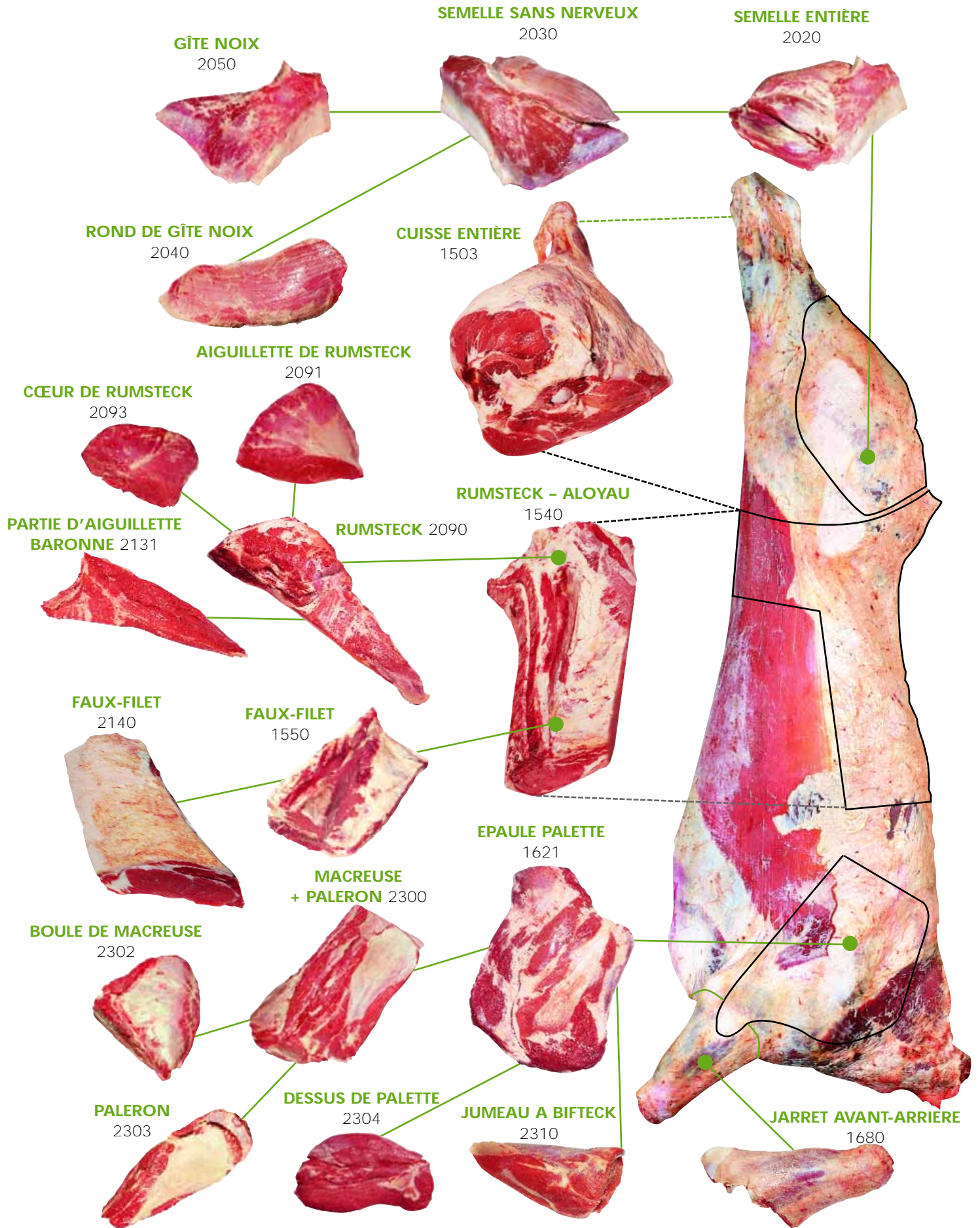
## 5.2 Diagramme de squelette de demi-carrosse de viande bovine

### ■ Emplacement des principaux ganglions



### 5.3 Tableau des principales coupes standard de viande bovine







## 5.4 Découpes de viande bovine

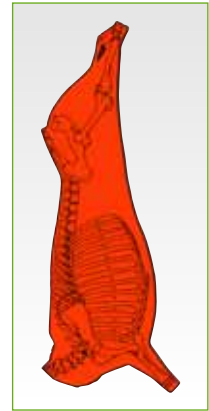


### DEMI-CARCASSE 1000

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

#### A préciser :

- Hampe enlevée ou laissée en place
- 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.



#### CODES PRODUIT

1000  
1001

**NOTE:** Carcasse entière : No 1001.

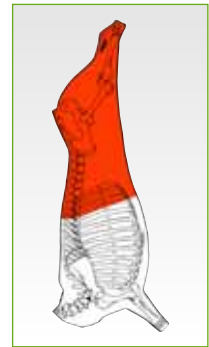


### QUARTIER ARRIÈRE 1010

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.

#### A préciser :

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



#### CODES PRODUIT

1009 (5-côte) 1015 (8-côte)  
1010 (3-côte) 1016 (4-côte)  
1011 (0-côte) 1017 (6-côte)  
1012 (1-côte) 1018 (9-côte)  
1013 (2-côte) 1019 (10-côte)  
1014 (7-côte)

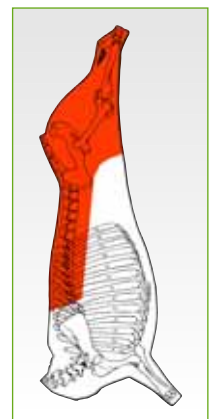


### QUARTIER ARRIÈRE PISTOLA 1020

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.

#### A préciser :

- Nombre de côtes requis (1 à 10)
- Hampe enlevée ou laissée en place
- 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.



#### CODES PRODUIT

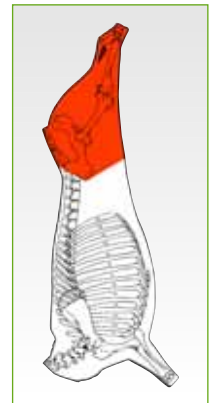
1020 (8-côte) 1025 (5-côte)  
1021 (1-côte) 1026 (6-côte)  
1022 (2-côte) 1027 (7-côte)  
1023 (3-côte) 1028 (9-côte)  
1024 (4-côte) 1029 (10-côte)

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



## CUISSE-RUMSTECK 1502

La cuisse-rumsteck est préparée à partir d'un quartier arrière par enlèvement du filet en une seule pièce de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. L'aloïau 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.



**CODE PRODUIT**

1502

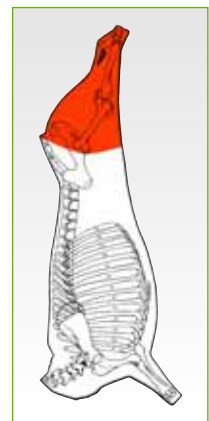


## CUISSE 1500

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.

### A 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.



**CODES PRODUIT**

1500

1503

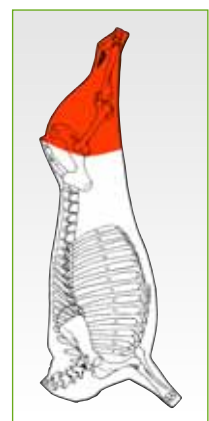


## CUISSE 1503

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.

### A 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.



**CODES PRODUIT**

1500

1503

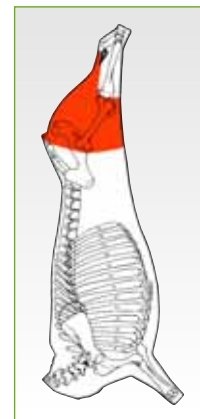


### CUISSE SANS JARRET 1510

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 naturelle, en laissant en place le M. gastrocnemius (du nerveux de gîte noix), le tendon d'Achille et le groupe de muscles fléchisseurs.

#### A préciser :

- Ganglions lymphatiques inguinaux et superficiel subiliaque laissés en place ou enlevés.



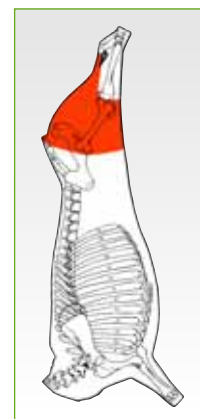
#### CODES PRODUIT

1510  
1520



### CUISSE COUPE DROITE 1520

La cuisse coupe droite est préparée à partir du 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.



#### CODES PRODUIT

1510  
1520



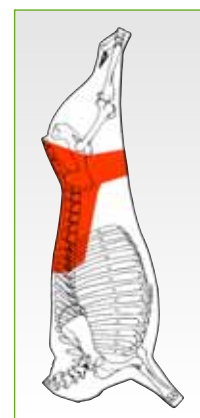
### RUMSTECK-ALOYAU 1540

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

#### A préciser :

- Nombre de côtes requis (0 à 6)
- Distance à partir du M. longissimus dorsi
- Hampe enlevée ou laissée en place
- Rognon et gras de rognon enlevés ou laissés en place.

**NOTE:** Cette coupe peut aussi être préparée à partir d'un quartier arrière pistola



#### CODES PRODUIT

1539 (4-6R)  
1540 (3-côte)  
1541 (0-côte)  
1542 (1-côte)  
1543 (2-côte)

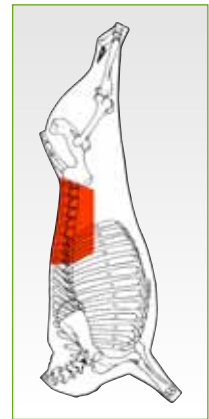


## FAUX-FILET 1550

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, à environ 50 mm à 75mm du M. longissimus dorsi, parallèlement aux vertèbres jusqu'à la côte spécifiée.

### A préciser :

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



### CODES PRODUIT

1550 (3-côte)  
1551 (0-côte)  
1552 (1-côte)  
1553 (2-côte)

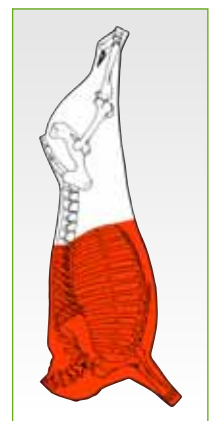


## QUARTIER AVANT DROIT 1063

Le quartier avant droit est préparé à partir d'une demi-carcasse (1000) par séparation du quartier avant et du quartier arrière par 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.

### A préciser :

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



### CODES PRODUIT

1060 (10-côte) 1065 (5-côte)  
1061 (11-côte) 1066 (7-côte)  
1062 (12-côte) 1067 (9-côte)  
1063 (13-côte) 1068 (8-côte)  
1064 (6-côte)



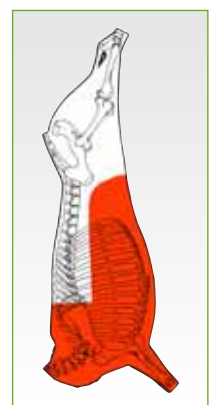
## QUARTIER AVANT AVEC CAPA 1050

### (QUARTIER AVANT PISTOLA)

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

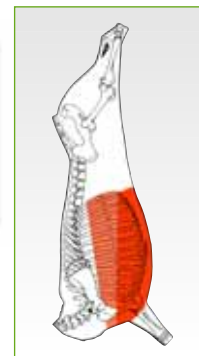
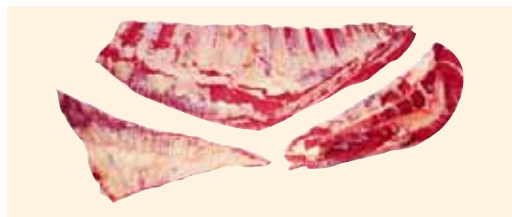
### A préciser :

- Nombre de côtes du quartier avant (5 à 9)
- Hampe enlevée ou laissée en place
- Distance entre les côtes et le M. longissimus dorsi.



### CODES PRODUIT

1049 (4-côte) 1054 (9-côte)  
1050 (5-côte) 1055 (10-côte)  
1051 (6-côte) 1056 (11-côte)  
1052 (7-côte) 1057 (12-côte)  
1053 (8-côte) 1058 (13-côte)



## 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 au diaphragme, à la onzième côte, et continue jusqu'à la treizième.

