



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.3  
5 juillet 2000

FRANÇAIS  
Original : ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail de la normalisation des produits périssables  
et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la viande  
Neuvième session, 27-29 mars 2000, Genève

## **RAPPORT SUR LA NEUVIÈME SESSION**

### **ADDITIF 3**

#### **Description des découpes propres à la viande bovine**

**Note du secrétariat :** Le présent additif contient le texte des descriptions des découpes propres à la viande bovine. Une version contenant les photographies en couleur sera mise à disposition, pour examen. Le texte est présenté au Groupe de travail (ainsi que les additifs 1 et 2), pour adoption en tant que nouvelle norme CEE/ONU pour les carcasses et découpes de viande bovine.

## AVANT-PROPOS

La présente publication est à consulter conjointement avec les prescriptions générales et la section propre à la viande bovine. Les descriptions du présent document indiquent une manière d'obtenir la découpe avec précision. Il est possible de recourir à d'autres méthodes de production donnant des résultats équivalents.

L'élaboration d'une terminologie internationale pour les produits bovins carnés a été effectuée sous les auspices de la Commission économique pour l'Europe des Nations Unies.

Conformément aux recommandations de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité a adopté ce texte dans le souci de faciliter le commerce international.

La marque commerciale ONU/CEE visant à assurer l'intégrité du produit correspondant à la description des découpes de viande est en cours de préparation.

La Section spécialisée de la normalisation de la viande (CEE/ONU) exprime ses remerciements aux délégations ci-après, qui ont contribué à l'élaboration de la présente publication :

Allemagne

Argentine

Australie

Autriche

Brésil

Canada

EAN international

Espagne

États-Unis d'Amérique

Fédération de Russie

Finlande

France

Grèce

Hongrie

Italie

Lituanie

Nouvelle-Zélande

Pays-Bas

Pologne

Royaume-Uni

Slovaquie

Suisse

## **TABLE DES MATIÈRES**

### **Carcasse et découpes de bœuf**

#### **Diagramme de squelette de demi-carcasse de bœuf**

#### **Tableau des principales coupes standard de viande bovine**

#### **Découpes de viande bovine**

#### **Découpes principales de viande bovine : référence standard pour les muscles**

Vue latérale/médiane de la structure d'une carcasse

Liste alphabétique des noms de muscles

#### **Découpes principales du quartier avant**

Tende de tranche/semelle entière

Rumsteck/tranche grasse + aiguillette baronne/bavettes

#### **Découpes principales du quartier arrière**

Macreuse/jumeau à bifteck

Plat de côtes/ensemble côtes

Basse-côte/poitrine sans plat de côtes

Jarret avant/jarret arrière

#### **Critères de qualité**

Codes relatifs à la couleur de la viande

Codes relatifs à la couleur de la graisse

Codes relatifs au persillage

#### **Organe d'homologation agréé**

### **DEMI-CARCASSE 1000**

La carcasse est partagée en deux moitiés le long du canal rachidien.

#### **Points à préciser :**

- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- Rognon laissé en place
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, partiellement ou entièrement enlevés
- Parage normal de la carcasse à définir.

### **CARCASSE ENTIÈRE : No 1001**

### **QUARTIER ARRIÈRE 1010**

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

#### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (0 à 3 et/ou 7 à 8 10)
- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- Rognon laissé en place
- Gras de rognon/graisse du canal laissés en place ou enlevés.

Nouveaux codes : 1016 (9 côtes) – 1017 (10 côtes)

### **QUARTIER ARRIÈRE PISTOLA 1020**

Le quartier arrière pistola est préparé à partir d'un quartier arrière par enlèvement des bavettes flanchet mince de la partie latérale des côtes et d'une partie de la poitrine (côté flanchet). Une coupe est effectuée à partir du ganglion lymphatique inguinal superficiel; elle sépare le M. rectus abdominus et suit la courbure de la hanche, parallèlement aux vertèbres, à environ ~~75~~ 50 mm du M. longissimus dorsi.

#### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (4 à ~~9~~ 10)
- Diaphragme laissé en place
- Rognon laissé en place
- Gras de rognon/graisse du canal laissés en place
- Distance spécifiée entre les côtes et le M. longissimus dorsi.

Nouveau code : ajouter 1029 (10 côtes)

## **CUISSE ET RUMSTECK 1502**

La cuisse et rumsteck est préparée à partir d'un quartier arrière par enlèvement du filet en une seule pièce de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. L'aloiseau est enlevé par une coupe opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées, à l'extrémité de l'os du coxal (tuber coxae), jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

## **CUISSE 1500**

### ~~Option A~~

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

### **Points à préciser :**

- Ganglions lymphatique inguinal superficiel et subiliaque enlevés
- Partie de l'os du coxal et tissu fibreux surjacent enlevés.

### ~~Option B~~ **CUISSE 1503**

La cuisse est préparée à partir d'un quartier arrière par une coupe droite opérée entre l'extrémité de la dernière vertèbre sacrée et la première vertèbre coccygienne, en découvrant la tête du fémur sans trancher la protubérance. Deux vertèbres au maximum doivent rester attachées à la cuisse.

