



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

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

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 7 de l'ordre du jour

**PROPOSITION DE NORME CEE-ONU RELATIVE
AUX DÉCOUPES AU DÉTAIL**

Projet de nouvelle norme CEE-ONU relative aux découpes de viande au détail

Note du secrétariat*

Le texte de la présente norme CEE-ONU relative aux découpes de viande au détail a été soumis par les États-Unis d'Amérique. Il fait suite à la décision prise par la Section spécialisée d'entreprendre des travaux sur une norme relative aux découpes de viande au détail (document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/8, par. 41).

* 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.....	4
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés	4
1.2 Portée	5
1.3 Application.....	5
1.4 Adoption et publication – Historique.....	5
2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES	5
3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR	6
3.1 Prescriptions supplémentaires.....	6
3.2 Espèce	7
3.3 Produit/découpe	7
3.4 Refroidissement	7
3.5 Historique des étapes de production	7
3.5.1 Traçabilité	7
3.5.2 Catégorie de porcins	8
3.5.3 Méthodes de production.....	8
3.5.4 Système d'alimentation.....	9
3.5.5 Mode d'abattage.....	10
3.5.6 Traitement après abattage	10
3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes.....	10
3.6.1 Épaisseur du gras	10
3.6.2 Parage.....	11
3.7 Système de classification de la qualité de la viande porcine	12
3.8 Couleur de la viande et du gras, persillage et pH.....	12
3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes	13
3.10 Emballage, entreposage et transport	13
3.10.1 Description et dispositions.....	13
3.10.2 Code de l'emballage	14
3.11 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande	14
3.11.1 Mentions obligatoires	14
3.11.2 Indications supplémentaires.....	15
3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité	16

TABLE DES MATIÈRES (suite)

	<i>Page</i>
4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CEE-ONU POUR LES DÉCOUPES DE VIANDE AU DÉTAIL	17
4.1 Définition du code	17
4.2 Exemple	17
5. DESCRIPTIONS DES DÉCOUPES DE VIANDE AU DÉTAIL	18
5.3.1 Liste multilingue des découpes de viande porcine au détail.....	18
5.3.2 Croquis de squelette de demi-carcasse de porc	23
5.3.3 Tableau des principales coupes standard de viande porcine	23
5.3.4 Découpes au détail de viande porcine	23

NORME CEE-ONU

DÉCOUPES DE VIANDE AU DÉTAIL

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.

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 découpes au détail brutes (non transformées) de viandes d'animaux de boucherie, 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 découpes de viandes au détail, 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 lesquelles 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

[Paragraphe à inclure ultérieurement]

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées toutes les 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.

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 et découpes doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang visibles ou de poudre d'os;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.)¹;
- 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 congélation².

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 des découpes au détail (voir chap. 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans le codage (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.

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

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

3.2 Espèce

Le code pour les découpes au détail dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est xx.

3.3 Produit/découpe

Les découpes de viandes au détail énumérées dans le présent document ne sont que des recommandations. D'autres découpes de viandes au détail 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 de un système de codification harmonisé (voir annexe I) facilitera l'utilisation du présent document.

Les codes 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
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée
1	Réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation
3	Surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui 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 porcins ainsi que des carcasses, des cartons et des découpes de porcins 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 Catégorie de porcins

Code de la catégorie des porcins (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée
1	Cochon	Porc mâle castré
2	Cochette	Jeune porcine femelle n'ayant jamais mis bas
3	Cochon et/ou cochette	Porcin
4	Porcelet sous la mère	Jeune porcine de moins de 15 kg (poids de carcasse chaude), avec tête (laiton)
5	Verrat	Porcin mâle adulte non castré
6	Truie	Porcin femelle qui a déjà mis bas
7	Porcelet	Jeune porcine de moins de 35 kg (poids de carcasse chaude), avec tête
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	Aucune méthode spécifiée
1	Porcherie	Méthodes de production basées sur l'élevage en porcherie
2	Plein air	Méthodes de production basées sur l'élevage en plein air pendant une partie de la vie des animaux
3	Biologiques	Méthodes de production en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant la production biologique
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre méthode de production ayant fait 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 doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du système d'alimentation (champ 7)	Description
00	Pas de système spécifié
01	Système classique
02-09	Codes non utilisés
10	Alimentation exempte de FP
11	Alimentation exempte de FP et de POA
12	Alimentation exempte de FP, de POA et d'AC
13	Alimentation exempte de FP, de POA, d'AC et d'OGM
14	Alimentation exempte de FP et d'AC
15	Alimentation exempte de FP, d'AC et d'OGM
16	Alimentation exempte de FP et d'OGM
17-29	Codes non utilisés
30	Alimentation exempte de POA
31	Alimentation exempte de POA et d'AC
32	Alimentation exempte de POA et d'OGM
33	Alimentation exempte de POA, d'AC et d'OGM
34-49	Codes non utilisés
50	Alimentation exempte d'AC
51	Alimentation exempte d'AC et d'OGM
52-59	Codes non utilisés
60	Alimentation exempte d'OGM
61-98	Codes non utilisés
99	Autres

Les définitions des sigles ci-dessous doivent être conformes à la législation du pays importateur:

- AC Activateurs de croissance
- FP Farine de poisson
- OGM Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés
- POA Produits d'origine animale.

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
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Mode d'abattage spécifié selon l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur
2-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode d'abattage ayant fait 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
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Traitement après abattage spécifié selon l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur
2-9	Codes non utilisés	

NOTE 1: Enlèvement de la moelle épinière: 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 celle-ci 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: Les traitements courants après abattage qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur correspondent à la préparation et au refroidissement. Ils ne font pas partie du codage spécifique à la viande porcine.

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 découpes de viandes au détail. 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	Épaisseur maximale du gras de 0 à 5 mm
3	Épaisseur maximale du gras de 6 à 12 mm
4-8	Codes non utilisés
9	Autres

NOTE: Les points où réaliser les mesures du gras sur les carcasses doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur (par exemple, emplacement des côtes). Pour le calcul du pourcentage de maigre, voir le paragraphe 3.8.

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.

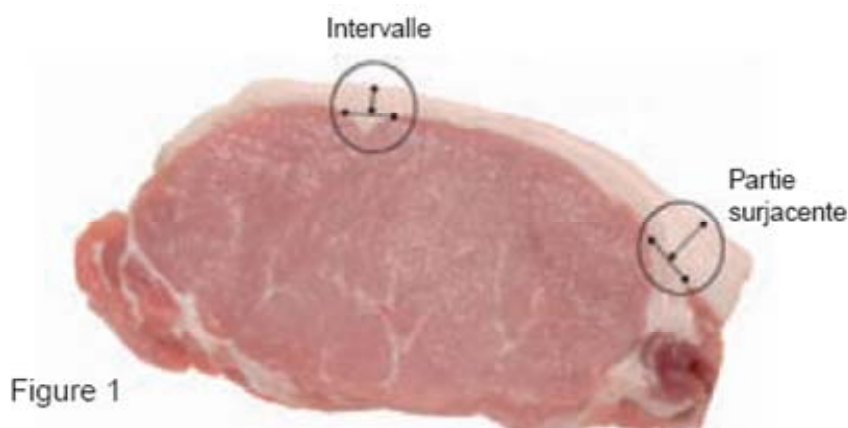


Figure 1

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, seule le gras recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieur à 19mm (0,75") est pris en considération (intervalle, voir fig. 1). Quand deux muscles adjacents sont séparés par du gras, seul est mesuré le gras qui dépasse le niveau des muscles (partie surjacente, voir fig. 1).

