



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2002/5
21 janvier 2002

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 normalisation de la viande
Onzième session, 8-10 avril 2002, Genève

Point 3 c) de l'ordre du jour provisoire

**Projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande ovine
Projet de description des carcasses et découpes de viande ovine**

Communication de l'Australie

Note du secrétariat: On trouvera dans le présent document le projet de description des carcasses et découpes de viande ovine, qui tient compte des observations faites à la dernière session ainsi que des résultats de plusieurs consultations auxquelles les rapporteurs ont procédé depuis lors. Une version de ce document établie en anglais et contenant des photographies en noir et blanc des produits a été adressée directement aux délégations.

NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE

SECTION 4B

DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE OVINE

AVANT-PROPOS

CONTENU DE LA NORME

La présente publication contient la description des carcasses et découpes de viande ovine (sect. 4B) de la norme CEE-ONU relative à la viande ovine.

Cette norme a été divisée en trois sections:

Prescriptions générales pour la viande

Section 4A: Prescriptions spécifiques pour la viande ovine

Section 4B: Description des carcasses et découpes de viande ovine

Le texte complet de la norme comprend ces trois sections.

La présente publication complète donc les prescriptions générales et les prescriptions propres à la viande ovine (sect. 4A). 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.

Le texte de cette publication, visant à définir une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande ovine, a été élaboré sous les auspices de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation 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 (réf: TRADE/WP.....).

Objet

Les descriptions du présent document indiquent une manière seulement d'obtenir les découpes avec précision. D'autres méthodes donnant des résultats équivalents peuvent également être employées. La norme a essentiellement pour objet de définir une terminologie internationale pour les produits ovins carnés.

Remerciements

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

| | |
|-----------------------|------------------|
| Allemagne | Grèce |
| Argentine | Hongrie |
| Australie | Italie |
| Autriche | Japon |
| Bolivie | Lituanie |
| Brésil | Nouvelle-Zélande |
| Canada | Paraguay |
| Chine | Pays-Bas |
| EAN International | Pologne |
| Espagne | Royaume-Uni |
| États-Unis d'Amérique | Slovaquie |
| Fédération de Russie | Suisse |
| Finlande | Union européenne |
| France | Uruguay |

Au sujet de cette première édition de la Description CEE-ONU des carcasses et découpes de viande ovine:

La présente édition de la Description CEE-ONU des carcasses et découpes de viande ovine est publiée pour le compte de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la Commission économique pour l'Europe des Nations Unies par

La Commission économique pour l'Europe (CEE) de l'ONU élabore des normes relatives aux produits agricoles depuis 1949. Près d'une centaine de normes ont été mises au point et 70 % des échanges mondiaux de produits agricoles se fondent sur des normes de la CEE-ONU. TOUS les États Membres de l'ONU et les membres de la CEE intéressés peuvent participer sur un pied d'égalité aux travaux menés dans ce domaine. Les organisations non gouvernementales sont encouragées à fournir des contributions. Toutes les normes et informations sur les réunions ont été publiées sur le site Web de la CEE (www.unece.org/trade/agr).

TABLE DES MATIÈRES

| | <u>Page</u> * |
|--|---------------|
| Carcasses et découpes de viande ovine | 3 |
| Traduction des dénominations des découpes | 4 |
| Schéma du squelette d'une demi-carcasse..... | 9 |
| Découpes principales de viande ovine (schéma fonctionnel) | 10 |
| Description des découpes | 12 |
| Emballages vrac de viande ovine sans os destinée à la transformation..... | 32 |
| Parties de découpes..... | 33 |
| Organes d'homologation agréés..... | 34 |

Copyright © Commission économique pour l'Europe
de l'Organisation des Nations Unies –200X
ISBN 0 9578793 2 6. Tous droits réservés

Il est interdit de reproduire, de mettre en mémoire dans un système de recherche documentaire ou de transmettre sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit (électronique, mécanique, par photocopie ou autre) un passage quelconque de la présente publication, aux fins de vente, sans avoir obtenu au préalable l'autorisation écrite de l'Organisation des Nations Unies. Pour cette première édition, a été autorisé à faire fonction de seul éditeur et diffuseur de la Norme pour le compte de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la Commission économique pour l'Europe. En vue d'une utilisation restreinte de telle ou telle partie de la Norme, prière de s'adresser au secrétariat de la Section spécialisée (agristandards@unece.org).

* Note du secrétariat: Les numéros de page renvoient à la version illustrée de ce document distribuée en anglais.

CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE OVINE**AVEC OS**

| | | |
|--|-------------------------|----|
| Assortiments de découpes (prêtes pour le comptoir) | 5036 | 27 |
| Bas de gigot | 4823 | 16 |
| <i>Blade shoulder</i> | 4776-4778 (4-6 côtes) | 29 |
| Carcasse d'agneau avec pattes repliées | 4505 | 12 |
| Carcasse – antenais | 4620 | 12 |
| – agneau | 4500 | 12 |
| – mouton | 4600 | 12 |
| – bélier | 4621 | 12 |
| Carré – avec dessus de côte (dénudé) | 4750-4757 (2-9 côtes) | 25 |
| Carré – sans dessus de côte | 4746-4749 (6-9 côtes) | 25 |
| Carré – sans dessus de côte (dénudé) | 4758-4765 (2-9 côtes) | 25 |
| Carré couvert | 4930-4933 (6-9 côtes) | 25 |
| Carré couvert – carré filet | 4897-4900 (10-13 côtes) | 22 |
| | 4910-4912 (7-9 côtes) | 22 |
| Carré de côtes couvert – carré de côtes filet | 4839-4842 (6-9 côtes) | 22 |
| Carré de côtes découvert | 4730-4733 (2-5 côtes) | 24 |
| Carré de côtes découvert (dénudé) | 4736-4739 (2-5 côtes) | 24 |
| Carré de côtes découvert double | 4726-4727 (4-5 côtes) | 24 |
| Carré double | 4926-4929 (6-9 côtes) | 24 |
| Coffre | 4720 | 13 |
| Coffre avec selle | 4721 | 13 |
| Collier | 5020 | 31 |
| Côte filet | 4878-4881 (0-3 côtes) | 23 |
| Côte filet – avec selle | 4873-4876 (0-3 côtes) | 22 |
| Culotte | 4816 | 14 |
| Culotte et carré complet | 4940-4946 (7-13 côtes) | 13 |
| Culotte et selle anglaise (baron) | 4901-4907 (0-6 côtes) | 14 |
| Demi-carcasse – antenais | 4610 | 12 |
| – agneau | 4510 | 12 |
| – mouton | 4630 | 12 |
| – bélier | 4631 | 12 |
| Épaule (coupe <i>Banjo</i>) | 4995 | 30 |
| Épaule (coupe <i>Oyster</i>) | 4980 | 30 |
| Épaule coupée carré | 4990-4992 (4-6 côtes) | 29 |
| Épaule double (papillon) | 4976 | 15 |
| Gigot entier | 4800 | 15 |
| Gigot entier – os du coxal retiré | 4801 | 17 |
| Gigot raccourci | 4820 | 16 |
| Gigot raccourci avec jarret – os du coxal retiré | 4805 | 18 |
| Gigot raccourci sans jarret | 4830 | 17 |
| Gigot raccourci sans jarret – os du coxal retiré | 4806 | 18 |
| Gigot sans jarret | 4810 | 16 |
| Gigot sans jarret – os du coxal retiré | 4802 | 17 |
| Gigot semi-désossé roulé (facile à découper) | 4821 | 18 |

| | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|----|
| Haut de côtelettes | 5015-5018 (6-9 côtes) | 31 |
| Haut de gigot | 4822 | 16 |
| Jarret arrière | 5031 | 21 |
| Jarret avant | 5030 | 21 |
| <i>Knuckle shoulder</i> | 4773-4775 (4-6 côtes) | 28 |
| Longe | 4859-4862 (6-9 côtes) | 23 |
| Partie de poitrine (<i>Flap</i>) | 5011 | 31 |
| Poitrine (<i>Breast and flap</i>) | 5010 | 30 |
| Quartier arrière pistola | 4786-4789 (6-9 côtes) | 13 |
| Quartier avant | 4969-4972 (4-6 côtes et 13 côtes) | 15 |
| Quartier avant (semi-désossé) | 4770-4772 (4-6 côtes) | 28 |
| Quartier avant double (demi-avant) | 4959-4962 (3-6 côtes) | 14 |
| Selle (variante: surlonge) | 4790 | 21 |
| Selle anglaise | 4882-4885 (0-3 côtes) | 23 |

SANS OS

| | | |
|---|-----------------------|----|
| Découpes de gigot | 5065 | 20 |
| Épaule (coupe <i>Oyster</i>) | 5055 | 30 |
| Épaule coupée carré | 5050-5052 (4-6 côtes) | 29 |
| Filet | 5080 | 27 |
| Filet du collier | 5152 | 26 |
| Gigot entier | 5060 | 19 |
| Gigot raccourci – sans jarret | 5070 | 19 |
| Gigot sans jarret | 5061 | 19 |
| Gîte à la noix (<i>Silverside</i>) | 5071 | 20 |
| Muscle long dorsal | 5101 | 26 |
| Muscle long dorsal | 5109 | 26 |
| Noix de côte – filet (<i>Eye of short loin</i>) | 5150 | 26 |
| Noix du carré (<i>Eye of rack</i>) | 5153 | 26 |
| Partie de poitrine (<i>Flap</i>) | 5173 | 31 |
| Poitrine (<i>Breast and flap</i>) | 5172 | 30 |
| Quartier avant | 5045-5047 (4-6 côtes) | 28 |
| Queue du filet | 5082 | 27 |
| Selle (variante: surlonge) | 5130 | 21 |
| Semelle (<i>Outside</i>) | 5075 | 20 |
| Tende de tranche | 5073 | 20 |
| Tende de tranche – sans dessus de tranche | 5077 | 20 |
| Tête de filet | 5081 | 27 |
| Tranche grasse (<i>Knuckle</i>) (variante: pointe de gigot) | 5072 | 20 |
| Tranche grasse (<i>Thick flank</i>) | 5076 | 20 |

**EMBALLAGES VRAC DE VIANDE OVINE SANS OS
DESTINÉE À LA TRANSFORMATION**

32

PARTIES DE DÉCOUPES

33

DÉNOMINATION DES DÉCOUPES

AVEC OS

| | |
|--|---------------------|
| Assortiments de découpes (prêtes pour le comptoir) | 5036 |
| <i>Blade shoulder</i> | 4776-4778 |
| Poitrine (<i>Breast and flap</i>) | 5010 |
| Carcasse: antenais/agneau/mouton/bélier | 4620/4500/4600/4621 |
| Selle (variante: surlonge) | 4790 |
| Partie de poitrine (<i>Flap</i>) | 5011 |
| Quartier avant | 4969-4972 |
| Quartier avant (semi-désossé) | 4770-4772 |
| Quartier avant double (demi-avant) | 4959-4962 |
| Jarret avant | 5030 |
| Jarret arrière | 5031 |
| <i>Knuckle shoulder</i> | 4773-4775 |
| Gigot raccourci | 4820 |
| Gigot raccourci sans jarret | 4830 |
| Gigot raccourci sans jarret – os du coxal retiré | 4806 |
| Gigot raccourci – avec jarret – os du coxal retiré | 4805 |
| Gigot entier | 4800 |
| Gigot sans jarret | 4810 |
| Gigot sans jarret – os du coxal retiré | 4802 |
| Gigot entier – os du coxal retiré | 4801 |
| Haut de gigot | 4822 |
| Bas de gigot | 4823 |
| Culotte | 4816 |
| Culotte et selle anglaise (baron) | 4901-4907 |
| Culotte et carré complet | 4940-4946 |
| Gigot semi-désossé roulé (facile à découper) | 4821 |
| Longe | 4859-4862 |
| Carré de côtes couvert – carré de côtes filet | 4839-4842 |
| Collier | 5020 |
| Épaule (coupe <i>Banjo</i>) | 4995 |
| Épaule (coupe <i>Oyster</i>) | 4980 |
| Épaule double (papillon) | 4976 |
| Quartier arrière pistola | 4786-4789 |
| Carré couvert | 4930-4933 |
| Carré – sans dessus de côte | 4746-4749 |
| Carré – sans dessus de côte (dénudé) | 4758-4765 |
| Carré – avec dessus de côte (dénudé) | 4750-4757 |
| Carré double | 4926-4929 |
| Carré couvert – carré filet | 4897-4900/4910-4912 |
| Côte filet | 4878-4881 |
| Côte filet avec selle | 4873-4876 |
| Selle anglaise | 4882-4885 |
| Carré de côtes découvert | 4730-4733 |
| Carré de côtes découvert (dénudé) | 4736-4739 |

| | |
|--|---------------------|
| Carré de côtes découvert double | 4726-4727 |
| Demi-carcasse: antenais/agneau/mouton/bélier | 4610/4510/4630/4631 |
| Haut de côtelettes | 5015-5018 |
| Épaule coupée carré | 4990-4992 |
| Carcasse d'agneau avec pattes repliées | 4505 |
| Coffre | 4720 |
| Coffre avec selle | 4721 |

