



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/11
31 août 2006

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-deuxième session
Genève, 6-9 novembre 2006
Point 6 b) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTE RECOMMANDÉ POUR ADOPTION
EN TANT QUE NORME CEE-ONU RÉVISÉE POUR LA
VIANDE BOVINE – CARCASSES ET DÉCOUPES**

Note du secrétariat

La Section spécialisée présentera la norme CEE-ONU révisée pour la viande bovine – carcasses et découpes au Groupe de travail en vue de son adoption.

**NORME CEE-ONU
VIANDE BOVINE – CARCASSES ET DÉCOUPES**

TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
1. INTRODUCTION	4
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés	4
1.2 Portée	4
1.3 Application	5
1.4 Adoption et publication - historique	5
2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES.....	6
3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR.....	7
3.1 Prescriptions supplémentaires	7
3.2 Espèces	7
3.3 Produit/découpe	7
3.4 Réfrigération	7
3.5 Historique des étapes de production	7
3.5.1 Traçabilité.....	7
3.5.2 Catégories de bovins.....	8
3.5.3 Méthodes de production	8
3.5.4 Système d'alimentation	9
3.5.5 Mode d'abattage	9
3.5.6 Traitement après abattage	10
3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines coupes.....	10
3.6.1 Définition des codes	10
3.6.2 Parage	11
3.7 Qualité de la viande bovine.....	12
3.8 Couleur de la viande et du gras et pH.....	12
3.9 Fourchette de poids des carcasses et coupes	13
3.10 Emballage, entreposage et transport	13
3.10.1 Description et dispositions	13
3.10.2 Définition des codes	14
3.11 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande	14
3.11.1 Mentions obligatoires	14
3.11.2 Autres indications	15
3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité	15

TABLE DES MATIÈRES (suite)

	<i>Page</i>
4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LA VIANDE BOVINE.....	16
4.1 Définition du code	16
4.2 Exemple	17
5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES	17
5.1 Liste multilingue des produits	17
5.2 Diagramme de squelette de semi-carcasse de bovin.....	21
5.3 Tableau des principales coupes standard de viande bovine.....	21
5.4 Découpes de viande bovine	21
5.5 Emballages en vrac de viande bovine sans os destinée à la transformation...	40
5.6 Principales découpes de viande bovine: référence standard pour les muscles	40
5.6.1 Vue latérale/médiane de la structure d'une carcasse.....	40
5.6.2 Liste alphabétique des noms de muscles.....	41
5.6.3 Principales découpes du quartier arrière	42
5.6.4 Découpes principales du quartier avant.....	42
5.7 Normes de qualité pour la viande	43
5.7.1 Couleur de la viande.....	43
5.7.2 Couleur du gras	43
5.7.3 Persillage	43
ANNEXE I: ADRESSES	44
ANNEXE II: SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC	45
1. Objet du système EAN-UCC.....	45
2. Utilisation du code CEE-ONU dans le système EAN-UCC	45
3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement.....	46

Norme CEE-ONU
VIANDE BOVINE
CARCASSES ET DÉCOUPES

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

1) Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Comme les textes seront régulièrement actualisés, les délégations qui estiment qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le secrétariat de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE).

2) La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la CEE. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après renseigne sur les espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et sur leur identification selon le code CEE de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse suivante: <http://www.unece.org/trade/agr/>.

L'annexe II contient une description du système EAN.UCC, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE.

Espèce	Code (champ 1)
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaca	61
Poulet	70
Dinde	71

1.2 Portée

1) La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande bovine brutes (non transformées) commercialisées en tant que produits propres à la consommation humaine. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités

concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

2) Pour commercialiser les carcasses et découpes de viande bovine, les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire doivent s'appliquer. La présente norme ne prétend pas traiter de ces aspects, qui font l'objet d'autres textes, et pour lesquels elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

3) La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes d'usages internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les *Normes, lignes directrices et codes d'usages de la Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter.

1.3 Application

1) Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et des cahiers des charges, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.

2) Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre pour s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. Le texte de la norme s'accompagne de photographies de carcasses et de certaines parties/découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

1.4 Adoption et publication – Historique

1) Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité (dont le nouveau titre est: Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles) a adopté le texte de la première édition de la présente norme à sa cinquante-sixième session (TRADE/WP.7/2000/11). Cette première édition a été publiée par l'AUS-MEAT au nom de la CEE.

2) Cette seconde édition (approuvée par la Section spécialisée en mai 2003 – voir TRADE/WP.7/GE.11/2003/12), comporte un certain nombre de modifications de forme. La norme compte à présent cinq chapitres, dont les anciens chapitres relatifs aux «Prescriptions générales», «Prescriptions concernant la viande bovine» et «Descriptions des carcasses et des découpes», afin d'être alignée sur les autres normes. Aux fins d'alignement, on a également procédé à un réaménagement des champs de données dans le code de la catégorie bovine et apporté des corrections mineures aux descriptions des carcasses et des découpes. Le document ECE/TRADE/C/WP.7/2006/11 comprend les modifications de forme apportées à la deuxième édition de la norme.

3) Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées tous les trois ans après leur publication. Si nécessaire, elles sont révisées et de nouvelles éditions sont publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante: www.unece.org/trade/agr/standards.htm.

2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

1) La viande doit provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.

2) Les carcasses/découpes doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation.
- Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os.
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.¹).
- Exemptes d'odeurs désagréables.
- Exemptes de taches de sang trop évidentes.
- Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié.
- Exemptes de contusions ayant un effet matériel sur un produit.
- Exemptes de brûlures de congélation².
- Exemptes de la moelle épinière (à l'exception des carcasses entières non découpées)³.

3) La coupe, le parage et le désossage sont accomplis avec suffisamment de soin pour conserver l'intégrité et l'identité des coupes et éviter les entailles dans le maigre. Les bords déchiquetés sont enlevés au plus près de la surface du maigre. Sauf lorsque les coupes sont détachées en suivant les séparations naturelles, toutes les coupes forment approximativement un angle droit avec la surface de la peau. Toute découpe peut comprendre une quantité minimale de maigre, de gras ou d'os de la découpe adjacente. Les coupes désossées sont débarrassées de tous les os, cartilages et glandes lymphatiques de surface visibles.

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

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

³ L'enlèvement des autres parties à haut risque peut être spécifié sous 3.5.6 «Traitement après abattage».

3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE de la viande bovine (voir chap. 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code 9 «autres» est utilisé) ou qui donnent des précisions supplémentaires sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.2 Espèce

Le code pour la viande bovine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 10.

3.3 Produit/découpe

Le code de produit à quatre chiffres dans le champ 2 est défini dans le chapitre 5.

3.4 Réfrigération

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de réfrigération employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante doit être propre à assurer au produit, de manière uniforme, les températures internes suivantes:

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de - 12 °C après la congélation.
3	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de - 18 °C après la surgélation.
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des bovins, des carcasses, des cartons et des découpes à toutes les étapes de la production. Les données

concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la conformité des procédures doit être certifiée conformément au paragraphe 3.12.

3.5.2 Catégories de bovins

Code de la catégorie des bovins (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Bovin mâle entier	Présentant des caractéristiques sexuelles évidentes, âgé de plus de 24 mois
2	Jeune bovin mâle entier	Âgé de moins de 24 mois
3	Bouvillon	Jeune bovin châtré
4	Génisse	Jeune bovin femelle n'ayant jamais vêlé
5	Bouvillon et/ou génisse	Jeune bovin châtré ou jeune bovin femelle n'ayant jamais vêlé
6	Vache	Bovin femelle adulte
7	Jeune bovin	Âgé de 6 à 12 mois
8	Code non utilisé	
9	Autres	

3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production, mais celle-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. Si aucune réglementation de ce type n'existe, on appliquera la réglementation du pays exportateur.