Toutefois, en cas de limitation du parage («découvert/dénudé, membrane de surface détachée»)³, 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 porcine

Note: Les systèmes concernant la viande bovine, la viande ovine et la viande caprine seront incorporés ultérieurement.

Code du système de classification de la qualité de la viande porcine (champ 11)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Normes officielles	Classification de la qualité fondée sur un système de qualité officiel du pays exportateur
2	Normes de l'entreprise	Classification de la qualité fondée sur les systèmes de qualité des vendeurs
3	Normes de l'industrie	Classification de la qualité fondée sur un système de qualité utilisé dans toute l'industrie
4-8	Codes non utilisés	
9	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.

3.8 Couleur de la viande et du gras, persillage et pH

Normalement, la viande maigre et le gras présentent, selon l'espèce, une couleur et un pH caractéristiques. Les spécifications concernant la couleur, le persillage 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.

³ 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.

Les spécifications correspondant aux systèmes indiqués doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Ces systèmes de qualité peuvent inclure, sans s'y limiter, le pourcentage de maigre, le persillage, la couleur du maigre et le pH. Ces différentes normes de qualité se fondent sur les spécifications arrêtées par différents pays, entreprises et/ou industries.

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, demi-carcasses et quartiers

- Réfrigérés, congelés ou surgelés avec ou sans emballage.

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 engins 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
0	Non spécifiée
1	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – sans emballage
2	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – emballés
3	Découpes – emballages individuels
4	Découpes – conditionnement en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
5	Découpes – emballage sous vide
6	Découpes – emballage sous atmosphère protectrice
7	Emballage en couches avec cloisons en plastique ou paraffinées
8	Code non utilisé
9	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 Indications obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après précise les indications à porter sur les étiquettes accompagnant les produits:

- Pour les carcasses, demi-carcasses et quartiers, les mentions obligatoires doivent être apposées sur le produit (par estampillage et/ou étiquetage);
- Pour les découpes emballées, les mentions obligatoires doivent figurer sur le contenant utilisé pour le transport.

Indications à porter sur l'étiquette	Carcasses, demi-carcasses et quartiers	Viandes emballés ou conditionnés
Estampille sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro de lot	X	X
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X

Indications à porter sur l'étiquette	Carcasses, demi-carcasses et quartiers	Viandes emballés ou conditionnés
Date limite de consommation (selon les prescriptions de chaque pays)		X
Conditions d'entreposage: voir refroidissement (par. 3.4)		X
Identification appropriée de l'emballer, du transformateur ou du détaillant		X ⁴
Quantité (nombre de pièces)		X ⁴
Poids net		X ⁴

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;
- 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;

⁴ Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

- 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 degré 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 (qualité) : une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le degré 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 porc/du lot (identification porcine/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 porc/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification du porc/du lot
6	Désignation commerciale et identification du porc/du lot
7	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification du porc/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LES DÉCOUPES DE VIANDE AU DÉTAIL

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont deux 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
7	Système d'alimentation	3.5.4	00-99
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
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

Exemple de découpes au détail [À inclure ultérieurement]

Ce produit est caractérisé par le code CEE-ONU suivant pour la découpe de viande au détail: 0000000000000000000000.

Champ n°	Description	Prescription	Code
1	Espèce		00
2	Produit/découpe		0000
3	Champ non utilisé		00
4	Refroidissement		0
5	Catégorie		0
6	Méthodes de production		0
7	Système d'alimentation		0
8	Mode d'abattage		0
9	Traitement après abattage		0
10	Épaisseur du gras		0

Champ n°	Description	Prescription	Code
11	Qualité		0
12	Fourchette de poids		0
13	Emballage		0
14	Contrôle de conformité		0

5. DESCRIPTIONS DES DÉCOUPES DE VIANDES AU DÉTAIL

- 5.1 Norme relative aux découpes de viande bovine au détail (à ajouter)
- 5.2 Norme relative aux découpes de viande de veau au détail (à ajouter)
- 5.3 Norme relative aux découpes de viande porcine au détail
- 5.4 Norme relative aux découpes de viande ovine au détail (à ajouter)
- 5.5 Norme relative aux découpes de viande caprine au détail (à ajouter)

5.3.1 Liste multilingue des découpes de viande porcine au détail

Produit	Français	Anglais	Russe
	Découpes au détail d'une cuisse de porc avec os (voir images A, B, C et D)		
4013	Cuisse, coupe longue		
4016	Cuisse, coupe courte		
4015	Cuisse, coupe longue semi-désossée		
4018	Cuisse, coupe courte semi-désossée		
xxxx	Cuisse, coupe longue, moitié de quasi		
xxxx	Cuisse, moitié de quasi, coupe courte		
xxxx	Cuisse, moitié de jarret		
4172	Cuisse, jarret avant		
xxxx	Cuisse, jarret arrière		
	Découpes au détail d'une cuisse de porc avec os (voir images E et F)		
4013	Cuisse, coupe longue		
4016	Cuisse, coupe courte		
xxxx	Cuisse, centre		
xxxx	Cuisse, rouelle dans le centre		

Produit	Français	Anglais	Russe
4130	Pointe (quasi)		
xxxx	Rouelles dans la pointe (quasi)		
4176	Pieds arrière		
xxxx	Jambon, salé, séché et fumé		
xxxx	Jambon, coupe courte, salé, séché et fumé		
xxxx	Jambon, coupe courte, moitié de jarret, salé, séché et fumé		
xxxx	Jambon, coupe longue, moitié de quasi, salé, séché et fumé		
xxxx	Jambon, coupe courte, moitié de quasi, salé, séché et fumé		
xxxx	Jambon, centre, salé, séché et fumé		
xxxx	Jambon, salé, séché et fumé, rouelle dans le centre		
xxxx	Jarret avant fumé		
xxxx	Pieds de porc fumés		
	Découpes au détail d'une cuisse de porc désossée (1)		
4200	Cuisse, coupe longue, désossée		
4311	Cuisse, coupe courte, désossée, trois pièces		
4300	Cuisse, sous-noix		
4301	Cuisse, rond de gîte		
xxxx	Cuisse, gîte noix		
4310	Cuisse, noix pâtissière		
4290	Cuisse, noix		
xxxx	Cuisse, noix, gracilis enlevé		
xxxx	Bas de cuisse		
	Découpes au détail d'une cuisse de porc désossée (2)		
4200	Cuisse, coupe longue, désossée		
4314	Cuisse, coupe courte, désossée, six pièces		
xxxx	Pointe (quasi), désossée		
xxxx	Escalopes dans la pointe (quasi)		
4301	Escalopes dans la cuisse		
xxxx	Porc pour ragoût		
xxxx	Porc pour brochettes		

