



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/4  
6 mars 2008

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

**COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE**

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Dix-huitième session  
Genève, 27-30 avril 2009  
Point 6 de l'ordre du jour provisoire

**PROJET DE NOUVELLE NORME CEE-ONU RELATIVE À LA VIANDE  
DE VEAU – CARCASSES ET DÉCOUPES**

Note du secrétariat\*

Le présent projet a été établi à la suite de la décision prise par la Section spécialisée d'élaborer une norme relative à la viande de veau – carcasses et découpes (document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/8, par. 38). Le texte a été examiné à la réunion des rapporteurs qui s'est tenue à Rennes (France) en avril 2008. Il devrait permettre d'entamer les débats en vue de définir une nouvelle norme pour la viande de veau – carcasses et découpes.

La Section spécialisée est invitée à établir le texte sous sa forme définitive et à envisager de le soumettre au Groupe de travail pour approbation en tant que nouvelle norme à appliquer à l'essai pendant une période d'une ou de deux années.

---

\* Le présent document a été soumis par la Division du commerce et du bois après la date limite fixée pour la documentation officielle, faute de ressources disponibles.

## TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
1. INTRODUCTION.....	5
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés .....	5
1.2 Portée .....	6
1.3 Application.....	6
1.4 Adoption et publication – Historique .....	6
2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES .....	6
3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR .....	7
3.1 Prescriptions supplémentaires.....	8
3.2 Espèce .....	8
3.3 Produit/découpe .....	8
3.4 Refroidissement .....	8
3.5 Historique des étapes de production .....	9
3.5.1 Traçabilité .....	9
3.5.2 Catégories de veaux.....	9
3.5.3 Méthodes de production .....	10
3.5.4 Système d'alimentation .....	10
3.5.5 Mode d'abattage .....	11
3.5.6 Traitement après abattage.....	11
3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes....	12
3.6.1 Épaisseur du gras .....	12
3.6.2 Parage .....	13
3.7 Système de classification de la qualité de la viande de veau.....	14
3.8 Couleur de la viande et du gras et pH.....	15
3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes.....	15

## TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
3.10 Emballage, entreposage et transport.....	15
3.10.1 Description et dispositions .....	15
3.10.2 Code de l'emballage .....	16
3.11 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande.....	17
3.11.1 Mentions obligatoires .....	17
3.11.2 Indications supplémentaires .....	17
3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité .....	18
4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LA VIANDE DE VEAU .....	19
4.1 Définition du code .....	19
4.2 Exemple .....	20
5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES.....	21
5.1 Liste multilingue des produits .....	21
5.2 Croquis du squelette d'une demi-carcasse de veau .....	23
5.3 Tableau des principales découpes standard de viande de veau (à compléter) .....	23
5.4 Découpes de viande de veau.....	23
5.4.1 Avec os .....	23
5.4.2 Sans os .....	30
5.4.3 Emballages de la viande de veau destinée à la transformation.....	36
5.5 Emballages en vrac de viande de veau sans os destinée à la transformation.....	39
5.6 Principales découpes de viande de veau: référence standard pour les muscles .....	40

**TABLE DES MATIÈRES**

	<i>Page</i>
5.6.1 Vue latérale/médiale de la structure d'une carcasse .....	40
5.6.2 Liste alphabétique des noms de muscles et d'autres structures .....	40
5.6.3 Principales découpes du quartier arrière.....	43
5.6.4 Principales découpes du quartier avant.....	43
5.7 Normes de qualité pour la viande de veau .....	43
5.7.1 Couleurs de référence de la viande de veau.....	43
5.7.2 Couleurs de référence du gras de veau .....	43

## NORME CEE-ONU

### VIANDE DE VEAU – CARCASSES ET DÉCOUPES

#### 1. INTRODUCTION

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

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

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

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

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse suivante: [www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr).

L'annexe I contient une description du système de codification, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

Espèce	Code (champ 1)
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaga	61
Poulet	70
Dinde	71
Canard	72
Abats	90

## 1.2 Portée

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

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

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

## 1.3 Application

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

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

## 1.4 Adoption et publication – Historique

La première édition de la présente norme a été adoptée par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa xx session en 20xx (voir le document ECE/TRADE/C/WP.7/xxx).

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions en sont alors publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante:

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

## 2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

Les carcasses/découpes doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, plastique, particules métalliques, etc.<sup>1</sup>);
- Exemptes d'odeurs désagréables;
- Exemptes de taches de sang trop évidentes;
- Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
- Exemptes de contusions ayant un effet matériel sur le produit;
- Exemptes de brûlures de congélation<sup>2</sup>;
- Exemptes de la moelle épinière (à l'exception des carcasses entières non découpées)<sup>3</sup>.

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

### **3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR**

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

---

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

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

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

### 3.1 Prescriptions supplémentaires

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

### 3.2 Espèce

Le code pour la viande de veau dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 11.

### 3.3 Produit/découpe

Les découpes de viande de veau énumérées dans le présent document ne sont que des recommandations. D'autres découpes de viande seront ajoutées ou supprimées au besoin, au fur et à mesure des mises à jour du présent document. Nombre de ces découpes sont commercialisées sur les marchés internationaux sous diverses dénominations. L'objectif de l'utilisation d'un système de codification harmonisé (voir annexe I) facilitera l'utilisation du présent document.

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

### 3.4 Refroidissement

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

Code de refroidissement (champ 4)	Catégorie	Description
<b>0</b>	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée.
<b>1</b>	Réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
<b>2</b>	Congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.
<b>3</b>	Surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation.
<b>4-8</b>	Codes non utilisés	
<b>9</b>	Autres	



### 3.5 Historique des étapes de production

#### 3.5.1 Traçabilité

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

#### 3.5.2 Catégories de veaux

##### >> Commentaires de la délégation des États-Unis

Définition des catégories de veaux: Femelle (génisse) ou castrat (bouvillon) ou bovin (taureau) entier n'ayant aucune incisive de seconde dentition. Poids des carcasses à froid.

