



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2001/7
9 février 2001

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

Dixième session, 25-27 avril 2001, Genève

Point 4 b) de l'ordre du jour provisoire

**Projet de norme CEE-ONU pour les carcasses
et les découpes de viande ovine**

Communication de la Nouvelle-Zélande et de l'Australie

Note du secrétariat : Le présent document marque l'aboutissement des travaux de la réunion des rapporteurs tenue au Brésil et des entretiens bilatéraux qui ont eu lieu par la suite entre la Nouvelle-Zélande et l'Australie. Un nombre limité d'exemplaires contenant les photographies en noir et blanc des découpes sera mis à disposition pour examen à la réunion.

Norme CEE-ONU
CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE OVINE

CARCASSE 4500 (agneau - 4500 / mouton - 4600 / agneau gris - 4620 / bélier - 4621)

Comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusqu'à et y compris le tarse et le carpe, toutes les vertèbres cervicales et jusqu'à cinq vertèbres coccygiennes. Les mamelles, ou encore les testicules, pénis et mamelles, ou le gras testiculaire sont enlevés.

MORCEAUX DE CARCASSE : Les carcasses découpées en plus de 2 (deux) morceaux seront désignées par l'appellation morceaux de carcasse. Toutes les découpes principales doivent être laissées en place à l'exception du filet.

Points à préciser :

- Nombre de morceaux requis;
- Filet enlevé;
- Rognons : laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal : laissés en place ou partiellement enlevés;
- Diaphragme : enlevé ou laissé en place;
- Queue : point d'ablation;
- Fourchette de poids;
- État d'engraissement;
- Tendon du collier en place/enlevé;
- Gras dur enlevé;
- Partie inférieure du jarret avant (métacarpe) laissée en place.

CARCASSE D'AGNEAU AVEC PATTES REPLIÉES 4505

Préparée à partir d'une carcasse entière (4500) avec les pattes repliées ou placées dans la cage thoracique.

Points à préciser :

- Diaphragme : laissé en place ou enlevé;
- Rognons : laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal : laissés en place ou enlevés;
- Collier : laissé en place ou enlevé;
- Jarret avant : laissé en place ou enlevé;
- *Breast and Flap* (Poitrine) : laissés en place ou enlevés;
- Queue : laissée en place ou enlevée;
- Fourchette de poids;
- État d'engraissement;
- Tendon du collier en place/enlevé.

COFFRE 4720

Le coffre est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite traversant la 6ème vertèbre lombaire pour dégager simplement le bout de l'ilion jusqu'à la partie ventrale du flanchet.

OPTION :

COFFRE AVEC SELLE 4721

Le coffre avec selle est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite opérée à l'extrémité de la symphyse pubienne à travers l'articulation coxo-fémorale.

Points à préciser :

- Diaphragme laissé en place;
- Rognons laissés en place;
- Gras de rognon laissé en place.

PISTOLA HINDQUARTER PAIR (quartier arrière coupe Pistola) 4957

Le quartier arrière coupe Pistola est préparé à partir d'une carcasse par enlèvement de la poitrine (*breast and flap*) et du flanchet au moyen d'une coupe en ligne droite qui va de la jonction de la 1ère côte et du sternum au diaphragme, à la 11ème côte, puis à travers le flanchet jusqu'au ganglion lymphatique inguinal superficiel. Le collier est enlevé par une coupe en ligne droite parallèle à l'extrémité de la 1ère côte et traversant la jonction de la 7ème vertèbre cervicale et de la 1ère vertèbre thoracique.

Préciser le nombre de côtes (extrémités) à laisser et la distance à parer à partir du bord ventral.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis;
- Gras de rognon laissé en place ou enlevé;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé.

SADDLE SET 4900

Le *saddle set* est préparé à partir d'un quartier arrière coupe Pistola par enlèvement de la culotte (*legs chump on*) au moyen d'une coupe traversant la 6ème vertèbre lombaire à l'extrémité de l'ilium et continuant jusqu'à la partie ventrale du flanchet. L'extrémité des côtes est dénudée sur une certaine distance (spécifiée) à partir du bord ventral.

