



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2005/5  
3 février 2005

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande  
Quatorzième session, 11-15 avril 2005, Genève

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

**PROJET DE RÉVISION DE LA NORME CEE-ONU POUR  
LES CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE PORCINE\***

**Chapitre 5 (partie I)**

**Note du secrétariat:** La délégation des États-Unis a établi une version mise à jour du projet de révision de la norme CEE-ONU pour la viande porcine. Le présent document contient la première partie du chapitre 5 et devrait être lu parallèlement à la deuxième partie du document 2005/5/Add.1 et aux chapitres 1 à 4 du document 2005/4. Ce texte reflète les conclusions des débats qui ont eu lieu aux réunions des rapporteurs en 2004 (Pologne et Lituanie).

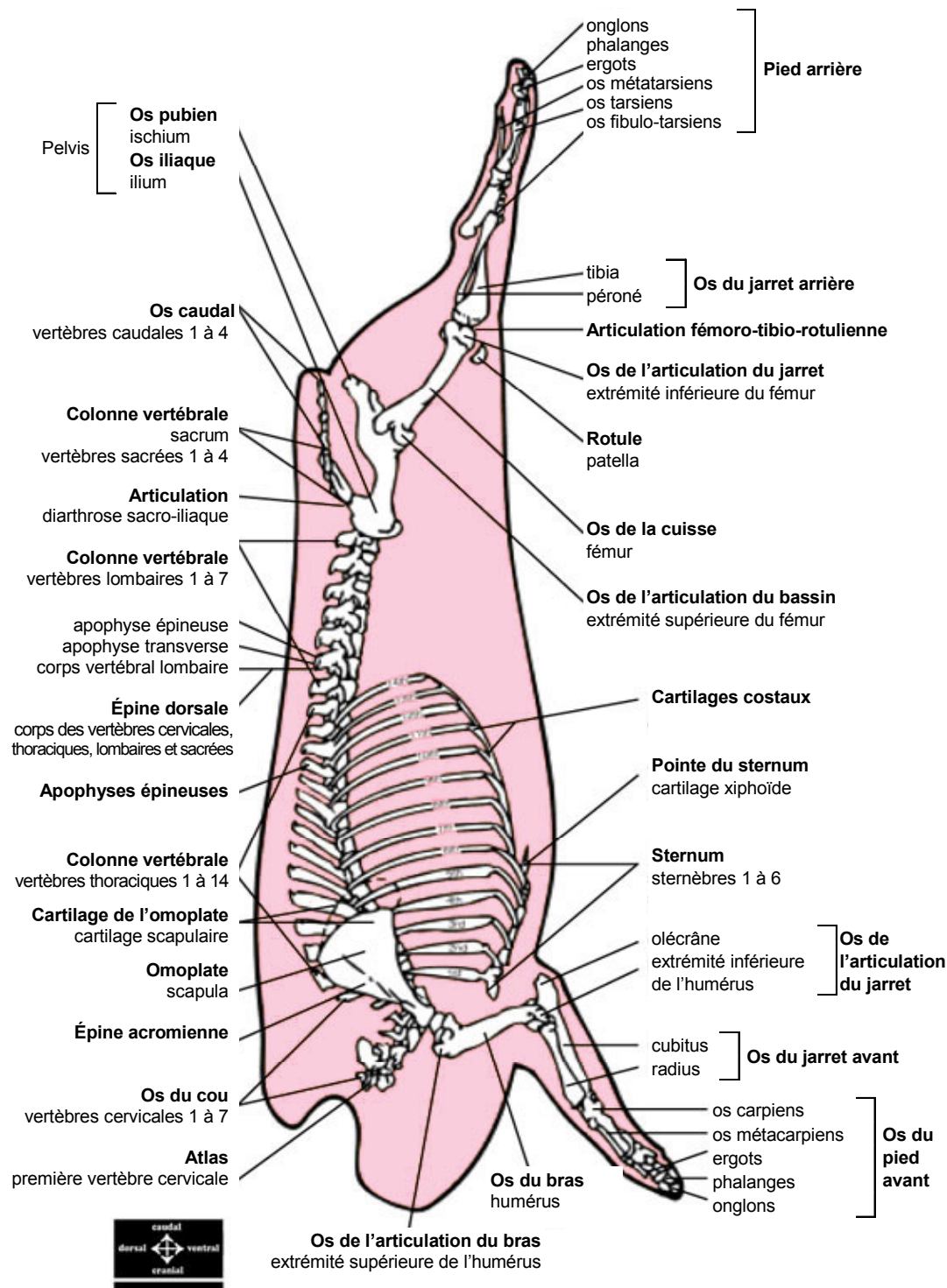
---

\* Le présent document a été soumis après la date limite officielle par la délégation des États-Unis d'Amérique.

**5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DES COUPES**

**5.1 Liste multilingue des produits – À ajouter**

**5.2 Diagramme de squelette de demi-carrosse de viande porcine**



### 5.3 Tableau des principales coupes standard de viande porcine – (2 PAGES)

#### (IMAGE DU TABLEAU DES PRINCIPALES COUPES STANDARD DE VIANDE PORCINE)

### 5.4 Découpes de viande porcine

#### NON DÉSOSSÉ



[1]

#### **CARCASSE ENTIÈRE**

La *carcasse entière* comprend toute l'ossature et la musculature du squelette; elle est préparée par enlèvement des reins et des autres organes internes et est débarrassée de pratiquement toute la graisse interne de l'animal. Aucune entaille contestable ne doit apparaître à la surface de la carcasse et, sauf indication contraire, celle-ci ne doit pas être découennée. S'ils