### **Points à préciser :**

- Ganglions lymphatique inguinal superficiel et subiliaque enlevés
- Partie de l'os du coxal et tissu fibreux surjacent enlevés.

## **CUISSE SANS JARRET 1510**

La cuisse sans jarret est préparée à partir d'une cuisse (1500 - 1503) par enlèvement du tibia à l'articulation de l'os tarsien (à l'exclusion du tuber calcanéen) et du groupe de muscles extenseurs le long de la limite naturelle, en laissant en place le M. gastrocnemius (du nerf de gîte noix), le tendon d'Achille et le groupe de muscles fléchisseurs.

### **Point à préciser :**

- Ganglions lymphatiques inguinaux et superficiel subiliaque enlevés.

## **CUISSE COUPE DROITE 1520**

La cuisse coupe droite est préparée à partir du 1500 - 1503 par une coupe au niveau de l'articulation, parallèlement à la base, et ayant pour effet d'enlever le tibia, les os tarsiens et la chair qui les entoure.

### **RUMSTECK ET ALOYAU 1540**

Le rumsteck et aloyau est préparé à partir d'une cuisse par une coupe droite qui va du ganglion lymphatique subiliaque au ganglion lymphatique ischiatique en passant tout près de l'extrémité de l'articulation de la hanche. Les bavettes sont enlevées à l'extrémité par rapport au tuber coxae, situé à environ 75 mm du M. longissimus dorsi, la coupe étant parallèle aux vertèbres jusqu'à la côte spécifiée.

#### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (0 à 6)
- Distance à partir du M. longissimus dorsi
- Diaphragme enlevé ou laissé en place
- Rognon et gras de rognon enlevés ou laissés en place.

### **FAUX-FILET 1550**

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe droite opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées jusqu'à l'extrémité du tuber coxae et aboutissant à la partie ventrale du caparaçon. Les bavettes sont enlevées à l'extrémité du tuber coxae, à environ 50 mm du M. longissimus dorsi, parallèlement aux vertèbres jusqu'à la côte spécifiée.

#### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (0 à 3)
- Distance à partir du M. longissimus dorsi
- Diaphragme laissé place
- Rognon laissé en place
- Gras de rognon laissé en place.

### **QUARTIER AVANT DROIT 1063**

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

#### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (5 à 13)
- Diaphragme laissé en place.

## **QUARTIER AVANT AVEC CAPA 1050**

### **(QUARTIER AVANT PISTOLA)**

Le quartier avant avec CAPA provient d'une demi-carrosse et se compose d'un quartier avant coupé à la côte spécifiée après l'enlèvement du quartier arrière pistola (1020). Le CAPA à 13 côtes reste attaché au quartier avant.

#### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes du quartier avant (5 à 9)
- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- Distance entre les côtes et le M. longissimus dorsi.

## **POITRINE SANS PLAT DE CÔTES 1643**

La poitrine sans plat de côtes est préparée à partir d'un quartier avant à 13 côtes (1063) par une coupe droite qui va de la jonction de la première côte et du premier segment du sternum au diaphragme, à la onzième côte, et continue jusqu'à la treizième.

#### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (10 à 13)
- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- Ligne de coupe parallèle et point d'enlèvement de la poitrine sans plat de côtes
- Poitrine : pour détails voir codes 1673, 1674, 2473.

## **POITRINE 1673**

La poitrine est préparée à partir d'une poitrine à 13 côtes sans plat de côtes (1643). La partie sternum et les muscles qui y sont attachés sont enlevés par une coupe qui part du premier segment du sternum, traverse le cartilage costal et aboutit, en l'englobant, au cartilage de la septième côte. Une coupe est opérée en suivant la courbure ventrale du cartilage costal, de la septième à la treizième côte, du quartier avant, pour enlever la partie ventrale attenante (M. transversus abdominis) et les muscles qui y sont attachés. La poitrine peut comprendre toutes les côtes de la troisième à la treizième ou de la première à la dixième.

#### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes et leur emplacement
- Longueur des côtes à partir de la ligne de coupe dorsale
- Diaphragme laissé en place ou enlevé.

## **GROS BOUT DE POITRINE 1674**

Le gros bout de poitrine et les muscles qui y sont attachés sont enlevés de la poitrine sans plat de côtes (1643) par une coupe qui part du premier segment du sternum, et traverse et suit le cartilage costal jusques et y compris le cartilage de la septième côte. Cette partie est enlevée avec

les muscles qui y sont attachés. (Principaux muscles : M. pectoralis superficialis, M. pectoralis profundus, M. rectus thoracis.)

**Point à préciser :**

- M. transversus thoracis laissé en place ou enlevé.

**FLANCHET/TENDRON SANS OS 2473**

Le flanchet/tendron sans os est préparé à partir d'une poitrine sans plat de côtes par une coupe qui suit la courbure ventrale du cartilage costal, de la septième à la treizième côte du quartier avant, opérée pour enlever la portion ventrale sans os de l'extrémité côté abdominal. (Principaux muscles : M. transversus abdominis et M. rectus abdominis.) Le tissu fibreux blanc situé sur le bord ventral (linea alba) est enlevé.