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Intensif	Méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation destinés à favoriser une croissance rapide.
2	Extensive	Méthodes de production comportant un accès relativement libre au fourrage naturel pendant la plus grande partie de la vie des animaux.
3	Biologique	Méthodes de production en conformité avec la législation du pays importateur concernant la production biologique.
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour la description de toute autre méthode de production faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.4 *Système d'alimentation*

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation. En tout état de cause, l'alimentation doit être en conformité avec la réglementation en vigueur dans le pays **importateur**. Si une telle réglementation n'existe pas, le système d'alimentation fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du système d'alimentation (champ 7a)	Catégorie	Description
0	Non spécifié	
1	Nourriture à base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation.
2	Nourriture à base de fourrage	Le fourrage est l'élément prédominant de l'alimentation, qui est complétée par des céréales.
3	Nourriture exclusivement au fourrage	Le fourrage est le seul élément de l'alimentation
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire de tout autre système de l'alimentation faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.5 *Mode d'abattage*

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée.
2	Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel.
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel.
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.6 *Traitement après abattage*

Code du traitement après abattage (champ 9)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Traitement après abattage spécifié selon l'accord conclu par l'acheteur et le vendeur.
2 – 9	Codes non utilisés	

NOTE 1: Enlèvement des parties à haut risque: chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape elle sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si nécessaire, la moelle épinière doit être enlevée dans son intégralité.

NOTE 2: On trouvera ci-après une liste de plusieurs traitements courants après abattage qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Ils ne font pas partie de la codification spécifique à la viande bovine.

- Préparation
- Stimulation électrique
- Mode de suspension de la carcasse
- Ligature du cou
- Réfrigération
- Maturation.

3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes

3.6.1 *Définition des codes*

L'acheteur peut indiquer l'épaisseur maximale du gras sur les carcasses, les demi-carcasses et les découpes. Les limites autorisées seront exprimées comme suit:

Code de l'épaisseur du gras (champ 10)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Découverte, dénudée
3	Presque exempte de gras (75 % de surface en maigre/limite naturelle enlevée)
4	Épaisseur maximale du gras de 3 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale du gras de 6 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur maximale du gras de 13 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur maximale du gras de 25 mm ou comme spécifié
8	Teneur en maigre (déterminée de façon chimique) spécifiée
9	Autres

3.6.2 Parage

Le gras externe est enlevé délicatement en suivant la surface des muscles sous-jacents. La coupe en biseau des bords gras ne peut remplacer à elle seule le parage complet des faces externes lorsque ce dernier est requis. Les prescriptions relatives à l'épaisseur du gras peuvent s'appliquer au gras de surface (sous-cutané et/ou externe selon la pièce) et au gras des séparations intermusculaires, suivant la demande de l'acheteur. Le parage du gras s'effectue dans les limites suivantes:

- L'épaisseur maximale du gras en un point quelconque. Son évaluation se fait par détermination visuelle de la zone à découper où l'épaisseur du gras est la plus grande et par la mesure de cette épaisseur à cet endroit.
- L'épaisseur moyenne du gras. Son évaluation se fait par détermination visuelle et plusieurs mesures limitées aux endroits où le gras de surface est apparent. L'épaisseur moyenne est la moyenne de ces mesures.