Points à préciser :

- Spécifier : nombre de côtes requis;
- Spécifier : extrémités des côtes dénudées (par exemple de la 5ème à la 9ème côte);
- Gras de rognon laissé en place ou enlevé;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé.

HINDQUARTER SADDLE 4955

Le *hindquarter saddle* est préparé à partir d'une carcasse par enlèvement du quartier avant au moyen d'une coupe en ligne droite qui va de la jonction de la 1ère vertèbre lombaire et suit la courbure de la 13ème côte à la partie ventrale du flanchet.

Points à préciser :

- Gras de rognon laissé en place ou enlevé;
- Flanchet laissé en place ou enlevé.

QUARTIER AVANT 4960 (4961-4 côtes / 4962-6 côtes)

Le quartier avant est préparé à partir d'une carcasse par enlèvement du quartier arrière à la côte spécifiée.

Points à préciser :

- Spécifier : nombre de côtes requis;
- Point de séparation au niveau de la poitrine;
- Spécification facultative : les bouts de poitrine (*flaps*) sont laissés en place par une coupe opérée à partir de la côte spécifiée le long de la ligne de découpe des côtes secondes jusqu'à un point latéral à la 13ème côte.

CULOTTE 4816

La culotte est préparée à partir d'une carcasse au moyen d'une coupe en ligne droite à travers la 6ème vertèbre lombaire pour dégager l'extrémité de l'ilium en enlevant le coffre.

Points à préciser :

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Graisse du canal laissée en place ou enlevée;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Extrémité du jarret/tendon laissé en place ou enlevé;
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT ENTIER 4800

Le gigot entier est préparé à partir d'une demi-carasse par une coupe en ligne droite à travers la 6ème vertèbre lombaire jusqu'à un point proche de l'extrémité de l'ilium à la partie ventrale du flanchet.

Points à préciser :

- Flanchet : laissé en place ou enlevé;
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel;
- Queue : point d'ablation;
- Graisse du canal : laissée en place, enlevée en partie ou en totalité;
- Avec ou sans embout;
- Tête de filet laissée en place/enlevée;
- Sacrum : laissé en place ou enlevé;
- Tendon laissé en place ou enlevé.

GIGOT SANS JARRET 4810

Le gigot sans jarret est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement du jarret à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe opérée à travers le nerveux (souris ?).

Points à préciser :

- Flanchet : laissé en place ou enlevé;
- Spécifier : niveau de parage de la graisse superficielle;
- Queue : point d'ablation;
- Graisse du canal : laissée en place ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tête de filet : laissée en place ou enlevée;
- Sacrum : laissé en place ou enlevé;
- Nerveux (souris ?) : laissé en place ou enlevé.

GIGOT RACCOURCI 4820

Le gigot raccourci est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe opérée à environ 12 mm de l'articulation coxo-fémorale (acétabule) et à angle droit à travers le muscle.

Points à préciser :

- Queue : point d'ablation
- Sacrum : laissé en place ou enlevé
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel
- Graisse du canal : laissée en place ou enlevée en partie ou en totalité
- Jarret : avec ou sans embout
- Spécifier : ligne de découpe de la selle par rapport à l'acétabule
- Tendon : laissé en place ou enlevé.

LEG - FILLET END (côté-côte filet) 4822

Le *Leg - Fillet End* est préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement de la partie médiane au moyen d'une coupe en ligne droite opérée à environ 10 mm du bout (côté ventral) de la partie exposée de l'os iliaque et parallèle à la ligne d'enlèvement de la selle.

Points à préciser :

- Point d'ablation de la queue
- Sacrum : laissé en place ou enlevé
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

LEG - SHANK END (gigot côté jarret) 4823

Le *Leg - Shank End*, qui est préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement du bout du filet (4822), correspond à la partie caudale du gigot à laquelle le jarret est attaché.

Points à préciser :

- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel
- Jarret : avec ou sans embout
- Tendon : laissé en place ou enlevé
- Spécifier : distance à partir de l'os iliaque.

GIGOT RACCOURCI SANS JARRET 4830

Préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe opérée à travers le nerveux (souris).

Points à préciser :

- Point d'ablation de la queue
- Sacrum : laissé en place ou enlevé
- Spécifier : ligne de découpe de la selle par rapport à l'acétabule
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel
- Rotule laissée en place ou enlevée.

