



**Conseil Economique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/1999/4  
26 février 1999

FRANÇAIS  
Original : ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,  
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation  
des produits périssables et de  
l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la normalisation  
de la viande (bovine, porcine  
et de volaille)  
(10-12 mai 1999, Genève)

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

EXAMEN D'UN PROJET REVISÉ DE NORME POUR LES CARCASSES  
ET DÉCOUPES DE BOEUF

Note du secrétariat

Le présent document établi par le secrétariat contient les décisions prises par la Réunion d'experts en mai 1998. (Le nouveau texte est indiqué en gris, les mots supprimés sont barrés).

**PROJET DE NORME ONU/CEE**

concernant la normalisation, la commercialisation  
et la qualité commerciale des

**CARCASSES ET DÉCOUPES DE BOEUF**

faisant l'objet d'un commerce international

**1.0 AVANT-PROPOS**

La norme a pour but de définir et d'exposer les prescriptions concernant la qualité commerciale et la commercialisation des carcasses et découpes de boeuf propres à la consommation humaine qui font l'objet d'un commerce de gros international. Il est admis qu'en la matière de nombreuses autres règles relatives à la normalisation des aliments et au contrôle vétérinaire doivent être respectées. La norme n'a pas pour but de traiter de ce qui est prévu par ailleurs. On n'y trouvera donc aucune disposition relevant de la législation ou réglementation nationale ou internationale ou des prescriptions du pays importateur.

Afin de permettre une meilleure compréhension des dispositions qui y figurent et d'assurer leur application à grande échelle dans le commerce international, la norme comprend des photographies de carcasses et de certaines découpes commerciales. On y trouve également un tableau récapitulatif des prescriptions énoncées.

**2.0 PORTÉE**

La présente norme s'applique aux carcasses et/ou aux découpes de carcasses de bovins domestiques des genres *Bos taurus* ou *Bos indicus* ~~ayant plus de neuf mois~~, vendues comme étant propres à la consommation humaine, présentant une couleur rouge caractéristique.

**3.0 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme a pour but de définir certains aspects des prescriptions concernant la qualité et la coupe des carcasses et découpes de boeuf destinées au commerce international.

La présente norme contient des références aux accords, normes et codes de pratiques internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après l'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 le cadre de la présente norme. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les normes, directives et codes de pratiques de la Commission du Codex Alimentarius sont les sources internationales à consulter.

#### 4.0 PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES

##### 4.1 DISPOSITIONS CONCERNANT LA TEMPÉRATURE

La viande de boeuf peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée :

- A) Par viande de boeuf réfrigérée, on entend une viande qui est conservée à tout moment, tout au long de la chaîne d'approvisionnement, à une température interne comprise entre -1,5 EC et +7 EC après la réfrigération suivant l'abattage; elle peut être (1) emballée (2) non emballée.
- B) Par viande de boeuf congelée, on entend une viande qui est conservée à tout moment, tout au long de la chaîne d'approvisionnement, à une température maximale de -12 EC après la congélation.
- C) Par viande de boeuf surgelée, on entend une viande de boeuf qui est conservée à tout moment, tout au long de la chaîne d'approvisionnement, à une température interne maximale de -18 EC après la surgélation.

##### 4.2 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ÉTAT DE LA VIANDE

- A) Les découpes de boeuf doivent être :
1. intactes, compte tenu de la présentation;
  2. propres, exemptes de toute matière étrangère visible, de salissures, de caillots de sang, de moelle épinière ou de poudre d'os;
  3. exemptes d'odeurs désagréables;
  4. exemptes de taches de sang trop évidentes; ~~visibles, à moins qu'elles ne soient petites et discrètes~~
  5. exemptes de tout os cassé saillant ou cassé non spécifié;
  6. exemptes de contusions 1/;
  7. exemptes de brûlures de congélation 2/.

---

1/ Les contusions ayant un effet matériel sur un produit quel qu'il soit ne sont pas admises.

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

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

#### **4.3 DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉPAISSEUR DU GRAS POUR CERTAINES DÉCOUPES**

La graisse externe est enlevée 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 à la graisse de surface (sous-cutanée et/ou externe selon la pièce) et à la graisse des séparations intermusculaires, suivant la demande de l'acheteur. Le parage de la graisse s'effectue dans les limites suivantes :

1. L'épaisseur maximale de la graisse en un point quelconque. Son évaluation se fait par détermination visuelle de la zone à découper où l'épaisseur de la graisse est la plus grande et par la mesure de cette épaisseur à cet endroit.
2. L'épaisseur moyenne de la graisse. Son évaluation se fait par détermination visuelle et plusieurs mesures limitées aux endroits où la graisse de surface est apparente. L'épaisseur moyenne est la moyenne de ces mesures.

L'épaisseur (la profondeur) de la graisse est mesurée sur les bords des découpes en sondant ou incisant la graisse 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, seule la graisse recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm est prise en considération. Quand des muscles adjacents sont séparés par de la graisse, seule est mesurée la graisse qui dépasse le niveau des muscles.

Pour mesurer la graisse des séparations intermusculaires, quand il y a lieu, on évalue son épaisseur maximale en un point donné en déterminant visuellement le dépôt le plus épais (le plus large, le plus profond) sur toute surface de coupe transversale découverte et en le mesurant à cet endroit. L'épaisseur moyenne est établie en déterminant visuellement les diverses zones graisseuses et en mesurant leur profondeur. L'épaisseur moyenne est la moyenne des mesures effectuées.

#### 4.4 DISPOSITIONS CONCERNANT LA COULEUR DU MAIGRE

Normalement, la viande de boeuf maigre présente une couleur rouge caractéristique ~~doit être d'un rouge vif~~. La viande dont le pH est supérieur à 6 est considérée comme étant une viande foncée, ferme et sèche (état DFD). Le pH est mesuré en m. longissimus dorsi, conformément à la norme ISO 2917:1974 "Viandes et produits à base de viande". Mesurage du pH, au plus tôt 24 heures après l'abattage. Toute autre condition relative au mesurage du pH ainsi qu'une valeur limite supérieure ou inférieure, comprise entre 5.8 et 6.3, peuvent faire l'objet d'un accord contractuel. La couleur du maigre pourrait être évaluée du point de vue organoleptique sur une section fraîche de muscle fixé, d'après un répertoire de couleur. La gamme de couleurs du maigre pour la viande trop foncée (DFD) ou trop claire (veau) et le muscle représentatif sont définis par un accord contractuel.

#### 4.5 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ORIGINE ET L'ALIMENTATION

Ces dispositions sont facultatives mais l'acheteur peut demander la preuve des méthodes documentaires à des fins de validation.

##### 1. Systèmes de production

- A) *Systèmes intensifs*, méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation visant à favoriser une croissance rapide.
- B) *Systèmes extensifs*, méthodes de production comportant un accès relativement illimité au fourrage naturel pendant la plus grande partie de la vie des bêtes.
- C) *Systèmes organiques*, méthodes de production qui suivent des normes internationales ou des normes nationales si celles-ci sont plus restrictives.
- D) *Les autres systèmes* doivent être décrits par le vendeur.

##### 2. Systèmes d'alimentation

- A) *Alimentation riche en énergie* : Les carcasses ou découpes de boeuf désignées comme provenant de bêtes ayant reçu une alimentation composée de concentrés riches en énergie doivent avoir reçu une alimentation comprenant au moins 70 % d'hydrates de carbone pendant un minimum de 110 jours. En outre, les carcasses et découpes ne doivent pas comporter de graisse jaune dénotant une forte teneur en bêta-carotène.
- B) Tout autre système d'alimentation sauf si un accord a été conclu entre l'acheteur et le vendeur.

