

**Conseil économique et social**

Distr. générale
18 février 2010
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

**Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles****Dix-neuvième session**

Genève, 19-23 avril 2010

Point 6 d) de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation de la viande**Propositions de nouvelles normes CEE-ONU:
découpes au détail****Projet de nouvelle norme CEE-ONU relative aux découpes
de viande au détail****Descriptions des découpes de viande au détail****Note du secrétariat***

Le texte de la présente norme CEE-ONU relative aux découpes de viande au détail – descriptions des découpes de viande au détail – a été soumis par les États-Unis d'Amérique. Il contient l'ancien chapitre 5 du projet de nouvelle norme CEE-ONU relative aux découpes de viande au détail qui a été séparé du texte principal figurant dans le document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2010/6. Les documents font 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). Les documents ont été révisés à la lumière des délibérations qui ont eu lieu au cours de la réunion de rapporteurs consacrée aux découpes de viande au détail (viande bovine), tenue à Stillwater (États-Unis) du 16 au 20 novembre 2009. Le présent document est soumis pour examen.

Ce document a été établi conformément au paragraphe 5 du mandat du Groupe de travail.

* Le présent document a été soumis avec retard en raison d'une transmission tardive des informations y relatives.

Table des matières

	<i>Page</i>
1. Descriptions des découpes de viande au détail.....	3
1.1 Découpes au détail de viande bovine.....	3
1.1.1 Découpes au détail de viande bovine.....	3
1.1.2 Découpes au détail de viande bovine.....	5
1.2 Découpes au détail de viande de veau	12
1.3 Découpes au détail de viande porcine.....	12
1.3.1 Liste multilingue des découpes au détail de viande porcine.....	12
1.3.2 Croquis de squelette de demi-carcasse de porc	15
1.3.3 Tableau des principales découpes standard de viande porcine	15
1.3.4 Découpes de viande porcine	15
1.4 Découpes au détail de viande ovine.....	20
1.5 Découpes au détail de viande caprine	20

1. Descriptions des découpes de viande au détail

1.1 Découpes au détail de viande bovine

1.1.1 Liste multilingue de découpes au détail de viande bovine [à réviser]

<i>Découpes de viande bovine</i>	<i>URMIS</i>	<i>CEE-ONU</i>	<i>CEE-ONU</i>
	<i>Code</i>	<i>Code proposé</i>	<i>Code actuel</i>
Bloc d'épaule			
Rosbif d'épaule à braiser	1048	1610	
Tranche dans l'épaule	1050	1615	
Rosbif d'épaule à braiser, sans os	1049	1660	
Tranche dans l'épaule, sans os	1056	1665	
Rosbif de palette	1064	1510	
Tranche dans la palette	1066	1515	
Rosbif de palette avec os en 7	1033	1530	
Tranche avec os en 7	1035	1535	
Rosbif de dessous de palette à braiser, sans os	1151	1550	
Tranche de dessous de palette, sans os	1098	1555	
Tranche de dessous de palette, sans os	1097	1564	
Jumeau à bifteck, sans os	1115	1561	2310
Tranche de jumeau à bifteck, sans os	1116	1566	2310
Tranche de haut de palette, sans os	1144	1562	2303
Tranche de paleron, sans os	1166	1567	2303
Merlan d'épaule, sans os	1030	1570	
Merlan d'épaule, en médaillons	1164	1575	
Rosbif de macreuse		1580	
Tranche de macreuse (ranch steak)	1162	1585	2302
Rosbif de dessus de palette, sans os	1095	1680	
Tranche de dessus de palette, sans os	1102	1685	
Côtes à la paysanne dans les basses côtes, sans os	1096	1686	
Tranches de jarret	1636	1640	1680
Tranches de jarret, sans os	1639	1645	1680
Pointe de poitrine entière	1615	1690	2353
Pointe de poitrine coupée en deux	1628	1691	2353
Flanc de poitrine coupée en deux	1623	1692	2353