SANS OS

| | |
|---|-----------|
| Muscle long dorsal | 5101 |
| Muscle long dorsal | 5109 |
| Poitrine (<i>Breast and flap</i>) | 5172 |
| Tête de filet | 5081 |
| Selle (variante: surlonge) | 5130 |
| Filet du collier | 5152 |
| Noix du carré (<i>Eye of rack</i>) | 5153 |
| Noix de côte – filet (<i>Eye of short loin</i>) | 5150 |
| Partie de poitrine (<i>Flap</i>) | 5173 |
| Quartier avant | 5045-5047 |
| Tende de tranche | 5073 |
| Tende de tranche – sans dessus de tranche | 5077 |
| Tranche grasse (<i>Knuckle</i>) (variante: pointe de gigot) | 5072 |
| Gigot raccourci – sans jarret | 5070 |
| Gigot entier | 5060 |
| Gigot sans jarret | 5061 |
| Découpes de gigot | 5065 |
| Semelle (<i>Outside</i>) | 5075 |
| Épaule (coupe <i>Oyster</i>) | 5055 |
| Gîte à la noix (<i>Silverside</i>) | 5071 |
| Épaule coupée carré | 5050-5052 |
| Filet | 5080 |
| Queue du filet | 5082 |
| Tranche grasse (<i>Thick flank</i>) | 5076 |

SCHÉMA DU SQUELETTE D'UNE DEMI-CARCASSE

Certains marchés appliquent des dispositions réglementaires spécifiques concernant l'enlèvement de la moelle épinière et des tissus nerveux et lymphatiques. Ces dispositions étant périodiquement révisées, il convient avant toute opération commerciale de déterminer les exigences propres aux différents marchés.

DÉCOUPES PRINCIPALES DE VIANDE OVINE

(Schéma fonctionnel)

CARCASSE 4500

Comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusqu'à et y compris le tarse et le carpe, toutes les vertèbres cervicales et jusqu'à cinq vertèbres coccygiennes. Les mamelles, ou les testicules, pénis et glandes mammaires ou le gras testiculaire sont enlevés.

Points à préciser:

- Nombre de morceaux requis;
- Filet laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Fourchette de poids;
- Confirmation de la catégorie;
- Niveau de parage de la graisse superficielle;
- État d'engraissement;
- Tendon du collier en place ou enlevé;
- Tête laissée en place;
- Partie inférieure du jarret avant (métacarpe) laissée en place.

OPTION:

MORCEAUX DE CARCASSE: *Les carcasses découpées en plus de 2 (deux) morceaux seront désignées par l'appellation morceaux de carcasse. Toutes les découpes principales doivent être laissées en place, à l'exception du filet, éventuellement.*

DEMI-CARCASSE 4510

Préparée à partir d'une carcasse entière (4500). La carcasse est partagée en deux moitiés par une coupe longitudinale faite par le milieu le long des vertèbres sacrées, lombaires, thoraciques et cervicales. La moelle épinière peut être enlevée en fonction des spécifications ou des prescriptions nationales.

Points à préciser:

- Filet laissé en place ou enlevé;
- Rognon laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Niveau de parage de la graisse superficielle;
- État d'engraissement;
- Ligature du collier en place ou enlevée.

CARCASSE AVEC PATTES REPLIÉES 4505

Préparée à partir d'une carcasse entière (4500). Pour replier les pattes dans la cage thoracique, une incision est pratiquée horizontalement en travers de la partie dorsale de la carcasse à la jonction de la sixième vertèbre lombaire et de la première vertèbre sacrée en cassant la colonne vertébrale de façon à pouvoir entrer les pattes à l'intérieur de la carcasse.

Points à préciser:

- Tarse laissé en place ou enlevé;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Collier laissé en place ou enlevé;
- Jarret avant laissé en place ou enlevé;
- Poitrine (*Breast and flap*) laissée en place ou enlevée;
- Queue laissée en place ou enlevée;
- Fourchette de poids;
- État d'engraissement;
- Tendon du collier en place ou enlevé.

COFFRE 4720

Le coffre est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite traversant la sixième vertèbre lombaire pour dégager simplement le bout de l'ilion jusqu'à la partie centrale du flanchet.

Points à préciser:

- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité.

OPTION:

COFFRE AVEC SELLE (4721)

Le coffre avec selle est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite opérée à l'extrémité de la symphyse pubienne à travers l'articulation coxo-fémorale.

CULOTTE ET CARRÉ COMPLET 4946

Cette découpe est préparée à partir d'une carcasse en enlevant les parties suivantes: la poitrine et le flanchet sont enlevés au moyen d'une coupe en ligne droite courant en parallèle de chaque côté, mesurée à partir du bord dorsal, en commençant à la jonction de la première côte (sternum), puis en passant au niveau du diaphragme à la onzième côte et en poursuivant à travers le flanc jusqu'au ganglion lymphatique inguinal superficiel. Le collier est enlevé 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. Les extrémités des côtes sont dénudées à une distance à préciser à partir du bord ventral.

Points à préciser:

- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Nombre de côtes requis;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place ou enlevés en partie ou en totalité;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Nombre de côtes et longueur de manche à dénuder;
- Niveau de parage du gras superficiel.

QUARTIER ARRIÈRE PISTOLA 4789

Le quartier arrière pistola est préparé à partir d'une culotte et d'un carré complet (4946) en divisant la culotte en deux parties égales par une coupe longitudinale le long des vertèbres sacrées, lombaires et thoraciques jusqu'à la côte spécifiée.