### A préciser :

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

### CODES PRODUIT

1640 (10-côte)  
1641 (11-côte)  
1642 (12-côte)  
1643 (13-côte)



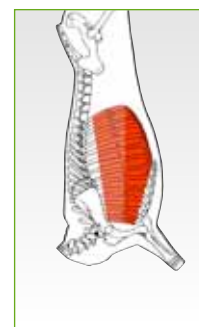
## POITRINE 1673

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 et aboutit, en l'englobant, au 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 attenante (M. transversus abdominis) et les muscles qui y sont attachés. La poitrine peut comprendre toutes les côtes de la troisième à la treizième ou de la première à la dixième.

### A préciser :

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



### CODE PRODUIT

1673

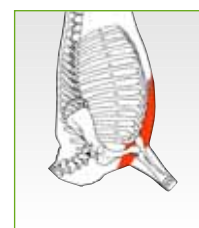


## GROS BOUT DE POITRINE 1674

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 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.)

### A préciser :

- M. transversus thoracis laissé en place ou enlevé.



### CODE PRODUIT

1674

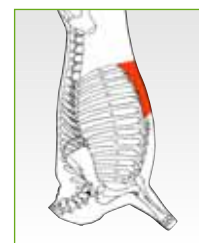


## FLANCHET/TENDRON SANS OS 2473

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, opérée 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.

### A préciser :

- Péritoine laissé en place ou enlevé.



### CODE PRODUIT

2473

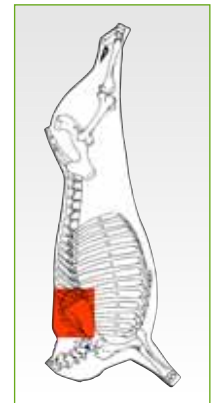


## BASSE CÔTE 1617

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.

### A 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.



### CODES PRODUIT

1615 (5-côte)  
1616 (4-côte)  
1617 (6-côte)

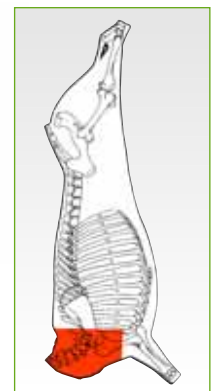


## COLLIER 1630

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.

### A préciser :

- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.



### CODES PRODUIT

1630 Bone-In

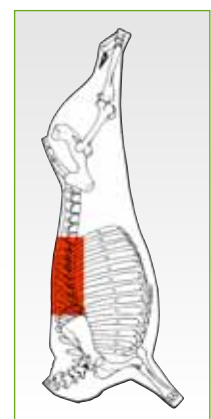


## MILIEU DE TRAIN DE CÔTES 1604

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 est enlevée à 75 mm du M. longissimus dorsi, à l'extrémité (coccygienne) de l'loyau, parallèlement à la colonne vertébrale, à l'extrémité par rapport à la sixième côte. 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.

### A préciser :

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



### CODES PRODUIT

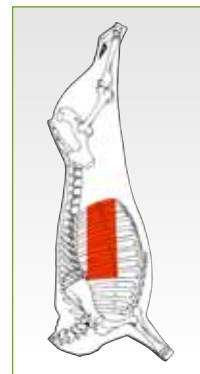
1600 (5-côte)  
1601 (6-côte)  
1602 (7-côte)  
1603 (8-côte)  
1604 (9-côte)  
1605 (4-côte)

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



## 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). Leur 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.

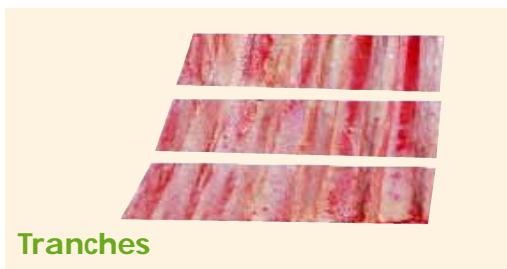


### CODES PRODUIT

1686 (1-côte) 1691 (6-côte)  
1687 (2-côte) 1692 (7-côte)  
1688 (3-côte) 1693 (8-côte)  
1689 (4-côte) 1694 (9-côte)  
1690 (5-côte)

### A préciser :

- Nombre de côtes et leur emplacement (1 à 9)
- 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.

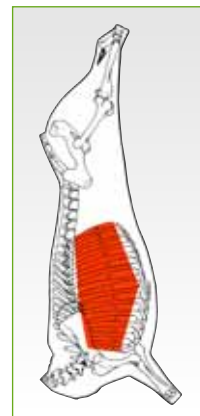


## PLAT DE CÔTES 1695

Le plat de côtes est préparé à partir d'un quartier avant (1063). Il consiste en os et en muscles intercostaux. Il peut provenir de toute partie de la cage thoracique.

### A préciser :

- Nombre de côtes et localisation des côtes
- Taille du morceau.



### CODE PRODUIT

1695

## JARRET AVANT/ARRIÈRE 1680

Le jarret peut être préparé à partir d'un quartier avant ou d'un quartier arrière (groupe de muscles extenseurs/fléchisseurs). Le jarret avant est enlevé du quartier suivant la même ligne que la poitrine, soit par une coupe qui traverse les M. triceps et M. biceps brachii et l'extrémité distale jusqu'à l'humérus, y compris le radius/cubitus et ses muscles.

Le jarret arrière est enlevé 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.

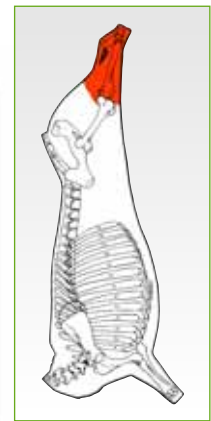
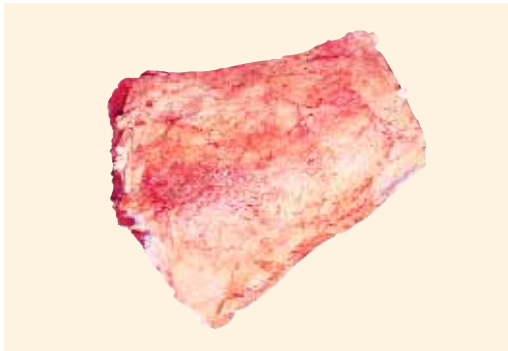
### A préciser :

- Olécrane du quartier avant et articulation du carpes enlevés au niveau de la viande
- Tarse du quartier arrière et articulation enlevés.

**NOTE:** 1680 pour jarret avant/arrière (emballé ensemble)

1682 spécifique pour jarret avant

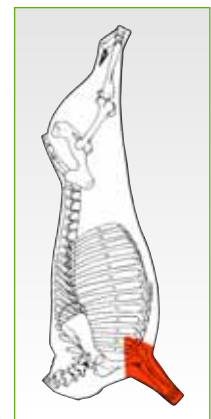
1683 spécifique pour jarret arrière



### CODES PRODUIT

1680

1682 Jarret avant



### CODE PRODUIT

1683 Jarret arrière



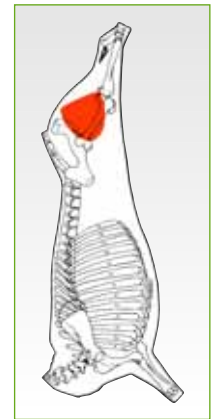


### TENDE DE TRANCHE 2010

Le tendre 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 et la semelle. La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique inguinal, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

**A préciser :**

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



**CODES PRODUIT**

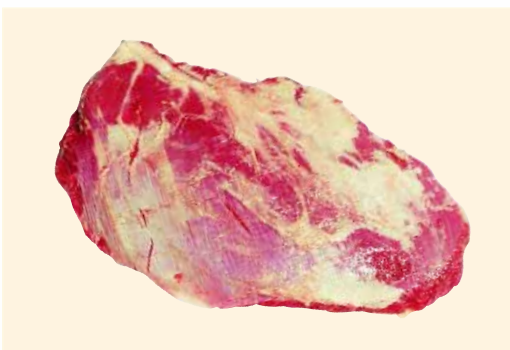
2010  
2011  
2012

### TENDE DE TRANCHE SANS DESSUS DE TRANCHE 2011

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

**A préciser :**

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



### DESSUS DE TRANCHE 2012

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

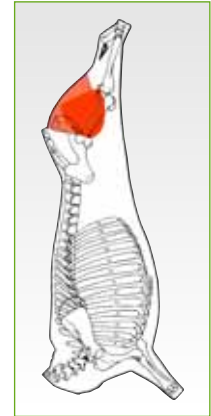
**A préciser :**

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



## GÎTE 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 enlevé pour permettre de détacher les dépôts graisseux le long de la limite naturelle.



### CODES PRODUIT

2033  
2035

#### A préciser :

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

## TENDE DE TRANCHE SANS DESSUS DE TRANCHE PAD 2035

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



#### A préciser :

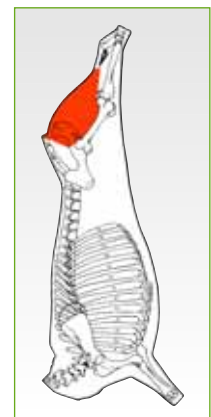
- M. pectineus (poire) et M. sartorius (merlan) laissés en place ou enlevés.

**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.



## 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.



### CODE PRODUIT

2020

#### A préciser :

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

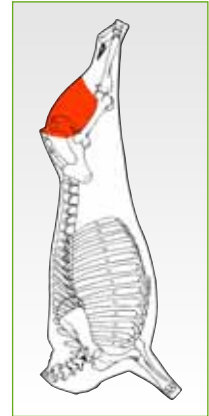


## SEMELLE SANS NERVEUX 2030

Semelle sans nerveux est préparé 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.

### A préciser :

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



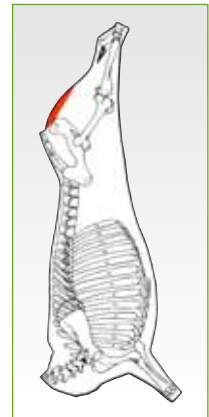
**CODE PRODUIT**

2030



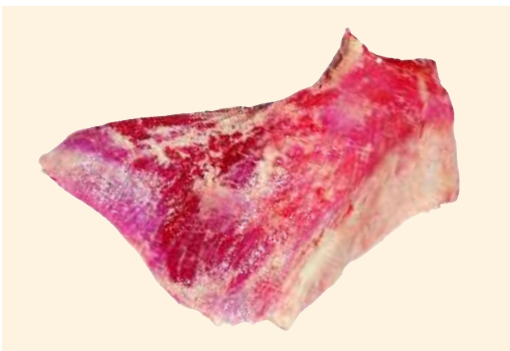
## ROND DE GÎTE 2040

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. semitendinosus et le M. gluteobiceps.



**CODE PRODUIT**

2040

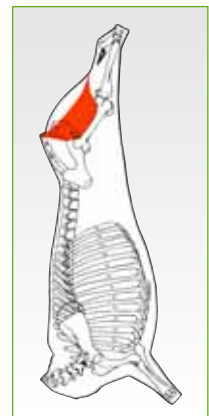


## GÎTE NOIX 2050

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

### A préciser :

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



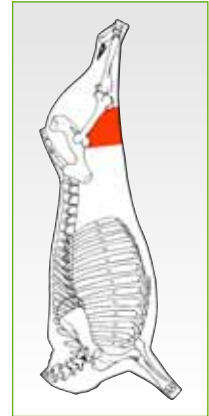
**CODE PRODUIT**

2050



## 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 tendre de tranche (2010) et la semelle entière (2020). La rotule, la capsule de l'articulation et les tissus conjonctifs qui les entourent sont enlevés.



**CODE PRODUIT**

2060

### A préciser :

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

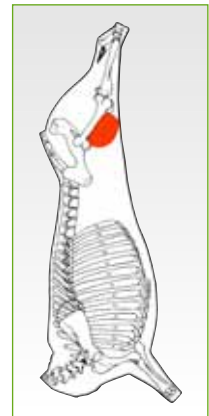


## TRANCHE GRASSE 2070

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.