<i>Découpes de viande bovine</i>	<i>URMIS</i>	<i>CEE-ONU</i>	<i>CEE-ONU</i>
	<i>Code</i>	<i>Code proposé</i>	<i>Code actuel</i>
Aloyau			
Tranche d'ailoyau (T-bone)	1369	1325	1550
Tranche d'ailoyau gros filet (Porterhouse)	1330	1335	1550
Tranche de contrefilet	1398	1315	2140
Tranche de contrefilet, sans os	1404	1365	2140
Petit rosbif de contrefilet, sans os	1320	1390	2140
Tranche de rosbif dans le contrefilet, sans os	1322	1395	2140
Filet			
Rosbif dans le filet, sans os	1386	1380	2150
Tranche de filet, sans os	1388	1385	2150
Noix d'entrecôte			
Rosbif dans la noix d'entrecôte, non parée	1193	1410	1604
Tranche dans la noix d'entrecôte, non parée	1197	1415	1604
Rosbif dans la noix d'entrecôte, non parée, sans os	1194	1460	2240
Tranche dans la noix d'entrecôte, non parée, sans os	1203	1465	2240
Rosbif dans la noix d'entrecôte, sans os	1192	1470	2240
Tranche dans la noix d'entrecôte, sans os	1209	1475	2240
Petit rosbif dans la noix d'entrecôte, sans os	1250	1480	2240
Filet dans la noix d'entrecôte, sans os	1253	1485	2240
Tranche dans la noix d'entrecôte non parée, sans os	1254	1495	2240
Surlonge			
Tranche de haut de surlonge, sans os	1422	1255	
Tranche dans le centre du haut de surlonge, sans os	1323	1265	
Tranche dans la coiffe du haut de surlonge, sans os	1421	1275	
Rosbif dans l'aiguillette baronne, sans os	1429	1280	2131
Tranche dans l'aiguillette baronne, sans os	1430	1285	2131
Bavette d'ailoyau		1290	2203
Ronde			
Tranche de ronde entière, sans os	1501	1100	
Rosbif d'intérieur de ronde	1551	1150	2011
Tranche d'intérieur de ronde	1553	1155	2011
Calotte de l'intérieur de ronde		1156	2012
Rosbif dans une partie de rumsteck, sans os	1465	1160	2050
Tranche dans une partie de rumsteck, sans os	1269	1165	2050
Rosbif d'extérieur de ronde, sans os	1464	1170	2050
Tranche d'extérieur de ronde, sans os	1466	1175	2050

	URMIS	CEE-ONU	CEE-ONU
	Code	Code proposé	Code actuel
<i>Découpes de viande bovine</i>			
Rosbif de noix de ronde, sans os	1480	1180	2040
Tranche de noix de ronde, sans os	1481	1185	2040
Rosbif dans le bout de ronde sans calotte, sans os	1526	1190	2070
Tranche dans le bout de ronde sans calotte, sans os	1535	1195	2070
<i>Découpes minces</i>			
Tranche de fausse bavette, sans os		1860	2205
Tranche de hampe, sans os		1870	2190
Tranche de bavette de flanchet	1584	1880	2210
Onglet (pilier du diaphragme)		1890	2180
<i>Côtes</i>			
Tendrons	1124	1710	1694
Tendrons, sans os	1127	1760	1694
Bout de côtes, avec os	1259	1720	1694
Bout de côtes, sans os	1265	1770	1694
Plat de côtes		1730	
Parures de plat de côtes		1780	

1.1.2 Découpes au détail de viande bovine

Aloyau – Code = 3

1325 **Tranche d'loyau (T-Bone)** – Cette découpe provient d'une longe courte et le diamètre du filet, à hauteur du milieu, doit être d'au moins 1,27 cm (½ pouce)



1335 **Tranche d'loyau (Porterhouse)** – Cette découpe provient d'une longe courte et le diamètre du filet, à hauteur du milieu, doit être d'au moins 1,27 à 2,54 cm (½ à 1 pouce)



1315 **Tranche de contrefilet** – Cette découpe provient d'une longe courte découpée en tranches; le filet n'en fait pas partie