\*\* Envisager un nouveau règlement (CE) concernant les catégories – Limite d'âge du veau et du bœuf – bovins âgés de 12 mois ou moins:

Catégorie V: bovins âgés de 8 mois ou moins

Catégorie Z: bovins âgés de plus de 8 mois mais de 12 mois au maximum

Catégories recommandées pour les bovins âgés de moins de 21 jours, de moins de 3 mois; de 3 à 6 mois

\* Recommander d'introduire dans le tableau Veau les catégories de couleurs énumérées ci-après:

- Rose grisâtre clair
- Rose grisâtre
- Rouge grisâtre

Code de la catégorie des veaux (champ 5)	Catégorie*	Description
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée
1	Veau léger	Carcasses pesant 40 kg au maximum
2	Veau léger	Carcasses pesant de 40,1 kg à 70 kg au maximum
3	Veau	Carcasses pesant de 70,1 kg à 150 kg au maximum
4	Veau	Carcasses pesant de 70,1 kg à 175 kg au maximum

Code de la catégorie des veaux (champ 5)	Catégorie*	Description
5	Veau	Carcasses pesant 150 kg au maximum
6	Veau	Carcasses pesant 175 kg au maximum
7	Veau	Carcasses pesant 200 kg au maximum
8	Code non utilisé	
9	Autres	

### 3.5.3 Méthodes de production

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

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

### 3.5.4 Système d'alimentation

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

**Note du secrétariat:** Envisager d'utiliser le système d'alimentation défini pour le porc.

Code du système d'alimentation (champ 7a)	Catégorie	Description
<b>0</b>	Non spécifiée	
<b>1</b>		<i>Note: Les États-Unis recommandent une description précise indiquant une nourriture au lait ou à base de lait seulement.</i>
<b>2-8</b>	Codes non utilisés	
<b>9</b>	Autres	Tout autre système d'alimentation faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

### 3.5.5 Mode d'abattage

L'acheteur peut spécifier un mode d'abattage. En tout état de cause, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le mode d'abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

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

### 3.5.6 Traitement après abattage

L'acheteur peut spécifier un traitement après abattage. En tout état de cause, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le traitement après abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

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

**Note 1:** Enlèvement des parties à haut risque: Chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière et des tissus nerveux ou lymphatiques. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape elle sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si l'enlèvement de la moelle épinière est exigé, celle-ci doit être enlevée en totalité.

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

- Préparation;
- Stimulation électrique;
- Mode de suspension de la carcasse;
- Ligature du cou;
- Réfrigération;
- Maturation.

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

#### 3.6.1 Épaisseur du gras

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

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

### 3.6.2 Parage

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

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

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

Figure 1 – Modifier la couleur de l'image afin qu'elle soit comme celle de la viande de veau.

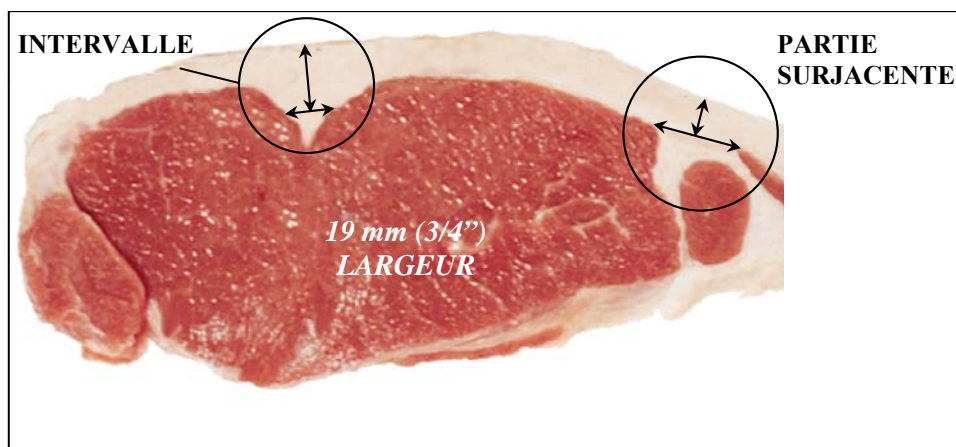


Figure 1

Toutefois, en cas de limitation du semi-parage<sup>4</sup> ou du parage<sup>5</sup>, on utilise la méthode de l'intervalle pour évaluer le niveau du gras recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et le gras séparant des muscles adjacents.

### 3.7 Système de classification de la qualité de la viande de veau

Code du système de classification de la qualité de la viande de veau (champ 11)	Catégorie	Description
<b>0</b>	Non spécifiée	
<b>1</b>	Normes officielles	Classification de la qualité fondée sur un système de qualité officiel du pays exportateur
<b>2</b>	Normes de l'entreprise	Classification de la qualité fondée sur les systèmes de qualité des vendeurs
<b>3</b>	Normes de l'industrie	Classification de la qualité fondée sur un système de qualité utilisé dans toute l'industrie
<b>4-8</b>	Codes non utilisés	
<b>9</b>	Autres	Tout autre système de classification de la qualité ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

**Note:** Tout système doit au moins répondre au système de qualité officiel du pays de consommation.

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

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

### 3.8 Couleur de la viande et du gras et pH

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

#### >> Commentaires de la délégation des États-Unis

Plutôt que d'utiliser le commentaire précédent, recommander d'introduire des indications concernant les couleurs courantes associées à la viande de veau, telles qu'énumérées ci-après:

- Rose grisâtre clair
- Rose grisâtre
- Rouge grisâtre

### 3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes

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

**Note:** Ces fourchettes de poids sont indiquées non pas à des fins de contrôle des portions mais pour délimiter la taille des découpes mises en vente.

### 3.10 Emballage, entreposage et transport

#### 3.10.1 Description et dispositions

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

#### Carcasses et quartiers

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

**Découpes – réfrigérées**

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

**Découpes congelées/surgelées**

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

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les moyens utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée sous atmosphère protectrice, congelée ou surgelée) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)* (ECE/TRANS/165).

**3.10.2 Code de l'emballage**

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



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

Toutes les mentions figurant sur l'étiquette doivent pouvoir être vérifiées (voir également 3.5.1).