Produit	Français	Anglais	Russe
xxxx	Steaks de porc en carrés		
	Découpes de jambon désossé, salé, séché et fumé		
xxxx	Jambon, salé, séché et fumé, désossé		
xxxx	Rouelle de jambon, désossé, salé, séché et fumé		
xxxx	Jambon en dés, salé, séché et fumé		
xxxx	Jambon haché, salé, séché et fumé		
4029	Quartier avant, sans gorge et sans cotis		
4050	Épaule hachage		
4059	Échine palette		
4170	Épaule au jarret		
4165	Cotis		
4032	Quartier avant, sans gorge et sans cotis		
4046	Échine		
xxxx	Rouelles dans l'échine		
4165	Rouelles dans l'échine, semi-désossée		
4044	Épaule		
xxxx	Épaule, moitié inférieure		
4165	Cotis		
xxxx	Rôti picnic		
xxxx	Rouelles dans le rôti picnic		
4170	Épaule au jarret		
4165	Cotis		
xxxx	Quartier avant de porc sans gorge et sans cotis, coupe courte, désossé		
xxxx	Quartier avant sans gorge et sans cotis, coupe courte, désossé		
xxxx	Quartier avant sans gorge et sans cotis, coupe longue, désossé		
xxxx	Quartier avant sans gorge et sans cotis, moitié supérieure, coupe longue, désossé		
xxxx	Quartier avant sans gorge et sans cotis, moitié supérieure, coupe courte, désossé		

Produit	Français	Anglais	Russe
xxxx	Échine, désossée		
4165	Rouelles dans l'échine semi-désossée		
xxxx	Quartier avant de porc sans gorge et sans cotis, coupe courte, désossé		
4240	Échine palette – parage spécial		
4182	Persillé (<i>M. serratus ventralis</i>)		
4180	Bateau (<i>M. pectoralis</i>)		
4181	Dessus de palette (<i>M. teres major</i>)		
4183	Macreuse		
xxxx	Escalopes de porc dans l'épaule		
xxxx	Porc pour ragoût		
xxxx	Porc pour brochettes		
xxxx	Steaks de porc en carrés		
4113	Longe, quatre pièces		
4046	Échine		
xxxx	Rouelles dans l'échine		
4098-4101	Longe sans échine et sans pointe		
xxxx	Côtes dans la longe sans échine et sans pointe		
xxxx	Côtes du plat de longe		
xxxx	Côtes de longe		
xxxx	Longe sans échine et sans pointe, semi-désossée		
xxxx	Côtes dans la longe sans échine et sans pointe, semi-désossée		
4130	Pointe (quasi)		
xxxx	Rouelles dans la pointe		
4280	Filet mignon		
4159	Apophyses de filet		
4161	Plat de longe		
4140	Longe, coupe longue		
xxxx	Bout d'épaule côté longe		
xxxx	Rouelles dans l'épaule côté longe		

Produit	Français	Anglais	Russe
4098-4101	Longe, sans échine et sans pointe		
xxxx	Côtelettes dans la longe sans échine et sans pointe		
xxxx	Côtelettes du milieu d'une longe sans échine et sans pointe		
xxxx	Côtelettes du plat d'une longe sans échine et sans pointe		
xxxx	Longe sans échine et sans pointe, semi-désossée		
xxxx	Côtelettes dans la longe sans échine et sans pointe, semi-désossée		

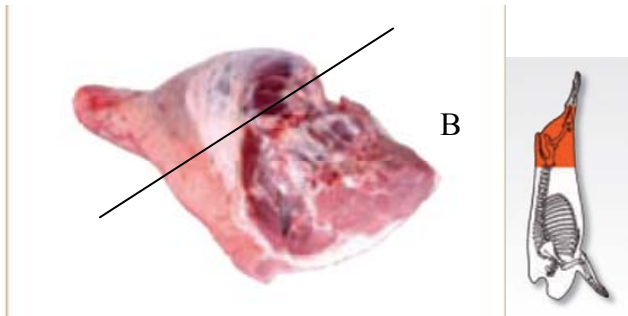
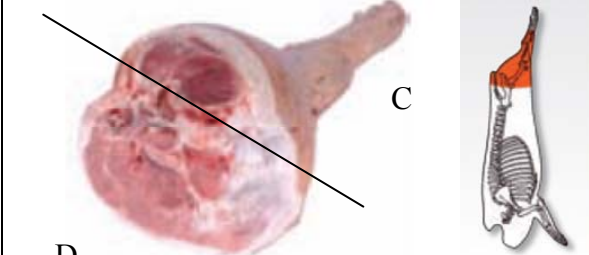


5.3.2 *Croquis de squelette d'une demi-carrosse de porc*




[Figure]. [À inclure ultérieurement.]

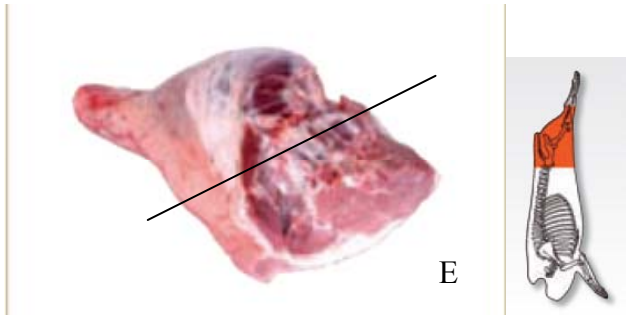
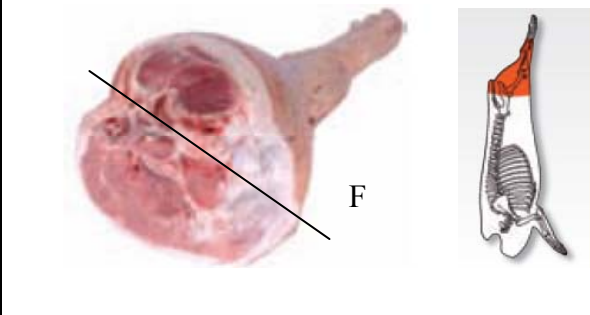




5.3.3 *Tableau des principales découpes standard de viande porcine*








[Figure]. [À inclure ultérieurement.]