1365 – sans os **Tranche de contrefilet** – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 1315



Aloyau – Code = 3

1390 – sans os **Petit rosbif dans le contrefilet** – Cette découpe correspond au *M. longissimus dorsi* provenant d'une longue courte découpée en rosbifs



1395 – sans os **Tranche de rosbif dans le contrefilet** – Cette découpe correspond au *M. longissimus dorsi* provenant d'une longue courte découpée en tranches



1380 – sans os **Rosbif dans le filet** – Cette découpe correspond au *M. psoas major* découpé en rosbifs



1385 – sans os **Tranche dans le filet** – Cette découpe correspond au *M. psoas major* découpé en tranches



Noix d'entrecôte (faux-filet) – Code = 4

1410 **Rosbif dans la noix d'entrecôte non parée** – Découpe à partir d'un train de côtes non désossé; comprend les gros muscles de la noix et les muscles adjacents, découpés en rosbifs

Illustration

1415 **Tranche dans la noix d'entrecôte non parée** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1410, découpée en tranches



1460 – sans os **Rosbif dans la noix d'entrecôte non parée** – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 1410



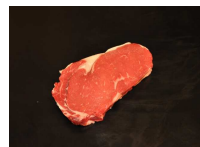
1465 – sans os **Tranche dans la noix d'entrecôte non parée** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1460, découpée en tranches

Illustration

1470 – sans os **Rosbif dans la noix d'entrecôte** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1460, parée de façon à exposer le bord naturel, côté ventral, du *M. longissimus dorsi*



1475 – sans os **Tranche dans la noix d'entrecôte** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1470, découpée en tranches



Noix d'entrecôte (faux-filet) – Code = 4

1480 – sans os **Petit rosbif dans la noix d'entrecôte** – Cette découpe correspond au *M. longissimus dorsi* attaché à une noix d'entrecôte



1485 – sans os **Filet dans la noix d'entrecôte** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1480, découpée en tranches



1495 – sans os **Tranche dans la noix d'entrecôte non parée** – Cette découpe correspond au *M. spinalis dorsi/multifidus dorsi* attaché à une noix d'entrecôte

*Côtes – Code = 7*

1710 **Tendrons (Bout de côtes)** – Cette découpe comprend les côtes prélevées de l'épaule ou découpes de côtes avec les muscles attenants



1760 – sans os **Tendrons** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1710, mais désossée



1730 **Plat de côtes** – Cette découpe, qui est prélevée de l'épaule et des découpes de côtes, comprend les os des côtes et la viande intercostale



1780 – sans os **Parures de plat de côtes** – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 1730; comprend la viande intercostale

Illustration

Ronde – Code = 1

1100 **Tranche de ronde entière** – Cette découpe comprend les trois grandes parties de ronde, c'est-à-dire l'intérieur, l'extérieur et la noix, mais aucune partie de la pointe (tranche grasse)

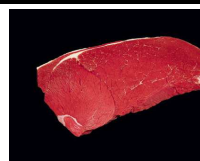


1150 **Rosbif d'intérieur de ronde** – Cette découpe, qui est l'intérieur de ronde, comprend les *M. semimembranosus* et *adductor*, découpés en rosbifs

Illustration

Ronde – Code = 1

1155 – sans os **Tranche d'intérieur de ronde** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1150, découpée en tranches



1156 – sans os **Calotte de l'intérieur de ronde** – Cette découpe correspond au *M. gracilis*



1160 – sans os **Rosbif dans une partie de rumsteck** – Cette découpe correspond à l'extérieur de ronde et l'extrémité de l'ailoyau et comprend le *M. femoris*, découpé en rosbifs



1165 – sans os **Tranche dans une partie de rumsteck** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1160, découpée en tranches

Illustration

1170 – sans os **Rosbif d'extérieur de ronde** – Cette découpe correspond à l'extérieur de ronde et comprend le *M. biceps femoris*, découpé en rosbifs



1175 – sans os **Tranche d'extérieur de ronde** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1170, découpée en tranches