##### 3. Identification des bêtes

- A) Race
- B) Date et lieu de naissance
- C) Origine géographique

#### **4.6 DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT**

L'emballage (ou le préemballage) est la couverture primaire d'un produit. Le conditionnement est la couverture secondaire contenant les produits emballés. Les matériaux utilisés doivent être de qualité alimentaire.

Pendant l'entreposage et le transport, la viande de boeuf doit être emballée conformément aux prescriptions minimales suivantes :

A) Carcasses et quartiers

1. Réfrigérés, avec ou sans emballage
2. Congelés/surgelés, emballés pour protéger les produits

B) Découpes

1. Réfrigérées
  - a. emballées individuellement
  - b. emballées en vrac (conteneur à doublure de plastique)
  - c. emballées sous vide
  - d. emballage sous atmosphère modifiée
2. Congelées/surgelées
  - a. emballées individuellement
  - b. emballées sous vide

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins 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 conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP).

#### **4.7 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE**

Sans préjudice des prescriptions des pays importateurs concernant l'étiquetage des aliments préemballés, les renseignements ci-après sont fournis :

PRODUITS	INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES OBLIGATOIRES	COMPLÉMENT D'INFORMATION FACULTATIF
Quartiers non désossés	<p>Informations devant figurer ou être fixées sur les quartiers non désossés <u>3/</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tampon sanitaire <del>avec une encre de qualité alimentaire</del></li> <li>- Numéro d'abattage ou numéro de lot, <del>à l'encre de qualité alimentaire</del></li> <li>- Date d'abattage</li> </ul>	
Découpes	<p>Informations devant figurer sur l'emballage (primaire)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nom du produit</li> <li>- date d'emballage</li> <li>- date limite de consommation, selon les prescriptions de chaque pays</li> <li>- méthodes d'entreposage : réfrigérées, réfrigérées emballées sous vide, réfrigérées emballées en atmosphère protectrice, congelées, surgelées,</li> <li>- conditions d'entreposage</li> <li>- tampon sanitaire de l'entreprise de découpage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pH</li> <li>- date de vieillissement optimal</li> <li>- classification/ qualité : conformation, couverture grasseuse, catégorie</li> <li>- origine</li> <li>- race</li> <li>- type de race</li> <li>- méthodes d'élevage ou de production (voir annexe)</li> <li>- poids net pour les quartiers non désossés</li> </ul>
	<p>Informations devant figurer sur le conditionnement (secondaire)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- précisions concernant l'emballer ou le détaillant</li> <li>- nom du produit</li> <li>- conditions d'entreposage</li> <li>- quantité (nombre de morceaux)</li> <li>- poids net</li> <li>- numéro de lot</li> <li>- traitements en entreposage autres que la réfrigération</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- abattage rituel</li> <li>- symbole de validation ou méthodes de production</li> </ul>

#### 4.8 ORGANE DE CONTRÔLE DE LA CONFORMITÉ

Outre qu'elle décrit en détail les produits, la présente norme prévoit la possibilité pour l'acheteur de choisir à son gré, pour chaque contrat, un

---

3/ Réserve provisoire de la France.

organe chargé de contrôler la conformité. Cet organe a pour tâche d'appliquer et/ou de fixer des critères de commercialisation et d'aider à régler les litiges portant sur des contrats.

L'organe de contrôle de la conformité désigné dans un accord contractuel a toute compétence pour évaluer le respect des normes qui y sont stipulées, selon ses méthodes. De plus, il peut déterminer les caractéristiques à retenir comme critères de commercialisation par l'acheteur selon les normes et les méthodes qui lui sont propres et conformément aux listes annexes d'options, contenues dans le présent document, qui concernent la sapidité, les rendements ou d'autres caractéristiques concernant le rapport qualité/valeur du produit.

Si le règlement d'un litige est jugé important par les partenaires commerciaux et est pris en considération et fait l'objet d'une clause du contrat, l'acheteur peut commencer par désigner de son propre gré un organe de contrôle de la conformité qui tranchera en dernier ressort quand il s'agira de déterminer la conformité du produit avec l'accord contractuel selon les normes qui y sont stipulées, y compris les prescriptions supplémentaires qui peuvent y figurer. Un tel contrôle de la conformité peut être demandé à l'initiative de l'acheteur au point d'origine, avant l'expédition, ou être obtenu strictement en tant que de besoin pour résoudre un litige portant sur un contrat. Lorsqu'une plainte est déposée contre un fournisseur, les parties devraient être tenues de se plier aux conclusions de l'organe de contrôle de la conformité qu'ils auront choisi, s'il a été désigné au moment de l'entrée en vigueur du contrat.

S'il a désigné de son plein gré un organe de contrôle, l'acheteur peut bénéficier d'autres services ou formalités assurés par cet organe : services de classification et de certification des carcasses, services de certification des systèmes d'assurance de qualité, etc.

Dans certains pays, les fournisseurs peuvent être tenus de demander la certification de leurs systèmes de production ou de gestion en vertu des lois et règlements de leur pays. Ce mécanisme d'évaluation doit être désigné par l'acheteur dans le texte du contrat comme organe de contrôle de la conformité.

#### **[4.9 SYSTÈME DE CODIFICATION UCC/EAN-128 (provisoire sous réserve d'approbation)**

Les codes à 14 chiffres des conteneurs d'expédition (SCC) et les codes 128 d'identification de la demande (AI) de l'Uniform Code Council (UCC) et de l'Association internationale de numérotation des articles qui travaillent en collaboration sont utilisés dans le présent document comme système de codification type. Les codes correspondant aux carcasses et découpes de boeuf figurent au tableau 1. Ils représentent un système de codification normalisé par l'UCC et l'EAN destiné aux transactions internationales dont l'application est suivie par divers organes de codage nationaux. L'utilisation des codes SCC et 128 permet d'améliorer l'efficacité et la fiabilité de la distribution des produits par identification du seul conteneur. La composition du code SCC à 14 chiffres est établie dans chaque pays par l'organe chargé d'attribuer les codes d'identification aux fabricants.

Les codes SCC sont des numéros à 14 chiffres qui permettent l'identification initiale des emballages réunissant un lot d'une même marchandise, des conteneurs, des palettes et des charges unitaires. Ils se composent d'un code pour l'emballage (un chiffre), d'un code pour le fabricant (sept chiffres, dont les deux premiers sont des caractères du système numérique), d'un code pour le produit (cinq chiffres) et d'un signe de contrôle.

Les codes 128 AI normalisés sont des indicatifs, utilisés dans la présente norme avec les codes SCC pour communiquer des données supplémentaires dans le cadre du système général de codes-barres. Ils indiquent la signification et la présentation des données qui les suivent. Dans le présent document, les codes AI normalisés indiquent l'option de l'organe de contrôle de la conformité et toutes les autres options d'achat qui y sont mentionnées. L'utilisation combinée des codes SCC et des codes 128 permet d'augmenter la marge de tolérance nécessaire pour tenir compte des conditions difficiles auxquelles les codes des conteneurs sont normalement exposés.

À chaque produit correspond une forme de codage. L'utilisation de la codification UCC/EAN-128 est recommandée pour améliorer la communication entre acheteurs, vendeurs et organes de contrôle de la conformité.