**Point à préciser :**

- Péritoine laissé en place ou enlevé.

**BASSE CÔTE 1617**

La basse côte est préparée à partir d'un quartier avant après enlèvement de la poitrine et du milieu de train. Le collier est enlevé du quartier avant par une coupe droite parallèle à l'extrémité de la première côte et traversant la jonction de la septième vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique. La basse côte comprend de quatre à six côtes, la ligne de coupe ventrale étant située à 75 mm du M. longissimus dorsi et parallèle à la colonne vertébrale jusqu'à la première côte. Le dépôt de gras situé sur la partie dorsale est enlevé, de même que les tissus musculaires flottants.

**Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (4 à 6)
- Distance à partir du M. longissimus dorsi
- M. subscapularis laissé en place ou enlevé
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

**COLLIER 1630**

Le collier est enlevé du quartier avant par une coupe droite parallèle à l'extrémité de la première côte et traversant la jonction de la septième vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique.

**Point à préciser :**

- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

## **MILIEU DE TRAIN DE CÔTES 1604**

Le milieu de train de côtes est préparé à partir d'un quartier avant, après enlèvement de la poitrine (1643) et la basse côte (1617). La partie plat de côtes est enlevée à 75 mm du M. longissimus dorsi, à l'extrémité (coccygienne) de l'aloüau, parallèlement à la colonne vertébrale, à l'extrémité par rapport à la sixième côte. La série des vertèbres (échine) attachées au milieu de train est enlevée de manière à faire apparaître le maigre, mais en laissant en place les talons des vertèbres.

Le 1604 est fréquemment dérivé des codes 1020 à 1028 (quartier arrière Pistola).

### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (4 à 9)
- Talons des vertèbres laissés en place ou enlevés
- Pointe et son cartilage enlevés de l'omoplate
- Distance entre les côtes et le M. longissimus dorsi
- Dessus de côte enlevé (M. trapezius)
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

## **PLAT DE CÔTES 1694**

Le plat de côtes est préparé à partir d'un quartier avant après enlèvement de la poitrine (1643)/du milieu de train (1600)/de la basse côte (1615). Leur ligne de coupe est située à environ 75 mm du M. longissimus dorsi et parallèle à la colonne vertébrale. Le M. cutaneus trunci est enlevé.

### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes et leur emplacement (1 à 9)
- M. cutaneus trunci laissé en place
- M. laterissimus dorsi enlevé
- Gras de couverture laissé en place ou enlevé
- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- Taille du morceau.

## **PLAT DE CÔTES 1695**

Le plat de côtes est préparé à partir d'un quartier avant. Il consiste en os et en muscles intercostaux. Il peut provenir de toute partie de la cage thoracique.

### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes et localisation des côtes
- Taille du morceau.

### **JARRET AVANT/ARRIÈRE 1680**

Le jarret peut être préparé à partir d'un quartier avant ou d'un quartier arrière (groupe de muscles extenseurs/fléchisseurs). Le jarret avant est enlevé du quartier suivant la même ligne que la poitrine, soit par une coupe qui traverse les M. triceps et M. biceps brachii et l'extrémité distale jusqu'à l'humérus, y compris le radius/cubitus et ses muscles.

Le jarret arrière est enlevé par une coupe passant par le grasset et ayant pour effet d'enlever le tibia et le tarse, y compris le groupe de muscles fléchisseurs/extenseurs qui y sont attachés.

#### **Points à préciser :**

- Quartier avant ou quartier arrière laissé en place
- Olécrane du quartier avant et articulation du carpes enlevés au niveau de la viande
- Tarse du quartier arrière et articulation enlevés.

Image du quartier avant : rubrique 1682

Image du quartier arrière : rubrique 1683

#### **~~OS 6449E~~**

~~Ces os sont le fémur et/ou l'humérus, qui sont coupés à des longueurs spécifiées. La moelle doit être apparente aux deux bouts. (Cette rubrique est supprimée.)~~

### **TENDE DE TRANCHE 2010**

Le tendon de tranche est situé entre l'extrémité et le milieu du fémur et attaché à l'os du coxal; il est enlevé en suivant la limite naturelle entre la tranche grasse et la semelle. La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique inguinal, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

#### **Points à préciser :**

- Gras de couverture
- Muscle érecteur laissé en place ou enlevé
- Tissus conjonctifs enlevés
- Vaisseaux sanguins fémoraux enlevés.

### **TENDE DE TRANCHE SANS DESSUS DE TRANCHE 2011**

Le tendon de tranche sans dessus de tranche est préparé à partir du tendon de tranche par enlèvement du muscle M. gracilis le long de la limite naturelle. Le gras est complètement enlevé.

#### **Point à préciser :**

- M. pectineus (poire) et/ou M. sartorius (merlan) laissés en place ou enlevés.

## **DESSUS DE TRANCHE 2012**

Le dessus de tranche est le muscle M. gracilis qui est enlevé de l'intérieur le long de la limite naturelle.

### **Points à préciser :**

- Tissu fibreux et dépôts de gras enlevés
- M. pectineus (poire) et M. sartorius (merlan) laissés en place ou enlevés.