sont abîmés, les pieds doivent être enlevés par une coupe au niveau du jarret ou de l'articulation supérieure du genou, selon les cas. Les carcasses dont les épaules portent encore des traces de sang (en raison d'une incision impropre de la carotide) ne sont pas acceptables. La partie membraneuse du diaphragme doit être enlevée près du maigre du muscle, bien que le maigre lui-même (et la membrane l'entourant) puissent être laissés s'ils sont fermement attachés à la carcasse. La tête, la gorge et les pieds sont laissés en place, sauf indication contraire. La queue est enlevée, sauf indication contraire.

À préciser:

- Tête enlevée
- Tête et gorge enlevées
- Tête enlevée et gorge laissée en place
- Pied avant enlevé
- Pied arrière enlevé
- Queue laissée en place



#### **DEMI-CARCASSE**

La *demi-carcasse* est préparée à partir de la *carcasse entière*. La carcasse est divisée en deux moitiés à peu près uniformes le long de la colonne vertébrale de sorte que les principaux muscles de la longe et de l'épaule ne soient pas abîmés et que le canal rachidien soit apparent sur toute la longueur de la colonne vertébrale. La gorge et le pied arrière sont laissés en place, sauf indication contraire. La queue est enlevée. La tête et le pied avant sont enlevés, sauf indication contraire.

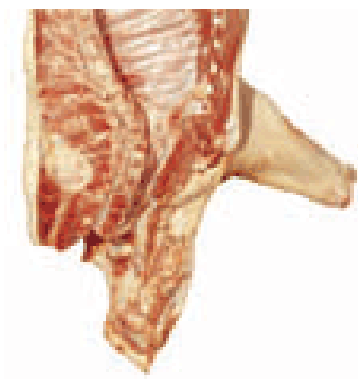
À préciser:

- Tête laissée en place
- Gorge enlevée
- Pied avant laissé en place
- Pied arrière enlevé



### DEMI-CARCASSE PRÊTE À LA DÉCOUPE

La *demi-carcasse prête à la découpe* répond aux mêmes spécifications que la *demi-carcasse* et les mêmes options doivent être précisées; à ceci près qu'elle est coupée en trois parties dans le sens de la longueur. Les coupes sont les suivantes: *cuisse coupe longue* sans pied, *milieu* et *quartier arrière* sans gorge ni pied.