LEG - FEMUR BONE 4802

Le *Leg - Femur Bone* (jarret en partie désossé enlevé) est préparé à partir d'un gigot entier, os du coxal retiré (4801) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale. Le flanchet et la graisse avoisinante sont enlevés.

Points à préciser :

- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel
- Rotule : laissée en place ou enlevée
- Nerveux (souris) : laissé en place ou enlevé.

LEG - FEMUR BONE - CHUMP OFF 4806

Le *Leg - Femur Bone - Chump Off* est préparé à partir d'un *Leg - Femur Bone* (4802) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe en ligne droite opérée à environ 12 mm de l'articulation coxo-fémorale et d'une coupe parallèle à l'extrémité (côté crânien) de la selle.

Points à préciser :

- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel
- Spécifier : la distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule)
- Rotule : enlevée
- Nerveux (souris) : laissé en place ou enlevé.

GIGOT ENTIER - OS DU COXAL RETIRÉ 4801

Le gigot entier - os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement de l'os du coxal. Le flanchet et la graisse avoisinante sont enlevés.

Points à préciser :

- Jarret : avec ou sans embout
- Tendon : enlevé ou laissé en place
- Tête de filet : laissée en place ou enlevée
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

LEG SHANK BONE (gigot désossé roulé) 4821 (FACILE À DÉCOUPER)

Le *Leg Shank Bone* est préparé à partir d'un gigot (4801); le jarret (tibia) est muni d'un embout et une partie de la viande du jarret est retirée (dénudée) à une distance spécifiée du tibia. Le tendon de tranche est enlevé le long de la séparation naturelle et le gigot est roulé d'une manière uniforme, puis ficelé ou recouvert d'un filet.

Points à préciser :

- Selle : laissée en place ou enlevée
- Tendon de tranche : laissé en place ou enlevé
- Spécifier : en filet ou ficelé
- Jarret : seulement avec embout
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT - SANS SELLE - AVEC JARRET - OS DU COXAL RETIRÉ 4805

Le gigot sans selle - avec jarret est préparé à partir d'un gigot entier - os du coxal retiré, (4801), par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe en ligne droite opérée à environ 12 mm de l'articulation coxo-fémorale et d'une coupe parallèle à l'extrémité crânienne de la selle.

Points à préciser :

- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel
- Jarret : avec ou sans embout
- Tendon : laissé en place ou enlevé
- Spécifier : la distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule).

GIGOT ENTIER (DÉSOSSÉ) 5060

Le gigot entier (désossé) est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage et des tendons.

Points à préciser :

- Flanchet, ganglions lymphatiques, gras testiculaire : laissés en place ou enlevés
- Méthode de désossage : en suivant les limites naturelles ou les canaux
- Nerveux (souris) : laissé en place ou enlevé
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel
- Sous filet ou ficelé.

GIGOT ENTIER - SANS JARRET (DÉSOSSÉ) 5061

Le gigot entier - sans jarret est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage et des tendons. Le jarret est enlevé à l'articulation fémoro-tibiale par une coupe opérée à travers le nerveux (souris).

Points à préciser :

- Flanchet, ganglions lymphatiques, gras testiculaire : laissés en place ou enlevés
- Méthode de désossage : en suivant les limites naturelles ou les canaux
- Nerveux (souris) : laissé en place ou enlevé
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel
- Sous filet ou ficelé.

GIGOT - RACCOURCI SANS JARRET (DÉSOSSÉ) 5070

Le gigot - raccourci sans jarret est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage, des tendons et des ganglions lymphatiques. Le jarret est enlevé à l'articulation fémoro-tibiale par une coupe opérée à travers le nerveux (souris). La selle est enlevée au moyen d'une coupe en ligne droite opérée à environ 12 mm de l'articulation coxo-fémorale (acétabule) et à angle droit à travers le muscle.

Points à préciser :

- Flanchet, ganglions lymphatiques, gras testiculaire : laissés en place ou enlevés
- Méthode de désossage : en suivant les limites naturelles ou les canaux
- Nerveux (souris) : laissé en place ou enlevé

- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel
- Sous filet ou ficelé
- Distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule).