## **GÎTE NOIX ET ROND DE GÎTE NOIX PAD 2033**

Le gîte noix et rond de gîte noix PAD est préparé à partir de la semelle sans nerveux (2030) en séparant le gîte noix (2040) et le rond de gîte noix (2050) le long de la limite naturelle. L'ensemble constitué par le gras sous-cutané, les tissus conjonctifs, les membranes et la peau du muscle situés sur le gîte noix et le rond de gîte noix est enlevé. Le muscle en forme de cône situé à l'extrémité du M. glutobiceps ("flat" externe) peut être enlevé pour permettre de détacher les dépôts graisseux le long de la limite naturelle.

### **Point à préciser :**

- Muscle en forme de cône ou partie du M. glutobiceps laissé en place ou enlevé.

## **TENDE DE TRANCHE SANS DESSUS DE TRANCHE PAD 2035**

La viande interne est préparée à partir de l'intérieur sans enveloppe (2011) par enlèvement de l'ensemble des membranes, tissus conjonctifs et vaisseaux sanguins fémoraux.

### **Point à préciser :**

- M. pectineus (poire) et M. sartorius (merlan) laissés en place ou enlevés.
- \* *Une combinaison spécifiée de tendre de tranche sans dessus de tranche PAD (2035) et de gîte noix et rond de gîte noix PAD (2033) peut également être appelée "RED MEAT" et porter l'un ou l'autre code d'identification.*

## **SEMELLE ENTIÈRE 2020**

La semelle est située sur le côté et à l'extrémité du fémur et attachée à l'os du coxal; elle est enlevée en suivant la limite naturelle entre la tranche grasse et le tendre de tranche. Le bout du jarret de la découpe principale est détaché par une coupe droite opérée à la jonction du tendon d'Achille et du nerveux de gîte (M. gastrocnemius). Le cartilage de l'os du coxal est enlevé.

### **Points à préciser :**

- Tendon d'Achille laissé en place ou enlevé
- Ganglion lymphatique poplité laissé en place ou enlevé.

### **SEMELLE SANS NERVEUX 2030**

L'extérieur est préparé à partir de la semelle entière (2020) par enlèvement du nerveux de gîte (M. gastrocnemius). Le ganglion lymphatique poplité, la graisse qui l'entoure et les tissus conjonctifs sont enlevés.

### **ROND DE GÎTE 2040**

Le rond de gîte est préparé à partir de la semelle sans nerveux (2030) par enlèvement le long de la limite naturelle entre le M. semitendinosus et le M. gluteobiceps.

### **GÎTE NOIX 2050**

Le gîte noix est préparé à partir de la semelle sans nerveux (2030) en suivant la limite naturelle entre le M. gluteobiceps et le M. semitendinosus.

#### **Point à préciser :**

- Tissus conjonctifs épais (membrane du muscle) du côté ventral laissés en place ou enlevés.

### **TRANCHE GRASSE AVEC AIGUILLETTE BARONNE 2060**

La tranche grasse avec aiguillette baronne est détachée de la cuisse entière en suivant la limite naturelle entre le tende de tranche et la semelle entière. La patelle, la capsule de l'articulation et les tissus conjonctifs qui les entourent sont enlevés.

#### **Points à préciser :**

- M. cutaneus trunci (peaucier du tronc) laissé en place ou enlevé
- Degré d'exposition des muscles ronds à l'extrémité du rumsteck.

### **TRANCHE GRASSE 2070**

La tranche grasse est préparée à partir du morceau portant le code 2060 en enlevant l'aiguillette baronne, M. tensor fasciae latae, la graisse qui l'entoure et le ganglion lymphatique subiliaque.

#### **Point à préciser :**

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

### **PRINCIPAUX MUSCLES**

**M. rectus femoris 2067**

**M. vastus lateralis 2068**

**M. vastus intermedius 2069**

### **FILET 2150**

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

#### **Points à préciser :**

- Couverture graisseuse enlevée
- Membrane du muscle laissée en place ou enlevée
- M. iliacus (adjacent à la chaîne) enlevé.

### **FILET SANS CHAÎNETTE 2160**

Le filet (code 2150) est ensuite paré par enlèvement de la chaîne (M. psoas minor).

### **FAUX-FILET 2140**

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe opérée à la jonction lombosacrée jusqu'à la partie ventrale du caparaçon. Celui-ci est enlevé à une longueur spécifiée du M. longissimus dorsi.

#### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (1 à 3)
- Distance à partir du M. longissimus dorsi
- Parties intercostales enlevées
- Nerf enlevé
- Muscle M. multifidus enlevé.

### **BAVETTES 2200**

Les bavettes sont préparées à partir d'un quartier arrière par une coupe qui part du ganglion lymphatique inguinal superficiel, traverse le M. rectus abdominus et suit la courbure de la hanche, puis continue jusqu'à la treizième côte en suivant la courbure de la côte jusqu'à la limite ventrale. Le tissu conjonctif (linea alba) sur la partie ventrale est enlevé.