#### 3.11.1 Mentions obligatoires

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

Indications à porter sur l'étiquette	Carcasses, quartiers et découpes non emballés	Viande emballée ou conditionnée
Estampille sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X	X
Date d'abattage	X	
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (selon les prescriptions de chaque pays)		X
Méthodes d'entreposage: réfrigération, congélation, surgélation		X
Conditions d'entreposage		X
Identification appropriée de l'emballleur, du transformateur ou du détaillant		X <sup>6</sup>
Quantité (nombre de pièces)		X <sup>6</sup>
Poids net		X <sup>6</sup>

#### 3.11.2 Indications supplémentaires

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

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays de naissance;

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

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

### 3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

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

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

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

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

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

#### 4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LA VIANDE DE VEAU

##### 4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont 3 ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans les chapitres 3 et 5.

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

Champ n°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
12	Fourchette de poids	3.9	0-9
13	Emballage	3.10.2	0-9
14	Contrôle de conformité	3.12	0-9

## 4.2 Exemple

L'exemple suivant décrit un quasi réfrigéré, emballé sous vide, qui a été paré de manière à laisser une couche de gras de 3 mm d'épaisseur maximale, provenant d'un veau élevé selon une méthode de production biologique, nourri à base de fourrage et abattu selon le mode classique.

Cette pièce porte le code suivant: **11373500153201040050**.

Champ n°	Description	Caractéristiques	Code
1	Espèce	Veau	11
2	Produit/découpe	Quasi	3735
3	Champ non utilisé	-	00
4	Refroidissement	Réfrigérée	1
5	Catégorie	Veau	5
6	Méthodes de production	Biologique	3
7a	Système d'alimentation	Nourriture à base de fourrage	2
7b	Champ non utilisé	-	0
8	Mode d'abattage	Classique	1
9	Traitement après abattage	Non spécifiée	0
10	Épaisseur du gras	Épaisseur maximale du gras de 3 mm ou telle que spécifiée	4
11	Qualité	Non spécifiée	0
12	Fourchette de poids	Non spécifiée	0
13	Emballage	Découpes – emballage sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Non spécifiée	0

## 5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES

### 5.1 Liste multilingue des produits

Produit	Français	Page	Anglais	Russe	Espagnol	Chinois
	<b>Avec os</b>		<b>Bone-in</b>	<b>Кости</b>	<b>Con hueso</b>	帶骨牛肉
3500	Carcasse					
3505	Demi-carcasse					
3508	Coffre					
3509	Casque entier					
3510-3513	Quartier avant					
3524-3525	Selle du quartier avant					
3530-3533	Quartier arrière					
3540-3543	Quartier arrière pistola					
3565	Cuisseau					
3535-3536	Selle du quartier arrière					
3534	Cuisseau – coupe longue					
3575-3578	Longe					
3590-3593	Faux-filet					
3581-3582	Carré couvert					
3583-3584	Carré – sans dessus de côte (manches dégagées)					
3605-3609	Milieu de train de côtes					
3670	Côtes découvertes					
3665-3669	Haut-de-côtes					
3630	Jarret					
3631	Osso-bucco					
3650-3653	Pointe de poitrine					
3660-3664	Poitrine côté flanchet					
	<b>Sans os</b>		<b>Boneless</b>	<b>Без костей</b>	<b>Sin hueso</b>	帶骨牛肉
3681	Cuisseau – coupe longue					

Produit	Français	Page	Anglais	Russe	Espagnol	Chinois
3682	Culotte					
3680	Noix					
3686	Noix sans dessus de tranche					
3710	Noix pâtissière avec flanchet					
3715	Noix pâtissière					
3690	Sous-noix					
3695	Gîte à la noix					
3765-3768	Faux-filet (0 à 3 côtes)					
3769	Noix de longe					
3770	Filet					
3775	Filet sans chaînette					
3735	Quasi					
3815-3819	Noix d'entrecôte					
3838	Muscle long dorsal					
3839	Coffre					
3830-3832	Côtes découvertes					
3840-3842	Collier					
3855	Épaule					
3886	Jarret					
3850	Palette					
<b>Transformation de la viande de veau</b>						
3960	Parures					
3970	Quartier avant et quartier arrière					
3895	Viande du quartier avant et du quartier arrière					
3975	Quartier avant					
3980-3983	Viande du quartier avant					
3950-3953	Quartier arrière					
3955-3958	Viande du quartier arrière					

## **5.2 Croquis du squelette d'une demi-carrosse de veau**

## **5.3 Tableau des principales découpes standard de viande de veau (à compléter)**

## **5.4 Découpes de viande de veau**

### **5.4.1 Avec os**

#### **CARCASSE 3500**

La carcasse de veau comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusques et y compris le tarse et le carpe, toutes les vertèbres cervicales et jusqu'à cinq vertèbres coccygiennes.

Le parage de la carcasse doit être conforme à toutes les réglementations gouvernementales en matière d'hygiène, auxquelles satisfait une carcasse propre à la consommation humaine.

#### **À préciser:**

- Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations approuvées par le client)
- Prescription en matière de poids de la carcasse

#### **DEMI-CARCASSE 3505**

La carcasse est partagée en deux moitiés le long de la colonne rachidienne. Le parage de la carcasse doit être conforme à toutes les réglementations gouvernementales en matière d'hygiène, auxquelles satisfait une carcasse propre à la consommation humaine, et aux prescriptions relatives au parage minimal approuvé par le secteur de la viande.

#### **À préciser:**

- Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations approuvées par l'acheteur/le vendeur)
- Prescription en matière de poids de la carcasse

#### **COFFRE 3508**

Le coffre est préparé à partir d'une carcasse par une coupe pratiquée en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire pour dégager simplement le bout de l'ilium jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

#### **À préciser:**

- Diaphragme enlevé
- Prescription en matière de poids de la carcasse

### **CASQUE ENTIER 3509**

Le casque entier est préparé à partir d'une carcasse par une coupe pratiquée le long de la courbure de la côte spécifiée jusqu'au bord ventral de la poitrine. Une autre coupe est pratiquée à travers la colonne vertébrale de façon à dégager celle-ci.