### QUARTIER AVANT

Le *quartier avant* est obtenu à partir d'une *demi-carcasse* au moyen d'une coupe droite pratiquée entre les vertèbres le long de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. Le pied, la gorge et les vertèbres thoraciques et cervicales ainsi que les côtes et les muscles intercostaux sont laissés en place, sauf indication contraire.

- 4 côtes
- 3 côtes
- 2 côtes
- 1 côte

À préciser:

- Pied avant enlevé
- Gorge enlevée
- Vertèbres cervicales et/ou thoraciques enlevées
- Côtes et/ou muscles intercostaux enlevés



### QUARTIER ARRIERE

Le *quartier arrière* est obtenu à partir d'une *demi-carcasse* au moyen d'une coupe droite pratiquée entre les vertèbres le long de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. L'acheteur et le vendeur peuvent se mettre d'accord sur d'autres spécifications. Le diaphragme et le pied sont enlevés.

8 côtes

9 côtes

À préciser:

- Diaphragme enlevé
- Pied enlevé



### CUISSE – COUPE LONGUE (Style 1)

La *cuisse – coupe longue: style 1* est séparée de la *demi-carcasse* par une coupe droite pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à un axe parallèle à la colonne vertébrale, entre la sixième et la septième vertèbre lombaire juste avant l'os du bassin (ilium) et le cartilage qui s'y rattache. Le pied est enlevé, sauf indication contraire.

À préciser:

- Pied laissé en place

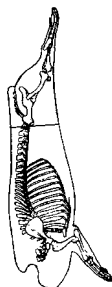
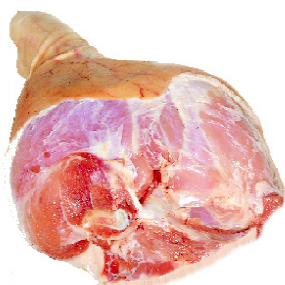


### CUISSE – COUPE LONGUE (Style 2)

La *cuisse – coupe longue: style 2* est semblable à la coupe *style 1*, mais les vertèbres de la queue (caudales), un des muscles du flanc (*rectus abdominis*), le peaucier du tronc (*cutaneous trunci*), et les ganglions lymphatiques apparents sont enlevés. La couenne et le gras de collier sur la ténacité de tranche (*semimembranosus*) doivent être lisses et bien arrondis de sorte que la courbe la plus profonde de la couenne soit parée au moins jusqu'à la moitié de la distance entre l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et la partie postérieure de l'os pubien (ischium). La couenne recouvrant la partie médiane (interne) du quadriceps *femoris* doit être enlevée et la graisse recouvrant le quadriceps *femoris* et la région pelvienne sera enlevée près du maigre. Le pied est enlevé, sauf indication contraire.

À préciser:

- Pied laissé en place



### **CUISSE – COUPE LONGUE (Style 3)**

La *cuisse – coupe longue: style 3* est identique à la coupe *style 2*, mais les muscles du flanc (*rectus abdominis, obliquus internus abdominis, obliquus externus abdominis*), les vertèbres, l'os du bassin ainsi que le maigre et la graisse surjacentes, le maigre et la graisse recouvrant le quadriceps (coussin avant), le filet (psoas major) et l'iliacus sont enlevés. La tête du fémur est exposée. Le pied et le filet de la cuisse sont enlevés et la couenne est laissée en place, sauf indication contraire.

À préciser:

- Couenne enlevée
- Pied laissé en place
- Filet de la cuisse enlevé

### **CUISSE – COUPE COURTE (Style 1)**

La *cuisse – coupe courte: style 1* est séparée de la *demi-carcasse* par une coupe droite antérieure au quadriceps pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à un axe parallèle aux os du jarret et passant par un point situé à une distance de 25 mm à 88 mm par rapport à l'extrémité antérieure de l'os pubien. Le pied est laissé en place. L'acheteur et le vendeur peuvent se mettre d'accord sur d'autres spécifications.