DÉCOUPES DE GIGOT 5065

Les découpes de gigot sont préparées à partir d'un gigot désossé (5060) découpé en quatre morceaux de gros et parées en fonction de la catégorie à laquelle elles appartiennent : par exemple semelle (5071), tranche grasse (5072), tende de tranche (5073), rumsteck (5074).

Points à préciser :

- Variation de la composition des morceaux
- Parage jusqu'à la membrane aponévrotique.

SEMELLE 5071

La semelle est préparée à partir d'un gigot désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tende de tranche et la semelle, le cartilage est enlevé.

Points à préciser :

- Enlèvement du nerveux (de la souris)
- Dénudée jusqu'à la membrane aponévrotique.

TRANCHE GRASSE 5072

La tranche grasse est préparée à partir d'un gigot désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tende de tranche et la semelle. La rotule, la capsule articulaire et le tendon sont enlevés.

Points à préciser :

- Dénudée jusqu'à la membrane aponévrotique.
- Noyau de gras laissé en place ou enlevé.

TENDE DE TRANCHE 5073

Le tende de tranche est préparé à partir d'un gigot désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le flanc épais et la semelle. Le côté du tende de tranche (os du coxal) est paré.

Point à préciser :

- Dénudé jusqu'à la membrane aponévrotique.

RUMSTECK 5074

Le rumsteck est préparé à partir d'un gigot désossé (5060) et enlevé au moyen d'une coupe en ligne droite qui est opérée à environ 12 mm de l'articulation coxo-fémorale (acétabule) et à angle droit à travers le muscle. Une partie de la queue est enlevée.

Points à préciser :

- Longueur de la queue enlevée.
- Dénudé jusqu'à la membrane aponévrotique.

Option

Enlèvement de la queue le long de la limite séparant M. gluteus medius et M. tensor fascia latae. M. gluteo biceps et tout le gras sous-cutané sont ensuite enlevés.

- *M. gluteo biceps laissé en place.*
- *Gras sous-cutané laissé en place.*

SELLE 4790

La selle est préparée à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe opérée à environ 12 mm de l'articulation coxo-fémorale (acétabule) et à angle droit à travers le muscle.

Points à préciser :

- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.
- Graisse du canal : laissée en place ou enlevée en partie ou en totalité.
- Flanchet laissé en place ou enlevé.
- Tête de filet laissée en place.
- Distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule).

Note : points d'enlèvement de la selle à partir du gigot nécessairement en parallèle (côtés crânien/caudal).

SELLE 5130

La selle (désossée) est préparée à partir d'une selle non désossée (4790) par enlèvement de tous les os, du cartilage et de la tête de filet.

Points à préciser :

- Flanchet laissé en place ou enlevé.
- Tête de filet laissée en place/enlevée.
- Selle dénudée jusqu'à la viande rouge.
- *M. gluteo biceps* (seulement) enlevé.
- Sous filet ou ficelé.

JARRET AVANT 5030

Le **jarret avant** est préparé à partir d'un quartier avant et comprend le radius, le cubitus, le carpe et la partie distale des os constituant l'humérus ainsi que les muscles associés.

Il est enlevé du quartier avant par une coupe suivant la poitrine et l'extrémité distale de la poitrine (*flap*) de la ligne de découpe de l'humérus.

Points à préciser :

- Enlèvement de l'articulation du carpe (avec embout).
- Séparé et détaché par découpe à la scie ou rupture de l'articulation.

JARRET ARRIÈRE 5031

Le **jarret arrière** est préparé à partir d'un quartier arrière et comprend le tibia, le tarse et les os du tuber calcanéen ainsi que les muscles associés. Il est enlevé du quartier arrière par une coupe opérée à travers l'articulation fémoro-tibiale séparant le tibia et le fémur.

Points à préciser :

- Articulation du tarse enlevée ou laissée en place.
- Nerveux (souris) laissé en place ou enlevé.
- Tendon enlevé ou laissé en place.
- Séparé et détaché par découpe à la scie ou rupture de l'articulation.