#### **À préciser:**

- Nombre de côtes requis

### **QUARTIER AVANT 3510-3513**

(3510 – 10 côtes, 3511 – 11 côtes, 3512 – 12 côtes, 3513 – 13 côtes)

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

#### **À préciser:**

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme laissé en place

### **SELLE DU QUARTIER AVANT 3524-3525**

(3524 – 11 côtes, 3525 – 12 côtes)

La selle du quartier avant est la partie antérieure, dégagée de la carcasse par une coupe à travers les vertèbres au niveau des première et onzième côtes comprises.

#### **À préciser:**

- Diaphragme laissé en place ou enlevé

### **QUARTIER ARRIÈRE 3530-3533**

(3530 – 3 côtes, 3531 – 2 côtes, 3532 – 1 côte, 3533 – 0 côte)

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

#### **À préciser:**

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme enlevé
- Prescription en matière de poids de la carcasse.



**QUARTIER ARRIÈRE PISTOLA 3540-3543**  
(3540 – 8 côtes, 3541 – 7 côtes, 3542 – 6 côtes, 3543 – 0 côte)

Le quartier arrière pistola est préparé à partir d'un quartier arrière par enlèvement des bavettes, de la partie latérale des côtes et d'une partie de la poitrine (côté flanchet). Une coupe est pratiquée à partir du ganglion lymphatique inguinal superficiel; elle sépare le *M. rectus abdominus* et suit la courbure de la hanche, parallèlement aux vertèbres, à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi*, à hauteur de la côte spécifiée.

**À préciser:**

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme enlevé
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*
- Prescription en matière de poids de la carcasse

**CUISSEAU 3565**

Le cuisseau est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe qui va du ganglion lymphatique subiliaque au ganglion lymphatique ischiatique, en passant tout près de l'extrémité de l'articulation de la hanche.

**À préciser:**

- Ganglions lymphatique inguinal superficiel et subiliaque enlevés
- Partie de l'os du coxal et tissu fibreux surjacent enlevés
- Prescription en matière de poids de la carcasse

**SELLE DU QUARTIER ARRIÈRE 3535-3536**  
(3535 – 1 côte, 3536 – 2 côtes)

La selle du quartier arrière est la partie postérieure de la carcasse qui subsiste après enlèvement de la selle du quartier avant et de la culotte au niveau de la jonction lombosacrée.

**À préciser:**

- Nombre de côtes laissées en place
- Pilier du diaphragme et diaphragme laissés en place ou enlevés

**CUISSEAU – COUPE LONGUE 3534**

Le cuisseau – coupe longue est préparé à partir d'une demi-carrosse de veau dont il est séparé par une coupe à travers la sixième vertèbre lombaire jusqu'à un point proche de l'extrémité de l'os iliaque. Les os, le cartilage et les tendons dégagés sont ensuite enlevés.

**À préciser:**

- Filet du cuisseau enlevé
- Flanchet enlevé
- Jarret enlevé
- Prescription en matière de poids de la carcasse

**LONGE 3575-3578**

(3575 – 3 côtes, 3576 – 2 côtes, 3577 – 1 côte, 3578 – 0 côte)

La longe est préparée à partir d'une demi-carrosse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et enlèvement de la patte (cuisseau et quasi) par une coupe passant à travers la jonction lombosacrée jusqu'au bord ventral du caparaçon. Le flanchet est enlevé à une distance spécifiée par rapport à la noix au niveau de l'extrémité de la côte et parallèlement aux vertèbres jusqu'à l'extrémité caudale.

**À préciser:**

- Nombre de côtes requis
- Flanchet laissé en place
- Distance d'enlèvement du flanchet par rapport au *M. longissimus dorsi* à l'extrémité de la côte
- Prescription en matière de poids de la carcasse

**FAUX-FILET 3590-3593**

(3590 – 1 côte, 3592 – 2 côtes, 3593 – 3 côtes)

Le faux-filet est préparé à partir d'une longe par enlèvement des côtes spécifiées, parallèlement à la ligne de découpe du quartier avant. Pour enlever les côtes, une coupe pratiquée le long de la courbure de la côte spécifiée permet de dégager l'extrémité dorsale des vertèbres thoraciques.

**À préciser:**

- Ligne et distance d'enlèvement de la poitrine par rapport du *M. longissimus dorsi*
- Nombre de côtes requis

**CARRÉ COUVERT 3581-3582**

(3581 – 6 côtes, 3582 – 7 côtes)

Le carré couvert est préparé à partir d'une demi-carresse par une coupe pratiquée à travers la colonne vertébrale entre les douzième et treizième côtes. Le quartier avant est enlevé par une coupe pratiquée à travers la colonne vertébrale entre les quatrième et cinquième côtes. La poitrine est enlevée par une coupe pratiquée en ligne droite, parallèlement à l'échine et à une distance spécifiée par rapport à la noix.

**À préciser:**

- Nombre de côtes requis
- Échine/apophyses épineuses laissées en place ou enlevées
- Distance de ligne de coupe ventrale
- Manches dégagés

**CARRÉ – SANS DESSUS DE CÔTE (MANCHES DÉGAGÉS) 3583-3584**

(3583 – 6 côtes, 3584 – 7 côtes)

Le carré – sans dessus de côte (manches dégagés) est préparé à partir d'un carré couvert par enlèvement du dessus de côte et du cartilage de l'omoplate le long de la séparation naturelle recouvrant la cage thoracique et la noix. Les côtes sont parées à la française de manière à faire apparaître les côtes à la longueur spécifiée.

**Autres parages:**

- **Découpe entièrement française du carré – sans dessus de côte**
- **Découpe entièrement française du carré – sans dessus de côte (dénudé)**

**À préciser:**

- Nombre de côtes requis
- Échine/apophyses épineuses laissées en place ou enlevées
- Distance de ligne de coupe ventrale

**MILIEU DE TRAIN DE CÔTES 3605-3609**

(3605 – 4 côtes, 3606 – 5 côtes, 3607 – 6 côtes, 3608 – 7 côtes, 3609 – 8 côtes)

Le milieu de train de côtes est préparé à partir d'un quartier avant, après enlèvement de la poitrine et des côtes découvertes. La partie haut-de-côtes est enlevée à 75 mm du *M. longissimus dorsi*, à l'extrémité (caudale) de la longe, parallèlement à la colonne vertébrale (côté crânien) jusqu'à la côte spécifiée. La série des vertèbres (échine) attachées au milieu de train est enlevée de manière à faire apparaître le maigre, mais en laissant en place les talons des vertèbres (apophyses épineuses).