Points à préciser:

- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Nombre de côtes requis;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Gras du rognon et graisse du canal laissés en place ou enlevés en partie ou en totalité;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CULOTTE ET SELLE ANGLAISE (BARON) 4901

Cette découpe est préparée à partir d'une carcasse en enlevant le quartier avant double (demi-avant) par une coupe droite à travers la jonction de la vertèbre lombaire ou thoracique spécifiée et le long de la courbure naturelle de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale du flanchet.

Points à préciser:

- Jarret avec embout;
- Nombre de côtes requis;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place ou enlevés en partie ou en totalité;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Graisse du canal laissée en place ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CULOTTE 4816

La culotte est préparée à partir d'une carcasse au moyen d'une coupe en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire pour dégager l'extrémité de l'ilium jusqu'à la partie ventrale du flanchet.

Points à préciser:

- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Jarret avec embout;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Graisse du canal laissée en place ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

QUARTIER AVANT DOUBLE (DEMI-AVANT) 4960

Le quartier avant double (demi-avant) est préparé à partir d'une carcasse par une coupe opérée le long de la courbure de la côte spécifiée et du bord ventral jusqu'à la ligne de découpe du bout de la poitrine, en laissant celui-ci sur le demi-avant, et à angle droit à travers les vertèbres thoraciques en tranchant la colonne vertébrale.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Tendon du collier en place ou enlevé;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé;
- Carpe laissé en place ou enlevé;
- Longueur de poitrine (*Flap*) à laisser en place;
- Niveau de parage du gras superficiel.

ÉPAULE DOUBLE (PAPILLON) 4976

L'épaule double est préparée à partir d'un demi-avant (cinq côtes) 4960 (flanchets enlevés) en décollant chaque épaule séparément depuis le bord ventral de la poitrine et en découpant le long de la séparation naturelle entre les muscles du dessus et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché à l'omoplate. Les épaules sont séparées au niveau du bord dorsal du quartier avant par une coupe qui suit le contour extérieur de la pièce jusqu'à un point adjacent à la jonction de la première côte et de la septième vertèbre cervicale.

Les épaules restent solidement attachées au collier par les muscles liés au *M. trapezius*. Les côtes sont séparées du collier par une coupe opérée à travers la jonction de la septième vertèbre cervicale et des premières côtes de façon à dégager le collier de la cage thoracique en laissant les épaules solidement attachées au collier. Les tâches de sang doivent être enlevées de la partie inférieure du collier.

Points à préciser:

- Niveau de parage du gras superficiel;
- Point d'ablation des côtes;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé;
- Carpe laissé en place ou enlevé.

QUARTIER AVANT 4972

Le quartier avant est préparé à partir d'une demi-carcasse par une coupe opérée le long de la courbure de la côte spécifiée jusqu'au bord ventral et à angle droit à travers les vertèbres thoraciques pour séparer le quartier avant et le quartier arrière.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Tendon du cou laissé ou enlevé;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé;
- Carpe laissé en place ou enlevé;
- Poitrine laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT ENTIER 4800

Le gigot entier est préparé à partir d'une demi-carcasse par une coupe en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire jusqu'à un point proche de l'extrémité de l'ilium à la partie ventrale du flanchet. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

Points à préciser:

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT SANS JARRET 4810

Le gigot sans jarret est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe droite parallèle opérée à travers les muscles du gîte à la noix (*Silverside*). Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

Points à préciser:

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT RACCOURCI 4820

Le gigot raccourci est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe opérée à angle droit à travers le gigot à une distance spécifiée de l'articulation coxo-fémorale (acétabule).

Points à préciser:

- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Graisse de canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Ligne de découpe de la selle par rapport à l'acétabule;
- Niveau de parage du gras superficiel.

HAUT DE GIGOT 4822

Le haut de gigot est préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement de la partie médiane au moyen d'une coupe en ligne droite allant jusqu'au bout (côté ventral) de la partie exposée de l'os iliaque et parallèle à la ligne d'enlèvement de la selle.

Points à préciser:

- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Distance de la ligne de découpe par rapport à l'os iliaque;
- Niveau de parage du gras superficiel.

BAS DE GIGOT 4823

Le bas de gigot, qui est préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement du haut de gigot (4822), correspond à la partie caudale du gigot à laquelle le jarret est attaché.

Points à préciser:

- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Distance de la ligne de découpe par rapport à l'os iliaque;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT RACCOURCI SANS JARRET 4830

Préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe droite parallèle à la ligne de découpe de la selle opérée à travers le nerveux (*Silverside*).

Points à préciser:

- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Ligne de découpe de la selle par rapport à l'acétabule;
- Rotule laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT ENTIER – OS DU COXAL RETIRÉ 4801

Le gigot entier – os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement de l'os du coxal. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

Points à préciser:

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT SANS JARRET – OS DU COXAL RETIRÉ 4802

Le gigot sans jarret – os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier – os du coxal retiré (4801) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe droite parallèle opérée à travers le nerveux (*Silverside*). Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

Points à préciser:

- Rotule laissée en place ou enlevée;
- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT RACCOURCI – AVEC JARRET – OS DU COXAL RETIRÉ 4805

Le gigot raccourci – avec jarret – os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier – os du coxal retiré (4801) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule.

Points à préciser:

- Jarret: avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule);
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT RACCOURCI – SANS JARRET – OS DU COXAL RETIRÉ 4806

Le gigot raccourci – sans jarret – os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier – sans jarret – os du coxal retiré (4802) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule.

Points à préciser:

- Distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule);
- Rotule laissée en place ou enlevée;
- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT SEMI-DÉSOSSÉ ROULÉ 4821 (FACILE À DÉCOUPER)

Le gigot semi-désossé roulé est préparé à partir d'un gigot entier – os du coxal retiré (4801) par enlèvement du fémur en suivant les canaux ou les limites naturelles. Le tendon de tranche est enlevé le long de la séparation naturelle et le gigot est roulé de manière uniforme, puis ficelé ou recouvert d'un filet.

Points à préciser:

- Selle laissée en place ou enlevée;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Tibia dénudé à une distance spécifiée;
- Présentation du gigot: ficelé ou recouvert d'un filet;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Fémur laissé en place (articulation coxo-fémorale enlevée).