**Exemple :** (01) 1 06 71815 87160 9 (0000) 02 1 2 2 3 1 1 1 001 5 1 1 1 (3202) 008250 (15) 940831

(01) 1 06 7185 87160 9 = Caractère du système numérique et code de conteneur d'expédition à 14 chiffres indiquant la catégorie d'emballage, le fabricant et le produit

(0000) 02 1 2 2 3 1 1 1 001 5 1 1 1 = AI (proposition) pour une cuisse (round) de boeuf en découpe principale courte, tende de tranche (topside round), mode 2, désossé, graisse externe entièrement enlevée, catégorie de poids 1, réfrigéré frais, emballé sous vide, évaluation de conformité E.U., de bouvillon/génisse, pas de modification concernant la maturité, nourri aux céréales, sans autres options

(3202) 008250 = AI pour le poids en livres jusqu'à deux décimales

(15) 940831 = AI pour la date limite de vente indiquée dans YYMMDD

**DESCRIPTION COMMERCIALE DES CARCASSES ET DÉCOUPES DE BOEUF**

<b>DÉCOUPE</b>	<b>Paragraphe</b>
Carcasse/demi-carcasse	5.1
Quartier avant	5.2
Quartier arrière	5.3
Découpe pistola	5.4
Cuisse en découpe principale courte	5.5
Cuisse en découpes secondaires courtes	5.6
Cuisse en découpe principale longue	5.7
Cuisse en découpes secondaires longues	5.8
Aloyau (loin) en découpe principale, entier	5.9
"Sirloin" en découpes secondaires	5.10
Aloyau en découpes secondaires courtes	5.11
"Rib" en découpe principale	5.12
"Rib" en découpes secondaires	5.13
Basse côte (chuck) en découpe principale	5.14
Basse côte en découpes secondaires	5.15
Découpes diverses	5.16
Parures	5.17

Tableau 1. Système de codification des carcasses et découpes de boeuf

Code courant		
Options	Produit	Code
Espèce	Bovine	1
Découpes principales	Carcasse/demi-carcasse	01
	Quartier avant	02
	Quartier arrière	03
	Découpe pistola	04
	Cuisse (round) en découpe courte	05
	Cuisse en découpe longue	06
	Aloyau (loin)	07
	"Sirloin"	08
	Aloyau en découpe courte	09
	"Rib"	10
	Basse côte (chuck)	11
	Découpes diverses	12
	Parures	13
Découpes secondaires	Pas de code spécial (voir description commerciale)	0

Codes options achat		
Mode de présentation	(Pour le code, voir description commerciale)	
Os	Viande non désossée	1
	Viande désossée	2
	Viande partiellement désossée	3
Graisse	Parée/non parée	1
	Découverte, membrane de surface détachée	2
	Épaisseur maximale de 0 mm	3
	Épaisseur moyenne de 3 mm	4
	Épaisseur moyenne de 6 mm	5
	Épaisseur moyenne de 13 mm	6
Fourchette de poids	(Pour le code, voir appendice I)	
État de réfrigération	Réfrigérée	1
	Congelée	2
	Surgelée	3
Emballage	Sous vide	1
	Sous atmosphère modifiée	2
	Réfrigéré/emballé	3
	Conteneur combo (parures seulement)	4

Tableau 1 (suite). Système de codification des carcasses et découpes de boeuf

Contrôle de la conformité		
Options	Pays	Code
	États-Unis	001
	Australie	002
	Nouvelle-Zélande	003
	Afrique du Sud	004
	Union européenne	005
	Japon	006
	Argentine	007
	Canada	008
	Allemagne	009
	Royaume-Uni	010
<b>Organe responsable</b>	Grèce	011
	France	012
	Italie	013
	Espagne	014
	Danemark	015
	Finlande	016
	Pays-Bas	017
	Belgique	018
	Suisse	019
	Pologne	020
	Mexique	021

Tableau 1 (suite). Système de codification des carcasses et découpes de boeuf

Critères de commercialisation		
Options	Produit	Code
Sexe	Bovin mâle non châtré (présentant des caractéristiques sexuelles évidentes, de plus de 18 mois)	1
	Jeune bovin mâle non châtré (de moins de 18 mois)	2
	Bouvillon (jeune bovin châtré)	3
	Génisse (jeune bovin femelle n'ayant jamais vêlé)	4
	Bouvillon et/ou génisse	5
	Jeune vache (bovin femelle adulte, de moins de 5 ans)	6
	Vache âgée (bovin femelle adulte de plus de 5 ans)	7
	Non spécifié	8
Maturité	Pas de modification des descriptions	1
	Modifications au titre d'un contrat spécifiées (denture, squelette et maigre)	2
Alimentation	Animal nourri de concentrés riches en énergie	1
	Animal nourri de fourrage	2
Autres options	Pas de modification des descriptions	1
	Modifications au titre d'un contrat spécifiées	2

#### 4.10 DÉFINITION DU PRODUIT

##### A) Définitions utilisées dans la norme

Les carcasses et découpes de boeuf qui ne correspondent pas aux définitions figurant dans la présente norme sont désignées conformément à la pratique commerciale normale, pour autant que les désignations utilisées ne puissent être confondues avec celles qui sont données ici.

##### B) Système schématique de description des carcasses et découpes de boeuf

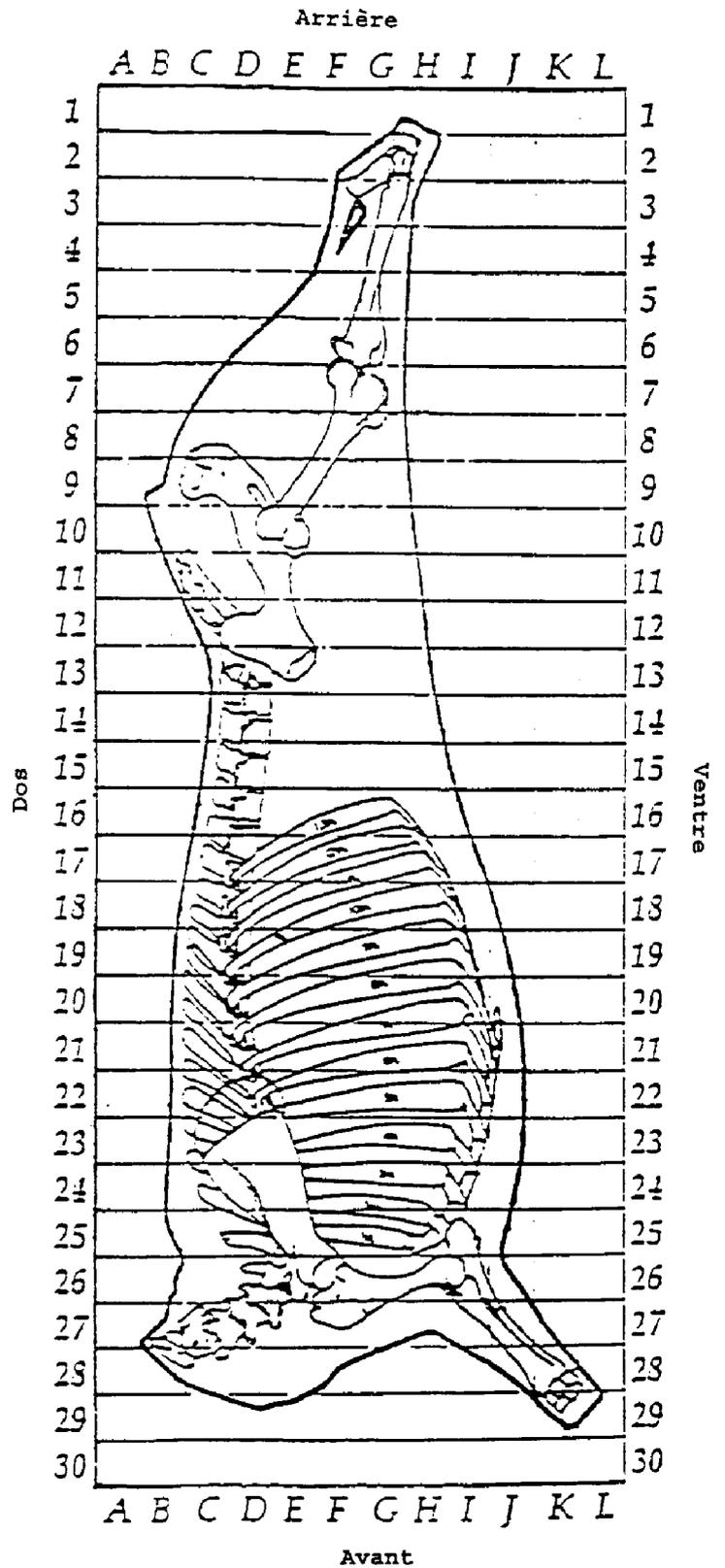
Aux fins des descriptions figurant dans la présente norme, la grille de la figure 1 est reprise dans tout le document. Les coordonnées sont exprimées en caractères alphanumériques de façon à préciser la terminologie utilisée.