**À préciser:**

- Nombre de côtes requis
- Talons des vertèbres enlevés
- Pointe de l'omoplate et son cartilage enlevés
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*
- Dessus de côte (*M. trapezius*) enlevé
- Nerf du cou enlevé
- Prescription en matière de poids de la carcasse

**CÔTES DÉCOUVERTES 3670**

Les côtes découvertes sont préparées à partir de la cage thoracique et sont composées d'os et de muscles intercostaux seulement.

**À préciser:**

- Nombre de côtes requis
- Taille du morceau

**HAUT-DE-CÔTES 3665-3669**

(3665 – 5 côtes, 3666 – 6 côtes, 3667 – 7 côtes, 3668 – 8 côtes, 3669 – 9 côtes)

Le haut-de-côtes est préparé à partir d'un quartier avant après enlèvement de la poitrine, du milieu de train et des côtes découvertes. Sa ligne de coupe est située à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* (noix) et parallèle à la colonne vertébrale. Le *M. cutaneus trunci* est enlevé sauf indication contraire.

**À préciser:**

- Nombre de côtes requis et leur emplacement
- *M. cutaneus trunci* laissé en place
- *M. laterissimus dorsi* laissé en place ou enlevé
- Gras de couverture laissé en place ou enlevé
- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- Taille des tranches

### **JARRET 3630**

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

#### **À préciser:**

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

### **OSSO-BUCCO 3631**

L'osso-bucco est composé de côtelettes préparées à partir d'un jarret avant ou arrière (3630). Les côtelettes ont une épaisseur spécifiée par une coupe transversale à travers l'os.

#### **À préciser:**

- Épaisseur de la côtelette
- Jarret avant seulement
- Jarret arrière seulement

### **POINTE DE POITRINE 3650-3653**

(3650 – 4 côtes, 3651 – 5 côtes, 3652 – 6 côtes, 3653 – 7 côtes)

La pointe de poitrine est préparée à partir d'une poitrine par enlèvement du flanchet le long du bord caudal de la côte spécifiée.

#### **À préciser:**

- Nombre de côtes requis

### **POITRINE CÔTÉ FLANCHET 3660-3664**

(3660 – 4 côtes, 3661 – 5 côtes, 3662 – 6 côtes, 3663 – 7 côtes, 3664 – 8 côtes)

Le flanchet est préparé à partir d'une poitrine par enlèvement de la pointe de poitrine le long du bord caudal de la côte spécifiée.

#### **À préciser:**

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme enlevé

- Péritoine enlevé
- Flanchet enlevé

#### 5.4.2 *Sans os*

### **CUISSEAU – COUPE LONGUE 3681**

Le cuisseau – coupe longue est préparé à partir d'une demi-carcasse de veau (3505); il est enlevé par une coupe pratiquée à travers la sixième vertèbre lombaire jusqu'à un point proche de l'extrémité de l'os iliaque. Les os, le cartilage et les tendons dégagés sont ensuite enlevés.

#### **À préciser:**

- Filet du cuisseau enlevé
- Flanchet enlevé
- Jarret enlevé

### **CULOTTE 3682**

#### **Autre description: morceaux arrière**

La culotte est préparée à partir d'un cuisseau – coupe longue (3681) par détachement des principales découpes, noix, sous-noix et noix pâtissière, le quasi étant éventuellement compris. Des variantes de préparation de ces découpes peuvent être employées, si la spécification en est faite.

#### **À préciser:**

- Variantes de découpe: noix pâtissière avec flanchet, gîte à la noix, semelle sans nerveux/rond de gîte, quasi
- Option concernant le quasi retenue
- Découpes dénudées

Les morceaux arrière se composent de deux principales découpes de chaque type: noix, sous-noix, noix pâtissière et éventuellement quasi. Des variantes de préparation de ces découpes peuvent être employées, si la spécification en est faite.

### **NOIX 3680**

#### **Autre description: tranche intérieure 3685**

#### **>> Commentaires du secrétariat:**

Noix (3680) – tranche intérieure (3685): codes différents?

La noix est située au milieu et à l'extrémité du fémur et attachée à l'os du coxal; elle est enlevée le long de la séparation naturelle entre la noix pâtissière avec flanchet et la sous-noix. La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique inguinal, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

**À préciser:**

- Muscle érecteur enlevé
- Tissus conjonctifs enlevés
- Vaisseaux sanguins fémoraux enlevés

**NOIX SANS DESSUS DE TRANCHE 3686**

La noix sans dessus de tranche est préparée à partir de la tranche intérieure (3685) par enlèvement du *M. gracilis* le long de la séparation naturelle. Les dépôts de gras sont enlevés.

**Point exigeant une spécification:**

- Enlèvement des *M. pectineus* et/ou *M. sartorius*

**NOIX PÂTISSIÈRE AVEC FLANCHET 3710**

La noix pâtissière avec flanchet est dégagée du ciseau le long de la séparation naturelle entre la tranche intérieure et la sous-noix. La rotule, la capsule de l'articulation et les tissus conjonctifs qui les entourent sont enlevés.

**À préciser:**

- *M. cutaneus trunci* (peaucier du tronc) enlevé
- Degré d'exposition des muscles ronds à l'extrémité du quasi

**NOIX PÂTISSIÈRE 3715**

La noix pâtissière est préparée à partir de la noix pâtissière avec flanchet (3710) par enlèvement du flanchet, *M. tensor fasciae latae*, de la graisse qui l'entoure et du ganglion lymphatique subiliaque.

**Point exigeant une spécification:**

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

**SOUS-NOIX 3690**

La sous-noix est située sur le côté et à l'extrémité du fémur et attachée à l'os du coxal; elle est enlevée le long de la séparation naturelle entre la noix pâtissière avec flanchet et la noix. Le bout du ciseau de la découpe principale est détaché par une coupe droite pratiquée à la jonction du tendon d'Achille et du nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*). Le cartilage de l'os du coxal est enlevé.

