



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2002/13/Add.2  
8 juillet 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

Rapport sur la onzième session

Additif 2

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

**Projet de description des carcasses et découpes de viande ovine**

**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 onzième session. Ce texte est transmis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU avec le document TRADE/WP.7/GE.11/2002/13/Add.1 où figurent les prescriptions spécifiques pour la viande ovine.

## NORME CEE-ONU POUR LES CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE OVINE

### 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:

- Section 0:** Prescriptions générales pour la viande de mammifère (s'appliquant à toutes les normes CEE-ONU relatives à la viande de mammifère)
- Section 4A:** Prescriptions spécifiques pour la viande ovine
- Section 4B:** Description des carcasses et découpes de viande ovine

Ces trois sections constituent un ensemble.

~~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 a été élaboré sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, organe de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation des Nations Unies.

Conformément à la recommandation de la Section spécialisée, le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité a adopté ce texte à sa cinquante-huitième session (réf.: TRADE/WP.7/2002....).

La présente norme a pour objet de décrire les produits ovins carnés couramment livrés au commerce international. Les métiers de la viande qui estiment qu'il conviendrait d'y ajouter d'autres produits ou que certains de ceux qui y figurent ne sont pas décrits avec exactitude ou ne sont plus commercialisés sont invités à s'adresser à:

Groupe des normes agricoles  
**Division du commerce de la CEE-ONU**  
Palais des Nations, CH - 1211 Genève 10  
Téléphone: (41) 22 917 2450  
Télécopie: (41) 22 917 0629

Mél: agristandards@unece.org

## Objectif

La présente norme vise à faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale pour les carcasses et découpes d'ovins. On trouvera dans cette section des photographies de carcasses et de certaines découpes commercialisées qui doivent permettre que les dispositions de la norme soient mieux comprises et donc largement appliquées dans le commerce international. Les descriptions qui suivent n'indiquent qu'une seule manière d'obtenir la découpe avec précision. Il est possible d'employer d'autres méthodes donnant des résultats équivalents.

## 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](http://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 ([agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@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
Baron	4901-4907 (0-6 côtes)	14
Bas de carré épais	4990-4992 (4-6 côtes)	29
Basse-côte avec partie de collier	4773-4775 (4-6 côtes)	28
Carcasse d'agneau avec pattes repliées	4505	12
Carcasse – antenais	4620	12
– agneau	4500	12
– mouton	4600	12
– bélier	4621	12
Carré – sans dessus de côte	4746-4749 (6-9 côtes)	25
Carré – sans dessus de côte (manches dégagés)	4758-4765 (2-9 côtes)	25
Carré couvert	4930-4933 (6-9 côtes)	25
Carré couvert double	4926-4929 (6-9 côtes)	24
Carré de côtes couvert – avec dessus de côte (manches dégagés)	4750-4757 (2-9 côtes)	25
Carré de côtes couvert – carré de côtes filet avec selle	4839-4842 (6-9 côtes)	22
Carré de côtes découvert	4730-4733 (2-5 côtes)	24
Carré de côtes découvert (manches dégagés)	4736-4739 (2-5 côtes)	24
Carré de côtes découvert double	4726-4727 (4-5 côtes)	24
Carré filet + carré couvert	4859-4862 (6-9 côtes)	23
Carré filet double	4882-4885 (0-3 côtes)	23
Casque entier	4959-4962 (3-6 côtes)	14
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
Demi-rosbif	4897-4900 (10-13 côtes)	22
	4910-4912 (7-9 côtes)	22
Demi-carcasse – antenais	4610	12
– agneau	4510	12
– mouton	4630	12
– bélier	4631	12
Épaule	4980	30
Épaule (coupe <i>Banjo</i> )	4995	30
Gigot côté jarret	4823	16
Gigot côté selle	4822	16
Gigot entier	4800	15
Gigot entier – os du coxal retiré	4801	17
Gigot raccourci	4820	16
Gigot raccourci – 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
Jarret arrière	5031	21
Jarret avant	5030	21
Papillon	4976	15
Partie d'épaule + partie de poitrine	4776-4778 (4-6 côtes)	29
Partie de poitrine	5015-5018 (6-9 côtes)	31
Partie de poitrine	5011	31
Poitrine	5010	30
Quartier arrière <del>pistola</del>	4786-4789 (6-9 côtes)	13
Quartier avant	4969-4972 (4-6 côtes et 13 côtes)	15
Quartier avant partiellement désossé, sans partie de collier	4770-4772 (4-6 côtes)	28
Rosbif long	4940-4946 (7-13 côtes)	13
Selle	4790	21