1180 – sans os **Rosbif de noix de ronde** – Cette découpe correspond à la noix de ronde et comprend le *M. semitendinosus*, découpé en rosbifs



1185 – sans os **Tranche de noix de ronde** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1180, découpée en tranches



1190 – sans os **Rosbif dans le bout de ronde** – Cette découpe comprend la pointe, à l'exclusion de la calotte (*tensor fasciae latae*), ainsi que les *M. vastus lateralis* et *rectus femoris*

Illustration

1195 – sans os **Tranche dans le bout de ronde** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1190, coupée en tranches



Macreuse + Paleron – Code = 5

Pointe d'épaule – Code = 6

1610	Rosbif d'épaule à braiser – Cette découpe comprend l'humérus et parfois des coupes transversales de côtes ainsi que les muscles suivants: chef long et chef latéral du <i>M. triceps brachii</i> , et éventuellement chef médial du <i>M. triceps brachii</i> et <i>M. tensor fascia antibrachii</i>	
1615	Tranche dans l'épaule – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1610 coupée en tranches	Illustration
1660 – sans os	Rosbif d'épaule à braiser – Version sans os du code CEE-ONU 1610	
1665 – sans os	Tranche dans l'épaule – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1660 coupée en tranches	Illustration
1510	Rosbif de palette – Cette découpe comprend l'omoplate, l'épine dorsale, l'os des côtes et divers muscles	Illustration
1515	Tranche dans la palette – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1510 coupée en tranches	Illustration
1530	Rosbif de palette avec os en 7 – Découpe dans le centre de la palette. Identifiée par l'omoplate en forme de «7»	
1535	Tranche avec os en 7 – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1530 coupée en tranches	
1550 – sans os	Rosbif de dessous de palette à braiser – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 1530, avec noix de basse côte et plusieurs muscles supplémentaires	Illustration
1555 – sans os	Tranche de dessous de palette – Cette découpe correspond au <i>M. serratus ventralis</i> , le plus grand muscle du dessous de palette, découpé en tranches	
1556 – sans os	Tranche de dessous de palette – Cette découpe correspond au <i>M. splenius</i>	Illustration
1560 – sans os	Rosbif de macreuse + paleron – Cette découpe correspond aux muscles qui recouvrent l'omoplate, comprenant les <i>M. infraspinatus</i> , <i>M. triceps brachii</i> et <i>M. teres major</i>	Illustration
1565 – sans os	Tranche de macreuse – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1560 coupée en tranches	Illustration
1561 – sans os	Jumeau à bifteck – Cette découpe correspond au <i>M. supraspinatus</i> attaché sur l'épine de l'omoplate	Illustration

Macreuse + Paleron – Code = 5

Pointe d'épaule – Code = 6

1566 – sans os **Tranche de jumeau à bifteck** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1561 coupée en tranches



1562 – sans os **Tranche de haut de palette** – Cette tranche est coupée sur toute la longueur du *M. infraspinatus* et comprend la large bande de tissu conjonctif qui se trouve en son centre



1567 – sans os **Tranche de paleron** – Cette découpe comprend le *M. infraspinatus*, la large bande de tissu conjonctif étant retirée du centre et des surfaces extérieures



1570 – sans os **Merlan d'épaule** – Cette découpe correspond au *M. teres major*



1575 – sans os **Merlan d'épaule en médaillons** – Cette découpe correspond au *M. teres major*, coupé en médaillons



1580 – sans os **Rosbif de macreuse** – Cette découpe correspond au *M. triceps brachii*

Illustration

1585 – sans os **Tranche de macreuse** – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1580, coupée en tranches



1590 – sans os **Rosbif de dessus de palette** – Cette découpe correspond à la partie antérieure (côté collier) d'un morceau de basses côtes sans os



1595 – sans os **Tranche de dessus de palette** – Cette découpe correspond à des biftecks découpés dans toute la longueur (premiers 7,5 à 10 cm [3 à 4 pouces]) de la partie postérieure (côté côtes) des basses côtes sans os