**À préciser:**

- Tendon d'Achille enlevé
- Ganglion lymphatique poplité enlevé

**GÎTE À LA NOIX 3695**

Le gîte à la noix est préparé à partir de la sous-noix (3690) par enlèvement du nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*). Le ganglion lymphatique poplité, la graisse qui l'entoure et les tissus conjonctifs sont enlevés.

**Point exigeant une spécification:**

- Tissus conjonctifs épais (membrane du muscle) du côté ventral enlevés

>> **Commentaires de la délégation des États-Unis**

Insérer l'option permettant d'enlever la tête ischiatique du *M. biceps femoris*.

**FAUX-FILET 3765-3768**

(3765 – 3 côtes, 3766 – 2 côtes, 3767 – 1 côte, 3768 – 0 côte)

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe pratiquée à la jonction lombosacrée jusqu'à la partie ventrale du caparaçon. Celui-ci est enlevé à une distance spécifiée par rapport au *M. longissimus dorsi* aux extrémités crânienne et caudale.

**À préciser:**

- Nombre de côtes requis
- Distance par rapport au *M. longissimus dorsi*
- Parties intercostales enlevées
- Tendon du sus-épineux enlevé
- *M. multifidus* enlevé

**NOIX DE LONGE 3769**

La noix de longe est préparée à partir d'une demi-carcasse et se compose du *M. longissimus dorsi*, qui s'étend le long des apophyses épineuse et transverses des vertèbres lombaires et thoraciques. Elle inclut la partie allant de la quatrième vertèbre thoracique à la jonction lombosacrée.

**Point exigeant une spécification:**

- Longueur de la noix de longe convenue entre l'acheteur et le vendeur



**FILET 3770**

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

**FILET SANS CHAÎNETTE 3775**

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

**À préciser:**

- Sous-noix enlevée

**QUASI 3735**

Le quasi est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe allant de l'extrémité caudale du *M. tensor fasciae latae* situé au-dessus de la noix pâtissière et suivant sa limite naturelle jusqu'à la base du groupe de muscles quadriceps. Une coupe droite est pratiquée de l'extrémité de l'*acetabulum* jusqu'au ganglion lymphatique ischiatique, au bord dorsal du quasi. La longe (limite supérieure) est dégagée, à la jonction lombosacrée, par une coupe en ligne droite de l'extrémité du *tuber coxae* jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

**À préciser:**

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

**NOIX D'ENTRECÔTE 3815-3819**

(3815 – 4 côtes, 3816 – 5 côtes, 3817 – 6 côtes, 3818 – 7 côtes, 3819 – 8 côtes)

La noix d'entrecôte est préparée à partir d'une demi-carcasse et se compose du *M. longissimus dorsi* et des muscles qui s'y rattachent situés au-dessous de la partie dorsale des côtes (bord caudal de la quatrième à la treizième côte comprise).

**À préciser:**

- Nombre et emplacement des côtes
- *M. illocostalis* laissé en place

**MUSCLE LONG DORSAL 3838**

Le muscle long dorsal est préparé à partir d'une demi-carcasse et se compose du *M. longissimus dorsi*, qui s'étend le long des apophyses épineuse et transverses des vertèbres lombaires, thoraciques et cervicales. Il inclut la partie allant de la quatrième vertèbre cervicale à l'os du bassin et peut avoir des longueurs variables s'il en est convenu ainsi entre l'acheteur et le vendeur.

**À préciser:**

- Membrane aponévrotique enlevée
- Autres longueurs

**COFFRE 3839**

Le coffre conditionné est préparé à partir d'une carcasse d'un veau léger par enlèvement du cuisseau – coupe longue (3681) et de tous les os, cartilage et tendons dégagés, nerf du cou et ganglions lymphatiques. Le coffre conditionné ne doit contenir aucune des principales découpes énumérées dans le groupe A.

**Groupe A**

Jarret, collier, muscle long dorsal, filet

**À préciser:**

- Parties intercostales enlevées
- Diaphragme enlevé

**CÔTES DÉCOUVERTES 3830-3832**

(3830 – 4 côtes , 3831 – 5 côtes, 3832 – 6 côtes)

Les côtes découvertes sont préparées à partir d'un quartier avant par enlèvement de l'ensemble des côtes entre les côtes spécifiées et la poitrine, le long de la ligne de découpe. Le jarret, la palette, l'épaule sont enlevés avec tous les os, cartilage, tendons dégagés, nerf du cou et ganglions lymphatiques.

**Points exigeant une spécification**

- Nombre de côtes requis
- Parties intercostales enlevées
- *M. subscapularis* enlevé

**COLLIER 3840-3842**

(3840 – 4 côtes, 3841 – 5 côtes, 3842 – 6 côtes)

Le collier est préparé à partir des côtes découvertes. La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* et suit parallèlement la colonne vertébrale jusqu'à la première côte. Le *M. trapezius* et le *M. rhomboideus* sont enlevés mais le *M. subscapularis* (dessus de côte) reste fermement attaché.

**À préciser:**

- Nombre de côtes requis

- Limite de coupe crânienne:
  - Entre la sixième et la septième vertèbre cervicale
  - Entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique
- *M. trapezius* laissé en place
- Nerf du cou enlevé
- *M. subscapularis* (dessus de côte) enlevé

>> **Commentaires de la délégation des États-Unis**

Insérer une autre découpe ou une nouvelle découpe qui permette de séparer le collier en deux morceaux parés (sous-collier (*M. serratus ventralis*, *M. splenius*, *M. rhomboideus*) et dessus de palette (*complexus* et *spinalis*)).

**ÉPAULE 3855**

L'épaule est un muscle de forme conique situé latéralement par rapport à l'omoplate, du côté du collier par rapport à son arête; elle est enlevée du quartier avant suivant la séparation naturelle.