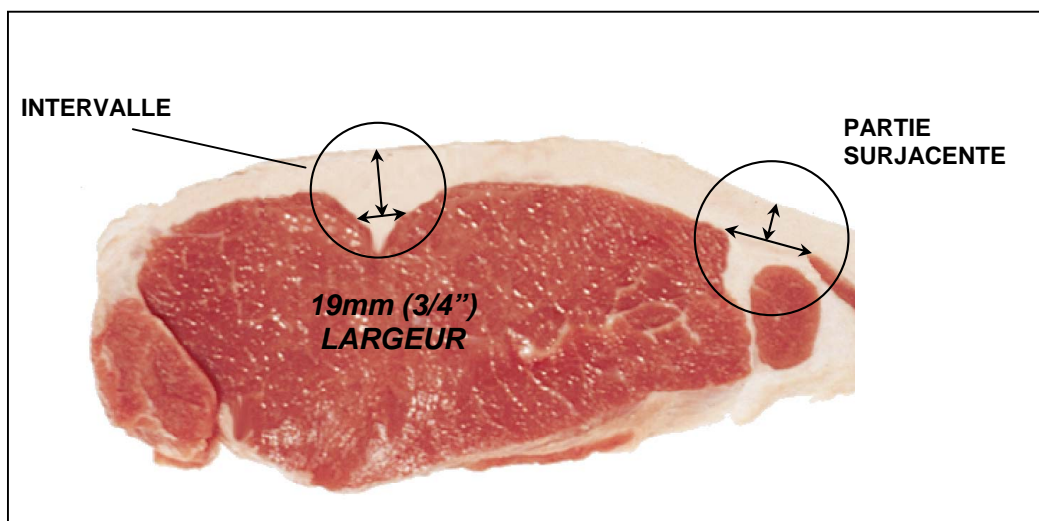


Figure 1

L'épaisseur (la profondeur) du gras est mesurée sur les bords des découpes en sondant ou incisant le gras de surface qui les recouvre, d'une manière propre à révéler l'épaisseur effective et tenant compte de tout creux ou toute limite naturelle susceptible de modifier la mesure. Lorsqu'un muscle comporte une dépression naturelle, seul le gras recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm (0,75") est pris en considération (intervalle, voir fig. 1). Quand des muscles adjacents sont séparés par du gras, seul est mesuré le gras qui dépasse le niveau des muscles (partie surjacente, voir fig. 1).

Toutefois, en cas de limitation du semi-parage⁴ ou du parage⁵, on utilise la méthode de l'intervalle pour évaluer le niveau du gras recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et le gras séparant des muscles adjacents.

3.7 Qualité de la viande bovine

Code de la qualité pour la viande ovine (champ 11)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Normes officielles	La classification est fondée sur les normes officielles du pays exportateur.
2	Normes de l'entreprise	La classification est fondée sur les normes du vendeur.
3	Normes de l'industrie	La classification est fondée sur les normes de l'ensemble de la branche de production.
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Autres classifications ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.8 Couleur de la viande et du gras et pH

Normalement la viande maigre et le gras présentent selon l'espèce, une couleur et un pH caractéristiques. Les spécifications concernant la couleur et le pH, s'ils doivent être indiqués, doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et ne sont pas prévues dans le système de codage

⁴ Découvert/dénudé (semi-paré) – Le terme «découvert» implique que le gras de surface ou le gras des séparations naturelles intramusculaires a été enlevé de sorte que la surface résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les «traces» restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0”) dans la plus grande longueur ni/ou 3 mm (0,125”) d'épaisseur en un point quelconque. Le terme «dénudé» implique que tout le gras de surface est enlevé de sorte que la surface de la séparation résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les traces restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0”) dans n'importe quel sens, ni/ou 3 mm (0,125”) d'épaisseur en un point quelconque.

⁵ Découvert/dénudé (paré), membrane de surface détachée – Lorsque la membrane de surface (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) doit être détachée (dépouillée), la surface de la découpe qui en résulte doit faire apparaître au moins 90 % de viande maigre, et les «traces» restantes de gras ne doivent pas dépasser 3 mm (0,125”) d'épaisseur.

3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes

Code de la fourchette de poids (champ 12)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette de poids exigée
2 – 9	Codes non utilisés	

3.10 Emballage, entreposage et transport

3.10.1 Description et dispositions

L'emballage primaire est la couverture primaire d'un produit et doit être de qualité alimentaire. L'emballage secondaire contient les produits emballés dans leur emballage primaire. Pendant l'entreposage et le transport, la viande doit être emballée conformément aux prescriptions minimales suivantes:

Carcasses et quartiers

- Réfrigérés, avec ou sans emballage
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits.

Découpes – réfrigérées

- Emballées individuellement
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
- Emballées sous vide
- Emballées sous atmosphère modifiée
- Autre emballage.

Découpes congelées/surgelées

- Emballées individuellement
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
- Emballées sous vide
- Autre emballage.

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les moyens utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée sous atmosphère modifiée, congelée ou surgelée) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)*.