#### **Points à préciser :**

- M. cutaneus trunci laissé en place ou enlevé
- Glande et dépôts de gras situés au-dessous du M. cutaneus trunci enlevés.

### **BAVETTE DE FLANCHET 2210**

La bavette de flanchet, soit la partie charnue maigre et plate du M. rectus abdominis, est préparée à partir des bavettes, après quoi le muscle est débarrassé de sa membrane séreuse et du tissu conjonctif.

### **FAUSSE BAVETTE 2205**

La fausse bavette (M. transversus abdominis) est situé sur la face interne de la paroi abdominale du quartier arrière et se prolonge jusqu'à l'extrémité, côté ventral de la poitrine. Le péritoine et les traces de graisse sont enlevés.

#### **Points à préciser :**

- Partie sur quartier arrière et/ou avant
- Membrane de couverture laissée en place ou enlevée.

### **BAVETTE D'ALOYAU 2203 ("FLAP")**

La bavette d'aloyau, qui est prise sur l'avant CAPA, constitue la partie la plus épaisse du muscle M. obliquus abdominis. Toute la graisse visible est enlevée.

### **HAMPE 2190**

La hampe est la partie musculaire costale du diaphragme. Tous les tissus tendineux blancs qui ne recouvrent pas le muscle rouge maigre sont enlevés.

#### **Point à préciser :**

- Gras et membrane de couverture laissés en place ou enlevés.

### **ONGLET 2180 (PILIER DU DIAPHRAGME)**

L'onglet est la partie lombaire du diaphragme. Tous les tissus conjonctifs, la membrane et les dépôts de gras sont enlevés.

#### **Point à préciser :**

- Membrane laissée en place ou enlevée.

### **RUMSTECK ET PARTIE D'AIGUILLETTE BARONNE 2120**

Le rumsteck et partie d'aiguillette baronne est préparé à partir d'un rumsteck (2090) en enlevant une partie du M. tensor fasciae latae (aiguillette baronne) par une coupe droite opérée à la jonction du M. gluteus medius et du M. tensor fasciae latae, découvrant environ 25 mm de la surface du M. gluteus medius et laissant une partie du M. tensor fasciae latae attachée à la surface latérale du rumsteck.

#### **Point à préciser :**

- Tissus conjonctifs épais laissés en place.

### **RUMSTECK 2090**

Le rumsteck est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe qui part de l'extrémité coccygienne du muscle M. tensor fasciae latae et suit sa limite naturelle jusqu'à la base du groupe de muscles quadriceps. Une coupe droite est opérée de la limite de l'acetabulum jusqu'au ganglion lymphatique ischiatique ce qui forme le bord interne du rumsteck. L'aloiau (limite supérieure) est séparé, à la jonction lombosacrée, par une coupe droite par rapport à la limite du tuber coxae, jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

#### **Points à préciser :**

- Tissus conjonctifs épais enlevés
- Longueur du M. tensor fasciae latae (aiguillette baronne) laissée en place.

### **CŒUR DE RUMSTECK 2093**

Le cœur de rumsteck est préparé à partir du 2090 en enlevant tous les groupes de muscles, sauf le M. gluteus medius qui constitue le cœur de rumsteck.

#### **Point à préciser :**

- Tissus conjonctifs épais enlevés.

### **AIGUILLETTE DE RUMSTECK 2091**

L'aiguillette de rumsteck est préparée à partir d'un rumsteck (2090) en enlevant le muscle de couverture M. gluteobiceps le long de la limite naturelle.

#### **Points à préciser :**

- Graisse enlevée
- Peau de la semelle enlevée.

### **AIGUILLETTE BARONNE (PARTIE DE L') 2131**

Il s'agit de la partie du M. tensor fasciae latae (muscle de forme triangulaire) séparée du rumsteck (2090) le long de la limite naturelle entre le M. tensor fasciae latae et le M. gluteus medius.

#### **Points à préciser :**

- Gras de couverture grasseuse laissé en place ou enlevé
- Tissus conjonctifs enlevés.

### **POITRINE SANS OS 2323**

La poitrine sans os est préparée à partir de la poitrine avec os portant le code 1643 en enlevant l'ensemble des os et du cartilage. Le tissu grasseux médian par rapport aux muscles pectoraux est enlevé, de même que le tissu fibreux blanc situé sur la partie ventrale (linea alba).

**Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (10 à 13)
- Parties intercostales laissées en place ou enlevées
- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- Péritoine laissé en place ou enlevé
- Fausse bavette (M. transversus abdominis) enlevé.

**MORCEAU DE POITRINE SANS OS ÉPLUCHÉ 2358**

Ce morceau est préparé à partir de la poitrine sans os 2323 en enlevant les graisses et la totalité des parties intercostales selon la limite naturelle. La fausse bavette (M. transversus abdominis), le peaucier du tronc (M. cutaneus trunci) et le tissu fibreux blanc (linea alba) situé côté ventral sont enlevés.

**Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis
- Peaucier du tronc (M. cutaneus trunci) laissé en place.

**GROS BOUT DE POITRINE SANS OS ÉPLUCHÉ 2353**

Ce morceau est préparé à partir de la poitrine sans os 2323 par enlèvement de la partie côté ventrale en suivant le bord extrême de la côte spécifiée. La totalité des parties intercostales et le gras qui les entourent sont enlevés. Les tissus graisseux situés entre les muscles pectoraux sont également complètement enlevés.

**Points à préciser :**

- Nombre de côtes et leur emplacement (4 à 7)
- M. cutaneus trunci laissé en place ou enlevé.

**ENTRECÔTE DÉSOSSÉE AVEC DESSUS DE CÔTE ~~2234~~ 2230**

L'entrecôte désossée avec dessus de côte est préparée à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine sans plat de côtes (1643) et de la basse côte (1615). Les extrémités des côtes sont enlevées à une distance spécifiée du M. longissimus dorsi. Les muscles intercostaux sont enlevés.

Le 2230 est fréquemment dérivé des codes 1020 à 1028 (quartier arrière Pistola).

**Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (5 à 9)
- Distance entre la ligne de séparation de l'extrémité des côtes et le M. longissimus dorsi
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

### **NOIX D'ENTRECÔTE ~~2244~~ 2240**

La noix d'entrecôte est préparée à partir d'un quartier avant (1063); elle se compose du M. longissimus dorsi et des muscles qui s'y rattachent situés au-dessous de la partie dorsale des côtes (bord extrême de la cinquième côte à la treizième côte comprise).

Le 2240 est fréquemment dérivé des codes 1020 à 1028 (quartie arrière Pistola).

#### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes requis (4 à 8) et localisation des côtes
- M. illocostalis laissé en place ou enlevé.

### **BASSE CÔTE SANS OS 2275**

La basse côte sans os est préparée à partir de la basse côte (1615). La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du M. longissimus dorsi et suit parallèlement la colonne vertébrale jusqu'au niveau de la première côte. Le M. trapezius et le M. rhomboideus sont enlevés, mais le M. subscapularis (dessus de côte) reste fermement attaché.

#### **Points à préciser :**

- Nombre de côtes (4 à 6)
- Limite de coupe inférieure :  
Entre la sixième et la septième vertèbre cervicale  
Entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique
- M. trapezius laissé en place
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé
- M. subscapularis (dessus de côte) enlevé.

### **COLLIER BASSE CÔTE SANS OS DE LA BASSE CÔTE 2289**

Le collier basse côte sans os est préparé à partir d'un quartier avant après enlèvement de la poitrine dans la basse côte en découpe carrée (1615). La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du M. longissimus dorsi et va parallèlement à la colonne vertébrale. Le collier est enlevé par une coupe droite parallèle à la ligne de coupe située entre la troisième et la quatrième vertèbre cervicale. Le M. trapezius et le M. rhomboideus sont enlevés, mais le M. subscapularis (dessus de côte) reste fermement attaché.

#### **Points à préciser :**

- M. trapezius laissé en place
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé
- M. subscapularis enlevé.

### **MORCEAU DE BASSE CÔTE SANS OS 2268**

Ce morceau est préparé à partir de la basse côte sans os (2275) par enlèvement d'une partie du M. serratus ventralis à environ 75 mm du bord ventral et une coupe parallèle à la colonne vertébrale.

#### **Points à préciser :**

- Largeur : distance entre la ligne de coupe et le bord ventral
- Ligamentum nuchae laissé en place ou enlevé.

### **COLLIER SANS OS 2280**

Le collier sans os est préparé à partir du collier avec os (1630). Les os, le cartilage, les tendons découverts et le nerf du cou sont enlevés.

#### **Point à préciser :**

- Nerf du cou laissé en place.

### **CUTANEUS TRUNCI (PEAUCIER DU TRONC) 2196**

Le cutaneus trunci (peaucier du tronc) est la mince couverture de viande rouge située sur la surface externe de la carcasse; il est enlevé par séparation d'avec le gras sous-jacent.

#### **Points à préciser :**

- Partie la plus épaisse laissée en place
- Dimension minimale de cette partie.

### **BOSSE DU COU 2278**

La bosse du cou provient d'un quartier avant et constitue la partie principale du M. rhomboideus qui est situé sur le bord dorsal de la basse côte et du collier.

#### **Point à préciser :**

- Proportion du muscle laissée en place.

### **JUMENTAU À BIFTECK 2310**

Le jumeau à bifteck est un muscle de forme conique situé latéralement par rapport à l'omoplate, du côté du collier par rapport à son arête. Le gras de couverture est enlevé.

#### **Point à préciser :**

- Tissus conjonctifs de couverture laissés en place ou enlevés.

## **ÉPAULE PALETTE 1621**

Elle se décompose en :

- Macreuse à bifteck + paleron (2300)
- Boule de macreuse (2302)
- Paleron (2303)
- Dessus de palette (2304)
- Jumeau à bifteck (2310).

## **MACREUSE À BIFTECK + PALERON 2300**

Ce morceau est préparé à partir d'un quartier avant en suivant la limite naturelle entre les côtes et l'omoplate. Le M. latissimus dorsi et le M. trapezius sont situés au-dessus et le M. serratus ventralis en-dessous. Il se situe vers l'arrière de la carcasse par rapport à l'humérus et au-dessous de l'arête de l'omoplate; il comprend une bonne partie du groupe de muscles triceps.