**Point exigeant une spécification:**

- Tissus conjonctifs de couverture enlevés

**JARRET 3886**

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

**À préciser:**

- Tissus conjonctifs et peau enlevés
- Jarret avant ou arrière seulement
- Nerfs/tendons enlevés
- Nerveux de gîte seulement

**PALETTE 3850**

**Autre description: Paleron**

La palette est préparée à partir d'un quartier avant par une coupe qui suit la séparation naturelle entre les côtes et l'omoplate (*M. latissimus dorsi*) et le *M. trapezius* situé au-dessus et le *M. serratus ventralis* situé en dessous. La palette se situe vers l'arrière de la carcasse par rapport

à l'humérus et au-dessous de l'arête de l'omoplate et comprend une bonne partie du groupe de muscles triceps.

**À préciser:**

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

>> **Commentaires de la délégation des États-Unis**

Insérer une autre découpe ou une nouvelle découpe qui permette de détacher le *M. infraspinatus* et le *M. triceps brachii* en vue de les conditionner ensemble. Tous les autres muscles sont-ils exclus?

**5.4.3 Emballages de la viande de veau destinée à la transformation**

**PARURES 3960**

Les parures sont les morceaux de viande qui restent, une fois qu'ont été préparées les découpes de gros à partir de la carcasse, de la demi-carcasse, d'un quartier ou d'une partie de carcasse. Les emballages de parures ne doivent contenir aucun morceau de viande de la tête, des organes internes, des principaux tendons ou nerfs ni contenir des morceaux classés comme abats.

**Point exigeant une spécification:**

- Tailles minimales des parures convenues entre l'acheteur et le vendeur

**QUARTIER AVANT ET QUARTIER ARRIÈRE 3970**

Les emballages, s'agissant des quartiers avant et arrière, contiennent les découpes de gros spécifiées qui en sont obtenues ainsi que leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe 1, mais doivent contenir au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 2, et au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 3.

**Point exigeant une spécification:**

- Parures et toute pièce de viande identifiable à exclure

**Groupe 1:** Noix d'entrecôte, épaule, jarret, filet, bavette de flanchet

**Groupe 2:** Côtes découvertes, collier, palette

**Groupe 3:** Sous-noix, noix pâtissière avec flanchet, quasi, faux-filet

## **VIANDE DU QUARTIER AVANT ET DU QUARTIER ARRIÈRE 3985**

Les emballages, s'agissant de la viande des quartiers avant et arrière, contiennent les découpes de gros spécifiées qui en sont obtenues ainsi que leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe 1, mais doivent contenir au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 2, et au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 3.

### **À préciser:**

- Découpes de gros incluses
- Bavette/viande de bavette incluse
- Diaphragme enlevé
- Parties intercostales enlevées

**Groupe 1:** Noix d'entrecôte, épaule, jarret, filet, bavette de flanchet

**Groupe 2:** Noix, sous-noix, noix pâtissière avec flanchet, quasi, faux-filet

**Groupe 3:** Côtes découvertes, collier, palette

## **QUARTIER AVANT 3975**

Les emballages, s'agissant du quartier avant, contiennent les découpes de gros qui en sont obtenues ainsi que leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe 1.

### **À préciser:**

- Découpes de gros incluses
- Bavette/viande de bavette incluse
- Diaphragme enlevé
- Parties intercostales enlevées
- Viande de poitrine incluse
- Viandes de quartier arrière incluses

**Groupe 1:** Noix d'entrecôte, épaule, jarret

**VIANDE DU QUARTIER AVANT 3980-3983**

(3980 – 10 côtes, 3981 – 11 côtes, 3982 – 12 côtes, 3983 – 13 côtes)

Les emballages, s'agissant de la viande du quartier avant, contiennent les découpes de gros qui en sont obtenues ainsi que leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe 1, mais doivent contenir au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 2.

**À préciser:**

- Découpes de gros incluses
- Bavette/viande de bavette incluse
- Diaphragme enlevé
- Parties intercostales enlevées
- Viande de poitrine incluse
- Viandes de quartier arrière incluses

**Groupe 1:** Noix d'entrecôte, épaule, jarret

**Groupe 2:** Côtes découvertes, collier, palette

**QUARTIER ARRIÈRE 3950-3953**

(3950 – 3 côtes, 3951 – 2 côtes, 3952 – 1 côte, 3953 – 0 côte)

Les emballages sont préparés à partir du quartier arrière et contiennent les découpes de gros spécifiées assorties de leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe 1.

**À préciser:**

- Découpes de gros incluses
- Bavette/viande de bavette incluse
- Diaphragme enlevé
- Parties intercostales enlevées
- Viandes de quartier avant incluses

**Groupe 1:** Filet, jarret, bavette de flanchet

**VIANDE DU QUARTIER ARRIÈRE 3955-3958**  
(3955 – 3 côtes, 3956 – 2 côtes, 3957 – 1 côte, 3958 – 0 côte)

Les emballages, s'agissant de la viande du quartier arrière, contiennent les découpes de gros spécifiées et leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe 1, mais doivent contenir au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 2.

**À préciser:**

- Découpes de gros incluses
- Bavette/viande de bavette incluse
- Diaphragme enlevé
- Parties intercostales enlevées
- Viandes de quartier avant incluses

**Groupe 1:** Filet, jarret, bavette de flanchet

**Groupe 2:** Noix, sous-noix, noix pâtissière avec flanchet, quasi, faux-filet

**5.5 Emballages en vrac de viande de veau sans os destinée à la transformation**

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

- La teneur en maigre mesurée de manière physico-chimique, généralement exprimée en pourcentage, correspond à la quantité totale de viande moins la teneur en graisse déterminée par un procédé physico-chimique;
- La teneur en maigre mesurée de manière visuelle, exprimée en pourcentage, correspond à l'évaluation visuelle de la quantité totale de viande moins la teneur en graisse;
- Toute viande destinée à la transformation et emballée en vrac, préparée suivant des spécifications relatives à la teneur en maigre mesurée de manière physico-chimique, doit être conforme à la déclaration correspondante. Celle-ci doit être formulée avec précision et s'appuyer sur un programme précis d'échantillonnage, de vérification et de mesure permettant de déterminer la teneur en maigre, généralement exprimée en pourcentage (85 % par exemple).

La méthode à employer pour déterminer chimiquement la teneur en maigre destinée à la transformation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

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

- Découpes de gros ou parties de coupes de gros;
- Viandes de parage provenant de la préparation des coupes de gros;
- Carcasse, coffre, quartier avant, quartier arrière désossés ou parures;
- Les dimensions minimales des morceaux peuvent être spécifiées.