1. Muscles :

a) Adducteur	p) Rectus femoris
b) Biceps femoris (enveloppe)	q) Rhomboideus
c) Complexus	r) Sartorius
d) Petit pectoral	s) Semimembranosus
e) Gluteus (coupe centrale)	t) Semitendinosus
f) Gluteus medius	u) Serratus ventralis
g) Gracilis (enveloppe)	v) Spinalis dorsi
h) Talon	w) Subscapularis
i) Iliopsoas	x) Grand pectoral
j) Infraspinatus	y) Supraspinatus
k) Longissimus dorsi	z) Tensor fasciae latae (triangle)
l) Multifidus dorsi	aa) Trapezius
m) Obliquus abdominis internus	bb) Triceps brachii
n) Pectineus	cc) Vastis lateralis
o) Rectus abdominis	

**Figure 1. Système schématique de description et de codification des carcasses et découpes de boeuf**

Aux fins des descriptions figurant dans la présente norme, les indications données ci-contre sont exprimées en caractères alphanumériques de façon à préciser la terminologie utilisée



## **5.0 PRESCRIPTIONS PARTICULIÈRES**

### **5.1 CARCASSE/DEMI-CARCASSE**

Une carcasse se compose de deux moitiés correspondantes comprenant chacune un quartier avant et un quartier arrière. Les demi-carcasses sont obtenues en partageant la carcasse le long du dos de manière à faire apparaître le canal rachidien sur au moins 75 % de la longueur de chaque moitié. Seule une petite partie des grands muscles est enlevée de chacune. Le diaphragme peut être dégagé, mais s'il est laissé en place, il est solidement attaché et la partie membraneuse est parée au plus près du maigre. Le thymus et la graisse du coeur sont enlevés soigneusement.

#### **Codes secondaires :**

- 1) Carcasse complète. Comme indiqué ci-dessus.
- 2) Demi-carcasse. Quartier avant et quartier arrière correspondants, comme indiqué ci-dessus.

#### **Options d'achat**

#### **Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Comme mode 1, sauf que le rognon, le gras de rognon (kidney knob), les graisses internes adjacentes et le pilier du diaphragme (hanging tender) sont enlevés. La graisse recouvrant les régions lombaire, sacrée et pelvienne ainsi que celle du filet (tenderloin) est parée de façon à ne jamais dépasser 25 mm d'épaisseur.*
- 3) *Comme mode 2, sauf que le caparaçon (flank, short plate, brisket) est enlevé. Le plat de côte, le tendron et le flanchet (flank) sont dégagés par une coupe droite opérée entre un point ventral par rapport au tensor fasciae latae (sans le faire apparaître) et un point ventral situé à 15 cm au maximum du longissimus dorsi au niveau de la treizième côte. Le gros bout de poitrine (brisket) et le milieu de poitrine (short plate) sont dégagés par une coupe droite opérée entre un point ventral situé au niveau de la treizième côte, à 15 cm au maximum du longissimus dorsi, et un point situé à l'extrémité du collier (neck), qui découvre le cartilage de l'articulation entre la première côte et le sternum. Le gros bout de poitrine est séparé du jarret avant (foreshank) en suivant la limite naturelle.*

#### **Os :**

- 1) *Non désossée.*

### **5.2 QUARTIER AVANT**

Le quartier avant est la partie antérieure de la demi-carcasse après séparation du quartier arrière par une coupe suivant la courbure naturelle entre la douzième et la treizième côte. Le quartier avant est paré selon le mode 1 indiqué pour la demi-carcasse.

## **Options d'achat**

### **Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Comme mode 1, sauf que le milieu de poitrine et le gros bout de poitrine sont dégagés par une coupe droite opérée entre un point ventral situé du côté du quartier arrière à 15 cm au maximum du longissimus dorsi, et un point situé du côté du collier, qui découvre le cartilage de l'articulation entre la première côte et le sternum. Le gros bout de poitrine est séparé du jarret avant et suivant la limite naturelle. Le diaphragme peut être dégagé, mais s'il est laissé en place, il est solidement attaché et la partie membraneuse est parée au plus près du maigre. Le thymus et la graisse du coeur sont enlevés soigneusement.*
- 3) *Comme mode 1, sauf que le quartier avant est séparé du quartier arrière par une coupe suivant la courbure naturelle entre la dixième et la onzième côte.*
- 4) *Comme mode 2, sauf que le quartier avant est séparé du quartier arrière par une coupe suivant la courbure naturelle entre la dixième et la onzième côte.*

### **Os :**

- 1) *Non désossé.*
- 2) *Désossé. L'acheteur spécifie si la pièce doit rester entière ou être présentée en morceaux.*
- 3) *Partiellement désossé.*

## **5.3 QUARTIER ARRIÈRE**

Le quartier arrière est la partie postérieure de la demi-carcasse après séparation du quartier avant par une coupe suivant la courbure naturelle entre la douzième et la treizième côte. Le quartier arrière est paré selon le mode 1 indiqué pour la demi-carcasse.