### **Points à préciser :**

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

## **BOULE DE MACREUSE 2302**

La boule de macreuse est préparée à partir de la macreuse à bifteck + paleron (2300) en enlevant le M. infraspinatus et le M. trapezius situés vers l'arrière de la carcasse par rapport à l'humérus. Elle comprend une bonne partie du groupe de muscles triceps.

### **Points à préciser :**

- M. cutaneous trunci enlevé
- M. latissimus dorsi enlevé.

## **PALERON 2303**

Le paleron est préparé à partir d'une macreuse à bifteck + paleron (2300) en enlevant la boule de macreuse (groupe triceps) le long de la limite naturelle à partir du M. infraspinatus.

### **Points à préciser :**

- M. trapezius enlevé
- Périosteum enlevé.

### **DESSUS DE PALETTE 2304**

Le dessus de palette est préparé en enlevant le M. subscapularis de la surface médiane de l'omoplate. Le muscle, qui se compose de trois parties, est paré selon les spécifications requises.

#### **Point à préciser :**

- Morceau préparé selon les dimensions requises.

### **JARRET AVANT/ARRIÈRE 2360**

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

#### **Points à préciser :**

- Tissus conjonctifs et peau enlevés
- Jarret avant ou arrière seulement
- Nerfs/tendons laissés en place ou enlevés
- Nerveux de gîte noix seulement.

### **NERVEUX DE GÎTE NOIX 2364**

Le nerveux de gîte noix est préparé à partir d'une semelle entière (2020) par enlèvement du M. gluteo biceps. Il est composé du M. gastrocnemius et du M. flexor superficialis. Ces deux muscles doivent être conservés.

#### **Points à préciser :**

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés
- Longueur maximale de tendon laissée en place.

### **MUSCLES DE LA CUISSE 2483**

Les muscles de la cuisse comprennent les morceaux principaux de la cuisse (1500 - 1503) :

- Tende de tranche (2010)
- Semelle entière (2020) – Semelle sans nerveux (2030)
- Tranche grasse + aiguillette baronne (2060) - Tranche grasse (2070).

#### **Point à préciser :**

- Se référer à chaque code pour obtenir les détails.

## **EMBALLAGES VRAC DE VIANDE BOVINE SANS OS DESTINÉE À LA TRANSFORMATION - MINERAI**

Les emballages vrac de viande bovine destinée à la transformation comprennent en général les produits suivants :

- Découpes principales ou parties de découpes principales
- Viandes de parage provenant de la préparation des découpes principales
- Quartier avant ou quartier arrière désossés
- Viande bovine à hacher.

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

**LISTE ALPHABÉTIQUE DES NOMS DE MUSCLES**

- 0001. M. adductor femoris
- 0002. M. anconaeus
- 0003. M. articularis genu
- 0004. M. biceps brachii
- 0005. M. biceps femoris (syn. gluteobiceps)
- 0006. M. brachialis
- 0007. M. brachiocephalicus
- 0008. M. coracobrachialis
- 0009. M. cutaneus omobrachialis
- 0010. M. cutaneus trunci
- 0011. M. deltoideus
- 0012. M. diaphragma
- 0013. M. extensor carpi obliquus
- 0014. M. extensor carpi radialis
- 0015. M. extensor carpi ulnaris
- 0016. M. extensor digiti quarti proprius
- 0017. M. extensor digiti quarti proprius (pedis)
- 0018. M. extensor digiti tertii proprius
- 0019. M. extensor digiti tertii proprius (pedis)
- 0020. M. extensor digitorum communis
- 0021. M. extensor digitorum longus
- 0022. M. flexor carpi radialis
- 0023. M. flexor carpi ulnaris
- 0024. M. flexor digitorum longus
- 0025. M. flexor digitorum profundus
- 0026. M. flexor digitorum profundus
- 0027. M. flexor digitorum sublimis
- 0028. M. flexor hallucis longus
- 0029. M. gastrocnemius
- 0030. M. gluteus accessorius
- 0031. M. gluteus medius
- 0032. M. gluteus profundus
- 0033. M. gracilis
- 0034. M. iliacus
- 0035. M. iliocostalis
- 0036. M. infraspinatus
- 0037. Mm. intercostales externus and internus
- 0038. Mm. intertransversarii cervicis
- 0039. M. intertransversarius longus
- 0040. M. ischiocavernosus
- 0041. M. latissimus dorsi
- 0042. M. levatores costarum
- 0043. M. longissimus cervicis
- 0044. Mm. longissimus capitis et atlantis