**SANS OS**

Bas de carré épais	5050-5052 (4-6 côtes)	29
Découpes de gigot	5065	20
Épaule	5055	30
Filet	5080	27
Filet sans tête	5082	27
Gigot entier	5060	19
Gigot raccourci – sans jarret	5070	19
Gigot sans jarret	5061	19
Gîte à la noix et rond de gîte	5075	20
Muscle long dorsal	5101	26
Muscle long dorsal	5109	26
Noix de carré (couvert)	5153	26
Noix de carré découvert + noix de collier	5152	26
Noix de carré filet	5150	26
Partie de poitrine	5173	31
Poitrine	5172	30
Quartier avant	5045-5047 (4-6 côtes)	28
Selle	5130	21
Semelle entière	5071	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 + aiguillette baronne	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
Baron	4901-4907
Bas de carré épais	4990-4992
Basse-côte avec partie de collier	4773-4775
Carcasse d'agneau avec pattes repliées	4505
Carcasse: antenais/agneau/mouton/bélier	4620/4500/4600/4621
Carré – sans dessus de côte	4746-4749
Carré – sans dessus de côte (manches dégagés)	4758-4765
Carré couvert	4930-4933
Carré couvert double	4926-4929
Carré de côtes couvert – carré de côtes filet avec selle	4839-4842
Carré de côtes couvert – avec dessus de côte (manches dégagés)	4750-4757
Carré de côtes découvert	4730-4733
Carré de côtes découvert (manches dégagés)	4736-4739
Carré de côtes découvert double	4726-4727
Carré filet	4878-4881
Carré filet + carré couvert	4859-4862
Coffre	4720
Coffre avec selle	4721
Collier	5020
Côte filet avec selle	4873-4876
Côtes filet double	4882-4885
Culotte	4816
Demi-carcasse: antenais/agneau/mouton/bélier	4610/4510/4630/4631
Demi-rosbif	4897-4900/4910-4912
Demi-rosbif court	4786-4789
Épaule	4980
Épaule (coupe <i>Banjo</i> )	4995
Gigot côté jarret	4823
Gigot côté selle	4822
Gigot entier	4800
Gigot entier – os du coxal retiré	4801
Gigot raccourci	4820
Gigot raccourci – avec jarret – os du coxal retiré	4805
Gigot raccourci sans jarret	4830
Gigot raccourci sans jarret – os du coxal retiré	4806
Gigot sans jarret	4810
Gigot sans jarret – os du coxal retiré	4802
Gigot semi-désossé roulé (facile à découper)	4821
Jarret arrière	5031
Jarret avant	5030
Papillon	4976



Partie d'épaule + partie de poitrine	4776-4778
Partie de poitrine	5011
Partie de poitrine	5015-5018
Poitrine	5010
Quartier avant	4969-4972
Quartier avant (partiellement désossé)	4770-4772
Quartier avant double (demi-avant)	4959-4962
Rosbif long	4940-4946
Selle	4790