## **Options d'achat**

### **Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Comme mode 1, sauf que le plat de côte, le tendron et le flanchet sont dégagés par une coupe droite, opérée entre un point ventral par rapport à la tranche (knuckle) et au tensor fasciae latae (sans séparation) et un point ventral situé à 15 cm au maximum du longissimus dorsi à l'extrémité du quartier avant. Le pilier du diaphragme, le rognon, le gras de rognon et les graisses internes adjacentes sont enlevés. La graisse recouvrant les régions*

*lombaire, sacrée et pelvienne ainsi que celle du filet est parée de façon à ne jamais dépasser 25 mm d'épaisseur.*

3) *Comme mode 1, sauf que le pilier du diaphragme, le rognon, le gras de rognon et les graisses internes adjacentes sont enlevés. La graisse recouvrant les régions lombaire, sacrée et pelvienne ainsi que celle du filet est parée de façon à ne jamais dépasser 25 mm d'épaisseur.*

4) *Comme mode 1, sauf que le quartier arrière est séparé du quartier avant par une coupe suivant la courbure naturelle entre la dixième et la onzième côte.*

5) *Comme mode 2, sauf que le quartier arrière est séparé du quartier avant par une coupe opérée suivant la courbure naturelle entre la dixième et la onzième côte.*

6) *Comme mode 3, sauf que le quartier arrière est séparé du quartier avant par une coupe opérée suivant la courbure naturelle entre la dixième et la onzième côte.*

**Os :**

1) *Non désossé.*

2) *Désossé. Sauf indication contraire, le filet n'est pas compris. L'acheteur spécifie si la pièce doit rester entière ou être présentée en morceaux.*

3) *Partiellement désossé.*

**5.4 DÉCOUPE PISTOLA**

*À décrire.*

**5.5 CUISSE EN DÉCOUPE PRINCIPALE COURTE**

Cette découpe se compose du tendre de tranche et de la semelle (silverside), et de la totalité ou d'une partie de la tranche, du rumsteck (rump), du talon (heel) et du jarret arrière (shank). L'aloïau est dégagé par une coupe droite qui part de la jonction de la dernière vertèbre sacrée et de la première vertèbre coccygienne, découvre la tête du fémur sans trancher la protubérance, et se prolonge transversalement (**EMPLACEMENT**). Le tensor fasciae latae n'épouse pas entièrement le contour de la tranche, et deux vertèbres au maximum restent en place. Le muscle du plat de côte, du tendron et du flanchet est enlevé.

**Options d'achat**

**Modes de présentation :**

1) *Comme indiqué ci-dessus.*

2) Coupe en losange. Comme mode 1, mais l'aloiau est dégagé par deux coupes. La première va de la quatrième vertèbre sacrée jusqu'à la tête du fémur (**EMPLACEMENT**), et la seconde de la tête du fémur jusqu'à un point du bord ventral en découvrant le tensor fasciae latae à l'endroit où il entoure la tranche (**EMPLACEMENT**). La tranche peut être séparée du tende de tranche et de la semelle et du fémur selon les limites naturelles, être emballée à part et placée dans le même conteneur.

3) Comme mode 1, mais le rumsteck est dégagé en suivant la séparation naturelle et la jointure du tibia et du fémur (grasset, **EMPLACEMENT**).

4) Comme mode 3, mais le jarret arrière est dégagé par une coupe droite découvrant transversalement le semitendinosus et l'os du fémur après la tête du fémur (**EMPLACEMENT**).

5) Comme mode 2, mais le jarret arrière est dégagé selon le mode 3.

**Os :**

1) Non désossée, comme indiqué ci-dessus.

2) Désossée. Les os, les cartilages, les ligaments, le maigre et la graisse périphériques, et les glandes lymphatiques (poplitées et préfémorales) sont enlevés.

3) Partiellement désossée. Comme mode 2, mais l'os du fémur reste attaché à la découpe.

**5.6 CUISSE EN DÉCOUPES SECONDAIRES COURTES**

Découpe provenant de la cuisse en découpe principale courte.

**Codes secondaires :**

1) Tende de tranche (partie intérieure de la cuisse). Cette découpe comprend le semimembranosus, l'adducteur, le gracilis, le pectineus et le sartorius, et est séparée de la semelle (partie inférieure de la cuisse), de la tranche et du fémur en suivant les attaches naturelles.

2) Semelle. Cette découpe se compose principalement du semitendinosus, du biceps femoris et du talon. Elle peut également comprendre des parties du gluteus medius, du gluteus accessorius et du gluteus profundus. Elle est séparée du tende de tranche, de la tranche et du fémur selon les limites naturelles.

3) "Flat". Même découpe que la semelle, mais le talon et le semitendinosus sont dégagés selon les limites naturelles.

4) "Flat" sans le rumsteck. Même découpe que le "flat" mais le rumsteck (rump roast) est dégagé par une coupe transversale opérée avant la partie la plus épaisse du biceps femoris.

- 5) Noix de ronde (eye of round). Comprend seulement le semitendinosus intact séparé de la semelle en suivant la limite naturelle.
- 6) Rumsteck. Pièce détachée du "flat", sans le rumsteck.
- 7) Tranche. Comprend le vastus intermedius, le vastus lateralis, le vastus medialis, le rectus femoris (quadriceps) et le tensor fasciae latae. Elle est séparée du tendre de tranche et de la semelle en suivant les séparations naturelles.
- 8) Emballage contenant trois découpes (tendre de tranche, semelle, tranche).
- 9) Emballage contenant quatre découpes (tendre de tranche, "flat", noix de ronde, tranche).
- 10) Emballage contenant cinq découpes (tendre de tranche, "flat" sans rumsteck, noix de ronde, rumsteck, tranche).

#### **Options d'achat**

##### **Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Sans enveloppe. Comme mode 1, mais le gracilis et le tendon subpelvien du tendre de tranche et/ou le muscle tensor fasciae latae, la graisse et le tissu conjonctif de la tranche sont enlevés.*
- 3) *Coupe en losange. Comme mode 1, mais la coupe est effectuée selon le mode 2 indiqué pour la cuisse en découpe principale courte.*
- 4) *Coupe en losange. Comme mode 2, mais la coupe est effectuée selon le mode 2 indiqué pour la cuisse en découpe principale courte.*

##### **Os :**

- 1) *Non désossée.*
- 2) *Désossée. Les os, les cartilages et les ligaments sont enlevés.*
- 3) *Partiellement désossée.*

#### **5.7 CUISSE EN DÉCOUPE PRINCIPALE LONGUE**

Cette découpe se compose de la cuisse (tendre de tranche et semelle entière, talon et jarret arrière) et du "sirloin". Le plat de côte, le tendron et le flanchet sont dégagés en un point ventral par rapport au tensor fasciae latae (sans les faire apparaître). L'aloïau en découpe courte (short loin) est dégagé par une coupe droite opérée à partir du milieu de la cinquième vertèbre lombaire (**EMPLACEMENT**), avant le cartilage de l'os coxal, transversalement (**EMPLACEMENT**).

## **Options d'achat**

### **Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Comme mode 1, sauf que le jarret arrière est dégagé en suivant la séparation naturelle et la jointure du tibia et du fémur (grasset, **EMPLACEMENT**).*
- 3) *Comme mode 1, sauf que le filet est dégagé avant que la cuisse en découpe longue et l'aloyau en découpe courte ne soient séparés.*
- 4) *Comme mode 2, sauf que le filet est dégagé avant que la cuisse en découpe longue et l'aloyau en découpe courte ne soient séparés.*

### **Os :**

- 1) *Non désossée, comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Désossée. Les os, les cartilages, le ligament sacro-sciatique, le maigre et la graisse recouvrant le ligament sacro-sciatique, le maigre et la graisse de la culotte, et les glandes lymphatiques (poplitées et préfémorales) sont enlevés.*
- 3) *Partiellement désossée. Comme mode 2, mais l'os du fémur reste attaché à la découpe.*

## **5.8 CUISSE EN DÉCOUPES SECONDAIRES LONGUES**

Les découpes secondaires désossées indiquées pour la cuisse en découpes secondaires courtes ne sont pas mentionnées de nouveau ici. Elles sont emballées séparément des autres découpes secondaires.