GIGOT ENTIER (DÉSOSSÉ) 5060

Le gigot entier (désossé) est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage et des tendons. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

Points à préciser:

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Ganglion lymphatique laissé en place ou enlevé;
- Gras testiculaire laissé en place ou enlevé;
- Méthode de désossage: en suivant les limites naturelles ou les canaux;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Présentation: recouvert d'un filet ou ficelé.

GIGOT SANS JARRET (DÉSOSSÉ) 5061

Le gigot sans jarret (désossé) est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage et des tendons ainsi que des ganglions lymphatiques découverts. Le tibia est enlevé à l'articulation fémoro-tibiale et par une coupe droite parallèle opérée à travers le nerveux. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

Points à préciser:

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Ganglion lymphatique laissé en place ou enlevé;
- Gras testiculaire laissé en place ou enlevé;
- Méthode de désossage: en suivant les limites naturelles ou les canaux;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Présentation: recouvert d'un filet ou ficelé.

GIGOT RACCOURCI – SANS JARRET – (DÉSOSSÉ) 5070

Le gigot raccourci – sans jarret (désossé) est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage, des tendons et des ganglions lymphatiques découverts. La selle est enlevée par une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule. Le jarret est enlevé à l'articulation fémoro-tibiale par une coupe opérée à travers le nerveux, parallèle à la ligne de découpe de la selle.

Points à préciser:

- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés;
- Gras testiculaire laissé en place ou enlevé;

- Méthode de désossage: en suivant les limites naturelles ou les canaux;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Présentation: recouvert d'un filet ou ficelé.

DÉCOUPES DE GIGOT 5065

Les découpes de gigot sont préparées à partir d'un gigot désossé (5060), découpé en quatre morceaux de gros, et parées suivant les spécifications.

Points à préciser:

- Variation de la composition des morceaux;
- Enlèvement du cartilage;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GÎTE À LA NOIX (*SILVERSIDE*) 5071

Le gîte à la noix (*Silverside*) est préparé à partir d'un gigot désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tendre de tranche et la tranche grasse.

SEMELLE (*OUTSIDE*) 5075

Ce morceau, préparé à partir du gîte à la noix (*Silverside*) par enlèvement du nerveux le long de la séparation naturelle, est dénudé jusqu'à la membrane aponévrotique.

TRANCHE GRASSE (*THICK FLANK*) 5076

La tranche grasse est préparée à partir d'un gigot désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tendre de tranche et le gîte à la noix. La rotule, la capsule articulaire et le tendon sont enlevés.

TRANCHE GRASSE (*KNUCKLE*) 5072

Ce morceau est préparé à partir de la tranche grasse par enlèvement du muscle et du gras de couverture.

Variante: *POINTE DE GIGOT*

TENDE DE TRANCHE 5073

Le tendre de tranche est préparé à partir d'un gigot désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre la tranche grasse et le gîte à la noix. La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

TENDE DE TRANCHE – SANS DESSUS DE TRANCHE 5077

Le tendre de tranche sans dessus de tranche est préparé à partir du tendre de tranche (5073) par enlèvement du muscle *M. gracilis* le long de la limite naturelle. Les dépôts de gras sous-cutanés restants sont complètement enlevés.

SELLE NON DÉSOSSÉE 4790

La selle non désossée est préparée à partir d'un gigot entier (4800). La selle est enlevée au moyen d'une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule.

Le ganglion lymphatique et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés. Les points d'enlèvement de la selle à partir du gigot doivent être en parallèle (côtés crânien/caudal).

Points à préciser:

- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule);
- Niveau de parage du gras superficiel.

Variante: SURLONGE

SELLE DÉSOSSÉE 5130

La selle désossée est préparée à partir d'une selle non désossée (4790) par enlèvement de tous les os, du cartilage et de la tête de filet. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

Points à préciser:

- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Variante: SURLONGE

JARRET AVANT 5030

Le **jarret avant** est préparé à partir d'un quartier avant (4972) et comprend le radius, le cubitus, le carpe et la partie distale des os constituant l'humérus ainsi que les muscles associés. Il est enlevé du quartier avant par une coupe suivant l'extrémité distale de la poitrine de la ligne de découpe de l'humérus.

Points à préciser:

- Carpe laissé en place;
- Séparé par découpe à la scie ou rupture de l'articulation.

JARRET ARRIÈRE 5031

Le **jarret arrière** est préparé à partir d'un gigot (4800) et comprend le tibia, le tarse et les os du tuber calcanéen ainsi que les muscles associés. Il est enlevé du gigot par une coupe parallèle à la ligne de découpe de la selle passant par le nerveux de gîte, à travers l'articulation fémoro-tibiale.

Points à préciser:

- Tarse laissé en place;
- Nerveux de gîte laissé en place ou enlevé;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Séparé par découpe à la scie ou rupture de l'articulation.

CARRÉ COUVERT – CARRÉ FILET 4900

Le carré couvert – carré filet est préparé à partir de la découpe 4901 (culotte et carré complet) par enlèvement de la culotte (4816) au moyen d'une coupe opérée à travers la sixième vertèbre lombaire à l'extrémité de l'ilium jusqu'à la partie ventrale du flanchet. Les côtes et le flanchet, de part et d'autre du morceau, sont coupés en parallèle à une distance spécifiée de l'extrémité crânienne. Les manches des côtes sont dénudés jusqu'à une distance spécifiée du bord ventral.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Nombre de côtes à dénuder;
- Longueur des manches à dénuder;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Distance d'enlèvement de la poitrine à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Scapulum laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CARRÉ DE CÔTES COUVERT – CARRÉ DE CÔTES FILET 4840

Le carré de côte couvert – carré de côtes filet est préparé à partir d'une demi-carasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et par une coupe opérée à angle droit à travers les vertèbres thoraciques. Le gigot est enlevé par une coupe à angle droit parallèle à la ligne d'enlèvement du quartier avant, à une distance mesurée à partir de l'articulation coxo-fémorale pour dégager l'acétabule. La poitrine (*Breast and flap*) est enlevée à la distance spécifiée du bord ventral du *M. longissimus dorsi* (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance d'enlèvement à partir de l'acétabule;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine (*Breast and flap*) et distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CÔTE FILET – AVEC SELLE 4874

La côte filet est préparée à partir d'un carré de côtes couvert – carré de côtes filet (4840) par enlèvement des côtes spécifiées parallèlement à la ligne de découpe de la selle.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance entre la ligne de découpe et l'acétabule;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

LONGE 4860

La longe est préparée à partir d'une demi-carcasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et par une coupe à angle droit pour séparer les vertèbres thoraciques. Le gigot est enlevé par une coupe parallèle à la ligne d'enlèvement du quartier avant et passant à travers la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées pour dégager l'extrémité de l'ilium. La poitrine (*Breast and flap*) est enlevée à la distance spécifiée du bord ventral du *M. longissimus dorsi* par une coupe parallèle à la colonne vertébrale (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Niveau de parage du gras superficiel.