### A préciser :

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



**CODE PRODUIT**

2070

## PRINCIPAUX MUSCLES



M. rectus femoris



M. vastus lateralis



M. vastus intermedius

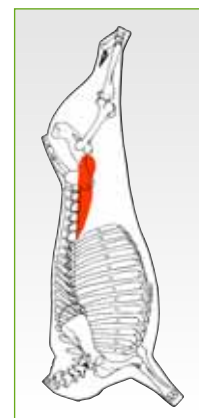


## FILET 2150

Le filet est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) 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.

### A préciser :

- Couverture grasseuse laissée en place ou enlevée
- Membrane du muscle laissée en place ou enlevée
- M. iliacus (adjacent à la chaînette) laissé en place ou enlevé.



### CODES PRODUIT

2150  
2160

## FILET SANS CHAÎNETTE 2160

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

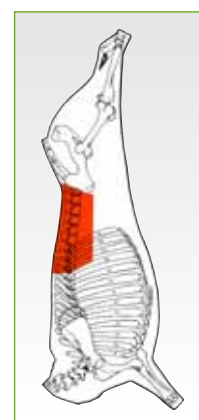


## FAUX-FILET 2140

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.

### A préciser :

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



### CODES PRODUIT

2140 (3-côte) 2142 (1-côte)  
2141 (0-côte) 2143 (2-côte)

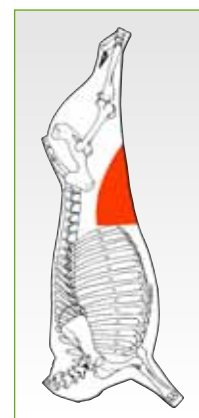


## BAVETTES 2200

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 abdominus 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.

### A préciser :

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



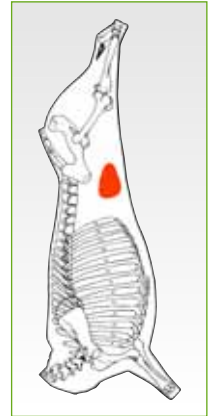
### CODE PRODUIT

2200



## BAVETTE DE FLANCHET 2210

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



**CODES PRODUIT**

2210

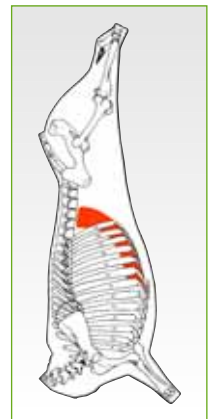


## FAUSSE BAVETTE 2205

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

### A préciser :

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



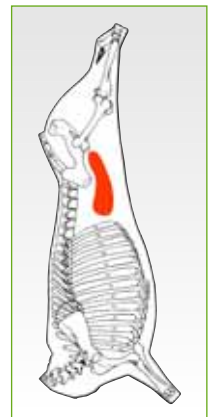
**CODE PRODUIT**

2205



## BAVETTE D'ALOYAU 2203

La bavette d'aloyau, qui est prise sur l'avant CAPA, constitue la partie la plus épaisse du M. obliquus abdominis. Toute la graisse visible est enlevée.



**CODE PRODUIT**

2203

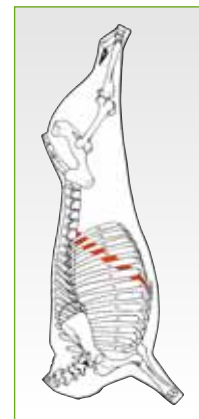


## HAMPE 2190

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

### A préciser :

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



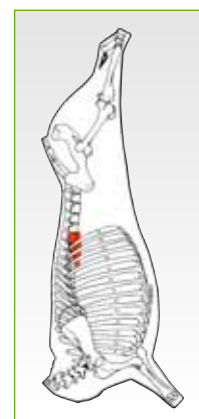
**CODE PRODUIT**

2190



## 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.



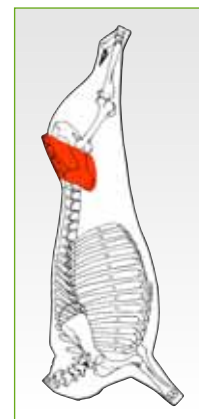
**CODE PRODUIT**

2180



## RUMSTECK ET PARTIE D'AIGUILLETTE BARONNE 2120

Le rumsteck et partie d'aigillette baronne est préparé à partir d'un rumsteck (2090) en enlevant une partie du M. tensor fasciae latae (aigillette baronne) 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.



**CODE PRODUIT**

2120

### A préciser :

- Tissus conjonctifs épais laissés en place ou enlevés.



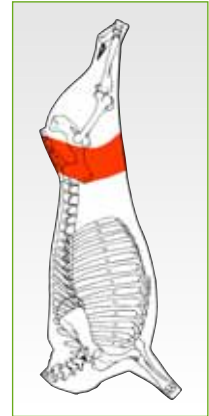
## RUMSTECK 2090

Le rumsteck est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe qui part de l'extrémité coccygienne du muscle 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'aloïau (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.

### A préciser :

- Tissus conjonctifs épais enlevés
- Longueur du M. tensor fasciae latae (aiguillette baronne) laissée en place.



### CODES PRODUIT

2090  
2091  
2093  
2131

## 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.

### A préciser :

- Tissus conjonctifs épais laissés en place ou enlevés.



## 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.

### A préciser :

- Graisse laissée en place ou enlevée
- Peau de la semelle laissée en place ou enlevée.

## 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.

### A préciser :

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

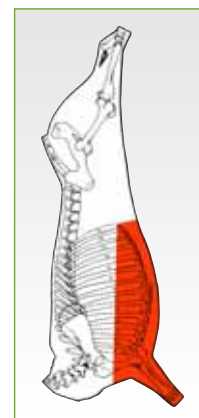






## POITRINE SANS OS 2323

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).



### CODES PRODUIT

2320 (10-côte)  
2321 (11-côte)  
2322 (12-côte)  
2323 (13-côte)

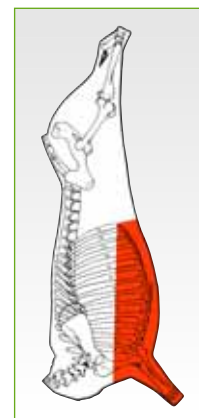
#### A préciser :

- 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.



## MORCEAU DE POITRINE SANS OS ÉPLUCHÉ 2358

Ce morceau est préparé à partir de la poitrine sans os (2323) en enlevant les graisses et la totalité des parties intercostales selon la limite naturelle. La fausse bavette (2205) (M. transversus abdominis), le peaucier du tronc (M. cutaneus trunci) et le tissu fibreux blanc (linea alba) situé côté ventral sont enlevés unless otherwise specified.



### CODES PRODUIT

2355 (10-côte)  
2356 (11-côte)  
2357 (12-côte)  
2358 (13-côte)

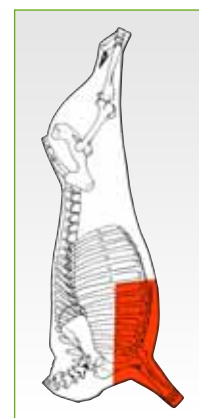
#### A préciser :

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



## GROS BOUT DE POITRINE SANS OS ÉPLUCHÉ 2353

Ce morceau est préparé à partir de la poitrine sans os (2323) par enlèvement de la partie côté ventrale en suivant le 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 également complètement enlevés.



### CODES PRODUIT

2350 (5-côte)  
2351 (4-côte)  
2352 (6-côte)  
2353 (7-côte)

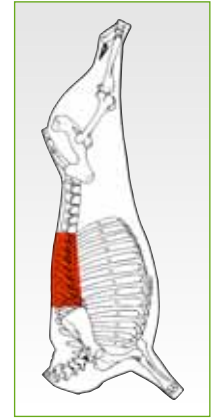
#### A préciser :

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



## 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) et de la basse côte (1617). Les extrémités des côtes sont enlevées à une distance spécifiée du M. longissimus dorsi. Les muscles intercostaux sont enlevés.



### CODES PRODUIT

2230 (5-côte) 2233 (8-côte)  
2231 (6-côte) 2234 (9-côte)  
2232 (7-côte)

### A préciser :

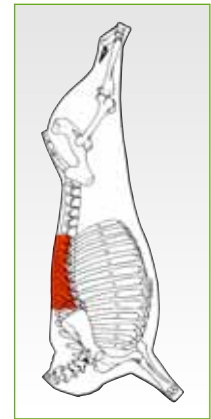
- Nombre de côtes requis (5 à 9)
- Distance entre la ligne de séparation de l'extrémité des côtes et le M. longissimus dorsi
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

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



## 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 cinquième côte à la treizième côte comprise).



### CODES PRODUIT

2240 (5-côte) 2243 (7-côte)  
2241 (4-côte) 2244 (8-côte)  
2242 (6-côte)

### A préciser :

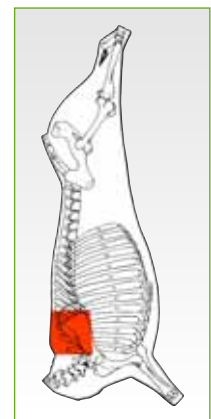
- Nombre de côtes requis (4 à 8) et localisation des côtes
- M. illocostalis laissé en place ou enlevé.

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



## 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. trapezius et le M. rhomboideus sont enlevés, mais le M. subscapularis (dessus de côte) reste fermement attaché. Le M. trapezius est enlevé si non spécifié autrement.



### CODES PRODUIT

2275 (5-côte)  
2276 (4-côte)  
2277 (6-côte)

### A préciser :

- Nombre de côtes (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.



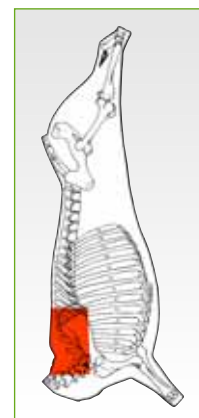
## COLLIER BASSE CÔTE SANS OS DE LA BASSE CÔTE 2289

Le collier basse côte sans os est préparé à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine (1643) et le 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 si non spécifié autrement. Le M. trapezius est enlevé si non spécifié autrement.

### A préciser :

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



CODE PRODUIT

2289

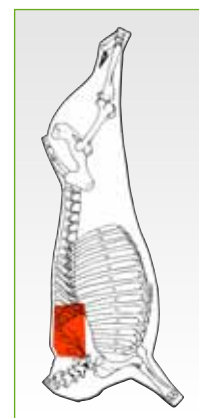


## MORCEAU DE BASSE CÔTE SANS OS 2268

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.

### A préciser :

- Largeur : distance entre la ligne de coupe et le bord ventral
- Ligamentum nuchae laissé en place ou enlevé.



CODE PRODUIT

2268 (5-côte)

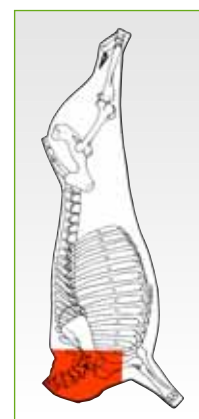


## COLLIER SANS OS 2280

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 si non spécifié autrement.

### A préciser :

- Nerf du cou laissé en place.



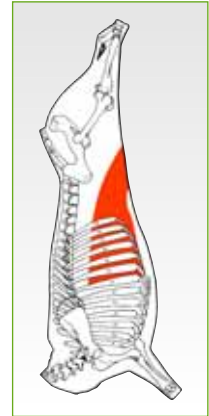
CODE PRODUIT

2280



## CUTANEUS TRUNCI 2196 (PEAUCIER DU TRONC)

Le cutaneus trunci (peaucier du tronc) 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.



**CODE PRODUIT**

2196

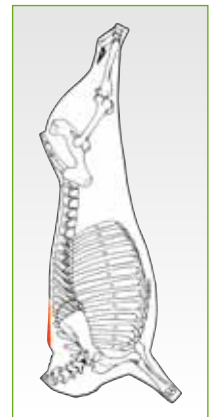
### A préciser :

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



## 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.



**CODE PRODUIT**

2278

### A préciser :

- Proportion du muscle laissée en place.

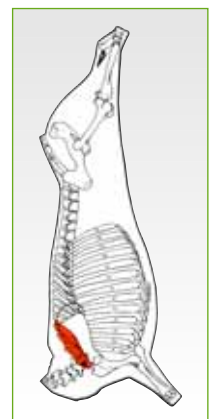


## JUMEAU À BIFTECK 2310

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.