CARRÉ COUVERT–CARRÉ FILET 4910 (4910-8 côtes / 4911-7 côtes / 4912-9 côtes / 4913-10 côtes)

Le carré couvert-carré filet est préparé à partir d'une carcasse entière par une coupe opérée à travers la sixième vertèbre lombaire jusqu'à l'extrémité de l'ilium et continuant jusqu'à la partie ventrale du flanchet. Une autre découpe sert à enlever le quartier avant entre les côtes spécifiées de la partie ventrale de la poitrine. Le cartilage de l'omoplate est laissé en place ou complètement enlevé.

CARRÉ–FILET DOUBLE 4883

Spécification facultative : le carré-filet double est préparé par enlèvement du carré-côtes secondes (4928) du carré couvert (4910) au moyen d'une coupe opérée entre la 12ème et la 13ème côte en suivant le contour.

Points à préciser :

- Spécifier : nombre de côtes requis.
- Diaphragme laissé en place ou enlevé.
- Rognons et gras de rognon laissés en place ou enlevés.
- Distance d'enlèvement de la poitrine (*flap*) à partir de *M. longissimus dorsi* (distance de parage à spécifier).
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

CARRÉ COUVERT 4928

Le carré couvert est préparé à partir d'une carcasse entière par une coupe droite opérée à travers le *M. longissimus thoracis* entre la 11ème et la 12ème côte et par enlèvement du quartier avant entre la 4ème et la 5ème côte en laissant un carré à huit côtes ou comme spécifié. La poitrine (*flap*) est enlevée à la distance spécifiée à partir de *M. longissimus thoracis*.

Points à spécifier :

- Diaphragme laissé en place.
- Longueur des manches à partir de *M. longissimus thoracis* à spécifier.
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.
- Spécifier : points d'enlèvement du carré et nombre de côtes.

BANDE DE CÔTELETTES (partie de poitrine) 5015

La bande de côtelettes (partie de poitrine) est préparée à partir d'une partie de la cage thoracique et ne comprend que des côtes et muscles intercostaux, coupés à une longueur spécifiée.

Points à préciser :

- Côtes : nombre requis.
- Longueur des côtes.
- *M. cutaneous trunci* laissé en place ou enlevé.
- Diaphragme laissé en place ou enlevé.
- *M. laterissimus dorsi* enlevé.
- Cartilage de l'omoplate enlevé ou laissé en place.

CARRÉ COUVERT 4932 (4931-6 côtes / 4930-7 côtes / 4932-8 côtes / 4933-9 côtes)

Le carré couvert est préparé à partir d'une demi-carcasse par une coupe en ligne droite opérée à travers la colonne vertébrale entre les côtes spécifiées séparant le quartier avant (4ème à 7ème côte). La ligne de découpe caudale passe à travers la colonne vertébrale aux côtes spécifiées (10ème à 13ème côte) ou après la 13ème côte du côté caudal. La poitrine (*Breast and Flap*) peut être enlevée à la ligne de découpe classique ou à une distance spécifiée du côté ventral de *M. longissimus dorsi*.

Points à préciser :

- Spécifier : nombre de côtes.
- Spécifier : distance d'enlèvement de la poitrine (*flap*) à partir de *M. longissimus dorsi* à spécifier.
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé.
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevée.
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.
- Dessus de côte laissé en place ou enlevé.
- Diaphragme laissé en place/enlevé.

CARRÉ (DÉNUDÉ) 4938 (4936-6 côtes / 4937-7 côtes / 4938-8 côtes / 4939-9 côtes)

Le carré (dénudé) est préparé à partir d'un carré couvert (4932), le dessus de côte est laissé en place. Les apophyses épineuses et l'échine sont enlevées. Les côtes sont coupées parallèlement à l'échine à une distance spécifiée à partir de la noix. Les côtes sont parées (dénudées) à 100 mm à partir de la noix ou selon spécification.

Points à préciser :

- Spécifier : nombre de côtes requis et distance à partir de *M. longissimus dorsi*.
- Dessus de côte : laissé en place ou enlevé.
- Longueur des manches.
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé.

CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERT 4935

Le carré de côtes découvert est préparé à partir d'une épaule coupée au carré par enlèvement de l'omoplate, en laissant les muscles sous-jacents attachés. La ligne de coupe ventrale est déterminée par une projection allant du bout de *M. longissimus thoracis* jusqu'à l'extrémité caudale.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis.
- Ligne d'enlèvement de la poitrine (*flap*) et distance à partir de *M. longissimus dorsi*.
- Côtes dénudée et longueur des manches.
- Apophyses épineuses/échine : laissées en place ou enlevées.

CARRÉ DE CÔTES COUVERT–CARRÉ DE CÔTES FILET 4840 (4840-8 côtes / 4841-7 côtes / 4842-9 côtes)

Le carré de côtes couvert-carré de côtes filet est préparé à partir d'une demi-carasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et d'un gigot par une coupe opérée à travers les vertèbres lombaires pour dégager l'acétabule. La poitrine (*Breast and Flap*) peut être enlevée à la distance spécifiée à partir du bord ventral de *M. longissimus dorsi* (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).

Points à préciser :

- Spécifier : nombre de côtes requis.
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.
- Diaphragme laissé en place ou enlevé.
- Rognon/gras de rognon enlevés ou laissés en place.
- Spécifier : distance d'enlèvement de la poitrine (*flap*) à partir de *M. longissimus dorsi* (distance du parage à spécifier).
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé.

CÔTE FILET 4874 (4873-0 côte / 4874-1 côte)

La côte filet est préparée à partir d'une demi-carasse par une coupe droite opérée à travers les vertèbres lombaires pour dégager l'acétabule. Le carré est enlevé à la côte spécifiée par une coupe en ligne droite à travers la partie de la colonne vertébrale correspondant à la partie ventrale de la poitrine (*Breast/Flap*) ou par une coupe suivant le contour du bord caudal de la côte spécifiée. Le flanchet peut être enlevé à la ligne de découpe classique ou selon les spécifications données (à 75 mm de *M. longissimus dorsi*).

Points à préciser :

- Diaphragme laissé en place ou enlevé.
- Longueur des côtes (ligne de découpe ventrale).
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.
- *M. cutaneus trunci* enlevé.
- Nombre de côtes à spécifier.
- Filet laissé en place ou enlevé.

COLLIER 5020

Le collier est préparé à partir d'une carcasse par une coupe opérée à travers et entre les 3ème et 4ème vertèbres cervicales.

Points à préciser :

- Variation par rapport à la ligne de découpe caudale.
- Enlèvement de l'articulation du cou au niveau de l'atlas pour des raisons d'hygiène.
- Coupé en deux.
- Découpé en rosettes (spécifier l'épaisseur).
- Épaisseur de gras.
- Spécifier les vertèbres.

LIGAMENT DORSAL 5101

Le ligament dorsal, préparé à partir d'une demi-carasse comprend le *M. longissimus dorsi* le long des apophyses épineuses et transverses des vertèbres lombaires, thoraciques et cervicales. Il va de la 1ère vertèbre thoracique à la jonction des vertèbres lombaires et sacrées.

Points à préciser :

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place.
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir de la vertèbre.

FILET 5080

Le filet est préparé à partir d'une demi-carasse par enlèvement en une seule pièce des muscles de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaîne *M. psoas minor* reste en place.

Points à préciser :

- Chaînette laissée en place ou enlevée.
- Parage jusqu'à la membrane aponévrotique.

TÊTE DE FILET 5081

La tête de filet est la partie du filet qui reste sur la surface latérale de l'ilium après que la côte-filet a été séparée du gigot.

Points à préciser :

- Chaînette laissée en place ou enlevée.
- Parage jusqu'à la membrane aponévrotique.

QUEUE DU FILET 5082

La queue du filet est le muscle du filet attaché à la côte-filet après enlèvement du gigot.

Points à préciser :

- Chaînette laissée en place ou enlevée.
- Parage jusqu'à la membrane aponévrotique.

LOIN 4860 (4860-8 côtes / 4861-7 côtes / 4862-9 côtes)

La loin est préparée à partir d'une demi-carasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée, ainsi que du gigot par une coupe opérée à travers l'articulation lombo-sacrée.