### **CUISSE – COUPE COURTE (Style 2)**

La *cuisse – coupe courte: style 2* est identique à la coupe *style 1* mais le pied est enlevé à l'articulation du jarret ou juste avant celle-ci. Les vertèbres de la queue (caudales), un des muscles du flanc (*rectus abdominis*), le peaucier du tronc (*cutaneous trunci*) et les ganglions lymphatiques visibles sont enlevés. La couenne et le gras de collier sur la tende de tranche (*semimembranosus*) doivent être lisses et bien arrondis de sorte que la courbe la plus profonde de la couenne soit parée au moins jusqu'à la moitié de la distance entre l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et l'extrémité postérieure de l'os pubien. La couenne recouvrant la partie médiane (interne) du quadriceps *femoris* doit être enlevée et la graisse recouvrant le quadriceps *femoris* et la région pelvienne sera enlevée près du maigre.



### **CUISSE – COUPE COURTE (Style 3)**



La *cuisse – coupe courte: style 3* est semblable à la coupe *style 2* mais l'iliacus, les vertèbres, l'os pubien ainsi que le maigre et la graisse surjacents sont enlevés (exposant la tête du fémur). Le pied est enlevé à l'articulation du jarret ou juste avant celle-ci par une coupe pratiquée à mi-distance de l'articulation du jarret et l'articulation fémoro-tibio-rotulienne, ou à d'autres emplacements précisés.

À préciser:

- Couenne enlevée

### **ÉPAULE – COUPE DROITE**

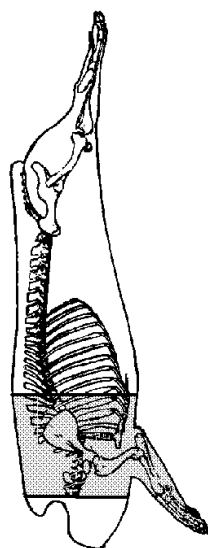


L'*épaule – coupe droite* est séparée de la *demi-carcasse* par une coupe droite, pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à l'axe de la *demi-carcasse* le long de la côte spécifiée. La tête, la gorge et la paroi abdominale sont enlevées par une coupe droite à peu près parallèle à la longe et située à 25 mm au maximum avant la courbure la plus profonde du creux de l'oreille. Le pied et la paroi abdominale sont enlevés.

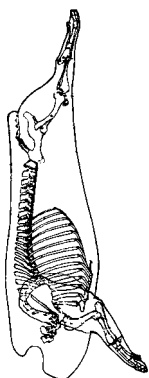
- 4 côtes
- 3 côtes
- 2 côtes
- 1 côte

À préciser:

- Nombre de côtes
- Couenne enlevée
- Pied laissé en place
- Os du cou, côtes, os de la poitrine et cartilage associé enlevés



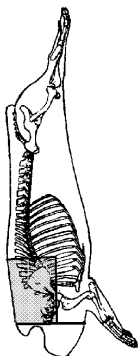
## ÉPAULE EXTÉRIEURE



L'*épaule extérieure* est préparée à partir de l'*épaule – coupe droite* et comprend les os scapulaires, l'humérus et les os du jarret ainsi que les muscles qui s'y rattachent. L'*épaule extérieure* est séparée de l'*épaule – coupe droite* par une coupe commençant sous (la partie médiane de) la cuisse avant, passant par les *pectoralis superficialis*, la séparation naturelle entre le *serratus ventralis* et le *latissimus dorsi*, la séparation naturelle entre le *serratus ventralis* et le *subscapularis*, la séparation naturelle entre le *serratus ventralis* et la partie médiane de l'omoplate jusqu'à un point situé immédiatement à l'arrière du cartilage de l'omoplate. Tous les côtés de cette découpe doivent être parés en suivant la courbure naturelle des principaux muscles et de l'omoplate. La partie postérieure ne doit pas exposer le *triceps brachii*. La couenne et le pied sont laissés en place.