3.10.2 Définition des codes

Code de l'emballage (champ 13)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – sans emballage
2	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – emballés
3	Découpes – emballages individuels
4	Découpes – conditionnement en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
5	Découpes – emballage sous vide
6	Découpes – emballage sous atmosphère modifiée
7 – 8	Codes non utilisés
9	Autres

3.11 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande**3.11.1 Mentions obligatoires**

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

Indications	Carcasses, quartiers et découpes non emballés	Viande emballée ou conditionnée
Marque sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X	X
Date d'abattage	X	
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)		X
Méthodes d'entreposage: viande réfrigérée, congelée, surgelée		X
Conditions d'entreposage		X
Emballeur ou détaillant		X ⁶
Quantité (nombre de morceaux)		X ⁶
Poids net		X ⁶

⁶ Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

3.11.2 *Autres indications*

D'autres indications peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, selon la législation du pays importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du transformateur. Dans ce cas, ces indications doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays de naissance
- Le ou les pays d'élevage
- Pays d'abattage
- Le ou les pays de transformation/découpe
- Pays d'origine: dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» est réservée aux cas où la naissance, l'élevage, l'abattage, la transformation/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays
- Méthodes de production et systèmes de transformation
- Caractéristiques du bétail, des méthodes de production et des systèmes d'alimentation
- Mode d'abattage
- Date de la transformation/de l'emballage
- Qualité/classement
- pH, couleur du maigre et du gras.

3.12 **Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité**

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du degré de qualité/classement du produit, du respect des options qu'il a spécifiées et/ou de l'identification de l'animal. Les éléments suivants peuvent être contrôlés séparément ou conjointement comme suit:

Degré de qualité/classement du produit: une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le degré de qualité demandé. Son nom et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Désignation commerciale: une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux options choisies par l'acheteur telles qu'elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le degré de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.

Identification du bovin/du lot: une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Code du contrôle de conformité (champ 14)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Degré de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification du bovin/du lot
4	Degré de qualité et désignation commerciale
5	Degré de qualité et identification du bovin/du lot
6	Désignation commerciale et identification du bovin/du lot
7	Degré de qualité, désignation commerciale et identification du bovin/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LA VIANDE BOVINE

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont trois ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans le chapitre 3.

L'annexe II contient une description du système EAN/UCC qui comprend un code d'identification pour l'utilisation du code CEE.

N°	Description	Paragraphe	Code
1	Espèce	3.2	10
2	Produit/découpe	–	0000 – 9999
3	Champ non utilisé	3.3/5	00 – 99
4	Réfrigération	3.4	0 – 9
5	Catégorie	3.5.2	0 – 9
6	Méthodes de production	3.5.3	0 – 9
7a	Système d'alimentation	3.5.4	0 – 9
7b	Champ non utilisé	–	0 – 9
8	Mode d'abattage	3.5.5	0 – 9
9	Traitement après abattage	3.5.6	0 – 9
10	Épaisseur du gras	3.6.1	0 – 9
11	Qualité	3.7	0 – 9
12	Fourchette de poids	3.9	0 – 9
13	Emballage	3.10.2	0 – 9
14	Contrôle de conformité	3.12	0 – 9

4.2 Exemple

L'exemple ci-après décrit une poitrine sans plat de côtes réfrigérée, emballée sous vide, qui a été parée de manière à laisser une couche de gras de 3 mm d'épaisseur maximale, provenant d'un bouvillon ou d'une génisse élevé selon une méthode de production biologique, nourri à base de fourrage et abattu selon le mode classique.

Cette pièce porte le code suivant: 10164300153201040050.

N°	Description	Prescription	Code
1	Espèce	Bovine	10
2	Produit/découpe	Poitrine sans plat de côtes	1643
3	Champ non utilisé	–	00
4	Réfrigération	Réfrigéré	1
5	Catégorie	Bouvillon ou génisse	5
6	Méthodes de production	Biologique	3
7a	Système d'alimentation	Nourriture à base de fourrage	2
7b	Champ non utilisé	–	0
8	Mode d'abattage	Classique	1
9	Traitement après abattage	–	0
10	Épaisseur du gras	Épaisseur maximale de la graisse 3 mm	4
11	Qualité	–	0
12	Fourchette de poids	–	0
13	Emballage	Emballage sous vide	5
14	Contrôle de conformité	–	0

5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES

5.1 Liste multilingue des produits

Les codes commencent par le chiffre 1 pour les découpes avec os et par le chiffre 2 pour les découpes sans os.