### A préciser :

- Tissus conjonctifs de couverture laissés en place ou enlevés.



**CODE PRODUIT**

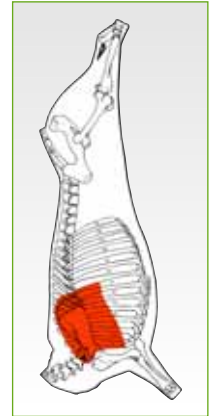
2310



## 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).



**CODE PRODUIT**

1621

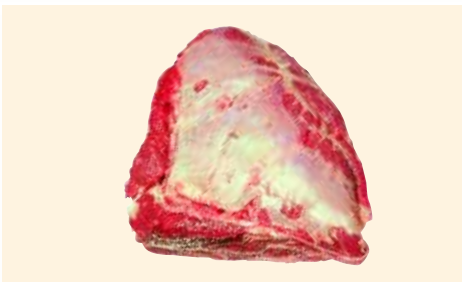


## MACREUSE + PALERON 2300

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. Il 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.

**A 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.



## 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.

**A préciser :**

- M. cutaneous trunci laissé en place ou enlevé
- M. latissimus dorsi laissé en place ou enlevé.



## PALERON 2303

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

**A préciser :**

- M. trapezius laissé en place ou enlevé
- Périosteum laissé en place ou enlevé.



## DESSUS DE PALETTE 2304

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

**A préciser :**

- Morceau préparé selon les dimensions requises.

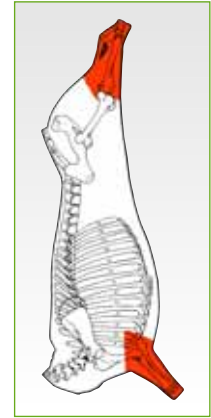


## JARRET AVANT/ ARRIÈRE 2360

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).

### A préciser :

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



**CODE PRODUIT**

2360

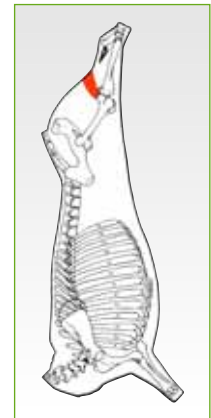


## NERVEUX DE GÎTE NOIX 2364

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.

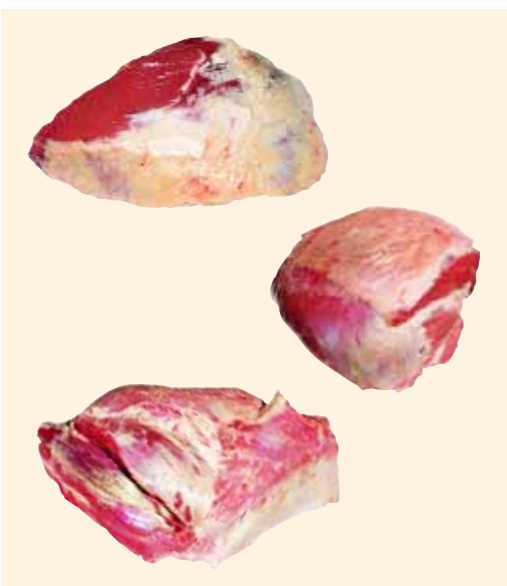
### A préciser :

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



**CODE PRODUIT**

2364



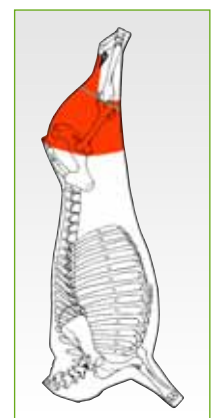
## MUSCLES DE LA CUISSE 2483

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).

### A préciser :

- Se référer à chaque code pour obtenir les détails.



**CODE PRODUIT**

2483



### 5.5 Emballages vrac de viande bovine sans os destinée à la transformation

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

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

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



60CL



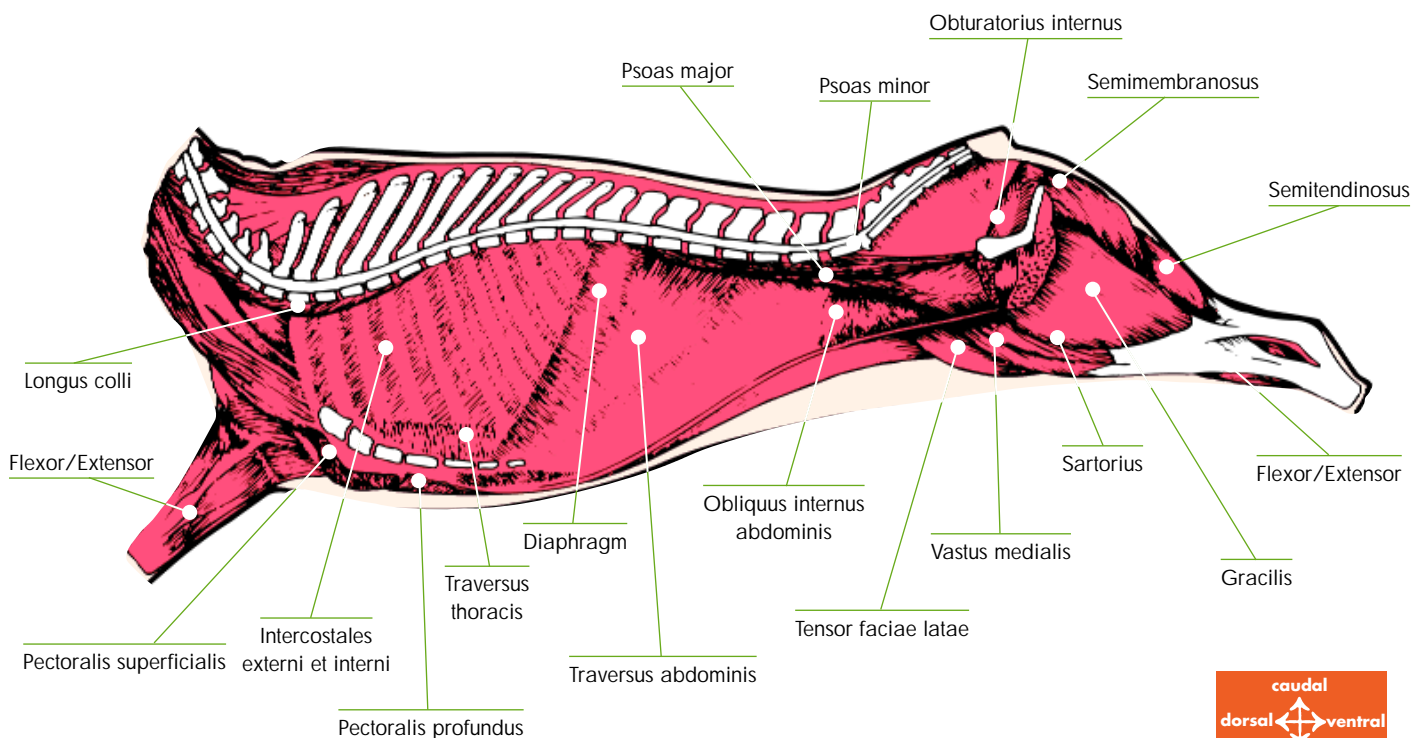
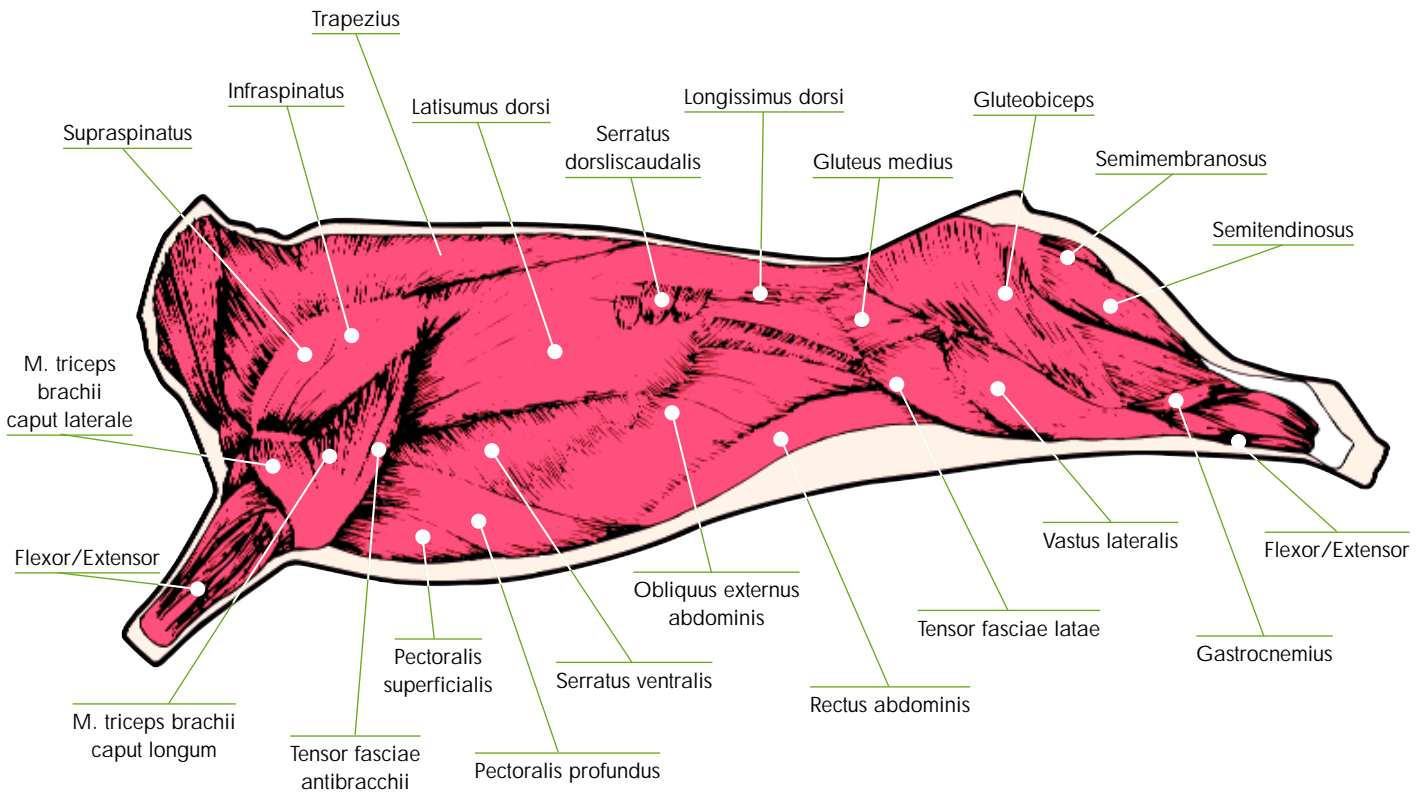
80CL