#### **SANS OS**

Bas de carré épais	5050-5052
Découpes de gigot	5065
Épaule	5055
Filet	5080
Filet sans tête	5082
Gigot entier	5060
Gigot raccourci – sans jarret	5070
Gigot sans jarret	5061
Muscle long dorsal	5101
Muscle long dorsal	5109
Noix de carré – filet	5150
Noix de carré couvert	5153
Noix de collier découvert + noix de collier	5152
Partie de poitrine	5173
Poitrine	5172
Quartier avant	5045-5047
Selle	5130
Semelle	5075
Semelle entière	5071
Tende de tranche	5073
Tende de tranche – sans dessus de tranche	5077
Tête de filet	5081
Tranche grasse (variante: pointe de gigot)	5072
Tranche grasse + aiguillette baronne	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;
- Ligature du collier en place ou enlevée;
- 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 faire 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 laissée en place ou enlevée;
- Queue laissée en place ou enlevée;
- Fourchette de poids;
- État d'engraissement;
- Ligature du collier en place ou enlevée.

### **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.*

### **ROSBIF LONG 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;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Épaule laissée en place ou enlevée;
- 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.

**DEMI-ROSBIF COURT 4788**

Le demi-rosbif court ~~pistola~~ est préparé à partir d'une ~~eulotte et d'un carré complet (4946)~~ carcasse (4500) en la divisant 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;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- 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.

**BARON 4901**

Cette découpe est préparée à partir d'une carcasse en enlevant le casque 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.

### **CASQUE ENTIER 4960**

Le casque entier 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 à laisser en place;
- Niveau de parage du gras superficiel.

### **PAPILLON 4976**

Le papillon est préparé à partir d'un casque droit 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 de la semelle. 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.

**GIGOT CÔTÉ SELLE 4822**

Le gigot côté selle 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.

**GIGOT CÔTÉ JARRET 4823**

Le gigot côté jarret qui est préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement du gigot côté selle (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 la semelle.

#### **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 la semelle. 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 - OS DU COXAL RETIRÉ 4805**

Le gigot raccourci - 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-DÉSOSSE 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 nerf. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

#### **Points à préciser:**

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Nerf 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 nerf, parallèle à la ligne de découpe de la selle.

#### **Points à préciser:**

- Nerf 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.

### **SEMELLE ENTIÈRE 5071**

La semelle entière est préparée à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tendon de tranche et la tranche grasse.

### **GÎTE À LA NOIX ET ROND DE GÎTE 5075**

Ce morceau, préparé à partir de la semelle par enlèvement du nerveux le long de la séparation naturelle, est dénudé jusqu'à la membrane aponévrotique.

### **TRANCHE GRASSE + AIGUILLETTE BARONNE 5076**

Ce morceau est préparé à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tendon de tranche et la semelle. 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 de l'aiguillette baronne et du gras de couverture.

#### ***Variante: POINTE DE GIGOT***

### **TENDE DE TRANCHE 5073**

Le tendon de tranche est préparé à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre la tranche grasse et la semelle. 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 tendon de tranche sans dessus de tranche est préparé à partir du tendon 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.

### **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.

### **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.

### **DEMI-ROSBIF 4900**

Le demi-rosbif est préparé à partir de la découpe 4901 baron 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:**

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Épaule laissée en place ou enlevée;
- 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 AVEC SELLE 4840**

Le carré de côte couvert – carré de côtes filet avec selle est préparé à partir d'une demi-carrosse 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 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 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 avec selle (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.

**CARRÉ FILET + CARRÉ COUVERT 4860**

Ce morceau est préparé 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 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.

**CARRÉ FILET DOUBLE 4883**

Le carré filet double est préparé à partir du demi-rosbif (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.

### **CARRÉ FILET 4880**

Le carré filet est préparé à partir d'un carré filet + carré couvert (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 casque droit (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 (MANCHES DÉGAGÉS) 4739**

Le carré de côtes découvert (manches dégagés) est préparé à partir d'un carré de côtes découvert (4733). Les manches des côtes sont parés (dégagés) 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 COUVERT DOUBLE 4928**

Le carré couvert double est préparé à partir d'un demi-rosbif (4910) par une coupe opérée le long de la courbure de la côte spécifiée parallèlement à la ligne de coupe de l'extrémité 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 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 DE CÔTES COUVERT - AVEC DESSUS DE CÔTE (MANCHES DÉGAGÉS)  
4756**

Ce morceau est préparé à partir d'un carré couvert (4932), le dessus de côte étant laissé en place. Les apophyses épineuses et l'épine dorsale sont enlevées. Les côtes sont coupées parallèlement à l'épine dorsale 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 dégagés.