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
	Avec os		Bone-IN	Кости	Con hueso	
1617	Basse-côte		Chuck – square cut	Лопаточная часть прямоугольной разделки	Aguja	
1001	Carcasse entière		Carcasse	Цельная туша	Canal	
1630	Collier		Neck	Шейная часть	Cogote	
1520	Cuisse coupe droite		Butt square cut	Оковалок прямоугольной разделки	Rueda corte cuadrado	
1500/1503	Cuisse entière		Butt	Оковалок	Rueda	

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
1502	Cuisse – Rumsteck		Butt & rump	Оковалок и кострец	Rueda con cuadril	
1510	Cuisse sans jarret		Butt – shank off	Оковалок без голяшки	Rueda sin garrón	
1000	Demi-carcasse		Side	Полутуша	Media canal	
1621	Épaule palette		Shoulder	Лопаточная часть	Paleta	
1550	Faux-filet		Shortloin	Короткий филей	Espinazo trasero	
1674	Gros bout de poitrine		Brisket point (sternum)	Край чельшка (грудина)	Punta de pecho	
1680	Jarret avant/ jarret arrière		FQ/HQ shine – shank	Рулька-Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/garrón	
1604	Milieu de train de côtes		Ribs –prepared	Реберная часть – подготовленная	Espinazo preparado	
1694	Plat de côtes		Short ribs	Реберный край грудинки	Asado corto (Porción de asado)	
1695	Plat de côtes		Spare ribs	Ребра без поверх ностного мяса	Costillar	
1673	Poitrine		Brisket rib plate	Передняя часть говяжьей грудинки	Asado ventral	
1643	Poitrine sans plat de côtes		Brisket	Чельшко	Pecho	
1010	Quartier arrière droit		Hindquarter	Задняя четвертина	Cuarto trasero	
1020	Quartier arrière pistola		Pistola hindquarter	Пистолетный отруб задней четвертины	Pistola	
1050	Quartier avant CAPA		Forequarter & flank (pistola forequarter)	Передняя четвер тина и пашина (Пистолетный отруб передней четвертины)	Cuarto delantero con vacío	
1063	Quartier avant droit		Forequarter	Передняя четвертина	Cuarto delantero	
1540	Rumsteck – aloyau		Rump & loin	Кострец и Филей	Espinazo con cuadril	
	Sans os		Boneless	Без костей	Sin hueso	
2091	Aiguillette de rumsteck		Rump cap	Верх костреца	Tapa de cuadril (Picaña)	
2275	Basse-côte sans os		Chuck roll	Рулёт из лопа точной мякоти	Aguja	
2203	Bavette d'loyau		Internal flank plate (flap)	Внутренняя часть пашины (плоская часть)	Bife grande de vacío	

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
2210	Bavette de flanchet		Flank steak	Порционный кусок пашинки	Bife de vacio	
2200	Bavettes		Thin flank	Тонкая часть пашины	Vacio	
2278	Bosse du cou		Chuck crest	Выступ лопаточной мякоти	Giba	
2302	Boule de macreuse		Blade bolar	Основание лопатки	Centro de carnaza de paleta	
2093	Cœur de rumsteck		Eye of rump	Глазок костреца	Corazón de cuadril	
2289	Collier basse-côte sans os		Chuck roll – long cut	Рулет из лопаточной части – длинновырезанный	Aguja larga	
2280	Collier sans os		Neck	Шейная часть	Cogote	
2304	Dessus de palette		Blade undercut	Подрезанная лопатка	Paleta sin tapa	
2012	Dessus de tranche		Inside cap	Верх внутренней части	Tapa de nalga	
2483	Ensemble cuisse: T de T, semelle et TG		Butt set	Набор отрубов оковалка	Cortes de la rueda	
2230	Entrecôte sans os avec dessus de côte		Spencer roll	Рулет «Спенсер»	Bife ancho	
2205	Fausse bavette		Inside skirt	Внутренняя диафрагма	Entraña interna (Falsa entraña)	
2140	Faux-filet		Striploin	Филейный край	Bife angosto	
2150	Filet avec chaînette		Tenderloin	Вырезка	Lomo	
2160	Filet sans chaînette		Tenderloin – side strap off	Вырезка из малой поясничной мышцы	Lomo sin cadena	
2473	Flanchet/ tendron sans os		Brisket navel plate	Завиток	Falda	
2050	Gîte noix		Outside flat	Плоский отруб наружной части	Cuadrada	
2033	Gîte noix et rond de gîte PAD		Outside meat	Мясо наружной части	Nalga de afuera al rojo	
2353	Gros bout de poitrine sans os épluché		Brisket point end deckle off	Край чельшка без декеля	Pecho corto sin tapa	
2190	Hampe		Thin skirt (outside skirt)	Тонкая диафрагма (наружная)	Entraña fina	