## **5.6 Principales coupes de viande de veau: référence standard pour les muscles**

### **5.6.1 *Vue latérale/médiale de la structure d'une carcasse***

[Illustration MUSCLE U\_Lview, U\_Mview]

### **5.6.2 *Liste alphabétique des noms de muscles et d'autres structures***

0001	M. adductor femoris
0002	M. anconaeus
0003	M. articularis genu
0004	M. biceps brachii
0005	M. biceps femoris (syn. gluteobiceps)
0006	M. brachialis
0007	M. brachiocephalicus
0008	M. coracobrachialis
0009	M. cutaneus omobrachialis
0010	M. cutaneus trunci
0011	M. deltoideus
0012	M. diaphragma
0013	M. extensor carpi obliquus
0014	M. extensor carpi radialis
0015	M. extensor carpi ulnaris
0016	M. extensor digiti quarti proprius
0017	M. extensor digiti quarti proprius (pedis)
0018	M. extensor digiti tertii proprius
0019	M. extensor digiti tertii proprius (pedis)
0020	M. extensor digitorum communis
0021	M. extensor digitorum longus
0022	M. flexor carpi radialis
0023	M. flexor carpi ulnaris
0024	M. flexor digitorum longus
0025	M. flexor digitorum profundus
0026	M. flexor digitorum profundus
0027	M. flexor digitorum sublimis
0028	M. flexor hallucis longus
0029	M. gastrocnemius



0030	<i>M. gluteus accessorius</i>
0031	<i>M. gluteus medius</i>
0032	<i>M. gluteus profundus</i>
0033	<i>M. gracilis</i>
0034	<i>M. iliacus</i>
0035	<i>M. iliocostalis</i>
0036	<i>M. infraspinatus</i>
0037	<i>Mm. intercostales externus et internus</i>
0038	<i>Mm. intertransversarii cervicis</i>
0039	<i>M. intertransversarius longus</i>
0040	<i>M. ischiocavernosus</i>
0041	<i>M. latissimus dorsi</i>
0042	<i>M. levatores costarum</i>
0043	<i>M. longissimus cervicis</i>
0044	<i>Mm. longissimus capitis et atlantis</i>
0045	<i>M. longissimus dorsi (syn. M longissimus thoracis et lumborum)</i>
0046	<i>M. longus capitis</i>
0047	<i>M. longus colli</i>
0048	<i>M. multifidi cervicis</i>
0049	<i>Mm. multifidi dorsi</i>
0050	<i>M. obliquus capitis caudalis</i>
0051	<i>M. obliquus externus abdominis</i>
0052	<i>M. obliquus internus abdominis</i>
0053	<i>Mm. obturator externus et internus</i>
0054	<i>M. omotransversarius</i>
0055	<i>M. pectineus</i>
0056	<i>M. pectoralis profundus</i>
0057	<i>M. pectoralis superficialis</i>
0058	<i>M. peroneus longus</i>
0059	<i>M. peroneus tertius</i>
0060	<i>M. popliteus</i>
0061	<i>M. protractor praeputii</i>
0062	<i>M. psoas major</i>
0063	<i>M. psoas minor</i>
0064	<i>M. rectus abdominis</i>
0065	<i>M. rectus capitis dorsalis major</i>
0066	<i>M. rectus femoris</i>
0067	<i>M. rectus thoracis</i>
0068	<i>M. rhomboideus</i>
0069	<i>Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis</i>
0070	<i>M. sartorius</i>
0071	<i>M. scalenus dorsalis</i>
0072	<i>M. scalenus ventralis</i>
0073	<i>M. semimembranosus</i>
0074	<i>M. semispinalis capitis</i>
0075	<i>M. semitendinosus</i>
0076	<i>M. serratus dorsalis caudalis</i>

0077	M. serratus dorsalis cranialis
0078	M. serratus ventralis cervicis
0079	M. serratus ventralis thoracis
0080	M. soleus
0081	M. spinalis dorsi
0082	M. splenius
0083	M. sternocephalicus
0084	M. subscapularis
0085	M. supraspinatus
0086	M. tensor fasciae antibrachii
0087	M. tensor fasciae latae
0088	M. teres major
0089	M. teres minor
0090	M. tibialis anterior
0091	M. tibialis posterior
0092	M. transversus abdominis
0093	M. trapezius cervicalis
0094	M. trapezius thoracis
0095	M. triceps brachii caput laterale
0096	M. triceps brachii caput longum
0097	M. triceps brachii caput mediale
0098	M. vastus intermedius
0099	M. vastus lateralis
0100	M. vastus medialis

#### **Autres structures**

0101	ganglion lymphatique atlantal
0102	ganglion lymphatique ischiatique
0103	nerf du cou
0104	périoste
0105	ganglion lymphatique prescapulaire
0106	omoplate
0107	cartilage de l'omoplate
0108	ganglion lymphatique subiliaque

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

Si les illustrations de référence des muscles devaient être insérées dans la présente norme, chacune des références correspondantes devra désigner la découpe principale du veau et son emplacement ainsi que tous les codes de produit correspondants. Chaque découpe doit aussi apparaître sur le croquis du squelette.

### **5.6.3 Principales découpes du quartier arrière**

Tranche intérieure/sous-noix

**[Illustration MUSCLE noix B&A/sous-noix A&B]**

Quasi/noix pâtissière avec flanchet/bavette de flanchet (3 côtes)

**[Illustration MUSCLE quasi entier A&B/noix pâtissière avec flanchet A/bavette de flanchet A]**

Faux-filet (3 côtes)/filet

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

### **5.6.4 Principales découpes du quartier avant**

Palette/épaule

**[Illustration MUSCLE palette/épaule]**

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

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

Côtes découvertes (5 côtes)/poitrine (10 côtes)

**[Illustration MUSCLE côtes découvertes A&B/poitrine A&B]**

Jarret avant/jarret arrière

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

## **5.7 Normes de qualité pour la viande de veau**

Ouvert à discussion.
----------------------

**5.7.1 Couleurs de référence de la viande de veau**

**5.7.2 Couleurs de référence du gras de veau**

-----