90CL

## 5.6 Découpes principales de viande bovine : référence standard pour les muscles

### ■ 5.6.1 Vue latérale/médiane de la structure d'une carcasse





## ■ 5.6.2 Liste alphabétique des noms de muscles

0001	M. adductor femoris	0056	M. pectoralis profundus
0002	M. anconaeus	0057	M. pectoralis superficialis
0003	M. articularis genu	0058	M. peroneus longus
0004	M. biceps brachii	0059	M. peroneus tertius
0005	M. biceps femoris (syn. gluteobiceps)	0060	M. popliteus
0006	M. brachialis	0061	M. protractor praepatii
0007	M. brachiocephalicus	0062	M. psoas major
0008	M. coracobrachialis	0063	M. psoas minor
0009	M. cutaneus omobrachialis	0064	M. rectus abdominis
0010	M. cutaneus trunci	0065	M. rectus capitis dorsalis major
0011	M. deltoideus	0066	M. rectus femoris
0012	M. diaphragma	0067	M. rectus thoracis
0013	M. extensor carpi obliquus	0068	M. rhomboideus
0014	M. extensor carpi radialis	0069	Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis
0015	M. extensor carpi ulnaris	0070	M. sartorius
0016	M. extensor digiti quarti proprius	0071	M. scalenus dorsalis
0017	M. extensor digiti quarti proprius (pedis)	0072	M. scalenus ventralis
0018	M. extensor digiti tertii proprius	0073	M. semimembranosus
0019	M. extensor digiti tertii proprius (pedis)	0074	M. semispinalis capitis
0020	M. extensor digitorum communis	0075	M. semitendinosus
0021	M. extensor digitorum longus	0076	M. serratus dorsalis caudalis
0022	M. flexor carpi radialis	0077	M. serratus dorsalis cranialis
0023	M. flexor carpi ulnaris	0078	M. serratus ventralis cervicis
0024	M. flexor digitorum longus	0079	M. serratus ventralis thoracis
0025	M. flexor digitorum profundus	0080	M. soleus
0026	M. flexor digitorum profundus	0081	M. spinalis dorsi
0027	M. flexor digitorum sublimis	0082	M. splenius
0028	M. flexor hallucis longus	0083	M. sternocephalicus
0029	M. gastrocnemius	0084	M. subscapularis
0030	M. gluteus accessorius	0085	M. supraspinatus
0031	M. gluteus medius	0086	M. tensor fasciae antibrachii
0032	M. gluteus profundus	0087	M. tensor fasciae latae
0033	M. gracilis	0088	M. teres major
0034	M. iliacus	0089	M. teres minor
0035	M. iliocostalis	0090	M. tibialis anterior
0036	M. infraspinatus	0091	M. tibialis posterior
0037	Mm. intercostales externus and internus	0092	M. transversus abdominis
0038	Mm. intertransversarii cervicis	0093	M. trapezius cervicis
0039	M. intertransversarius longus	0094	M. trapezius thoracis
0040	M. ischiocavernosus	0095	M. triceps brachii caput laterale
0041	M. latissimus dorsi	0096	M. triceps brachii caput longum
0042	M. levatores costarum	0097	M. triceps brachii caput mediale
0043	M. longissimus cervicis	0098	M. vastus intermedius
0044	Mm. longissimus capitis et atlantis	0099	M. vastus lateralis
0045	M. longissimus dorsi (syn. M longissimus thoracis et lumborum)	0100	M. vastus medialis
0046	M. longus capitis		
0047	M. longus colli		
0048	M. multifidi cervicis		
0049	Mm. multifidi dorsi		
0050	M. obliquus capitis caudalis		
0051	M. obliquus externus abdominis		
0052	M. obliquus internus abdominis		
0053	Mm. obturator externus and internus		
0054	M. omotransversarius		
0055	M. pectineus		

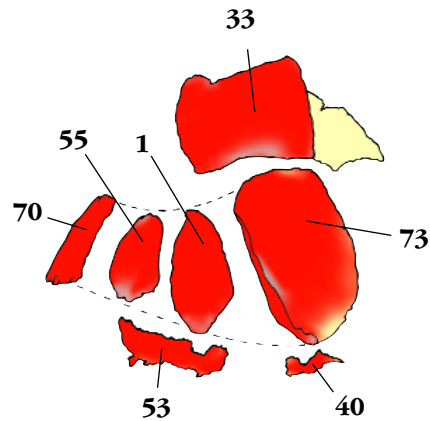
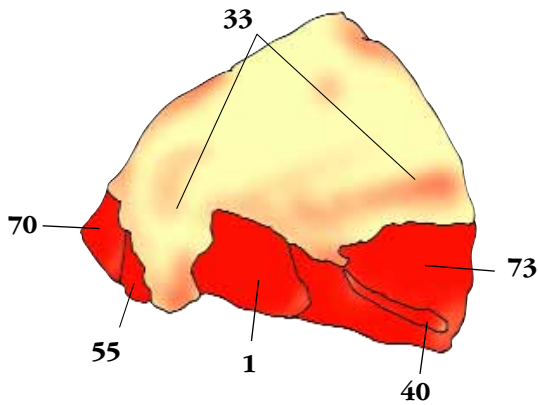
### Autres structures

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

\* Note: Dans l'index 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 Découpes principales du quartier arrière

#### TENDE DE TRANCHE

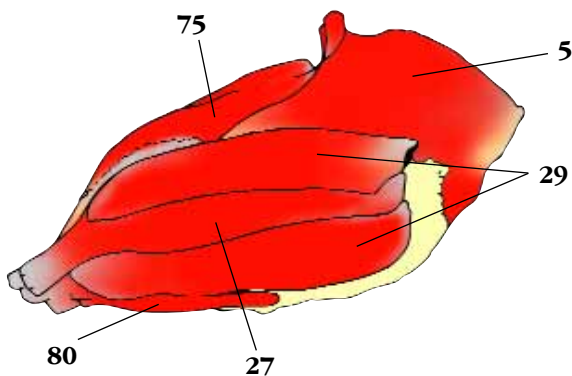
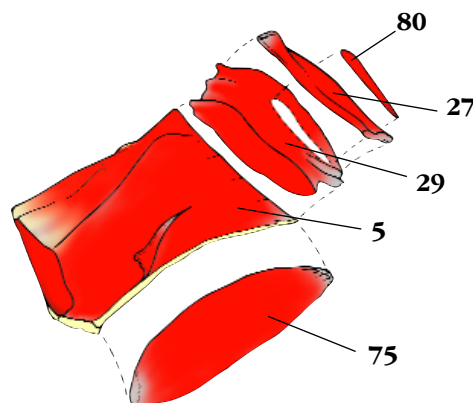


#### Liste des muscles

- |                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 1 M. adductor femoris                 | 55 M. pectineus       |
| 33 M. gracilis                        | 70 M. sartorius       |
| 40 M. ischiocavernosus                | 73 M. semimembranosus |
| 53 M. obturator externus and internus |                       |



#### SEMELLE ENTIÈRE

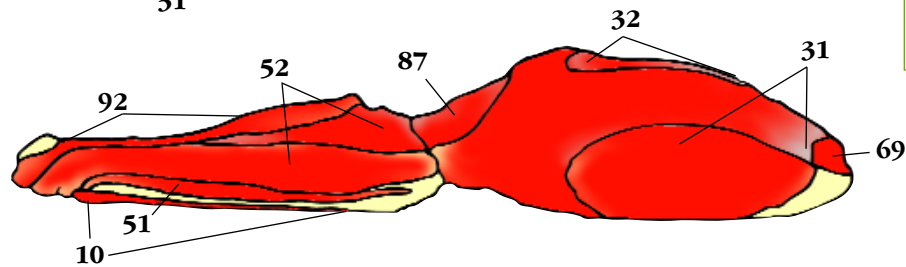
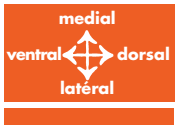
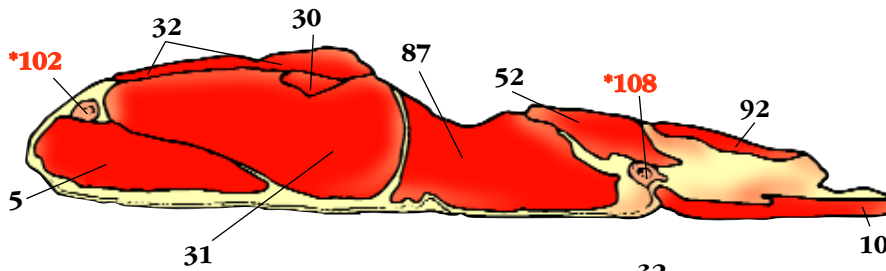
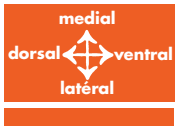


#### Liste des muscles

- |   |
|---|
| 5 M. biceps femoris (syn. gluteobiceps) |
| 27 M. flexor digitorum sublimis         |
| 29 M. gastrocnemius                     |
| 75 M. semitendinosus                    |
| 80 M. soleus                            |



## RUMSTECK



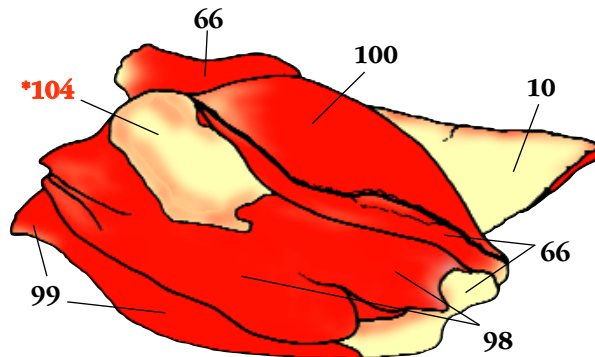
### Liste des muscles

- |   |   |
|---|---|
| 5 M. biceps femoris (syn. gluteobiceps) | 52 M. obliquus internus abdominis           |
| 10 M. cutaneus trunci                   | 69 Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis |
| 30 M. gluteus accessorius               | 87 M. tensor fasciae latae                  |
| 31 M. gluteus medius                    | 92 M. transversus abdominis                 |
| 32 M. gluteus profundus                 |   |
| 51 M. obliquus externus abdominis       |   |

### Autres structures

- \*102 ischiatic lymph node
- \*108 subiliac lymph node

## TRANCHE GRASSE + AIGUILLETTE BARONNE



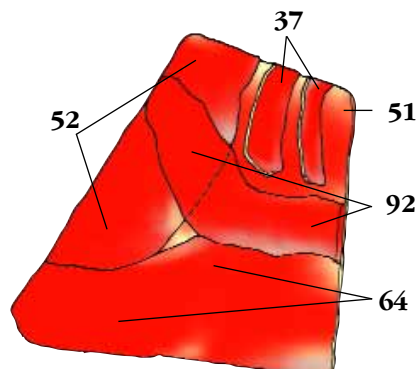
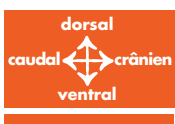
### Liste des muscles

- |                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| 10 M. cutaneus trunci      | 98 M. vastus intermedius |
| 66 M. rectus femoris       | 99 M. vastus lateralis   |
| 87 M. tensor fasciae latae | 100 M. vastus medialis   |

### Autres structures

- \*104 periosteum

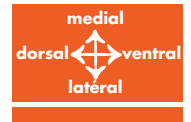
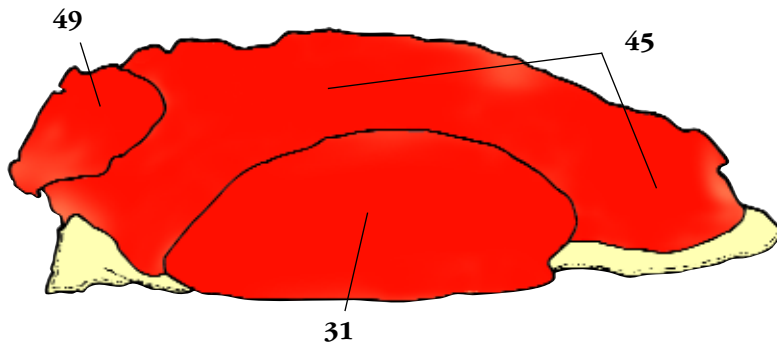
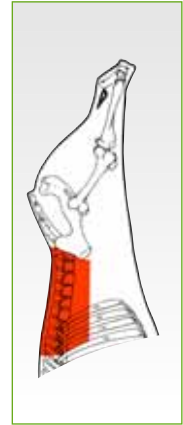
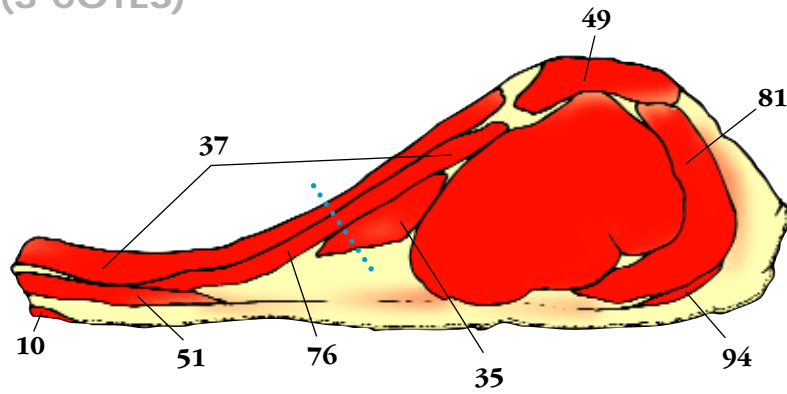
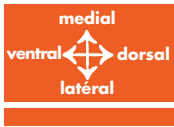
## BAVETTES (3 CÔTES)