- 0045. M. longissimus dorsi (syn. M longissimus thoracis et lumborum)
- 0046. M. longus capitis
- 0047. M. longus colli
- 0048. M. multifidi cervicis
- 0049. Mm. multifidi dorsi
- 0050. M. obliquus capitus caudalis
- 0051. M. obliquus externus abdominis
- 0052. M. obliquus internus abdominis
- 0053. Mm. obturator externus and internus
- 0054. M. omotransversarius
- 0055. M. pectineus
- 0056. M. pectoralis profundus
- 0057. M. pectoralis superficialis
- 0058. M. peronaeus longus
- 0059. M. peronaeus tertius
- 0060. M. popliteus
- 0061. M. protractor praeputii
- 0062. M. psoas major
- 0063. M. psoas minor
- 0064. M. rectus abdominis
- 0065. M. rectus capitis dorsalis major
- 0066. M. rectus femoris
- 0067. M. rectus thoracis
- 0068. M. rhomboideus
- 0069. Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis
- 0070. M. sartorius
- 0071. M. scalenus dorsalis
- 0072. M. scalenus ventralis
- 0073. M. semimembranosus
- 0074. M. semispinalis capitis
- 0075. M. semitendinosus
- 0076. M. serratus dorsalis caudalis
- 0077. M. serratus dorsalis cranialis
- 0078. M. serratus ventralis cervicis
- 0079. M. serratus ventralis thoracis
- 0080. M. soleus
- 0081. M. spinalis dorsi
- 0082. M. splenius
- 0083. M. sternocephalicus
- 0084. M. subscapularis
- 0085. M. supraspinatus
- 0086. M. tensor fasciae antibrachii
- 0087. M. tensor fasciae latae
- 0088. M. teres major
- 0089. M. teres minor
- 0090. M. tibialis anterior

- 0091. M. tibialis posterior
- 0092. M. transversus abdominis
- 0093. M. trapezius cervicalis
- 0094. M. trapezius thoracis
- 0095. M. triceps brachii caput laterale
- 0096. M. triceps brachii caput longum
- 0097. M. triceps brachii caput mediale
- 0098. M. vastus intermedius
- 0099. M. vastus lateralis
- 0100. M. vastus medialis

Other Structures

- 0101. atlantal lymph node
- 0102. ischiatic lymph node
- 0103. ligamentum nuchae
- 0104. periosteum
- 0105. prescapular lymph node
- 0106. scapula
- 0107. scapula cartilage
- 0108. subiliac lymph node

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

## **CRITÈRES DE RÉFÉRENCE**

Les présents critères de qualité de la viande bovine ont été élaborés par les professionnels australiens de la viande et AUSMEAT Limited. Ils constituent un étalon pour la mesure des principales caractéristiques relatives à la qualité des carcasses bovines.

La viande, le gras et le persillage sont évalués par des professionnels en fonction de la couleur de la viande, de la couleur du gras et du persillage pour *M. largissimus dorsi* de la demi-carcasse tranchée entre la cinquième et la treizième côte.

Ces évaluations sont effectuées en utilisant les critères relatifs à la viande, aux couleurs du gras et au persillage, critères indiqués plus bas.

### **COULEUR DE LA VIANDE**

La couleur de la viande peut être évaluée à tout emplacement situé entre la cinquième et la treizième côte. Lorsqu'il n'y a pas de couleur nettement prédominante, la couleur pertinente la plus sombre sera évaluée et notée en conséquence. Lorsque la couleur de la viande tombe entre deux critères, la note correspondant au critère applicable à la couleur la plus sombre est attribuée à la carcasse.

### **COULEUR DU GRAS**

La couleur du gras peut être évaluée à tout emplacement situé entre la cinquième et la treizième côte. Lorsque la couleur du gras tombe entre deux critères, la note correspondant au critère applicable à la couleur la plus jaune est attribuée à la carcasse.

### **PERSILLAGE**

Le persillage peut être évalué à tout emplacement situé entre la cinquième et la treizième côte. Si le persillage se situe entre deux critères, la note inférieure est attribuée.

### **ORGANE D'HOMOLOGATION AGRÉÉ**

**L'ORGANE D'HOMOLOGATION AGRÉÉ** - est :

- a) Agréé par la CEE/ONU pour homologuer des systèmes d'assurance de la qualité pour les entreprises et,
- b) Habilité par la CEE/ONU à effectuer des contrôles des entreprises agréées conformément à la présente norme,
- c) Un organisme de contrôle officiel des pouvoirs publics (ou contrôlé par les pouvoirs publics).

\* On trouvera davantage de détails sous les - **PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES** (SECTION 1)  
- (Point 4.8/4.81)

<u>AUSTRALIE</u>	Classification Services Beef
<u>AUTRICHE</u>	AUS-MEAT Limited – Authority for Uniform Specification - Meat and Livestock
<u>AUTRICHE</u>	<del>Classification Services Beef</del>
<u>ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE</u>	United States Department of Agriculture (USDA)
<u>ARGENTINE</u>	Servicio nacional de sanidad y calidad agroalimentaria (SENASA)
<u>ROYAUME-UNI</u>	Meat and Livestock Commission (MLC)
<u>FRANCE</u>	Ministère de l'économie
<u>GRÈCE</u>	Minister of Agriculture
<u>LITUANIE</u>	Department of Standardisation
<u>POLOGNE</u>	Agriculture and Food Quality Inspection
<u>FÉDÉRATION DE RUSSIE</u>	Department of Agroindustrial Service and Terminology

EXEMPLES SEULEMENT

-----