SELLE ANGLAISE 4883

La selle anglaise est préparée à partir du carré couvert – carré filet (4910) par une coupe opérée le long de la côte spécifiée et une coupe à angle droit à travers les vertèbres thoraciques pour trancher la colonne vertébrale.

Les côtes et le flanchet, de part et d'autre du morceau, sont coupés en parallèle à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi* à l'extrémité crânienne.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;

- Distance à laquelle la partie ventrale de la poitrine (*Flap*) doit être enlevée (par rapport au *M. longissimus dorsi*);
- Niveau de parage du gras superficiel.

Variante: CARRÉ – FILET DOUBLE

CÔTE FILET 4880

La côte filet est préparée à partir d'une longe (4860) par enlèvement des côtes spécifiées, parallèlement à la ligne de découpe du quartier avant. Pour enlever les côtes, une coupe est opérée en suivant la courbure de la côte spécifiée et en détachant l'extrémité dorsale des vertèbres thoraciques.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERT DOUBLE 4727

Le carré de côtes découvert double est préparé à partir d'un demi-avant (4960 sans la poitrine) par enlèvement des épaules, en laissant les muscles sous-jacents attachés aux côtes. La ligne de découpe crânienne longe la courbure de la première côte et passe à travers la jonction de la première vertèbre thoracique et de la septième vertèbre cervicale, parallèlement à la ligne de découpe spécifiée du côté caudal. La ligne de découpe ventrale est déterminée par une projection effectuée à partir de la pointe du *M. longissimus thoracis* à l'extrémité caudale.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus*.

CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERT 4733

Le carré de côtes découvert est préparé à partir d'un carré de côtes découvert double (4727) en le séparant en deux parties égales par une coupe longitudinale le long des vertèbres thoraciques. La moelle épinière peut être enlevée en fonction des prescriptions nationales ou des spécifications.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus*.

CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERT (DÉNUDÉ) 4739

Le carré de côtes découvert (dénudé) est préparé à partir d'un carré de côtes découvert (4733). Les manches des côtes sont parés (dénudés) de façon à les découvrir sur la longueur spécifiée.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus*;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées;
- Longueur de manche à découvrir.

CARRÉ DOUBLE 4928

Le carré double est préparé à partir d'un carré couvert – carré filet (4910) par une coupe opérée le long de la courbure de la côte spécifiée parallèlement à la ligne de coupe de l'extrémité de la longe et du carré et par une coupe à angle droit passant à travers les vertèbres thoraciques pour trancher la colonne vertébrale. Les côtes situées de part et d'autre du morceau sont coupées en parallèle à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi* à l'extrémité caudale.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Distance à laquelle les côtes doivent être enlevées par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CARRÉ COUVERT 4932

Le carré couvert est préparé à partir d'une demi-carcasse par enlèvement du quartier avant (4972) au moyen d'une coupe franche opérée le long de la courbure de la côte spécifiée et d'une coupe à angle droit à travers les vertèbres thoraciques pour trancher la colonne vertébrale. La ligne de découpe caudale passe le long de la côte spécifiée et parallèlement au bord de la côte spécifiée du côté caudal. La ligne de découpe de la poitrine (*Breast and flap*) est à une distance spécifiée du côté ventral du *M. longissimus dorsi*, parallèlement à la colonne vertébrale mesurée à l'extrémité crânienne.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CARRÉ COUVERT – SANS DESSUS DE CÔTE 4748

Le carré couvert – sans dessus de côte est préparé à partir d'un carré couvert (4932) par enlèvement du dessus de côte et du cartilage de l'omoplate le long de la séparation naturelle recouvrant la cage thoracique et la noix.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées.

CARRÉ – AVEC DESSUS DE CÔTE (DÉNUDÉ) 4756

Le carré – avec dessus de côte (dénudé) est préparé à partir d'un carré couvert (4932), le dessus de côte étant laissé en place. Les apophyses épineuses et l'échine sont enlevées. Les côtes sont coupées parallèlement à l'échine à une distance spécifiée à partir de la noix mesurée à l'extrémité caudale.

Le muscle de couverture des côtes est enlevé à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi* parallèlement à la colonne vertébrale et les manches des côtes sont dénudés.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Longueur des manches de côte à découvrir;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CARRÉ – SANS DESSUS DE CÔTE (DÉNUDÉ) 4764

Le carré – sans dessus de côte (dénudé) est préparé à partir d'un carré – avec dessus de côte (dénudé) (4756) par enlèvement du dessus de côte et du cartilage de l'omoplate le long de la séparation naturelle se trouvant au niveau de la cage thoracique et de la noix. Les côtes sont parées (dénudées) pour les découvrir sur la longueur spécifiée.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Longueur des manches de côte à découvrir;
- Niveau de parage du gras superficiel.

5109 MUSCLE LONG DORSAL

Le muscle long dorsal, préparé à partir d'une demi-carcasse, correspond au *M. longissimus*, qui s'étend le long des apophyses épineuses et transverses des vertèbres lombaires, thoraciques et cervicales. Il va de la première vertèbre cervicale à la jonction des vertèbres lombaires et sacrées.

Points à préciser:

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place;
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir de la vertèbre.

5101 MUSCLE LONG DORSAL

Le muscle long dorsal préparé à partir de la découpe 5109 comprend la partie allant de la première vertèbre thoracique à la jonction des vertèbres lombaires et sacrées.

Points à préciser:

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place;
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir de la vertèbre.

NOIX DU CARRÉ (*EYE OF RACK*) 5153

La noix du carré (*Eye of rack*) correspond à la partie du muscle long dorsal (5109), comprise entre la sixième vertèbre thoracique et la jonction de la treizième vertèbre thoracique et de la première vertèbre lombaire.