### Liste des muscles

- |  |
|--|
| 10 M. cutaneus trunci                      |
| 37 Mm. intercostales externus and internus |
| 51 M. obliquus externus abdominis          |
| 52 M. obliquus internus abdominis          |
| 64 M. rectus abdominis                     |
| 92 M. transversus abdominis                |

## FAUX-FILET (3 CÔTES)



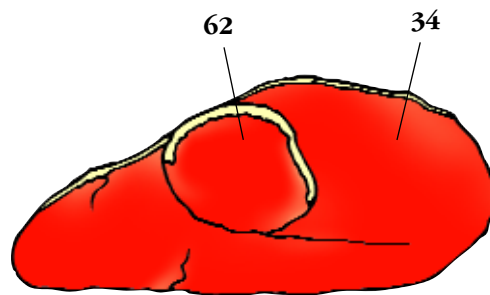
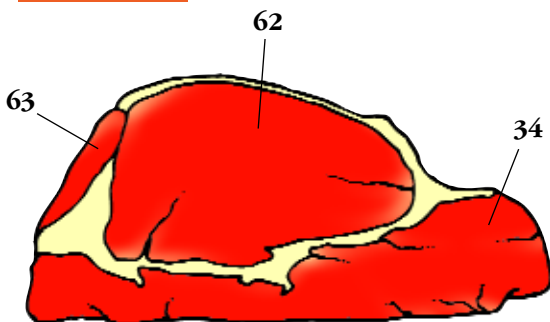
### Liste des muscles

- 10 M. cutaneus trunci
- 31 M. gluteus medius
- 35 M. iliocostalis
- 37 Mm. intercostales externus and

- internus
- 45 M. longissimus dorsi  
(syn. M longissimus thoracis et  
lumborum)
- 49 Mm. multifidi dorsi

- 51 M. obliquus externus abdominis
- 76 M. serratus dorsalis caudalis
- 81 M. spinalis dorsi
- 94 M. trapezius thoracis

## FILET

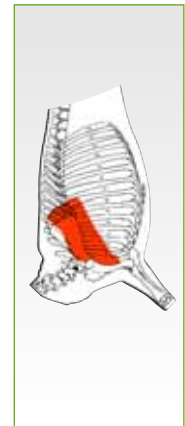
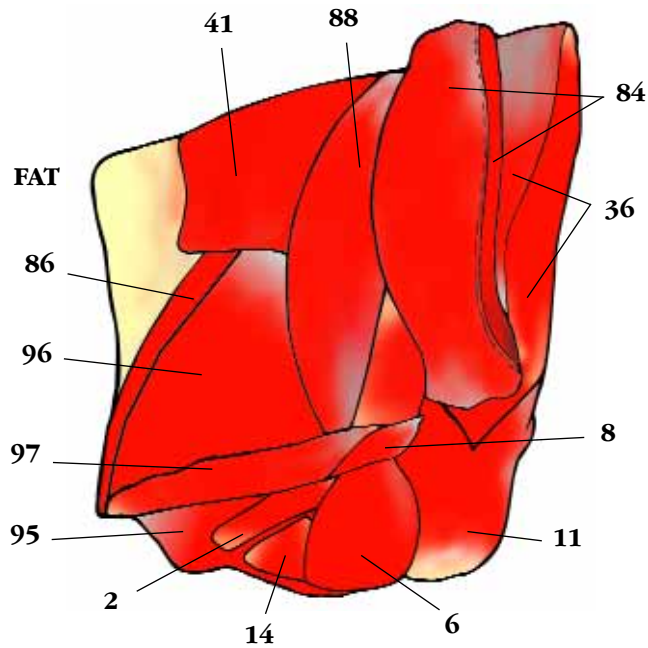


### Liste des muscles

- 34 M. iliacus
- 62 M. psoas major
- 63 M. psoas minor

### ■ 5.6.4 Découpes principales du quartier avant

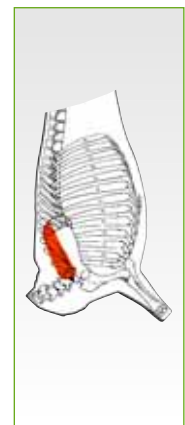
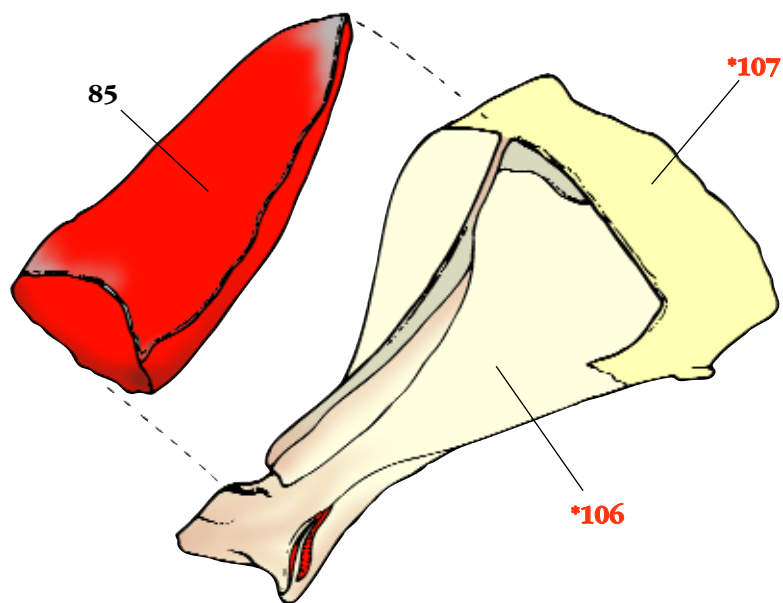
#### MACREUSE



#### Liste des muscles

02 M. anconaeus	36 M. infraspinatus	89 M. teres minor
06 M. brachialis	41 M. latissimus dorsi	95 M. triceps brachii caput laterale
08 M. coracobrachialis	84 M. subscapularis	96 M. triceps brachii caput longum
11 M. deltoideus	86 M. tensor fasciae antibrachii	97 M. triceps brachii caput mediale
14 M. extensor carpi radialis	88 M. teres major	

#### JUMENTAU À BIFTECK



#### Liste des muscles

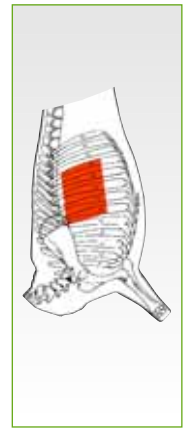
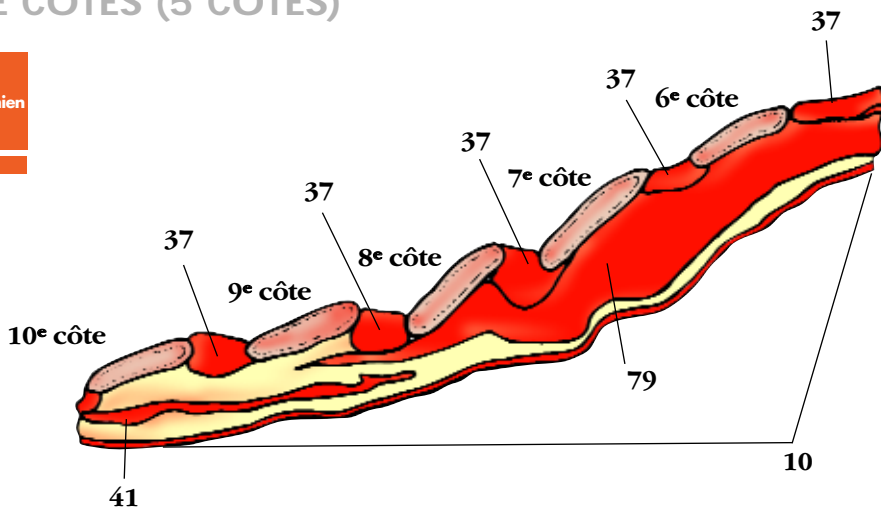
85 M. supraspinatus

#### Autres structures

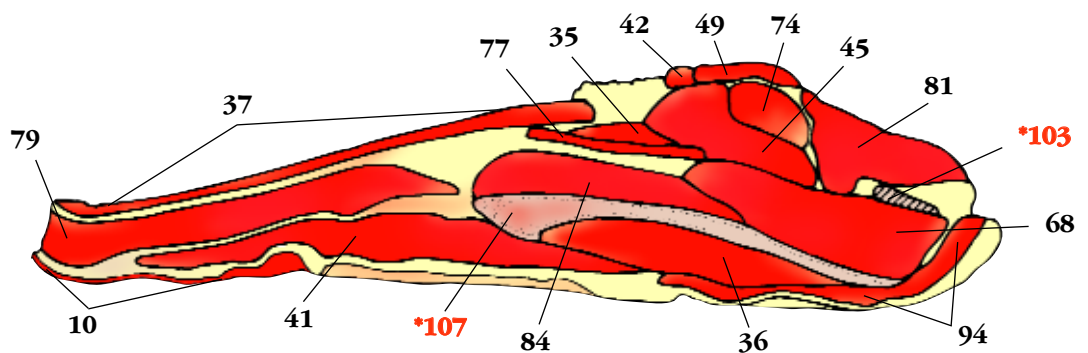
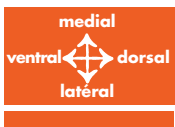
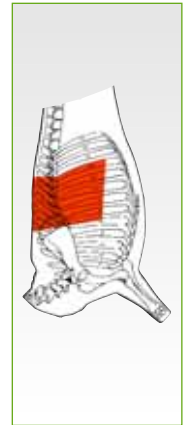
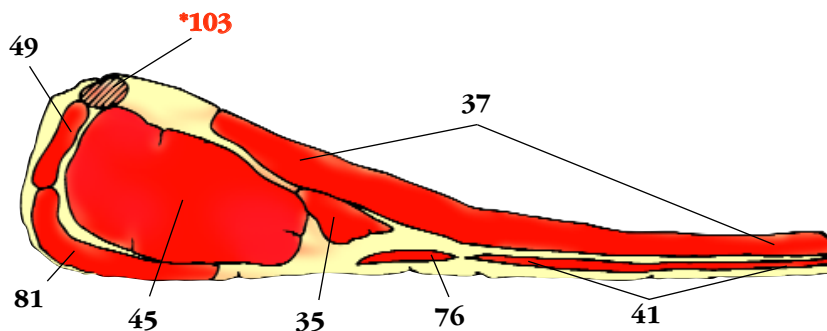
\*106 scapula