5.3.4 *Découpes au détail de viande porcine*

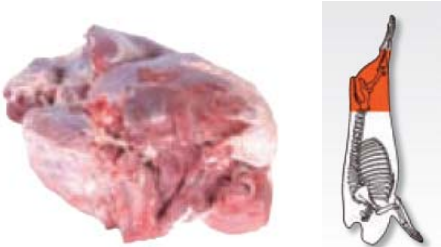
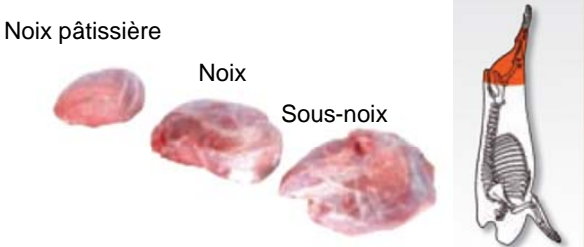



DÉCOUPES AU DÉTAIL D'UNE CUISSE DE PORC AVEC OS (voir images A, B, C et D)		
<p>CUISSE, COUPE LONGUE – 4013</p> <p style="text-align: center;">A</p>  <p style="text-align: center;">B</p> <p>La cuisse est la partie de la demi-carrosse qui reste après enlèvement de la longe par une coupe droite pratiquée entre la sixième et la septième vertèbre cervicale juste avant l'os du bassin et le cartilage qui s'y rattache.</p>	<p>CUISSE, COUPE COURTE – 4016</p>  <p style="text-align: center;">C</p> <p style="text-align: center;">D</p> <p>La cuisse coupe courte est la partie de la demi-carrosse qui reste après enlèvement de la longe/pointe à une distance d'au moins 25 mm par rapport à l'extrémité antérieure de l'os pubien (ischium). Le quadriceps reste en place.</p>	
4015	<p>CUISSE, COUPE LONGUE SEMI-DÉSOSSÉE</p> <p>Cuisse après enlèvement de l'os pubien (ischium), du flanc et de la partie associée de l'ilio-psoas.</p>	
4018	<p>CUISSE, COUPE COURTE SEMI-DÉSOSSÉE</p> <p>Cuisse après enlèvement de l'os pubien (ischium), du flanc et de la partie associée de l'ilio-psoas.</p>	
XXXX	<p>CUISSE, COUPE LONGUE, MOITIÉ DE QUASI</p> <p>La moitié du quasi d'une cuisse de porc comprend la partie de la cuisse semi-désoyée à l'avant de l'extrémité postérieure de l'ischium (B).</p>	





XXXX	<p>CUISSE, MOITIÉ DE QUASI, COUPE COURTE</p> <p>La moitié du quasi d'une cuisse de porc comprend la partie de la cuisse semi-désossée coupe courte à l'avant de l'extrémité postérieure de l'ischium (D).</p>	
XXXX	<p>CUISSE, MOITIÉ DE JARRET</p> <p>Partie de la cuisse après enlèvement de la moitié du quasi au niveau ou à l'arrière de l'extrémité postérieure de l'ischium (A et B).</p>	
4172	<p>CUISSE, JARRET AVANT</p> <p>Le jarret avant est préparé à partir de la cuisse par enlèvement du pied à l'articulation du tarse et par une coupe pratiquée à travers l'articulation fémoro-tibio-rotulienne. La couenne reste attachée.</p>	
XXXX	<p>CUISSE, JARRET ARRIÈRE</p> <p>Jarret arrière découenné d'une cuisse de porc. Il est séparé de la cuisse par une coupe pratiquée à travers l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et du nerveux (gastronemius) par une coupe pratiquée à travers les limites naturelles. Le pied est enlevé à l'articulation du tarse.</p>	

DÉCOUPES AU DÉTAIL D'UNE CUISSE DE PORC AVEC OS (voir images E et F)		
<p>CUISSE, COUPE LONGUE – 4013</p> <div style="text-align: center;">  <p>E</p> </div> <p>La cuisse est la partie de la demi-carcasse qui reste après enlèvement de la longe par une coupe droite pratiquée entre la sixième et la septième vertèbre cervicale juste avant l'os du bassin et le cartilage qui s'y rattache.</p>	<p>CUISSE, COUPE COURTE – 4016</p> <div style="text-align: center;">  <p>F</p> </div> <p>La cuisse coupe courte est la partie de la demi-carcasse qui reste après enlèvement de la longe/pointe à une distance d'au moins 1,0 pouce (2,5 cm) par rapport à l'extrémité antérieure de l'os pubien (ischium). Le quadriceps reste en place.</p>	
XXXX	<p>CUISSE, CENTRE</p> <p>Le centre comprend la cuisse après enlèvement du jarret par une coupe droite pratiquée à travers l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et enlèvement de la moitié du quasi comme indiqué plus haut (F).</p>	
XXXX	<p>CUISSE, ROUELLE DANS LE CENTRE</p> <p>La rouelle dans le centre est préparée à partir de la partie centrale de la cuisse (F)</p>	 <p>a t</p>
4130	<p>POINTE (QUASI)</p> <p>La pointe est préparée à partir d'une longe coupe longue ou de la partie correspondant au quasi de la cuisse coupe longue. La pointe est enlevée de la cuisse par une coupe droite pratiquée à une distance d'au moins 1,0 pouce (2,5 cm) environ par rapport à l'extrémité antérieure de l'ischium. Le flanc est enlevé.</p>	
XXXX	<p>ROUELLES DANS LA POINTE (QUASI)</p> <p>Les rouelles dans la pointe sont préparées à partir de la partie de la pointe qui comprend l'ilium.</p>	 <p>c</p>

4176	<p>PIEDS ARRIÈRE</p> <p>Les pieds arrière sont préparés à partir des cuisses par une coupe droite pratiquée à travers l'articulation du tarse. La couenne est laissée en place.</p>	
XXXX	<p>JAMBON, SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ</p> <p>Cuisse salée, séchée et fumée. Les vertèbres coccygiennes, l'ischium et le flanc sont enlevés.</p>	
XXXX	<p>JAMBON, COUPE COURTE, SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ</p> <p>Cuisse de porc, coupe courte, salée, séchée et fumée. Les vertèbres coccygiennes, l'ischium et le flanc sont enlevés.</p>	
XXXX	<p>JAMBON, COUPE COURTE, MOITIÉ DE JARRET, SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ</p> <p>Cette découpe peut être préparée à partir de la moitié d'un jarret arrière d'une cuisse salée, séchée et fumée.</p>	
XXXX	<p>JAMBON, COUPE LONGUE, MOITIÉ DE QUASI, SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ</p> <p>Cette découpe comprend la moitié d'un quasi d'une cuisse de porc salée, séchée et fumée. Les vertèbres coccygiennes, l'ischium et le flanc sont enlevés.</p>	
XXXX	<p>JAMBON, COUPE COURTE, MOITIÉ DE QUASI, SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ</p> <p>Cette découpe est préparée à partir de la moitié d'un quasi d'une cuisse coupe courte salée, séchée et fumée. Les vertèbres coccygiennes, l'ischium et le flanc sont enlevés.</p>	
XXXX	<p>JAMBON, CENTRE, SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ</p> <p>Cette découpe est une cuisse salée, séchée et fumée après enlèvement du jarret arrière par une coupe droite pratiquée à travers l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et enlèvement de la moitié du quasi comme indiqué plus haut.</p>	

XXXX	JAMBON, SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ, ROUELLE DANS LE CENTRE Cette découpe est préparée à partir de la partie centrale d'une cuisse salée, séchée et fumée.	
XXXX	JARRET AVANT FUMÉ Le jarret avant est préparé à partir de la cuisse salée, séchée et fumée par enlèvement du pied à l'articulation du tarse et par une coupe pratiquée à travers l'articulation fémoro-tibio-rotulienne; la couenne reste attachée.	
XXXX	PIEDS DE PORC FUMÉS Les pieds de porc fumés sont séparés de l'épaule et de la cuisse par une coupe pratiquée à travers l'articulation du tarse.	