### **Codes secondaires :**

- 1) *Semelle en découpe longue. Cette découpe se compose du semitendinosus, du biceps femoris, du groupe des gluteus et du talon. Elle est séparée du tendre de tranche, du haut du "sirloin", de la tranche et du fémur en suivant les limites naturelles.*
- 2) *"Flat" en découpe longue. Même découpe que la semelle en découpe longue, mais on obtient un biceps femoris entier. Le groupe des gluteus, le talon et le semitendinosus sont dégagés en suivant les séparations naturelles.*
- 3) *Rumsteck en découpe longue. Cette découpe est obtenue à partir de la semelle en découpe longue, en découpant, par une coupe transversale opérée avant la partie la plus épaisse du biceps femoris, la partie restante du biceps femoris et du groupe des gluteus. Ce dernier reste attaché à la découpe.*
- 4) *Rumsteck paré. Comme code 3, mais le groupe des gluteus est enlevé.*

5) Noix (eye) de "sirloin" (rumsteck). Cette découpe se compose du gluteus medius dégagé pour obtenir le rumsteck paré (code 4).

6) Partie large du filet (butt tenderloin). Cette découpe se compose de fractions du psoas major, du psoas minor, de l'iliculus et du sartorius. La face antérieure laisse apparaître le psoas major et le psoas minor, à une distance maximale de 13 mm avant l'iliculus.

7) "Flap meat". Cette découpe est constituée par l'obliquus abdominis internus, séparé du bas de la partie large du "sirloin" (bottom sirloin butt) en suivant les attaches naturelles.

8) Triangle. Cette découpe est constituée par le tensor fasciae latae, séparé du bas de la partie large du "sirloin" en suivant les limites naturelles.

#### **Options d'achat**

##### **Modes de présentation :**

1) *Comme indiqué ci-dessus.*

##### **Os :**

2) *Désossée. Les os, les cartilages et les ligaments sont enlevés.*

#### **5.9 ALOYAU EN DÉCOUPE PRINCIPALE, ENTIER**

Cette découpe est constituée par ce qui reste du quartier arrière après qu'en ont été détachés la cuisse en découpe principale courte et le plat de côte, le tendron et le flanchet. Elle comprend l'ailoyau en découpe courte, le "sirloin" et la treizième côte. Le pilier du diaphragme, le rognon, le gras de rognon et la graisse interne excédentaire sont enlevés. L'ailoyau est dégagé par une coupe droite opérée avant la tête du fémur (**EMPLACEMENT**). La découpe suit la courbure naturelle de la treizième côte. Le plat de côte, le tendron et le flanchet sont dégagés par une coupe droite opérée entre un point ventral situé à 15 cm au maximum du longissimus dorsi, sur le côté de la côte (**EMPLACEMENT**), et un point ventral situé sur la bordure arrondie, à 25 mm au maximum du tensor fasciae latae (**EMPLACEMENT**).

##### **Codes secondaires :**

1) Filet entier. Il comprend essentiellement le psoas major, le psoas minor et l'iliculus. L'obliquus abdominis internus, s'il est en place, est paré à niveau avec la couverture de graisse.

2) Filet entier, sans le muscle latéral. Comme code 1, mais le psoas minor est enlevé.

## **Options d'achat**

### **Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Coupe en losange. Comme mode 1, mais la cuisse est séparée de l'aloiau selon le mode 2 indiqué pour la cuisse en découpe principale courte.*
- 3) *Comme mode 1, mais l'aloiau est séparé en deux parties ("sirloin" et aloiau en découpe courte) par une coupe transversale opérée au milieu de la cinquième vertèbre lombaire, avant le cartilage de l'os coxal **EMPLACEMENT**).*
- 4) *Comme mode 2, mais l'aloiau est dégagé selon le mode 3.*
- 5) *Comme mode 1, mais l'aloiau comprend trois côtes.*
- 6) *Comme mode 5, mais l'aloiau est dégagé selon le mode 3.*

### **Os :**

- 1) *Non désossé.*
- 2) *Désossé.*
- 3) *Partiellement désossé.*

### **5.10 "SIRLOIN" EN DÉCOUPES SECONDAIRES**

Ces découpes proviennent du "sirloin" compris dans l'aloiau en découpe principale (mode 3, 4 ou 6).

### **Codes secondaires :**

- 1) Haut de la partie large du "sirloin". Cette découpe comprend le groupe des gluteus et la fraction antérieure du biceps femoris. La bordure de l'aloiau en découpe courte est approximativement parallèle à sa bordure arrondie et laisse apparaître le gluteus medius. La taille du biceps femoris est à peu près égale ou supérieure à celle du gluteus medius. Le bas du "sirloin" est dégagé par une coupe suivant la séparation naturelle, prolongée jusqu'à la face externe et laissant une partie du tensor fasciae latae en place.
- 2) Bas du "sirloin". Cette découpe comprend le tensor fasciae latae, le vastus medialis, le vastus lateralis, le rectus femoris et l'obliquus abdominis internus. Le côté de l'aloiau en découpe courte est approximativement parallèle à la bordure arrondie, qui ne laisse pas apparaître le tensor fasciae latae jusqu'au point où il épouse entièrement le contour de la tranche. Le côté du haut du "sirloin" ne découvre pas le gluteus medius. Le côté du plat de côte, du tendron et du flanchet est découvert par une coupe de 10 cm de long au maximum opérée sur l'extrémité de l'aloiau en découpe courte et prolongée jusqu'à un point ventral situé sur l'arrondi à 25 mm au maximum du tensor fasciae latae.

- 3) Noix de "sirloin" (rumsteck). Selon le mode 5 indiqué pour la cuisse en découpes secondaires longues.
- 4) Partie large du filet. Selon le mode 6 indiqué pour la cuisse en découpes secondaires longues.
- 5) "Ball tip". Cette découpe comprend le vastus medialis, le vastus lateralis et le rectus femoris. Le tensor fasciae latae et l'obliquus abdominis internus sont enlevés en suivant les séparations naturelles.
6. "Flap meat". Selon le mode 7 indiqué pour la cuisse en découpes secondaires longues.
7. Triangle. Selon le mode 8 indiqué pour la cuisse en découpes secondaires longues.

#### **Options d'achat**

##### **Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*

##### **Os :**

- 1) *Non désossé.*
- 2) *Désossé.*
- 3) *Partiellement désossé.*

#### **5.11 ALOYAU EN DÉCOUPES SECONDAIRES COURTES**

Ces découpes proviennent de l'ailoyau en découpe courte compris dans l'ailoyau en découpe principale, entier (mode 3 ou 4). Elles peuvent aussi provenir de la partie du quartier arrière (mode 1, 2 ou 3) restant après enlèvement de la cuisse en découpe principale longue et du plat de côte, du tendron et du flanchet.

##### **Codes secondaires :**

- 1) Aloyau en découpe courte, paré. La découpe suit la courbure naturelle de la côte. Le "sirloin" est dégagé par une coupe opérée suivant le cartilage de l'os coxal, formant approximativement un angle droit avec la longueur de l'ailoyau en découpe courte, qui fait apparaître le gluteus medius. L'enlèvement du cartilage de l'os coxal ne doit pas laisser de trace. Le plat de côte, le tendron et le flanchet sont détachés par une coupe droite opérée entre un point ventral situé à 8 cm au maximum du longissimus dorsi sur le côté de la côte et un point ventral situé en bordure du "sirloin", à 5 cm au maximum du longissimus dorsi. Les aspérités de l'échine sont enlevées.
- 2) Aloyau en découpe courte. Comme code 1, mais le plat de côte, le tendron et le flanchet sont dégagés par une coupe droite opérée entre un point ventral situé à 3 cm au maximum du longissimus dorsi sur le côté de la côte et un

point situé en bordure du "sirloin" à ras du longissimus dorsi, mais sans endommager ce dernier.