Points à préciser:

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place;
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir des vertèbres.

NOIX DE CÔTE FILET (*EYE OF SHORT LOIN*) 5150

La noix de côte filet (*Eye of short loin*) correspond à la partie du muscle long dorsal (5109), comprise entre la dixième vertèbre thoracique et la jonction des vertèbres lombaires et sacrées.

Points à préciser:

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place;
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir des vertèbres lombaires et thoraciques.

FILET DU COLLIER 5152

Le filet du collier correspond à la partie du muscle long dorsal (5109), comprise entre la première vertèbre cervicale et la quatrième, cinquième ou sixième vertèbre thoracique. Le nombre de vertèbres (cervicales et thoraciques) spécifié déterminera la longueur du filet du collier. Le morceau est paré jusqu'à la membrane.

Points à préciser:

- Membrane aponévrotique laissée en place ou enlevée;
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir de la vertèbre.

FILET 5080

Le filet est préparé à partir d'une demi-carcasse par enlèvement en une seule pièce des muscles de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaînette *M. psoas minor* reste en place.

Points à préciser:

- Chaînette laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

TÊTE DE FILET 5081

La tête de filet est la partie du filet, enlevée en une seule pièce, qui reste sur la surface latérale de l'ilium après que la côte filet a été séparée du gigot. La partie correspondante de la chaînette *M. psoas minor* reste attachée au muscle *M. psoas major*.

Points à préciser:

- Chaînette laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

QUEUE DU FILET 5082

La queue du filet est le muscle (en pointe) du filet (*M. psoas major*) attaché à la surface ventrale des vertèbres lombaires de la côte filet après enlèvement du gigot: elle est enlevée en une seule pièce.

Points à préciser:

- Chaînette laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

ASSORTIMENTS DE DÉCOUPES (PRÊTES POUR LE COMPTOIR) AVEC OS 5036

Les assortiments de découpes (avec os) sont préparés à partir d'une carcasse et peuvent comprendre toute combinaison d'au moins trois (3) des principales découpes en proportions normales:

| | | | |
|-------------|-----------------------|-------------|----------------------------|
| 4800 | Gigot | 4990 | Épaule coupée carré |
| 4972 | Quartier avant | 5020 | Collier |
| 4860 | Longe | 5030 | Jarret avant |
| 4880 | Côte filet | 5031 | Jarret arrière |
| 4932 | Carré | 5010 | Poitrine |

Le collier, les jarrets et la poitrine (*Breast and flap*) peuvent également être inclus s'il s'agit d'une épaule coupée carré.

Points à préciser:

- Tout assortiment de découpes principales emballé dans un seul conditionnement;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité.

QUARTIER AVANT (DÉSOSSE) 5047

Un quartier avant désossé est préparé à partir d'un quartier avant avec os (4972) par enlèvement des os, du cartilage, du *ligamentus nuchae* et des ganglions lymphatiques.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Jarret laissé en place ou enlevé;
- Poitrine laissée en place ou enlevée;
- Collier laissé en place ou enlevé;
- Muscles intercostaux: laissés en place ou enlevés;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Présentation: roulé ou recouvert d'un filet.

QUARTIER AVANT SEMI-DÉSOSSE 4772

Un quartier avant semi-désossé est préparé à partir d'un quartier avant (4972) partiellement désossé par enlèvement du collier au moyen d'une coupe en ligne droite entre la troisième et la quatrième vertèbre cervicale. Les côtes spécifiées et les vertèbres thoraciques correspondantes sont enlevées.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Point d'ablation du collier;
- Jarret avec embout;
- Niveau du parage du gras superficiel.

KNUCKLE SHOULDER 4775

Cette partie du quartier avant semi-désossé (4772) est obtenue en coupant le quartier avant en deux. La ligne de découpe ventrale est pratiquée à 12 mm environ du *M. longissimus* à la côte spécifiée, parallèlement au bord dorsal.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Point d'ablation du collier;
- Jarret avec embout;
- Jarret laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

BLADE SHOULDER 4778

Cette pièce correspond à la partie ventrale du quartier avant. Elle est préparée à partir d'un quartier avant semi-désossé (4772) en coupant celui-ci en deux. La ligne de découpe ventrale est pratiquée à 12 mm environ du *M. longissimus* à la côte spécifiée, parallèlement au bord dorsal.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Point d'ablation du collier;
- Jarret avec embout;
- Jarret laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

ÉPAULE COUPÉE CARRÉ 4990

L'épaule coupée carré est préparée à partir d'un quartier avant (4972) par enlèvement du collier au moyen d'une coupe en ligne droite opérée entre la troisième et la quatrième vertèbre cervicale. La poitrine et le jarret avant sont enlevés par une coupe opérée à partir de la jonction de la première côte et de la première partie du sternum jusqu'à la côte spécifiée, parallèlement à la colonne vertébrale.

Points à préciser:

- Point d'ablation du collier;
- Nombre de côtes requis;
- Longueur des côtes;
- Niveau de parage du gras superficiel.

ÉPAULE COUPÉE CARRÉ (DÉSOSSÉE) 5050

L'épaule coupée carré désossée est préparée à partir d'une épaule coupée carré (4990) par enlèvement des os, du cartilage, des tendons et du *ligamentum nuchae*. L'épaule est roulée ou recouverte d'un filet.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Enlèvement ou non du ganglion lymphatique et de la graisse qui l'enveloppe;
- Niveau de parage du gras superficiel.

ÉPAULE (COUPE OYSTER) 4980

L'épaule (coupe *Oyster*) est préparée à partir d'un quartier avant (4972) et comprend l'omoplate, l'humérus et le tibia ainsi que les muscles associés. Elle est enlevée d'un quartier avant par une coupe opérée le long des limites naturelles entre les muscles du dessus et du dessous et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché.

Points à préciser:

- Tendon du collier en place ou enlevé;
- Jarret avec embout;
- Articulation du tibia enlevée;
- Jarret laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

ÉPAULE (COUPE OYSTER) DÉSOSSÉE 5055

L'épaule (coupe *Oyster*) désossée est préparée à partir d'une épaule (coupe *Oyster*) avec os (4980) par enlèvement de tous les os, du cartilage et du ligament. Le jarret avant peut être également enlevé.