Points à préciser :

- Spécifier : nombre de côtes requis.
- Ligne d'enlèvement de la poitrine (*flap*) et distance à partir du *M. longissimus dorsi* comme spécifié.
- Rognon et gras de rognon laissés en place ou enlevés.
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.
- Diaphragme laissé en place ou enlevé.

ASSORTIMENTS DE DÉCOUPES (NON DESOSSÉS) 5036

Les assortiments de découpes (avec os) sont préparés à partir d'une carcasse et peuvent comprendre toute combinaison d'au moins trois (3) des principales découpes : gigot, quartier avant, côte-filet, carré.

Le collier, les jarrets et la poitrine (*Breast and Flap*) peuvent également être inclus s'il s'agit d'une épaule coupée carré.

Points à préciser :

- Tout assortiment de découpes principales emballé dans un seul conditionnement.
- Incorporation de la poitrine (*Breast and Flap*).
- Incorporation du collier.
- Incorporation des jarrets avant/arrière.

QUARTIER AVANT 4972 (4971-4 côtes / 4970-5 côtes / 4972-6 côtes / 4969-13 côtes)

Le quartier avant est préparé à partir d'une demi-carasse par une coupe en ligne droite opérée entre les côtes spécifiées pour séparer le quartier avant et le quartier arrière.

Points à préciser :

- Spécifier le nombre de côtes requis.
- Patte antérieure rentrée dans la région du collier.
- Tendon du cou laissé/enlevé.
- Os de l'atlas avec embout.
- Carpe avec embout.
- Poitrine laissée en place ou enlevée.
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

QUARTIER AVANT PARTIELLEMENT DÉSOSSÉ 4974

Un quartier avant partiellement désossé est préparé à partir d'un quartier avant (4972) partiellement désossé par enlèvement du collier entre la 3ème et la 4ème vertèbre cervicale. Les côtes et les vertèbres sont enlevées.

Le quartier avant est découpé en deux parties distinctes. La ligne de coupe ventrale, qui se trouve à 12 mm de *M. longissimus dorsi* à la côte spécifiée, est une droite orientée vers le crâne et parallèle à la séparation dorsale entre les deux parties.

Points à préciser :

- Spécifier : nombre de côtes requis.
- Point d'ablation du collier.
- Jarret laissé en place/enlevé et/ou avec embout.
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

KNUCKLE SHOULDER 4975

La *knuckle shoulder* est la partie dorsale du quartier avant.

BLADE SHOULDER 4976

Le *blade shoulder* est la partie ventrale du quartier avant.

Points à préciser :

- Spécifier : nombre de côtes requis.
- Point d'ablation du collier.
- Jarret laissé en place/enlevé et/ou avec embout.
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

ÉPAULE COUPÉE CARRÉ 4990 (4991-4 côtes/4990-5 côtes/4992-6 côtes).

L'épaule coupée carré est préparée à partir d'un quartier avant (4972) par enlèvement du collier. La poitrine et le jarret avant sont enlevés par une coupe opérée à partir de la jonction de la première côte et de la première partie du sternum jusqu'à la ligne de coupe caudale à la côte spécifiée.

Points à préciser :

- Ligne d'ablation du collier.
- Spécifier : nombre de côtes requis.
- Spécifier la longueur des côtes.
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

ÉPAULE COUPÉE CARRÉ DÉSOSSÉE ROULÉE/SOUS FILET 5050 (5051-4 côtes / 5050-5 côtes / 5052-6 côtes).

L'épaule coupée carré désossée roulée/sous filet est préparée à partir d'une épaule coupée carré (4991) par enlèvement des os, du cartilage, des tendons et de *ligamentum nuchae*. L'épaule est roulée et mise sous filet.

Points à préciser :

- Spécifier : nombre de côtes requis.
- Souris laissée en place ou enlevée.
- Enlèvement du ganglion lymphatique et de la graisse qui l'enveloppe.
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

ÉPAULE 4980

L'épaule est préparée à partir d'un quartier avant (4972) et comprend l'omoplate, l'humérus et le tibia ainsi que les muscles associés. L'épaule est enlevée d'un quartier avant découpé entre les 4ème et 5ème côtes. Une coupe est opérée le long des limites naturelles entre les muscles du dessus et les muscles du dessous et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché.