- 3) Faux-filet (strip loin). Comme code 1, mais le filet en découpe courte est détaché. Les os de l'échine sont enlevés en suivant la partie dorsale du canal rachidien, sans entailler le longissimus dorsi.
- 4) Faux-filet en découpe courte. Comme code 3, mais le plat de côte, le tendron et le flanchet sont enlevés selon le code 2.
- 5) Filet en découpe courte. Partie en découpe courte du filet entier. Sa face postérieure ne laisse apparaître que le psoas major et le psoas minor.

#### **Options d'achat**

##### **Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Découpes provenant de l'ailoyau en découpe principale, entier, mode 6, ou du quartier arrière, mode 4, 5 ou 6, après enlèvement du plat de côte, du tendron et du flanchet.*

##### **Os :**

- 1) *Non désossé.*
- 2) *Désossé.*

#### **5.12 "RIB" EN DÉCOUPE PRINCIPALE**

Cette découpe comprend la partie du quartier avant qui reste après enlèvement par coupe transversale de la basse côte et du milieu de poitrine et comprend sept côtes (de la sixième à la douzième incluse), la pointe postérieure de l'omoplate (scapula) et les vertèbres thoraciques attachées aux côtes. Le bord de l'ailoyau suit la courbure naturelle de la douzième côte. Le basse côte est dégagée par une coupe droite passant entre la cinquième et la sixième côte. Le milieu de poitrine est détaché par une coupe opérée entre un point ventral situé à 15 cm au maximum du longissimus dorsi en bordure de l'ailoyau (**EMPLACEMENT**) et un point ventral situé en bordure de la basse côte, à 25 cm au maximum du longissimus dorsi (**EMPLACEMENT**). Le diaphragme et la graisse de la surface ventrale des vertèbres sont enlevés.

#### **Options d'achat**

##### **Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Comme mode 1, mais la découpe comprend cinq côtes (de la sixième à la dixième incluse) et est obtenue en séparant la face postérieure de l'ailoyau par une coupe opérée selon la courbure naturelle passant entre la dixième et la onzième côte. Le milieu de poitrine est dégagé par une coupe opérée*

entre un point ventral situé à 8 cm au maximum du longissimus dorsi sur le bord de l'aloiau et un point ventral situé sur le bord de la basse côte, à 10 cm au maximum du longissimus dorsi.

3) Comme mode 1, mais la côte comprend six côtes (de la septième à la douzième incluse) et est obtenue en séparant la face postérieure de l'aloiau par une coupe selon la courbure naturelle passant entre la douzième et la treizième côte. La basse côte est dégagée par une coupe passant entre la sixième et la septième côte. Le milieu de poitrine est détaché selon le mode 2.

4) Comme mode 2, mais la côte comprend quatre côtes (de la septième à la dixième incluse) et est obtenue en séparant la face postérieure de l'aloiau par une coupe selon la courbure naturelle passant entre la dixième et la onzième côte. La basse côte est dégagée par une coupe passant entre la sixième et la septième côte. Le milieu de poitrine est détaché selon le mode 2.

#### **Os :**

- 1) Non désossée.
- 2) Désossée.
- 3) Partiellement désossée.

#### **5.13 "RIB" EN DÉCOUPES SECONDAIRES**

Ces découpes proviennent de la "rib" en découpe principale.

#### **Codes secondaires :**

1) Découpe courante. Selon mode 1 indiqué pour la découpe principale, mais le milieu de poitrine restant est dégagé par une coupe opérée entre un point ventral située à 8 cm au maximum du longissimus dorsi sur le bord de l'aloiau et un point ventral situé sur le bord de la basse côte, à 10 cm au maximum du longissimus dorsi (découpe courte). Le longissimus dorsi situé sur le bord de la basse côte est deux fois plus grand que le complexus et le spinalis dorsi situé sur le bord de l'aloiau représente plus des deux tiers de la longueur du longissimus dorsi.

2) Découpe "lip-on". Selon le code 1, mais le milieu de poitrine restant est dégagé par une coupe opérée entre un point ventral nulle part situé à plus de 5 cm du longissimus dorsi. La graisse, l'omoplate et les muscles de l'omoplate (principalement le latissimus dorsi, le trapezius, le rhomboideus et le subscapularis et la graisse sous-cutanée) recouvrant le longissimus dorsi et le spinalis dorsi sont enlevés.

3) Découpe "ribeye-ready". Selon code 2, mais le milieu de poitrine restant est dégagé par une coupe opérée à ras du côté ventral du longissimus dorsi, sans endommager ce dernier.

4) Palette (blade (lifter) meat). Viande recouvrant l'omoplate obtenue selon les codes 2 ou 3, lors de la découpe courte indiquée sous le chiffre 1,

et comprenant le latissimus dorsi et le trapezius débarrassés de toute la graisse externe.

**Options d'achat**

**Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Comme indiqué ci-dessus, mais la découpe est obtenue selon le mode 2 indiqué pour la découpe principale.*
- 3) *Comme indiqué ci-dessus, mais la découpe est obtenue selon le mode 3 indiqué pour la découpe principale.*
- 4) *Comme indiqué ci-dessus, mais la découpe est obtenue selon le mode 4 indiqué pour la découpe principale.*

**Os :**

- 1) *Non désossée.*
- 2) *Désossée. Les os, les cartilages, la viande intercostale correspondante et le ligamentum nuchae sont enlevés.*
- 3) *Partiellement désossée. L'arête saillante de l'échine est enlevée de façon à découvrir le maigre entre les côtes et les attaches des vertèbres qui sont désossées de manière à laisser le multifidus dorsi intact; l'omoplate et le cartilage sont détachés.*

**5.14 BASSE CÔTE, EN DÉCOUPE PRINCIPALE**

La partie antérieure restante du quartier avant, une fois détachés la "rib" en découpe principale, le milieu de poitrine, le jarret avant et le gros bout de poitrine. La basse côte est dégagée à l'arrière (côté) (blade) de la "rib" par une coupe passant entre la cinquième et la sixième côte. Du côté de la côte, le longissimus dorsi est au moins deux fois plus grand que le complexus. Le gros bout de poitrine et le jarret avant sont dégagés de la partie ventrale ("arm") par une coupe perpendiculaire à celle qui détache la palette, passant par le cartilage de l'articulation entre la première côte et le sternum (séparation déjà pratiquée pour le quartier avant, modes 2 et 4). Le thymus et la graisse du coeur sont enlevés soigneusement.