**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 dégager;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

**CARRÉ – SANS DESSUS DE CÔTE (MANCHES DÉGAGÉS) 4764**

Le carré – sans dessus de côte est préparé à partir d'un carré de côtes couvert, avec dessus de côtes, manches dégagés (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 (dégagées) 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.

**MUSCLE LONG DORSAL 5109**

Le muscle long dorsal, préparé à partir d'une demi-carasse, 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.

**MUSCLE LONG DORSAL 5101**

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 DE CARRÉ COUVERT 5153**

La noix de carré couvert 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 CARRÉ FILET 5150**

La noix de carré filet 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.

**NOIX DE CARRÉ DÉCOUVERT + NOIX DE COLLIER 5152**

Ce morceau 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-carresse 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.

## **FILET SANS TÊTE 5082**

Le filet sans tête est la partie (en pointe) du filet (*M. psoas major*) attachée à la surface ventrale des vertèbres lombaires du carré filet après enlèvement du gigot: il est enlevé 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:

<b>4800</b>	<b>Gigot</b>	<b>4990</b>	<b>Bas de carré épais</b>
<b>4972</b>	<b>Quartier avant</b>	<b>5020</b>	<b>Collier</b>
<b>4860</b>	<b>Carré filet + carré couvert</b>	<b>5030</b>	<b>Jarret avant</b>
<b>4880</b>	<b>Carré filet</b>	<b>5031</b>	<b>Jarret arrière</b>
<b>4932</b>	<b>Carré de côtes couvert</b>	<b>5010</b>	<b>Poitrine</b>

Le collier, les jarrets et la poitrine 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 PARTIELLEMENT DÉSOSSE, SANS PARTIE DE COLLIER 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.

**BASSE-CÔTE AVEC PARTIE DE COLLIER 4775**

Cette partie du quartier avant partiellement 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.

## **PARTIE D'ÉPAULE + PARTIE DE POITRINE 4778**

Cette pièce correspond à la partie ventrale du quartier avant. Elle est préparée à partir d'un quartier avant partiellement 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.

## **BAS DE CARRÉ ÉPAIS 4990**

Le bas de carré épais est préparé 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.

## **BAS DE CARRÉ ÉPAIS (DÉSOSSÉ) 5050**

Ce morceau désossé est préparé à partir d'un bas de carré épais (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 4980**

L'épaule 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 DÉSOSSÉE 5055**

L'épaule 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 5010**

La poitrine est préparée à partir d'une demi-carcasse 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 peut être préparée avec des parties de côtes résiduelles restées attachées après enlèvement d'autres découpes (carré filet + carré couvert, demi-rosbif ou carré filet).

**Points à préciser:**

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

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

**PARTIE DE POITRINE 5011**

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

**PARTIE DE POITRINE 5015**

La partie de poitrine est préparée à partir d'une demi-carcasse. 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. — Emsean (MQ25).~~

La méthode à employer pour déterminer chimiquement la teneur en maigre destinée à la transformation doit être convenue entre l'acheteur et le vendeur.

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.

### **CÔTES – 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.

### **BAS DE CARRÉ ÉPAIS (CÔTELETTES ÉPAISSES) 4990**

Les côtelettes sont préparées à partir d'un quartier avant (4972) 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](http://www.unece.org/trade)~~

~~Téléphone: +61 7 3247 7200  
Télécopieur: +61 7 3247 7222  
Site Web: [www.ausmeat.com.au](http://www.ausmeat.com.au)~~

-----