DÉCOUPES AU DÉTAIL D'UNE CUISSE DE PORC DÉSOSSÉE (1)		
<p>CUISSE, COUPE LONGUE, DÉSOSSÉE – 4200</p>  <p>Cette découpe est préparée à partir d'une cuisse coupe longue. Tous les os et cartilages sont enlevés. La mouille est enlevée. La cuisse peut être désossée suivant les limites naturelles ou à l'os coulé. La couenne est enlevée.</p>	<p>CUISSE, COUPE COURTE, DÉSOSSÉE, TROIS PIÈCES – 4311</p>  <p>La cuisse trois pièces est préparée à partir d'une cuisse coupe courte. Elle se compose des grands muscles ci-après séparés suivant les limites naturelles: noix (4290), sous-noix (4300) et noix pâtissière (4310).</p>	
		
<p>4300</p>	<p>CUISSE, SOUS-NOIX</p> <p>La sous-noix est constituée des muscles extérieurs de la cuisse (<i>M. biceps femoris</i> et <i>M. semitendinosus</i>). Le nerveux peut être laissé en place; le muscle fléchisseur superficiel des doigts (<i>M. flexor digitorum superficialis</i>) et le gras qui l'entoure doivent être enlevés. Toute la peau extérieure est enlevée.</p>	
<p>4301</p>	<p>CUISSE, ROND DE GÎTE</p> <p>Le rond de gîte est préparé à partir d'une partie extérieure de la cuisse d'un porc. Il est constitué du <i>M. semitendinosus</i> uniquement.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>CUISSE, GÎTE À LA NOIX</p> <p>Le gîte à la noix est la partie de la sous-noix qui demeure après enlèvement du rond de gîte et du nerveux.</p>	

<p>4310</p>	<p>CUISSE, NOIX PÂTISSIÈRE</p> <p>La noix pâtissière est préparée à partir de la partie ventrale d'une cuisse désossée par enlèvement le long des limites naturelles séparant la noix pâtissière de la noix et de la sous-noix. La noix pâtissière comprend les muscles <i>M. rectus femoris</i>, <i>M. vastus medialis</i>, <i>M. vastus intermedius</i> et <i>M. vastus lateralis</i>. Le muscle <i>M. tensor fascia latae</i> est également laissé en place.</p>	
<p>4290</p>	<p>CUISSE, NOIX</p> <p>La noix est constituée de l'adducteur <i>M. semimembranosus</i> et des muscles correspondants de la partie interne de la cuisse, enlevés de la sous-noix et de la noix pâtissière suivant les limites naturelles.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>CUISSE, NOIX, GRACILIS ENLEVÉ</p> <p>Cette découpe comprend la noix après enlèvement du <i>M. gracilis</i> et des petits muscles de l'adducteur semimembranosus.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>BAS DE CUISSE</p> <p>Cette découpe comprend la sous-noix et la noix pâtissière qui reste attachée.</p>	

DÉCOUPES AU DÉTAIL D'UNE CUISSE DE PORC DÉSOSSÉE (2)

CUISSE, COUPE LONGUE, DÉSOSSÉE – 4200



Cette découpe est préparée à partir d'une cuisse coupe longue. tous les os et cartilages sont enlevés. La mouille est enlevée. La cuisse peut être désossée suivant les limites naturelles ou à l'os coulé. La couenne est enlevée.

CUISSE, COUPE COURTE, DÉSOSSÉE, SIX PIÈCES – 4314

Noix pâtissière

Nerveux

Pointe



Noix

Rond de gîte

Gîte à la noix



La cuisse six pièces est préparée à partir d'une cuisse coupe longue et se compose des grands muscles ci-après séparés suivant les limites naturelles: noix (4290), rond de gîte (4301), gîte à la noix, nerveux, quasi (pointe) (4130) et noix pâtissière (4310).



XXXX

POINTE (QUASI) DÉSOSSÉE

La pointe est obtenue à partir de la partie antérieure de la cuisse coupe longue. Elle comprend les muscles gluteus et peut comporter une partie du *M. biceps femoris*.



XXXX

ESCALOPES DANS LA POINTE (QUASI)

Les escalopes sont préparées à partir de la pointe en découpant des tranches en travers du grain.






4301


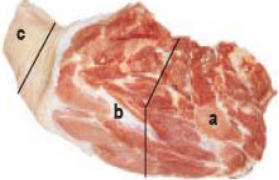

ESCALOPES DANS LA CUISSE




Les escalopes dans la cuisse sont prélevées dans l'une ou l'autre des découpes suivantes: noix, sous-noix (nerveux enlevé), noix pâtissière, pointe (quasi).










<p>XXXX</p>	<p>PORC POUR RAGOÛT</p> <p>Le porc pour ragoût est préparé sous forme de cubes d'environ 25 mm. L'épaisseur du gras en surface et/ou le long des limites naturelles est de 5 mm au maximum en tout point.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>PORC POUR BROCHETTES</p> <p>Les morceaux de porc pour brochettes ont la taille d'un cube de 2,5 à 4,0 cm. L'épaisseur du gras en surface et/ou le long des limites naturelles est de 3 mm au maximum en tout point.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>STEAKS DE PORC EN CARRÉS</p> <p>Les steaks en carrés sont préparés à partir de n'importe quelle partie de la carcasse, à l'exclusion toutefois de la viande du jarret et du nerveux. Sauf indication contraire, les steaks sont découpés (à l'état réfrigéré) deux fois à angle approximativement droit. Assembler deux morceaux ou plus et plier la viande pour former des carrés est autorisé. Une fois les carrés formés, la proportion de gras en surface et le long des limites naturelles est au maximum de 15 % de la surface totale de chaque côté du steak. Les steaks doivent garder la même forme lorsqu'ils sont suspendus pendant 15 mn par le bord extérieur. Ils ne contiennent aucun tissu conjonctif opaque, os, cartilage ni ganglions lymphatiques.</p>	





DÉCOUPES DE JAMBON DÉSOSSÉ SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ		
XXXX	<p>JAMBON, SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ, DÉSOSSÉ</p> <p>Cette découpe correspond à la cuisse de porc salée, séchée et fumée. Tous les os et cartilages sont enlevés. Le jambon est traité en entier ou divisé en diverses parties. Un jambon désossé comprend 12 % au maximum de viande de jarret et/ou de nerveux. Si spécifié, les morceaux de jambon peuvent être salés et séchés sans incorporation de goût de fumé. Le terme «fumé» peut être supprimé de l'appellation du produit.</p>	
XXXX	<p>ROUELLE DE JAMBON DÉSOSSÉ, SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ</p> <p>[À définir]</p>	
XXXX	<p>JAMBON EN DÉS, SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ</p> <p>Les dés de jambon sont des cubes d'environ 5 mm.</p>	
XXXX	<p>JAMBON HACHÉ, SALÉ, SÉCHÉ ET FUMÉ</p> <p>[À définir]</p>	