1596 – sans os **Côtes à la paysanne dans les basses côtes** – Découpe identique à celles portant les codes CEE-ONU 1681 et 1680 mais découpée en lanières sur la longueur des morceaux de 3 à 4 cm (1 ¼ à 1 ½ pouce) d'épaisseur

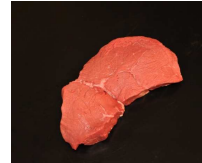


Surlonge – Code = 2

1255 – sans os **Tranche de haut de surlonge** – Cette découpe est prélevée sur un haut de surlonge, les os et le filet étant enlevés



1265 – sans os **Tranche dans le centre du haut de surlonge** – Cette découpe est prélevée sur un haut de surlonge paré et ne comprend que le *M. gluteus medius*



1275 – sans os **Tranche dans la coiffe du haut de surlonge** – Cette découpe correspond à la culotte (*biceps femoris*) prélevée sur un haut de surlonge découpé en tranches



1280 – sans os **Rosbif dans l'aiguillette baronne** – Cette découpe correspond au *M. tensor fasciae latae* découpé en rosbifs



1285 – sans os **Tranche dans l'aiguillette baronne** – Cette découpe correspond au *M. tensor fasciae latae* découpé en tranches

Illustration

1290 – sans os **Bavette d'loyau** – Cette découpe correspond au *M. obliquus internus abdominus*



Diverses découpes minces – Code = 9

1960 **Fausse bavette** – Cette découpe correspond au *M. transverse abdominus*



1961 **Hampe** – Cette découpe correspond à la partie musculaire costale du diaphragme



1962 **Onglet** – Cette découpe correspond à la partie musculaire du diaphragme débarrassée de tout tissu conjonctif



1963 – sans os **Bavette de flanchet** – Cette découpe correspond au *M. rectus abdominus*



Diverses découpes minces – Code = 9

1970 – sans os	Pointe de poitrine – Découpe de la partie de poitrine située entre le jarret avant et la poitrine; elle comprend les <i>M. deep pectoral</i> et <i>superficial pectoral</i>
1971 – sans os	Moitié de pointe de poitrine – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1950, mais ne comprenant que le <i>M. superficial pectoral</i>
1972 – sans os	Moitié de poitrine – Découpe identique à celle portant le code CEE-ONU 1950, mais ne comprenant que le <i>M. deep pectoral</i>
1930	Jarret – Découpe du jarret arrière ou du jarret avant perpendiculairement à l'os
1980 – sans os	Jarret – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 1930



1.2 Découpes au détail de viande de veau [à ajouter]

1.3 Découpes au détail de viande porcine

1.3.1 Liste multilingue des découpes au détail de viande porcine [à revoir]

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>
	Découpes au détail d'une cuisse de porc avec os		
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		
4013	Cuisse, coupe longue		
4016	Cuisse, coupe courte		
xxxx	Cuisse, centre		
xxxx	Cuisse, rouelle dans le centre		

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>
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		
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		
4032	Quartier avant, sans gorge et sans cotis		
4050	Épaule hachage		

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>
4059	Échine palette		
4170	Épaule au jarret		
4165	Cotis		
4029	Quartier avant, sans gorge et sans cotis		
4046	Échine		
xxxx	Rouelles dans l'échine		
4166	Rouelles dans l'échine, semi-désossée		
4044	Épaule		
xxxx	Épaule, moitié inférieure		
4165	Cotis		
xxxx	Rôti picnic		
xxxx	Rouelles dans le rôti picnic		
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		
xxxx	Échine, désossée		
4166	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		

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>
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		
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		

1.3.2 Croquis de squelette de demi-carcasse de porc




[Figure]. [À incorporer ultérieurement].

1.3.3 Tableau des principales découpes standard de viande porcine











[Figure]. [À incorporer ultérieurement].