À préciser:

- Pied enlevé
- Paroi abdominale laissée en place
- Couenne enlevée



## ÉPAULE – MOITIÉ SUPÉRIEURE\*

L'*épaule – moitié supérieure* est préparée à partir de l'*épaule – coupe droite*. L'*épaule – moitié supérieure* est séparée de la moitié inférieure par une coupe droite, pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la séparation entre la longe et l'épaule. Le gras et la couenne sont coupés en biseau de façon à rejoindre le maigre sur la partie dorsale. Tous les os et le cartilage sont enlevés, à l'exception de l'omoplate et son cartilage. La couenne est laissée en place, sauf indication contraire.

- 1 côte
- 2 côtes
- 3 côtes
- 4 côtes

À préciser:

- Couenne enlevée

\* La désignation commerciale anglaise peut également être «**BUTT**» ou «**COLLAR BUTT**»





### ÉPAULE – MOITIÉ SUPÉRIEURE DÉSOSSÉE\*

L'*épaule – moitié supérieure (désossée)* est préparée à partir de l'*épaule – moitié supérieure* (non désossée) par enlèvement de la totalité des os, du cartilage et de la couenne. Il s'agit de la partie dorsale qui reste après enlèvement de la moitié inférieure de l'épaule.

À préciser:

- Préciser la longueur de la pièce à partir de l'œil

\* La désignation commerciale anglaise peut également être «**BUTT**» ou «**COLLAR BUTT**»



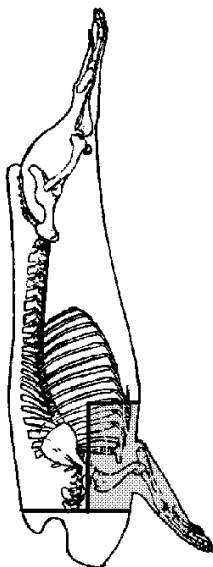
### ÉPAULE – MOITIÉ INFÉRIEURE\*

L'*épaule – moitié inférieure* est préparée à partir de l'*épaule – coupe droite*. L'*épaule – moitié inférieure* est séparée de la moitié supérieure par une coupe droite, pratiquée sur la partie dorsale de l'articulation de l'épaule, sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la séparation entre la longe et l'épaule. Les os du cou, les côtes, les os de la poitrine, leur cartilage et la paroi abdominale (à travers le pli principal) sont enlevés. Le gras et la couenne sont coupés en biseau de façon à rejoindre le maigre sur la partie dorsale.

- 4 côtes
- 3 côtes
- 2 côtes
- 1 côte

À préciser:

- Pied enlevé
- Couenne enlevée



\* La désignation commerciale anglaise peut également être «**SHOULDER PICNIC**».

### ÉPAULE INTERNE



L'*épaule interne* est préparée à partir de l'*épaule – coupe droite* et est séparée de l'*épaule externe* par les séparations naturelles entre le *serratus ventralis* et le *subscapularis* et le *serratus ventralis* et la partie médiane de l'omoplate.

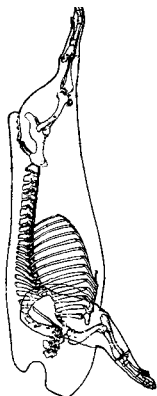
1 côte

(Le *longissimus dorsi* doit être sensiblement égal ou supérieur au *spinalis dorsi*.)

2 côtes

3 côtes

4 côtes



### MILIEU

Le *milieu* est obtenu à partir d'une *demi-carcasse* par enlèvement de la *cuisse* et de l'*épaule* aux emplacements spécifiés, comme décrit précédemment. Le *diaphragme* et le *filet* sont enlevés.