**Options d'achat**

**Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Comme mode 1, mais la basse côte est divisée en palette et en "arm" par une coupe parallèle à celle qui détache l'épaule et le gros bout de poitrine, à 8 et 12 cm du longissimus dorsi tel qu'il est découvert du côté de la*

*palette. Du côté du gros bout de poitrine, le petit pectoral va jusqu'à la troisième côte mais ne dépasse pas la cinquième.*

3) *Comme mode 2, mais le collier est détaché de la palette par une coupe approximativement parallèle à l'extrémité de la palette laissant au maximum deux vertèbres cervicales sur la basse côte.*

4) *Comme mode 1, mais le gros bout de poitrine et le jarret avant ne sont pas enlevés.*

5) *Comme mode 1, mais la basse côte est dégagée à l'arrière (côté palette) de la "rib" par une coupe passant entre la sixième et la septième côte.*

6) *Comme mode 2, mais la basse côte est séparée de la "rib" selon le mode 5.*

7) *Comme mode 3, mais la basse côte est séparée de la "rib" selon le mode 5.*

8) *Comme mode 4, mais la basse côte est séparée de la "rib" selon le mode 5.*

**Os :**

1) *Non désossée.*

2) *Désossée. L'acheteur spécifie si la pièce doit rester entière ou être présentée en morceaux.*

3) *Partiellement désossée.*

**5.15 BASSE CÔTE EN DÉCOUPES SECONDAIRES**

Découpes provenant de la basse côte en découpe principale.

**Codes secondaires :**

1) *Partie externe de l'épaule (outside shoulder). Cette découpe comprend principalement le trapezius, le latissimus dorsi, l'infraspinatus, le triceps brachii, le cutaneus trunci et les petits muscles recouvrant l'humérus, détachés suivant l'arête médiane de la face ventrale arrière de l'omoplate, latéralement au-dessus de l'humérus et du petit pectoral. Le cutaneus peut être enlevé conformément aux spécifications relatives à l'épaisseur de la graisse.*

2) *Paleron (top blade). Cette découpe est constituée par l'infraspinatus dégagé de la découpe selon le code 1 en suivant la séparation naturelle.*

3) *Macreuse à bifteck (shoulder clod). Cette découpe est constituée par le triceps brachii dégagé de la découpe selon le code 1.*

4) *Palette. Comme la palette obtenue selon le mode 2 ou 6 indiqué pour la basse côte en découpe principale, mais la macreuse est enlevée.*

5) Palette sans collier. Comme la palette obtenue selon le mode 3 ou 7 indiqué pour la basse côte en découpe principale, mais la macreuse est enlevée.

6) Basse côte proprement dite (chuck roll). Cette découpe, provenant de la découpe selon le code 5, est constituée par les grands muscles longissimus dorsi, rhomboideus, spinalis dorsi, complexus, multifidus dorsi, serratus ventralis, subscapularis et splenius.

7) Jumeau à bifteck (chuck tender). Cette découpe est constituée par le supraspinatus, qui est détaché de la face dorsale de l'omoplate en suivant son arête médiane, selon les limites naturelles.

8) Dessous de palette (under-blade). Cette découpe, provenant de la découpe selon le code 5, est constituée par le serratus ventralis après séparation de tous les autres muscles.

9) "Chuck eye roll". Cette découpe, provenant de la découpe selon le code 5, comprend le longissimus dorsi, le complexus, le spinalis dorsi, le splenius et le multifidus dorsi, après séparation de tous les autres muscles selon les limites naturelles.

#### **Options d'achat**

##### **Modes de présentation :**

- 1) *Comme indiqué ci-dessus.*
- 2) *Découpe provenant de la basse côte en découpe principale, mode 2.*
- 3) *Découpe provenant de la basse côte en découpe principale, mode 3.*
- 4) *Découpe provenant de la basse côte en découpe principale, mode 4.*
- 5) *Découpe provenant de la basse côte en découpe principale, mode 5.*
- 6) *Découpe provenant de la basse côte en découpe principale, mode 6.*
- 7) *Découpe provenant de la basse côte en découpe principale, mode 7.*
- 8) *Découpe provenant de la basse côte en découpe principale, mode 8.*

##### **Os :**

- 1) *Non désossée.*
- 2) *Désossée.*
- 3) *Partiellement désossée.*

## 5.16 DÉCOUPES DIVERSES

### Codes secondaires :

- 1) Jarret avant. Découpe dégagée de la basse côte laissant apparaître une coupe transversale de l'humérus. Le gros bout de poitrine est détaché par une coupe suivant les limites naturelles.
- 2) Gros bout de poitrine, non désossé. Cette découpe comprend la face antérieure du sternum, le petit pectoral et le grand pectoral. Elle est séparée du jarret avant selon le code 1. Les côtés de l'épaule (arm) et du milieu de poitrine résultent de coupes droites formant plus ou moins un angle droit. Le cartilage de l'articulation entre la première côte et le sternum est laissé en place.
- 3) Gros bout de poitrine, désossé, ébarbé. Cette découpe provient de la découpe selon le mode 2. Tous les os et cartilages sont enlevés; la graisse dure et la viande intercostale de la face interne sont détachées selon les limites naturelles en laissant apparaître la surface maigre du petit pectoral. La graisse dure bordant le sternum est parée à ras du support osseux. La surface maigre interne est pratiquement débarrassée de toute graisse.
- 4) Gros bout de poitrine en découpe plate, désossé. Cette découpe comprend seulement le petit pectoral, séparé de la découpe selon le mode 3.
- 5) Milieu de poitrine, désossé. Cette découpe est constituée par la partie désossée du quartier avant attenant à la "rib" en découpe principale en situation ventrale. Le muscle du diaphragme peut être enlevé.
- 6) "Short ribs". Découpe plate provenant de toute "rib" ou basse côte en découpe principale, ou du milieu de poitrine, et comprenant au moins deux mais au maximum cinq côtes. Les coupes transversales forment approximativement un angle droit avec les côtes. Les muscles et la graisse de couverture sont enlevés.
- 7) Pectoral. Cette découpe est constituée du petit pectoral détaché du milieu de poitrine ou de la partie épaule (arm) de la basse côte en découpe principale.
- 8) Hampe (outside skirt). Cette découpe est constituée par le côté du diaphragme. La membrane séreuse peut être en place.
- 9) Onglet (inside skirt). Cette découpe est constituée par le transversus abdominis. La membrane séreuse est enlevée.
- 10) Flanchet (flank steak). Cette découpe est constituée par le rectus abdominus de la région du flanc, détaché selon les limites naturelles. Elle est pratiquement débarrassée de toute graisse et de tout tissu membraneux.
- 11) Pilier du diaphragme. Pilier du muscle du diaphragme, débarrassé de la graisse et des tissus conjonctifs.

12) "Back-ribs". Cette découpe comprend les parties intactes détachées de la face interne de toute "rib". La graisse en excédent est enlevée.

**Options d'achat**

**Modes de présentation :**

1) *Comme indiqué.*

**Os :**

2) *Comme indiqué.*

**5.17 PARURES**

Les parures sont des parures de maigre, de graisse ou de toute combinaison de ces deux éléments. Elles proviennent de toute partie de la carcasse et ne contiennent ni os, ni cartilages, ni glandes lymphatiques (préfémorales, poplitées, prescapulaires ou autres glandes lymphatiques découvertes). Elles sont emballées dans des récipients de poids uniforme et congelées. La teneur en graisse mesurée chimiquement selon les normes agréées par l'AOAC ou des normes équivalentes, par sondage ou d'autres méthodes admises, à déterminer par l'acheteur, est spécifiée et indiquée sur le conteneur.

**Options d'achat**

**Modes de présentation :**

1) *Comme indiqué ci-dessus.*

2) *Comme mode 1, mais les parures sont emballées fraîches.*

3) *Comme mode 1, mais les parures sont emballées dans des conteneurs combo pour vrac.*

4) *Comme mode 3, mais les parures sont emballées fraîches dans des conteneurs combo.*

**Os :**

2) *Désossées.*

-----