1.3.4 Découpes de viande porcine






Cuisse – Code = 1

3120	Moitié de quasi – Pointe de cuisse de porc	
3170 – sans os	Moitié de quasi – Pointe de cuisse de porc	Illustration
3130	Cuisse, rôti dans le centre – Découpe provenant de la partie centrale d'une cuisse de porc; comprend tous les muscles avec le fémur	
3180 – sans os	Cuisse, rôti dans le centre – Découpe provenant de la partie centrale d'une cuisse de porc; comprend tous les muscles avec le fémur	Illustration
3135	Rouelle dans le centre – Tranche prélevée sur la découpe portant le code CEE-ONU 3130	





Cuisse – Code = 1

3185 – sans os	Rouelle dans le centre – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3135	Illustration
3140	Cuisse (fesse) bout jarret entière – Moitié inférieure d'une cuisse de porc comprenant le tibia et une partie du fémur	
3190 – sans os	Cuisse (fesse) bout jarret entière – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3140	Illustration
3150 – sans os	Rôti dans le bas de cuisse – Découpe correspondant au <i>M. biceps femoris</i>	
3155 – sans os	Tranche dans le bas de cuisse – Tranche prélevée sur la découpe portant le code CEE-ONU 3150	
3161 – sans os	Rôti dans la noix de la cuisse (fesse intérieure) – Découpe correspondant aux <i>M. semimembranosus</i> et <i>M. gracillis</i>	
3162 – sans os	Rôti dans la noix de la cuisse (fesse intérieure), paré – Découpe correspondant au <i>M. semimembranosus</i> ; le <i>M. gracillis</i> est enlevé	
3163 – sans os	Tranche dans la noix de la cuisse (fesse intérieure) – Tranche prélevée sur la découpe portant le code CEE-ONU 3161	
3164 – sans os	Tranche de <i>M. gracillis</i> – <i>M. gracillis</i> découpé en tranches	Illustration
3171 – sans os	Rôti dans la noix pâtissière (fesse pointe) – Découpe constituée par les <i>M. rectus femoris</i> , <i>vastus lateralis</i> , <i>vastus intermedius</i> et <i>vastus medialis</i>	
3172 – sans os	Tranche dans la noix pâtissière (fesse pointe) – Tranche prélevée sur la découpe portant le code CEE-ONU 3171, comprenant les <i>M. rectus femoris</i> , <i>vastus lateralis</i> , <i>vastus intermedius</i> et <i>vastus medialis</i>	
3181 – sans os	Rôti de rond de gîte (fesse noix) – Partie du rond de gîte correspondant au <i>M. semitendinosus</i>	
3182 – sans os	Tranche de rond de gîte (fesse noix) – Tranche prélevée sur la découpe portant le code CEE-ONU 3181 correspondant au <i>M. semitendinosus</i>	





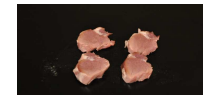

Pointe (surlonge) – Code = 2

3200	Rôti dans la pointe (surlonge) – Découpe constituée par l'extrémité côté pointe d'une longe entière; comprend l'ilium et la colonne vertébrale	
3250 – sans os	Rôti dans la pointe (surlonge) – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3200	
3215	Côtelette dans la pointe (surlonge) – Découpe prélevée sur la découpe portant le code CEE-ONU 3200	
3265 – sans os	Côtelette dans la pointe (surlonge) – Découpe prélevée sur la découpe portant le code CEE-ONU 3250	
3230	Demi-pointe (demi-surlonge) – Découpe prélevée à l'extrémité côté pointe d'une longe entière découpée en deux moitiés égales (l'autre moitié étant la demi-pointe bout des côtes)	
3280 – sans os	Demi-pointe (demi-surlonge) – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3230	Illustration





Longe – Code = 3

3300	Longe entière – Cette découpe comprend toute la longe, depuis l'articulation de l'épaule jusqu'à celle de la cuisse, avec la pointe et l'omoplate	
3350 – sans os	Longe entière – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3300	Illustration
3305	Rôti dans la longe sans échine et sans pointe – Découpe prélevée sur une longe entière (code CEE-ONU 3300) sans échine et sans pointe	
3355 – sans os	Rôti dans la longe sans échine et sans pointe – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3350	
3310	Rôti de haut de longe – Cette découpe provient d'une longe entière sans échine et sans pointe, la noix de longe étant le principal muscle	Illustration
3360 – sans os	Rôti de haut de longe – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3310	