13 côtes

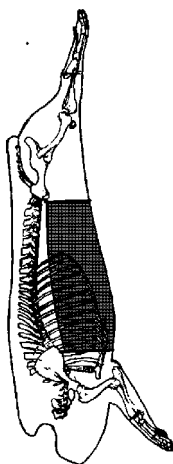
12 côtes

11 côtes

10 côtes

À préciser:

- Couenne enlevée
- Diaphragme laissé en place
- Omoplate laissée en place ou enlevée
- *Filet* laissé en place



## POITRINE

La *poitrine* (non désossée) est préparée à partir du *milieu* par enlèvement de la *longe*. La couenne est laissée en place. Pratiquement tout le gras de couverture doit être enlevé. Les extrémités antérieure (épaule) et postérieure (cuisse) de la poitrine doivent être à peu près droites et parallèles. La différence de longueur entre un côté de la poitrine et le côté opposé ne peut dépasser 5 cm. La largeur du muscle du flanc (*rectus abdominis*) doit représenter au moins 25 % de la largeur de la poitrine du côté de la cuisse. Le gras sur la partie ventrale de la poitrine et adjacente au flanc doit être paré jusqu'à 2 cm du maigre. La poitrine ne doit pas comporter de tissu mammaire distendu, mou, poreux, foncé ou altéré.

13 côtes

12 côtes

11 côtes

10 côtes

À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Couenne enlevée
- Diaphragme laissé en place
- Largeur de la *poitrine*

## LONGE

La *longe* est préparée à partir du *milieu* par enlèvement de la *cuisse – coupe courte*, de l'épaule et de la *poitrine*. La *poitrine* doit être enlevée par une coupe droite pratiquée sur la partie ventrale, à 5 cm maximum du *longissimus dorsi* à l'extrémité antérieure de la découpe (du côté de l'épaule) jusqu'à l'extrémité postérieure (du côté de la cuisse) sur la partie ventrale, à 2 cm maximum du filet (une légère incurvation sur la partie dorsale est acceptable). La graisse lombaire (située sur la surface intérieure et recouvrant le filet) doit être parée de sorte que la quasi-totalité du gras soit enlevée. Le filet est laissé en place.

13 côtes

12 côtes

11 côtes

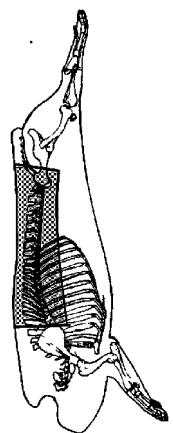
10 côtes

**Style 2.** L'omoplate, son cartilage, les muscles surjaccents (dans leur totalité) et le gras sont enlevés.

**Style 3.** Une partie d'omoplate est enlevée de façon à ne pas laisser plus de huit côtes sur la découpe, et en s'assurant que le *longissimus dorsi* soit au moins deux fois plus grand que le *spinalis dorsi*.

À préciser:

- Filet enlevé
- Ligne de coupe ventrale (longueur de la queue)





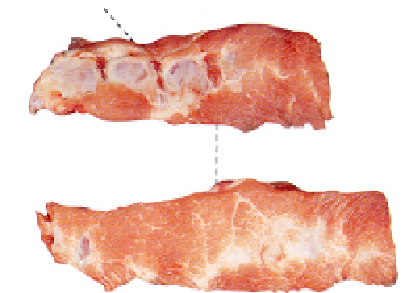
### LONGE – COUPE CENTRALE

La *longe – coupe centrale* est préparée à partir du *milieu* par enlèvement de la poitrine au moyen d'une coupe pratiquée à une distance spécifiée de la partie ventrale de l'œil et parallèlement à la colonne vertébrale (distance mesurée à partir de l'extrémité antérieure). La couenne, l'omoplate et son cartilage sont enlevés, sauf indication contraire.

- 13 côtes
- 12 côtes
- 11 côtes
- 10 côtes

À préciser:

- Ligne de coupe ventrale (longueur de la queue)
- Diaphragme laissé en place
- Filet laissé en place



### PLATS DE CÔTE DE LONGE

Les *plats de côte de longe* sont obtenus à partir de l'apophyse transverse et du maigre qui s'y rattache sur les vertèbres lombaires d'une longe de porc non désossée après enlèvement du filet et de l'œil. La découpe *plats de côte* ne peut comprendre moins de quatre apophyses transverses (palette/os fins), doit conserver le maigre qui s'y rattache, et ne peut pas comporter plus de deux os de côte. Ce morceau doit être paré de façon à ne laisser pratiquement aucun gras en surface.