Point à préciser:

- Jarret avant laissé en place ou enlevé.

ÉPAULE (COUPE BANJO) 4995

L'épaule (coupe *Banjo*) est préparée à partir d'un quartier avant (4972) et comprend l'omoplate, l'humérus et le tibia ainsi que les muscles associés. Elle est enlevée du quartier avant par une coupe opérée le long des limites naturelles entre les muscles du dessus et du dessous et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché. L'épaule est présentée sous une forme ovale par enlèvement de l'extrémité extérieure du côté ventral. Le *M. subscapularis* est laissé en place lorsque l'omoplate doit être enlevée. L'épaule (coupe *Banjo*) est préparée à partir d'une carcasse non rattachée au cou.

Points à préciser:

- Jarret avec embout;
- Articulation du tibia enlevée;
- Jarret laissé en place ou enlevé;
- Omoplate laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

POITRINE (*BREAST AND FLAP*) 5010

La poitrine (*Breast and flap*) est préparée à partir d'une demi-carasse par une coupe en ligne droite parallèle à la colonne vertébrale, qui va de la jonction de la première côte (sternum) au diaphragme à la onzième côte et continue à travers le flanchet jusqu'au ganglion lymphatique inguinal superficiel.

Ligne de coupe dorsale – La poitrine (*Breast and flap*) peut être préparée avec des parties de côtes résiduelles restées **attachées** après enlèvement d'autres découpes (longe, carré couvert – carré filet ou côte filet avec os).

Points à préciser:

- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Ligne de coupe dorsale.

*La poitrine (*Breast and flap*) (désossée) 5172 est préparée par enlèvement de tous les os et du cartilage.*

PARTIE DE POITRINE (*FLAP*) 5011

Une partie de poitrine (*Flap*), préparée à partir d'une poitrine (5010) par une coupe en ligne droite opérée entre les côtes spécifiées, correspond à la portion caudale restante.

Points à préciser:

- La ligne de découpe dorsale peut comprendre la partie des côtes qui se trouve dans le flanchet;
- Nombre de côtes requis.

Option:

*La partie de poitrine (*Flap*) (désossée) 5173 est préparée par enlèvement de tous les os et du cartilage.*

HAUT DE CÔTELETTES 5015

Le haut de côtelettes est préparé à partir d'une demi-carasse. La cage thoracique est coupée sur une largeur spécifiée, mesurée à partir du côté ventral de la noix, parallèlement à la colonne vertébrale. La ligne de découpe de la poitrine (5010) sert de ligne de référence. Préciser le nombre de côtes requis. La cage thoracique comprend les côtes, les muscles intercostaux et la totalité du tissu graisseux et musculaire qui les recouvre.

Points à préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Longueur des côtes;
- *M. cutaneous trunci* laissé en place ou enlevé;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- *M. latissimus* enlevé.

COLLIER 5020

Le collier est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite opérée à travers et entre les troisième et quatrième vertèbres cervicales.

Points à préciser:

- Ligne de découpe du côté caudal;
- Articulation du cou au niveau de l'atlas, laissée en place ou enlevée;
- Collier fendu en deux le long de la colonne vertébrale;
- Découpé en rosettes d'une épaisseur spécifiée;
- Nombre de vertèbres;
- Niveau de parage du gras superficiel.

EMBALLAGES VRAC DE VIANDE OVINE SANS OS DESTINÉE À LA TRANSFORMATION

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

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

Divers procédés physico-chimiques peuvent être employés pour déterminer la teneur en maigre de la viande destinée à la transformation:

1. Soxhlet (méthode d'extraction à l'éther);
2. Foss-let (mesure de la densité de l'échantillon extrait);
3. Analyse par laser à rayons X (méthode d'absorption);
4. Micro-onde (mesure de la teneur en eau);
5. Babcock (détermination de l'indice d'acide);
6. Emscan (MQ25).

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

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

PARTIES DE DÉCOUPES

GIGOT RACCOURCI (TRANCHES) 4820

Les tranches de gigot sont préparées à partir d'un gigot raccourci (4820) et coupées horizontalement selon une épaisseur spécifiée.

SELLE (TRANCHES) 4790

Les tranches de selle (côtes gigot) sont préparées à partir d'une selle (4790) et coupées selon une épaisseur spécifiée.

CARRÉ – FILET DOUBLE (DOUBLES CÔTELETTES) 4883

Les doubles côtelettes sont préparées à partir d'un carré – filet double (selle anglaise) (4883) et coupées selon une épaisseur spécifiée.

CÔTE FILET (CÔTELETTES FILET) 4880

Les côtelettes filet sont préparées à partir d'une côte filet (4880) et coupées selon une épaisseur spécifiée.

ÉPAULE COUPÉE CARRÉ (CÔTELETTES DÉCOUVERTES) 4990

Les côtelettes découvertes sont préparées à partir d'une épaule coupée carré (4990) et coupées horizontalement en travers de cette pièce (du bord dorsal au bord ventral) selon une épaisseur spécifiée.

CARRÉ COUVERT (CÔTELETTES) 4764

Les côtelettes du carré couvert (côtes secondes et côtes premières) sont préparées à partir d'un carré couvert sans dessus de côte dénudée (4764) et coupées selon une épaisseur spécifiée.

ORGANES D'HOMOLOGATION AGRÉÉS

L'organe d'homologation agréé est:

- a) Agréé par la CEE pour homologuer des systèmes d'assurance de la qualité pour les entreprises;

b) Habilité par la CEE à effectuer des contrôles des entreprises agréées conformément à la présente norme; et

c) Un organisme de contrôle officiel d'État (ou contrôlé par l'État).

* On trouvera davantage de précisions dans les PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES (SECTION 1) – (point 0.4.8).

Pour obtenir des informations complémentaires sur les organes d'homologation agréés par les différents pays, prière de s'adresser à:

CEE/Division du commerce
M. l'Administrateur chargé des normes
alimentaires
Palais des Nations
CH-1211 Genève 10, Suisse

OU AUS-MEAT Limited (Australie)

Téléphone: +41 22 917 2450
Télécopieur: +41 22 917 0041
Site Web: www.unece.org/trade

Téléphone: +61 7 3247 7200
Télécopieur: +61 7 3247 7222
Site Web: www.ausmeat.com.au