\*107 scapula cartilage

## PLAT DE CÔTES (5 CÔTES)



## ENSEMBLE CÔTES (5 CÔTES - 6° à 10° CÔTE)



### Liste des muscles

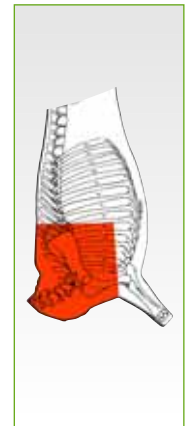
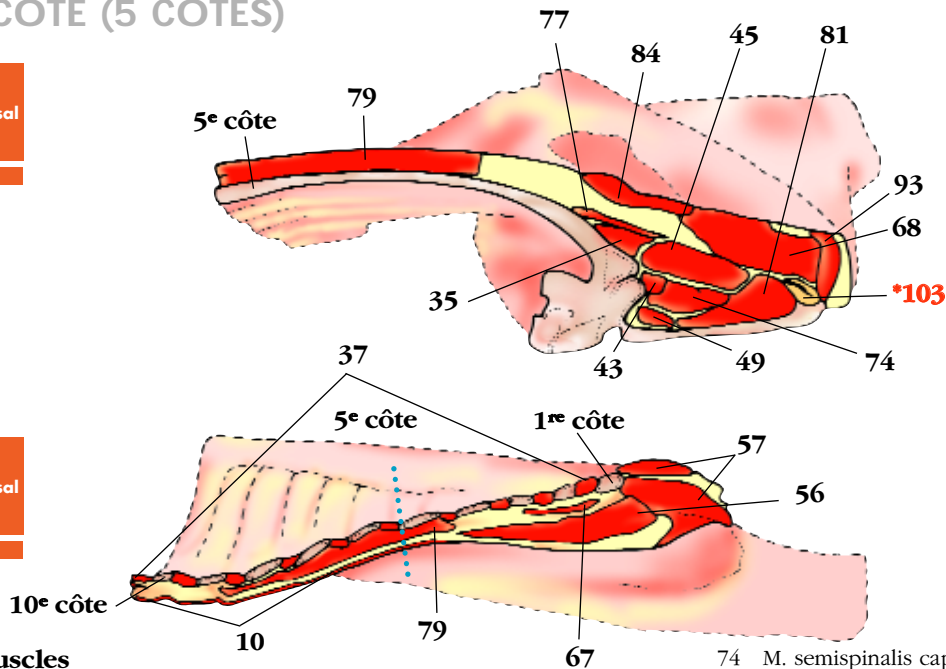
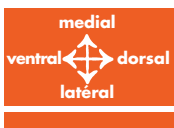
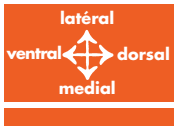
- 10 M. cutaneus trunci
- 35 M. iliocostalis
- 36 M. infraspinatus
- 37 Mm. intercostales externus and internus
- 41 M. latissimus dorsi
- 42 M. levatores costarum
- 45 M. longissimus dorsi (syn. M longissimus thoracis et lumborum)

- 49 Mm. multifidi dorsi
- 68 M. rhomboideus
- 74 M. semispinalis capitis
- 76 M. serratus dorsalis caudalis
- 77 M. serratus dorsalis cranialis
- 78 M. serratus ventralis cervicis
- 79 M. serratus ventralis thoracis
- 81 M. spinalis dorsi
- 84 M. subscapularis
- 94 M. trapezius thoracis

### Autres structures

- \*103 ligamentum nuchae
- \*107 scapula cartilage

## BASSE-CÔTE (5 CÔTES)



### Liste des muscles

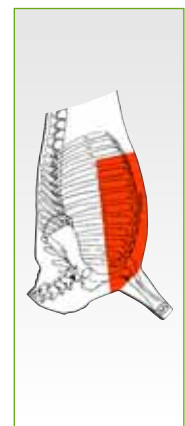
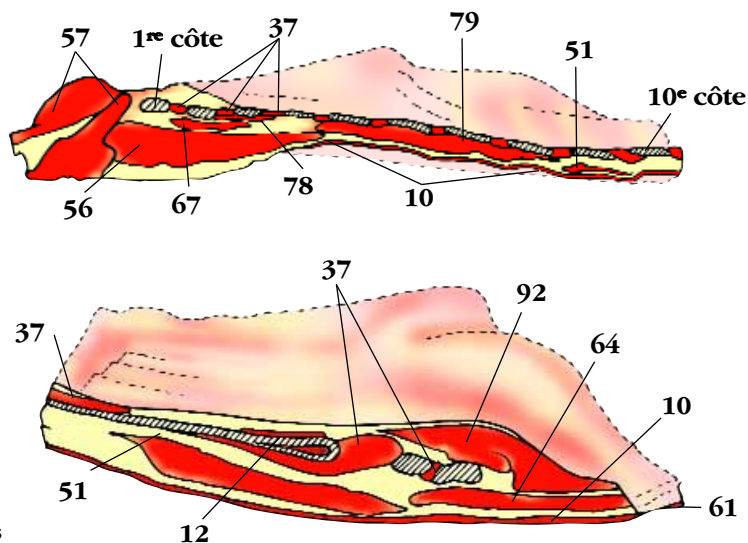
- |   |  |                                     |
|---|--|-------------------------------------|
| 06 <sup>e</sup> M. brachialis                                     | 46 <sup>e</sup> M. longus capitis                | 74 M. semispinalis capitis          |
| 07 <sup>e</sup> M. brachiocephalicus                              | 47 <sup>e</sup> M. longus colli                  | 77 M. serratus dorsalis cranialis   |
| 10 M. cutaneus trunci   | 48 <sup>e</sup> M. multifidi cervicis            | 79 M. serratus ventralis thoracis   |
| 35 M. iliocostalis  | 49 Mm. multifidi dorsi                           | 81 M. spinalis dorsi                |
| 37 Mm. intercostales externus and internus                        | 50 <sup>e</sup> M. obliquus capitis caudalis     | 82 <sup>e</sup> M. splenius         |
| 38 <sup>e</sup> Mm. intertransversarii cervicis                   | 54 <sup>e</sup> M. omotransversarius             | 83 <sup>e</sup> M. sternocephalicus |
| 39 <sup>e</sup> M. intertransversarius longus                     | 56 M. pectoralis profundus                       | 84 M. subscapularis                 |
| 43 M. longissimus cervicis  | 57 M. pectoralis superficialis                   | 93 M. trapezius cervicalis          |
| 44 <sup>e</sup> Mm. longissimus capitis et atlantis               | 65 <sup>e</sup> M. rectus capitis dorsalis major |                                     |
| 45 M. longissimus dorsi (syn. M longissimus thoracis et lumborum) | 67 M. rectus thoracis                            |                                     |
|   | 68 M. rhomboideus                                |                                     |
|   | 71 <sup>e</sup> M. scalenus dorsalis             |                                     |
|   | 72 <sup>e</sup> M. scalenus ventralis            |                                     |

### Autres structures

\*103 ligamentum nuchae

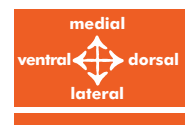
\* Les muscles des basse-côtes ne sont pas montrés dans l'illustration..

## POITRINE SANS PLAT DE CÔTES (10 CÔTES)

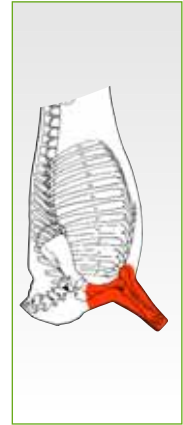
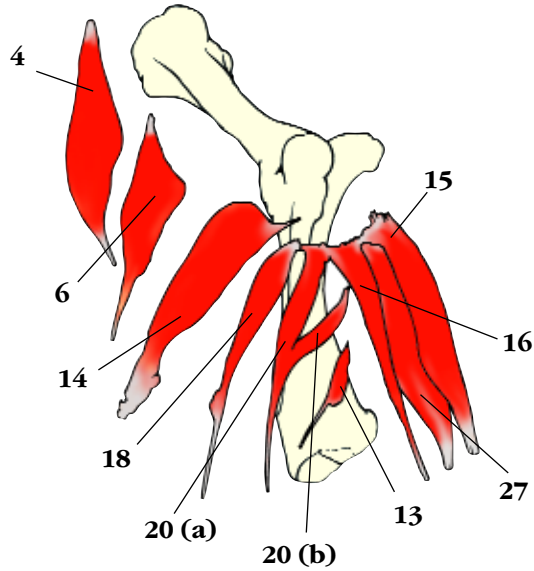
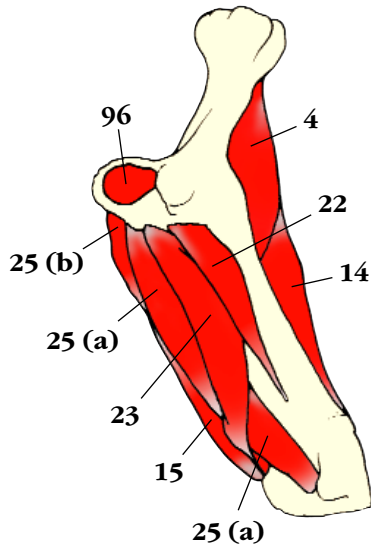


### Liste des muscles

- |  |  |                                   |
|--|--|-----------------------------------|
| 10 M. cutaneus trunci                      | 37 Mm. intercostales externus and internus | 61 M. protractor praeputii        |
| 12 M. diaphragma                           | 51 M. obliquus externus abdominis          | 64 M. rectus abdominis            |
| 37 Mm. intercostales externus and internus | 56 M. pectoralis profundus                 | 67 M. rectus thoracis             |
| 51 M. obliquus externus abdominis          | 57 M. pectoralis superficialis             | 78 M. serratus ventralis cervicis |
| 61 M. protractor praeputii                 |  | 79 M. serratus ventralis thoracis |
| 64 M. rectus abdominis                     |  | 92 M. transversus abdominis       |



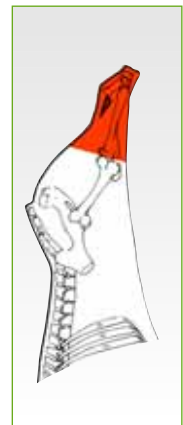
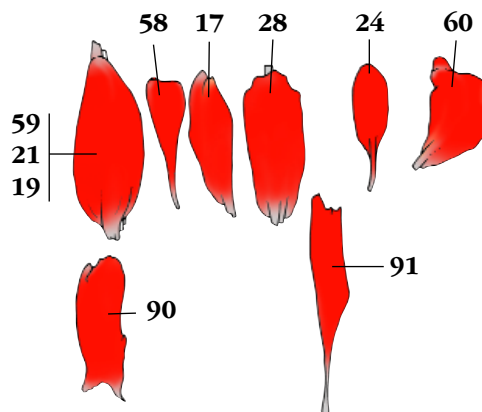
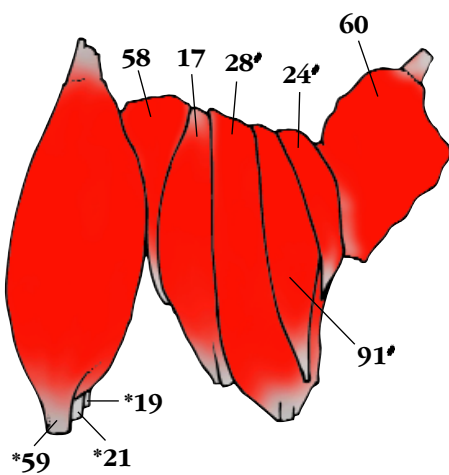
## JARRET AVANT



### Liste des muscles

- |                                       |                                       |                                      |
|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 04 M. biceps brachii                  | 18 M. extensor digiti tertii proprius | 27 M. flexor digitorum sublimis      |
| 06 M. brachialis                      | 20 M. extensor digitorum communis     | 95 M. triceps brachii caput laterale |
| 14 M. extensor carpi radialis         | 22 M. flexor carpi radialis           | 96 M. triceps brachii caput longum   |
| 15 M. extensor carpi ulnaris          | 23 M. flexor carpi ulnaris            |                                      |
| 16 M. extensor digiti quarti proprius | 25 M. flexor digitorum profundus      |                                      |

## JARRET ARRIÈRE



### Liste des muscles

- |   |                                  |                          |
|---|----------------------------------|--------------------------|
| 17 M. extensor digiti quarti proprius (pedis) | 26 M. flexor digitorum profundus | 60 M. popliteus          |
| 19 M. extensor digiti tertii proprius (pedis) | 28 M. flexor hallucis longus     | 90 M. tibialis anterior  |
| 21 M. extensor digitorum longus               | 58 M. peroneus longus            | 91 M. tibialis posterior |
| 24 M. flexor digitorum longus                 | 59 M. peroneus tertius           |                          |



## 5.7 Normes de qualité pour la viande

Les présents critères de qualité de la viande bovine ont été élaborés par les professionnels australiens de la viande et AUSMEAT Limited. Ils constituent des outils pour la mesure des principales caractéristiques relatives à la qualité des carcasses bovines.

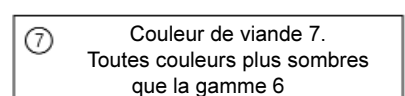
La viande, le gras et le persillage sont évalués par des professionnels en fonction de la couleur de la viande, de la couleur du gras et du persillage pour *M. largissimus dorsi* de la demi-carcasse tranchée entre la cinquième et la treizième côte.

Ces évaluations sont effectuées en utilisant les critères relatifs à la viande, aux couleurs du gras et au persillage, critères indiqués plus bas.