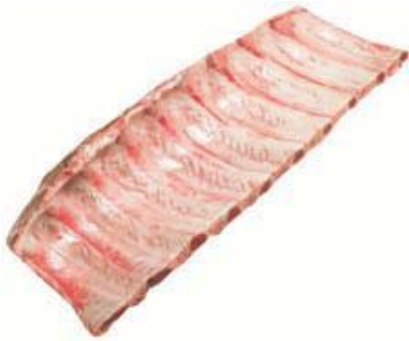
### CÔTES DÉCOUVERTES\*

La découpe *côtes découvertes* est préparée à partir d'un os de *poitrine* par enlèvement des côtes, des cartilages costaux et des muscles intercostaux, et doit comprendre au moins huit côtes.

À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme laissé en place
- Largeur des côtes découvertes
- Sternum enlevé

\* La désignation anglaise commerciale peut également être «*SPARE RIBS*».



### **CÔTES DORSALES\***

La découpe *côtes dorsales* est préparée à partir d'un os de *longe* par enlèvement de tous les os et du cartilage et doit comprendre au moins huit côtes ainsi que les muscles intercostaux qui s'y rattachent. Les *côtes dorsales* doivent être entières et le corps des vertèbres thoraciques doit être enlevé, excepté de petits morceaux de vertèbres qui peuvent rester attachés entre les extrémités des côtes.

À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme laissé en place
- Largeur des côtes dorsales
- Péritoine enlevé de la face interne des côtes et des muscles intercostaux

\* *La désignation anglaise commerciale peut également être «LOIN RIBS».*



### **CÔTES COMPLÈTES**

La découpe *côtes complètes* est préparée à partir du *milieu* par enlèvement complet de la totalité des côtes en une seule pièce et des muscles intercostaux qui s'y rattachent. Le diaphragme est enlevé.

À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme laissé en place
- Cartilage costal enlevé



### **CÔTES – STYLE ST. LOUIS**

Les *côtes – Style St. Louis* sont préparées à partir des *côtes découvertes* par enlèvement du sternum et de la partie ventrale des cartilages costaux.



### PLATS DE CÔTE D'ÉPAULE

La découpe *plats de côte d'épaule* est préparée à partir de l'*épaule* et comprend les côtes et les muscles intercostaux, le sternum étant enlevé. Les *plats de côte d'épaule* sont détachés des vertèbres thoraciques au niveau de l'articulation des côtes. Le muscle surjacent (*M. serratus ventralis thoracis*) est laissé en place.

- 4 côtes
- 3 côtes
- 2 côtes

À préciser:

- Sternum laissé en place



### ÉPAULE AU JARRET

L'*épaule au jarret* est préparée à partir de l'*épaule* par enlèvement du pied avant au niveau de l'articulation du carpe et du radius, et du jarret par une coupe à travers le radius et l'humérus. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée



### CUISSE AU JARRET\*

La *cuisse au jarret* est préparée à partir de la *cuisse* par enlèvement du pied arrière à l'articulation du tarse et de la cuisse à l'articulation fémoro-tibio-rotulienne. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée
- Avec os dégagé

\* La désignation commerciale peut également être **OSSOBUCCO DE PORC**.



### PIEDS AVANT

Les *pieds avant* sont préparés à partir des *épaules* par une coupe pratiquée à l'articulation du carpe séparant le pied avant de l'épaule. Les *pieds avant* doivent être pratiquement débarrassés de poils et de racines. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée



### PIEDS ARRIÈRE

Les *pieds arrière* sont préparés à partir des *cuisse*s par une coupe pratiquée à l'articulation du tarse, séparant le pied arrière de la cuisse. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée

-----