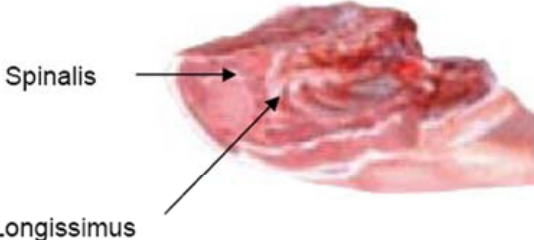




<p>4029</p> <p>1-2 côtes – 4029 2-3 côtes – 4030 3-4 côtes – 4031 4-6 côtes – 4032</p>	<p>QUARTIER AVANT SANS GORGE ET SANS COTIS</p> <p>Le quartier avant sans gorge et sans cotis est séparé de la demi-carcasse par une coupe droite, pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à l'axe de la demi-carcasse le long de la côte spécifiée. La tête, la gorge et le sternum sont enlevés 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.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de côtes • Couenne enlevée • Pied laissé en place • Os du cou, côtes, os de la poitrine et cartilage associé enlevés 	 <p>The top part of the image shows a diagram of a pig's front quarter with a red line indicating the cutting plane. Below it is a photograph of the resulting meat cut, showing the ribs and shoulder area.</p>
	<p>Illustration – Code 4029 – Os du cou, côtes, os de la poitrine enlevés.</p>	 <p>A photograph of the front quarter meat cut with three labels: 'a' points to the shoulder, 'b' points to the ribs, and 'c' points to the neck area.</p>
<p>4050</p> <p>1-2 côtes – 4055 2-3 côtes – 4053 3-4 côtes – 4052 4-6 côtes – 4050</p>	<p>ÉPAULE-HACHAGE</p> <p>L'épaule-hachage (b et c) est préparée à partir du quartier avant sans gorge et sans cotis (4029) (b). L'épaule-hachage est séparée de la moitié supérieure par une coupe droite à l'arrière 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, le cartilage associé 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.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pied enlevé • Couenne enlevée 	 <p>A photograph of the shoulder chop, showing the meat cut from the shoulder area, including the ribs and the shoulder blade.</p>



<p>4059</p> <p>1-2 côtes – 4062 2-3 côtes – 4061 3-4 côtes – 4060 3-6 côtes – 4059</p>	<p>ÉCHINE-PALETTE</p> <p>L'échine-palette (a) est préparée à partir du quartier avant sans gorge et sans cotis (4029). L'échine-palette 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 du cou, les apophyses épineuses et les côtes sont enlevés. La couenne est laissée en place, sauf indication contraire.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couenne enlevée • Os du cou et côtes laissés en place 	
<p>4170</p>	<p>ÉPAULE AU JARRET</p> <p>Le jarret avant (c) est enlevé de l'épaule par une coupe pratiquée à travers l'articulation huméro-radiale (exposant à la fois le radius et l'humérus). Le pied avant est enlevé par une coupe pratiquée à travers l'articulation du carpe et du radius. La couenne est laissée en place.</p>	
<p>4165</p>	<p>COTIS</p> <p>Les cotis comprennent au moins quatre côtes avec les os de la poitrine (sternum) qui s'y rattachent.</p>	







<p>4032</p> <p>1-2 côtes – 4029 2-3 côtes – 4030 3-4 côtes – 4031 4-6 côtes – 4032</p>	<p>QUARTIER AVANT SANS GORGE ET SANS COTIS</p> <p>Le quartier avant sans gorge et sans cotis est séparé 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 le sternum sont enlevés 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.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de côtes • Couenne enlevée • Pied laissé en place • Os du cou, côtes, os de la poitrine et cartilages associés enlevés 	 <p>The image shows a diagram of a pig's front quarter with the throat and ribs removed, and a photograph of the resulting meat cut.</p>
<p>4046</p> <p>1 côte – 4046 2 côtes – 4047 3 côtes – 4048 4 côtes – 4049 5 côtes – 4063</p>	<p>ÉCHINE</p> <p>L'échine est préparée à partir de la longe longue (sans palette) ou de la partie dorsale (moitié supérieure) du quartier avant sans gorge et sans cotis après enlèvement de l'épaule extérieure. Les os de côte, les os du cou et les apophyses épineuses sont laissés en place.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de côtes • Enlèvement de la poitrine et distance des vertèbres • Gras enlevé 	 <p>The image shows a photograph of a chop, which is a cut of meat from the back of the pig.</p>
<p>XXXX</p>	<p>ROUELLES DANS L'ÉCHINE</p> <p>Ces découpes sont préparées à partir de l'échine.</p>	
<p>4165</p>	<p>ROUELLES DANS L'ÉCHINE, SEMI-DÉSOSSÉE</p> <p>Ces découpes sont préparées à partir de l'échine semi-désossée.</p>	 <p>The image shows a photograph of two semi-boneless chops, which are smaller cuts of meat from the back of the pig.</p>





<p>4044</p>	<p>ÉPAULE</p> <p>L'épaule sans échine est préparée à partir du quartier avant sans gorge et sans cotis et comprend l'os scapulaire, l'humérus et les os du jarret ainsi que les muscles qui s'y rattachent. L'épaule sans échine est séparée du quartier avant sans gorge et sans cotis par une coupe pratiquée à travers la séparation naturelle recouvrant le <i>M. serratus ventralis</i> et comprend les muscles associés à l'omoplate. Tous les côtés de cette découpe sont parés en suivant la courbure naturelle des principaux muscles et de l'omoplate. La partie postérieure ne doit pas exposer le <i>M. triceps brachii</i>. La couenne et le pied sont laissés en place.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pied enlevé • Sternum laissé en place • Couenne enlevée • Côtes enlevées 	
		
<p>XXXX</p>	<p>ÉPAULE, MOITIÉ INFÉRIEURE</p> <p>Cette découpe (A) est séparée de l'épaule par une coupe droite (de l'extrémité antérieure à l'extrémité postérieure) pratiquée à travers l'articulation de l'épaule (omoplate et humérus)</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pied enlevé • Couenne enlevée 	
<p>4165</p>	<p>COTIS</p> <p>Les cotis comprennent au moins quatre côtes avec les os de la poitrine (sternum) qui s'y rattachent.</p>	





<p>XXXX</p>	<p>RÔTI PICNIC</p> <p>Le rôti picnic est préparé à partir de la moitié inférieure (A) de l'épaule. Le jarret avant est enlevé par une coupe pratiquée à travers l'articulation huméro-radiale. La couenne est enlevée.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>ROUELLES DANS LE RÔTI PICNIC</p> <p>[À définir]</p>	
<p>4170</p>	<p>ÉPAULE AU JARRET</p> <p>Le jarret avant (c) est enlevé de l'épaule par une coupe pratiquée à travers l'articulation huméro-radiale (exposant à la fois le radius et l'humérus). Le pied avant est enlevé par une coupe pratiquée à travers l'articulation du carpe et du radius. La couenne est laissée en place.</p>	
<p>4165</p>	<p>COTIS</p> <p>Les cotis (B) comprennent au moins quatre côtes avec les os de la poitrine (sternum) qui s'y rattachent.</p>	