Longe – Code = 3

3315	Côtelette de haut de longe – Analogue à la côte de longe à ceci près que le filet mignon et une partie de l'os de l'échine ont été enlevés; le principal muscle est la noix de longe	
3365 – sans os	Côtelette de haut de longe – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3315	
3335	Plat de longe (côtes de dos) – Prélevé sur une longe sans échine et sans pointe à hauteur de la palette; comprend les os de côte et les muscles intercostaux	
3370 – sans os	Filet mignon (filet) – Correspond au <i>M. psoas major</i>	
3371 – sans os	Tranches de filet mignon (filet) – Tranches prélevées sur la découpe portant le code CEE-ONU 3370	
3372 – sans os	Bouts de filet mignon (filet) – Petits morceaux sans os provenant de l'extrémité antérieure du filet mignon (code CEE-ONU 3370)	



Échine – Code = 4

3410	Rôti dans l'échine – Ce rôti est prélevé sur une longe entière; il comprend une partie de l'omoplate, des os de côte et de la colonne vertébrale; la noix de longe est entourée de plusieurs muscles plus petits	
3460 – sans os	Rôti dans l'échine – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3410	
3415	Côtelette dans l'échine – Découpe prélevée sur la découpe portant le code CEE-ONU 3410	
3465 – sans os	Côtelette dans l'échine – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3415	

Échine – Code = 4

3425	Côtelette dans le travers (côtelette bout côte) – Cette découpe comprend la noix de longe, la colonne vertébrale et une partie des os de côte	
3475 – sans os	Côtelettes dans le travers (côtelette bout côte) – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3425	Illustration
3430	Carré de porc (demi-longe bout côte) – Découpe partant de l'extrémité côté côtes de la longe entière coupée en deux moitiés égales (l'autre moitié étant le rôti de pointe (de surlonge))	Illustration
3480 – sans os	Carré de porc (demi-longe bout côte) – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3430	Illustration
3440	Côtes de porc en couronne – Découpe provenant d'un carré de côtes (code CEE-ONU 3430) en cercle, côtes à la verticale	
3445	Carré à la paysanne – Découpe obtenue en coupant en deux dans le sens de la longueur l'extrémité palette de la longe entière; il comprend une partie de la noix et les os soit des côtes, soit des vertèbres thoraciques	Illustration
3495 – sans os	Carré à la paysanne – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3445	Illustration

Palette/épaule – Code = 5

3510	Rôti Boston – Rôti prélevé sur l'épaule entière coupe Boston; il comprend l'omoplate qui apparaît sur les deux faces de la découpe	
3560 – sans os	Rôti Boston – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3510	

Membre antérieur/épaule – Code = 5

3620 **Rôti picnic** – Rôti prélevé sur l'épaule entière, jarret enlevé; l'humérus et divers muscles sont laissés en place



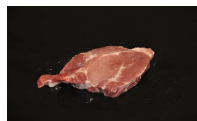
3670 – sans os **Rôti picnic** – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3620



3625 **Tranche d'épaule picnic** – Tranche prélevée sur la découpe portant le code CEE-ONU 3620



3675 – sans os **Tranche d'épaule picnic** – Version sans os de la découpe portant le code CEE-ONU 3670



Poitrine (flanc) – Code = 8

3800 **Flanc de porc, frais** – Découpe comprenant une partie du flanc après enlèvement de la longe et des côtes levées; ressemble au bacon fumé en tranches, mais à l'état frais



3810 **Côtes levées** – Ce morceau comprend les longs os de côte avec une mince couverture de viande sur le bord externe et entre les côtes. Il peut comprendre des cartilages costaux



Divers – Code = 9

3900 **Jarrets**



3901 **Pieds de porc**



1.4 Découpes au détail de viande ovine [à ajouter]

1.5 Découpes au détail de viande caprine [à ajouter]