Points à préciser :

- Articulation du tibia enlevée.
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

Option :**Épaule (coupe Oyster) désossée - 5055****ÉPAULE 4995 (COUPE BANJO)**

L'épaule (coupe Banjo) est préparée à partir d'un quartier avant (4972) et comprend l'omoplate, l'humérus et le tibia ainsi que les muscles associés. Une coupe est opérée le long des limites naturelles entre les muscles du dessus et les muscles du dessous et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché. L'omoplate est enlevée et le *M. subscapularis* est laissé en place. L'épaule est présentée sous une forme ovale par enlèvement de l'extrémité extérieure du côté ventral.

Points à préciser :

- Omoplate laissée en place ou enlevée.
- Spécifier : niveau de parage du gras superficiel.

NOIX DE L'ÉPAULE 5151 (PARTIE DU COLLIER)

Le filet du collier est préparé à partir d'un quartier avant (4970) par enlèvement de *M. longissimus dorsi* le long des apophyses épineuses et transverses et les vertèbres thoraciques. Il se situe entre la 4ème vertèbre cervicale et les 4ème/5ème ou 6ème vertèbres thoraciques. Le nombre de vertèbres sera déterminé par la longueur du morceau. Parage jusqu'à la membrane aponévrotique.

Points à préciser :

- Spécifier : longueur de *M. longissimus dorsi*.
- Membrane aponévrotique laissée en place ou enlevée.

FILET DU COLLIER 5152

Le filet du collier est préparé à partir d'un quartier avant (4970) par enlèvement la partie de *M. longissimus dorsi* située entre les apophyses épineuses et transverses et les vertèbres thoraciques. Il se situe entre la 1ère vertèbre cervicale et les 4ème/5ème ou 6ème vertèbres thoraciques. Le nombre de vertèbres requis déterminera la longueur du filet du collier. Parage jusqu'à la membrane aponévrotique.

Points à préciser :

- Spécifier : longueur de *M. longissimus dorsi*.
- Membrane aponévrotique laissée en place ou enlevée.

POITRINE (BREAST AND FLAP) 5010

La poitrine (*Breast and Flap*) est préparée à partir d'une demi-carasse par une coupe en ligne droite qui va de la jonction de la 1ère côte/sternum au diaphragme à la 11ème côte et continue à travers le flanchet jusqu'au ganglion lymphatique inguinal superficiel.

Ligne de coupe dorsale - La poitrine (*Breast and Flap*) peut être préparée avec des parties de côtes résiduelles demeurées **attachées** après enlèvement du carré double avec selle non désossé.

Points à préciser :

- Diaphragme laissé en place.
- Ligne de coupe dorsale.

Poitrine (*Breast and Flap*) (désossée) - 5172

PARTIE DE POITRINE (*FLAP*) 5011

Une partie de poitrine (*Flap*) est préparée à partir d'une poitrine (5010) au moyen d'une coupe en ligne droite opérée entre les 5ème et 6ème côtes et comprend la portion caudale restante.

Points à préciser :

- La ligne de découpe dorsale peut comprendre les côtes du flanchet.
- Spécifier : nombre de côtes requis.

Partie de poitrine (désossée) - 5173

EMBALLAGES VRAC DE VIANDE OVINE SANS OS DESTINÉE À LA TRANSFORMATION

Les emballages vrac de viande ovine destinée à la transformation comprennent généralement les produits suivants :

- **Découpes de gros ou parties de découpes de gros.**
- **Viandes de parage provenant de la préparation des découpes de gros.**
- **Carcasses, coffres, quartier avant, roulés, désossés.**
- **Viande à hacher.**
- **Les dimensions minimums des morceaux peuvent être spécifiées.**

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

*****Images de morceaux de viande 50cl-60cl-80cl.**

PARTIES DE DÉCOUPES

TRANCHES DE GIGOT / TRANCHES DE SELLE

Préparées à partir de 4820 / 4790

CARRÉ FILET DOUBLE / CARRÉ FILET

Préparés à partir de 4883 / 4880

CARRÉ DÉCOUVERT

Préparé à partir de 4990

CARRÉ

Préparé à partir de 4938 (dénudé)