<p>QUARTIER AVANT DE PORC SANS GORGE ET SANS COTIS, COUPE COURTE, DÉSOSSÉ – XXXX</p>  <p>Le quartier avant sans gorge et sans cotis est séparé 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 le sternum sont enlevés 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.</p>	<p>S'il s'agit d'une coupe courte, le <i>M. longissimus</i> doit apparaître sur plus de 25 mm dans toutes les dimensions.</p> <p>S'il s'agit d'une coupe longue, la surface exposée du <i>M. longissimus</i> doit être au moins aussi grande que celle du <i>spinalis dorsi</i>.</p> 	
<p>XXXX</p>	<p>QUARTIER AVANT SANS GORGE ET SANS COTIS, COUPE COURTE, DÉSOSSÉ</p> <p>Tous les os et cartilages sont enlevés. Le <i>M. longissimus</i> doit apparaître sur plus de 25 mm dans toutes les dimensions comme sur la face (caudale) de la longe.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>QUARTIER AVANT SANS GORGE ET SANS COTIS, COUPE LONGUE, DÉSOSSÉ</p> <p>Tous les os et cartilages sont enlevés. Le <i>M. longissimus</i> doit apparaître sur une surface aussi grande voire plus grande que celle du spinalis dorsi comme sur la face (caudale) de la longe.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>QUARTIER AVANT SANS GORGE ET SANS COTIS, MOITIÉ SUPÉRIEURE, COUPE LONGUE, DÉSOSSÉ</p> <p>Cette découpe est préparée à partir de la moitié supérieure du quartier avant sans gorge et sans cotis. La surface ventrale fait apparaître une section transversale du <i>M. supraspinatus</i>.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>QUARTIER AVANT SANS GORGE ET SANS COTIS, MOITIÉ SUPÉRIEURE, COUPE COURTE, DÉSOSSÉ</p> <p>Cette découpe est préparée à partir de la moitié supérieure du quartier avant sans gorge et sans cotis. La surface ventrale fait apparaître une section transversale du <i>M. supraspinatus</i>.</p>	 <p>Supraspinatus</p>






XXXX	ÉCHINE, DÉSOSSÉE L'échine désossée est préparée à partir de la longe longue (sans palette) ou de la partie dorsale (échine-palette) du quartier avant sans gorge et sans cotis après enlèvement de l'épaule. Tous les os et cartilages sont enlevés. À préciser: <ul style="list-style-type: none">• Enlèvement de la poitrine et distance des vertèbres• Gras enlevé• Obtenue à partir de l'échine	
4165	ROUELLES DANS L'ÉCHINE SEMI-DÉSOSSÉE L'échine désossée est préparée à partir de la longe longue (sans palette) ou de la partie dorsale (échine-palette) du quartier avant sans gorge et sans cotis après enlèvement de l'épaule. Tous les os du cou et les côtes sont enlevés.	



XXXX	QUARTIER AVANT DE PORC SANS GORGE ET SANS COTIS, COUPE COURTE, DÉSOSSÉ [À définir]	
4240	ÉCHINE PALETTE – PARAGE SPÉCIAL L'échine palette – parage spécial – est préparée à partir d'une échine. Tous les os et cartilages sont enlevés. La couenne est enlevée. Une bande de gras est laissée en place sur la surface latérale de la découpe parallèle à la partie dorsale, sur toute la longueur du morceau. Préciser la largeur et l'épaisseur de la bande de gras à conserver.	
4182	PERSILLÉ (M. SERRATUS VENTRALIS) Le persillé (M. serratus ventralis) est constitué des muscles M. serratus ventralis provenant de l'épaule supérieure et de l'échine. Il est enlevé des muscles adjacents par une coupe pratiquée à travers les limites naturelles.	
4180	BATEAU (M. PECTORALIS) Le bateau (M. pectoralis) est constitué des muscles M. pectoralis profundus et M. pectoralis superficialis de la partie ventrale de l'épaule du porc. Elle est dégagée lors de la séparation entre la partie interne et la partie extérieure de l'épaule et se trouve au milieu de l'épaule inférieure.	
4181	DESSUS DE PALETTE (M. TERES MAJOR) Le dessus de palette (M. teres major) est situé dans la partie médiane de l'épaule, juste sous l'omoplate. Il est enlevé par une coupe suivant les limites naturelles des muscles adjacents.	
4183	MACREUSE La macreuse est constituée des muscles <i>M. triceps brachii</i> de l'épaule-hachage et elle est pratiquement dépourvue de gras. Les tendons sont coupés au même niveau que le maigre.	






<p>XXXX</p>	<p>ESCALOPES DE PORC DANS L'ÉPAULE</p> <p>Les escalopes de porc dans l'épaule peuvent être prélevées dans l'une ou l'autre des découpes suivantes: macreuse, <i>M. pectoralis</i> (bateau) et <i>M. serratus ventralis</i> (persillé).</p>	
<p>XXXX</p>	<p>PORC POUR RAGOÛT</p> <p>Le porc pour ragoût est préparé sous forme de cubes d'environ 25 mm. L'épaisseur du gras en surface et/ou le long des limites naturelles est de 5 mm au maximum en tout point.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>PORC POUR BROCHETTES</p> <p>Les morceaux de porc pour brochettes ont la taille d'un cube de 2,5 à 4,0 cm. L'épaisseur du gras en surface et/ou le long des limites naturelles est de 3 mm au maximum en tout point.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>STEAKS DE PORC EN CARRÉS</p> <p>Les steaks en carrés sont préparés à partir de n'importe quelle partie de la carcasse, à l'exclusion toutefois de la viande du jarret et du nerveux. Sauf indication contraire, les steaks sont découpés (à l'état réfrigéré) deux fois à angle approximativement droit. Assembler deux morceaux ou plus et plier la viande pour former des carrés est autorisé. Une fois les carrés formés, la proportion de gras en surface et le long des limites naturelles est au maximum de 15 % de la surface totale de chaque côté du steak. Les steaks doivent garder la même forme lorsqu'ils sont suspendus pendant 15 minutes par le bord extérieur. Ils ne contiennent aucun tissu conjonctif opaque, os, cartilage ni ganglions lymphatiques.</p>	

	 <p>Bout de l'épaule 4-6 côtes Longe sans échine et sans pointe 8-10 côtes Pointe</p>	
<p>4113</p>	<p>LONGE, 4 PIÈCES</p> <p>La longe est découpée en quatre parties distinctes: la longe sans échine et sans pointe (4101), le filet mignon (4280), la pointe (quasi) (4130) et l'échine (4046), qui sont enlevés au niveau de la côte spécifiée.</p> 	
<p>4046</p> <p>1 côte – 4046 2 côtes – 4047 3 côtes – 4048 4 côtes – 4049 5 côtes – 4063</p>	<p>ÉCHINE</p> <p>L'échine est préparée à partir de la longe longue (sans palette) ou de la partie dorsale (échine – palette) du quartier avant sans gorge et sans cotis après enlèvement de l'épaule. Les os de côte, les os du cou et les apophyses épineuses sont laissés en place.</p> <p>À spécifier:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de côtes; • Enlèvement de la poitrine et distance des vertèbres; • Gras enlevé. 	
<p>XXXX</p>	<p>ROUELLES DANS L'ÉCHINE</p> <p>Ces découpes sont préparées à partir de l'échine.</p>	