### ■ 5.7.1 Couleur de la viande

La couleur de la viande peut être évaluée à tout emplacement situé entre la cinquième et la treizième côte. Lorsqu'il n'y a pas de couleur nettement prédominante, la couleur pertinente la plus sombre sera évaluée et notée en conséquence. Lorsque la couleur de la viande tombe entre deux critères, la note correspondant au critère applicable à la couleur la plus sombre est attribuée à la carcasse.



### ■ 5.7.2 Couleur du gras

La couleur du gras peut être évaluée à tout emplacement situé entre la cinquième et la treizième côte. Lorsque la couleur du gras tombe entre deux critères, la note correspondant au critère applicable à la couleur la plus jaune est attribuée à la carcasse.

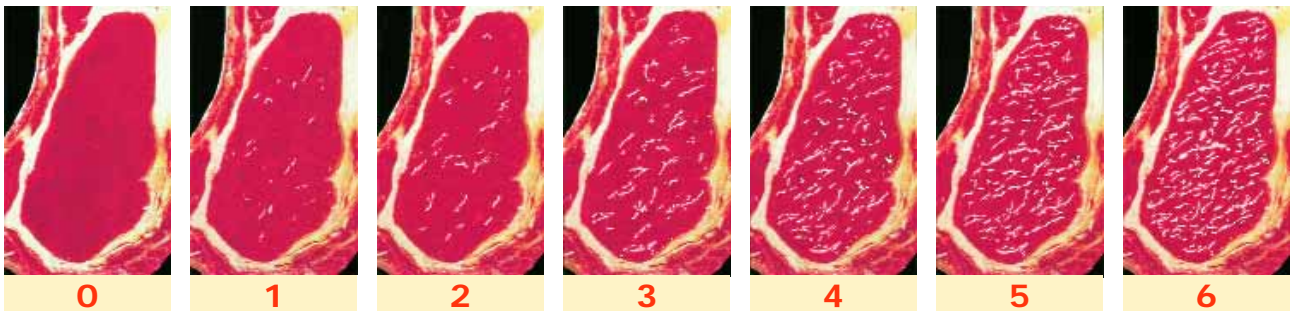


⑨ Couleur de viande 9.  
Toutes couleurs plus sombres  
que la gamme 8



### ■ 5.7.3 Persillage

Le persillage peut être évalué à tout emplacement situé entre la cinquième et la treizième côte. Si le persillage se situe entre deux critères, la note inférieure est attribuée.



# ANNEXE I

---

## ADRESSES

### **Commission Économique Pour L'Europe**

Division du développement du commerce et du bois  
Unité pour les normes agricoles  
Palais des Nations, Bureau 432  
1211 Genève 10  
SUISSE  
Tél: +41 22 917 2450  
Fax: +41 22 917 0629  
agristandards@unece.org  
<http://www.unece.org/trade/agr>

### **AUS-MEAT Ltd**

9 Buchanan Street  
South Brisbane  
4101 Queensland  
AUSTRALIE  
Tel: +61 7 3247 7200  
Fax: +61 7 3247 7222  
ausmeat@ausmeat.com.au  
<http://www.ausmeat.com.au>

### **EAN International**

145 rue Royale  
B-1000 Bruxelles  
BELGIQUE  
Tel: +32 2 227 10 20  
Fax: +32 2 227 10 21  
info@ean.be  
<http://www.ean-int.org>

### **Uniform Code Council (UCC)**

Princeton Pike Corporate Center  
1009 Lenox Drive, suite 202  
Lawrenceville  
New Jersey 08648  
ETATS-UNIS  
Tel: +1 609-620 0200  
Fax: +1 609-620 1200

### **United States Department of Agriculture**

Agricultural Marketing Service  
Livestock and Seed Program  
1400 Independence Ave., S.W.  
Washington D.C. 20250 0249  
ETATS-UNIS  
Tel: +1 202 720 5705  
Fax: +1 202 720 3499  
Barry.Carpenter@usda.gov  
<http://www.ams.usda.gov>



# ANNEXE II

## SYSTÈME DE CODIFICATION EAN•UCC

### 1. Objet du système EAN•UCC

Le système EAN•UCC est largement utilisé dans le monde pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes indépendants de contrôle de la conformité. Il s'agit d'un système d'identification et de communication normalisé aux fins d'une application transfrontière. Il est géré par EAN International en collaboration avec les sections nationales dans le monde entier et par l'Uniform Code Council (UCC) aux États-Unis et au Canada.

Ce système est conçu pour surmonter les difficultés inhérentes à l'utilisation de systèmes de codage propres à une entreprise, à un secteur ou à un pays, et pour rendre les échanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application du système EAN•UCC accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des marchandises, des services et des lieux.

Il sert aussi à l'échange de données informatisé (EDI). Les codes EAN•UCC peuvent être représentés par des supports de données (codes barres, par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand l'exigent les opérations commerciales.

Le système EAN•UCC constitue un langage universel de traçabilité reposant sur des normes interprofessionnelles d'identification et de communication applicables aux produits, aux services et aux lieux. Il peut être utilisé par des organisations tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour suivre et retrouver la trace des produits bovins de l'exploitation agricole jusqu'aux points de vente au détail. On trouvera des renseignements sur l'application du système EAN•UCC dans le guide intitulé «Traceability of Beef» qui peut être obtenu auprès d'EAN International ou des organisations nationales de l'EAN. Se référer à l'adresse dans l'annexe 1 pour obtenir de plus amples informations sur le système EAN•UCC.

### 2. Utilisation du code CEE-ONU dans le système EAN•UCC

Le système EAN•UCC utilise des codes d'identification de la demande comme préfixe pour identifier la signification et la forme des données qui sont indiquées à sa suite. C'est un code libre qui peut être utilisé et compris par toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui l'a émis à l'origine.

Le code CEE-ONU défini au paragraphe 4.1 a reçu le code EAN•UCC d'identification de la demande (7002) dans la norme UCC/EAN-128.

### Exemple n° 1:



- (01) Numéro d'article commercial international
- (3102) Poids net, en kilogrammes
- (7002) Code de la norme CEE-ONU
- (15) Date limite de consommation
- (10) Numéro du lot

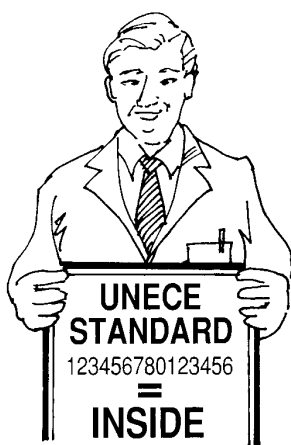
### Exemple n° 2:



- (01) Numéro d'article commercial international
- (3102) Poids net, en kilogrammes
- (13) Date d'abattage/de conditionnement
- (21) Numéro de série

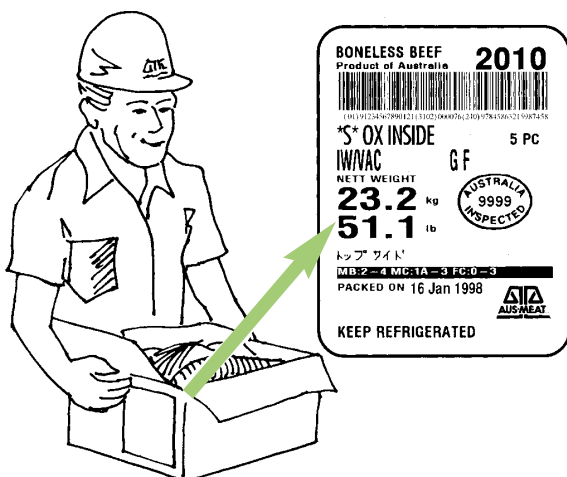
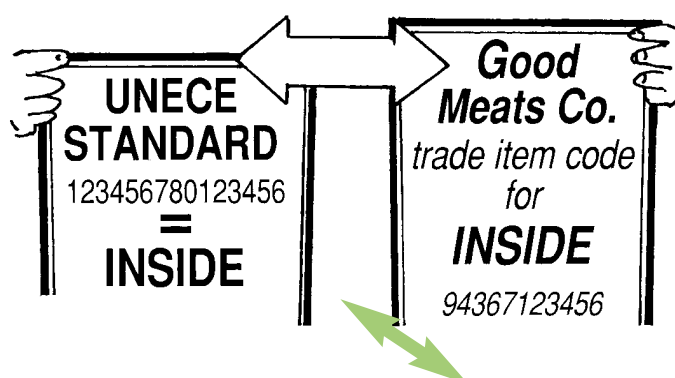
D'autres données, telles que le code CEE-ONU (réfrigération, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (EDI-EANCOM8messages).

### 3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement



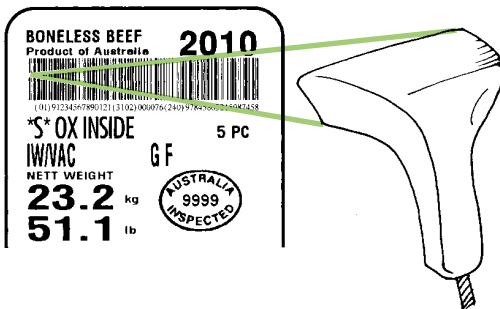
(1) Le client commande en utilisant la Norme CEE-ONU et le système du codage

(2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE-ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international, etc.).

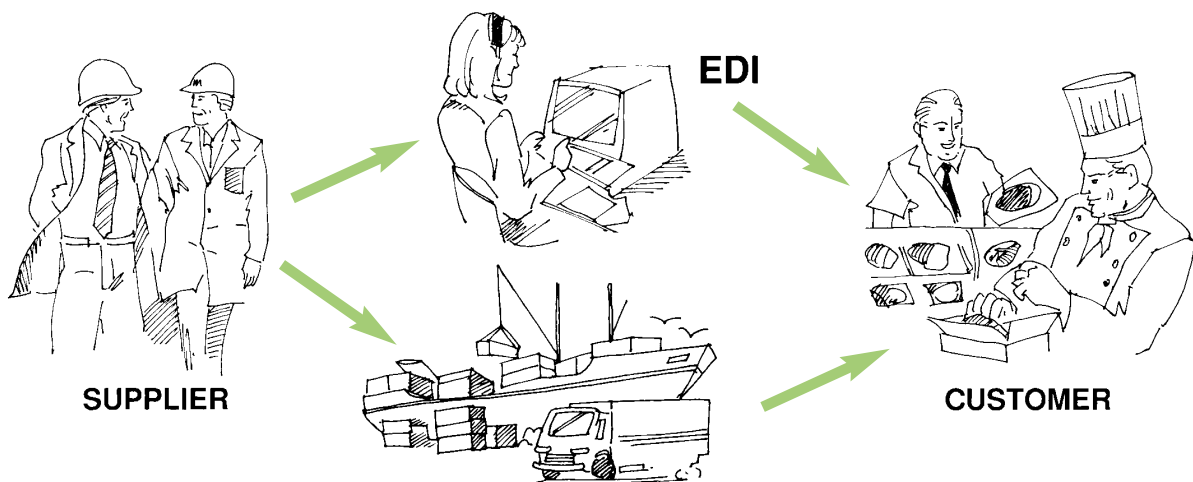


(3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code barres EAN/UCC-128 est appliqué aux marchandises.





(4) À la réception de la marchandise, le client effectue une lecture optique du code barres EAN/UCC-128, ce qui entraîne la mise à jour automatique des données commerciales, logistiques et administratives.



(5) Le flux des marchandises portant un code EAN UCC peut être associé à l'échange de données informatisé (messages EDI - EANCOM®).

Grâce à cette norme CEE-ONU «Viande bovine - Carcasses et découpes», le commerce international dispose, pour la première fois, de spécifications internationalement reconnues, libellées de façon concise et cohérente, qui a recours aux termes anatomiques pour identifier les modes de découpe. Y figurent des photographies détaillées en couleur ainsi que des diagrammes de façon à rendre leur application plus aisée. La norme met également au point un code de produits permettant de combiner toute information pertinente dans une séquence de 20 chiffres.

La normalisation du langage commercial est indispensable pour permettre à l'industrie de la viande d'adopter des méthodes modernes de transmission d'information et de suivi du produit à travers la chaîne d'approvisionnement.

[www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr)

**CEE**  
**Normes de qualité**