<p>4098 – 4101</p> <p>13 côtes – 4098 12 côtes – 4099 11 côtes – 4100 10 côtes – 4101</p>	<p>LONGE SANS ÉCHINE ET SANS POINTE</p> <p>La longe sans échine et sans pointe est préparée à partir de la longe longue par enlèvement de l'épaule au moyen d'une coupe qui laisse le nombre de côtes spécifié. La pointe est enlevée par une coupe droite à l'avant du cartilage de la hanche. Le filet mignon peut être enlevé sauf indication contraire. La couenne, l'omoplate et le cartilage associé sont enlevés sauf indication contraire.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ligne de coupe ventrale (longueur des manches des côtes); • Filet mignon laissé en place. 	
<p>XXXX</p>	<p>CÔTES DANS LA LONGE SANS ÉCHINE ET SANS POINTE</p> <p>Ces côtes sont tirées d'un bout à l'autre de la longe sans échine et sans pointe.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>CÔTES DU PLAT DE LONGE</p> <p>Cette découpe est tirée du milieu d'une longe sans échine et sans pointe.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>CÔTES DE LONGE</p> <p>Ces découpes sont tirées de la région de la longe au niveau des vertèbres lombaires.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>LONGE SANS ÉCHINE ET SANS POINTE, SEMI-DÉSOSSÉE</p> <p>Cette découpe est identique à la longe sans échine et sans pointe à ceci près que la colonne vertébrale (vertèbres thoraciques et lombaires) est enlevée de sorte que le maigre et le gras sont exposés à la jonction des côtes et des apophyses épineuses. Le filet mignon est exclu.</p>	

XXXX	<p>CÔTES DE LONGE SANS ÉCHINE ET SANS POINTE, SEMI-DÉSOSSÉE</p> <p>[À définir]</p>	
4130	<p>POINTE (QUASI)</p> <p>La pointe est préparée à partir d'une longe coupe longue ou de la partie correspondant au quasi de la cuisse coupe longue. La pointe est enlevée de la cuisse par une coupe droite pratiquée à une distance d'au moins 1,0 pouce (2,5 cm) environ par rapport à l'extrémité antérieure de l'ischium. Le flanc est enlevé.</p>	
XXXX	<p>ROUELLES DANS LA POINTE</p> <p>Les rouelles dans la pointe sont préparées à partir de la partie de la pointe qui comprend l'ilium.</p>	
4280	<p>FILET MIGNON</p> <p>Le filet mignon correspond aux muscles <i>M. psoas major</i> et <i>M. iliacus</i>, situés le long de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaînette (<i>M. psoas minor</i>) est enlevée. Le filet mignon doit être pratiquement dépourvu de gras superficiel.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chaînette (<i>M. psoas minor</i>) laissée en place; • Muscle M. iliaque enlevé. 	
4159	<p>APOPHYSES DE FILET</p> <p>Les apophyses de filet sont obtenues 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 mignon et de la noix de longe. La découpe des apophyses de filet ne peut comprendre moins de quatre apophyses transverses, doit conserver le maigre qui s'y rattache et ne peut pas comporter plus de deux os de côte. Cette découpe doit être parée de façon à ne laisser pratiquement aucun gras superficiel.</p>	

<p>4161</p>	<p>PLAT DE LONGE</p> <p>La découpe plat de longe est préparée à partir d'une longe avec os 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. Le plat de longe doit être entier et le corps des vertèbres thoraciques doit être enlevé, excepté de petits morceaux de vertèbres qui peuvent rester attachés entre les extrémités des côtes.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de côtes requis • Diaphragme laissé en place • Largeur des côtes dorsales • Péritoine enlevé de la face interne des côtes et des muscles intercostaux 	
<p>4140</p>	<p>LONGE, COUPE LONGUE</p> <p>La longe coupe longue est la partie dorsale restante de la demi-carcasse après enlèvement de la cuisse coupe courte (4016) et de la partie poitrine hachage (4335). La graisse lombaire (située sur la surface intérieure et recouvrant le filet mignon) est parée de sorte que la quasi-totalité du gras est enlevée. Le filet mignon est laissé en place.</p>	
<p>XXXX</p> <p>1-2 côtes – XXXX 2-3 côtes – XXXX 3-4 côtes – XXXX 4-6 côtes – XXXX</p>	<p>BOUT D'ÉPAULE CÔTÉ LONGE</p> <p>Le bout d'épaule côté longe coupe longue est prélevé par une coupe pratiquée à travers la côte spécifiée.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>ROUELLES DANS L'ÉPAULE CÔTÉ LONGE</p> <p>[À définir]</p>	

<p>4098 – 4101</p> <p>13 côtes – 4098 12 côtes – 4099 11 côtes – 4100 10 côtes – 4101</p>	<p>LONGE SANS ÉCHINE ET SANS POINTE</p> <p>La longe sans échine et sans pointe est préparée à partir de la longe longue par enlèvement de l'épaule au moyen d'une coupe qui laisse le nombre de côtes spécifié. La pointe est enlevée par une coupe droite à l'avant du cartilage de la hanche. Le filet mignon peut être enlevé sauf spécification contraire. La couenne, l'omoplate et le cartilage associé sont enlevés sauf spécification contraire.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ligne de coupe ventrale (longueur des manches des côtes) • Filet mignon laissé en place 	
<p>XXXX</p>	<p>CÔTELETTES DANS LA LONGE SANS ÉCHINE ET SANS POINTE</p> <p>Ces côtelettes sont tirées d'un bout à l'autre de la longe sans échine et sans pointe.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>CÔTELETTES DU MILIEU D'UNE LONGE SANS ÉCHINE ET SANS POINTE</p> <p>Ces découpes sont tirées du milieu d'une longe sans échine et sans pointe.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>CÔTELETTES DU PLAT D'UNE LONGE SANS ÉCHINE ET SANS POINTE</p> <p>Ces côtelettes sont tirées de la partie du plat de longe associée aux vertèbres lombaires.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>LONGE SANS ÉCHINE ET SANS POINTE, SEMI-DÉSOSSÉE</p> <p>Cette découpe est identique à la longe sans échine et sans pointe à ceci près que la colonne vertébrale (vertèbres thoraciques et lombaires) est enlevée de sorte que le maigre et le gras sont exposés à la jonction des os de côtes et des apophyses épineuses. Le filet mignon est exclu.</p>	
<p>XXXX</p>	<p>CÔTELETTES DANS LA LONGE SANS ÉCHINE ET SANS POINTE SEMI-DÉSOSSÉE</p> <p>[À définir]</p>	