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
2360	Jarret avant/ jarret arrière sans os		FQ/HQ shin – shank	Рулька/Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/Garrón	
2310	Jumeau à bifteck		Chuck tender	Мякоть передка	Chingolo	
2300	Macreuse + paleron		Blade (clod)	Лопатка (мякоть лопаточной части)	Paleta	
–	Emballages en vrac		Manufacturing bulk packs	Упаковка навалом	Carne sin hueso en bloque	
2268	Morceau de basse-côte sans os		Chuck eye roll	Рулет изглазка лопаточной мякоти	Aguja sin tapa	
2358	Morceau de poitrine sans os épluché		Brisket deekle off	Чельшко без декеля	Pecho sin tapa	
2364	Nerveux de gîte noix		Heel muscle	Пяточная мышца	Tortuguita	
2240	Noix d'entrecôte		Cube roll (rib Eye roll)	Рулет из спинной мякоти (Рулет из мясистой части спины)	Bife ancho sin tapa	
2180	Onglet		Thick skirt (hanging tender)	Голстая диафраг- ма (мясистая часть диафрагмы)	Entraña gruesa	
2303	Paleron		Blade oyster	Нежная мякоть лопатки	Marucha	
2131	Partie d'aiguillette baronne		Tri-tip	Тройная верхушка	Colita de cuadril	
2196	Peaucier du tronc		Cutaneus trunci (rose)	Поверхностная фасция (розовая)	Matambre	
2323	Poitrine sans os		Brisket	Чельшко	Pecho	
2040	Rond de gîte noix		Eye round	Глазок бедра	Peceto	
2090	Rumsteck		Rump	Кострец	Cuadril con colita	
2120	Rumsteck et partie d'aiguillette baronne		Top sirloin (top butt)	Оковалок (верхняя часть)	Cuadril	
2020	Semelle entière		Silverside	Ссек	Nalga de afuera con tortuguita	
2030	Semelle sans nerveux		Outside	Наружная часть	Nalga de afuera	

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
2010	Tende de tranche		Inside	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro	
2011	Tende de tranche sans dessus de tranche		Inside – cap off	Внутренняя часть без верха	Nalga de adentro sin tapa	
2035	Tende de tranche sans dessus de tranche PAD		Inside meat	Мясо внутренней части	Nalga de adentro sin tapa al rojo	
2070	Tranche grasse		Knuckle	Огузок	Bola de lomo	
2060	Tranche grasse + aiguillette baronne		Thick flank	Толстая часть пашины	Bola de lomo con colita	

5.2 Diagramme de squelette de semi-carcasse de bovin

[Illustration: AUTRES: skel_col – mais: texte, lignes et emplacement des ganglions à ajouter]

5.3 Tableau des principales coupes standard de viande bovine

[Illustration: DÉCOUPES VIANDE B-carcasse 1, B-carcasse 2 et assortiment de coupes de viande sur fond blanc]

5.4 Découpes de viande bovine

DEMI-CARCASSE 1000

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

À préciser:

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

[Illustration B-carcasse 1 – toutes les images de 5.4 sont dans le répertoire Découpes de viande]

Note: Carcasse entière: N° 001.

QUARTIER ARRIÈRE 1010

Le quartier arrière est préparé à partir d'une demi-carcasse (1000) par séparation du quartier arrière et du quartier avant au moyen d'une coupe opérée le long de la côte spécifiée, à angle droit par rapport à la colonne vertébrale, jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (0 à 10)
- Hampe enlevée ou laissée en place
- Rognon laissé en place ou enlevé
- Gras de rognon/graisse du canal laissés en place ou enlevés.

[Illustration B1010]

QUARTIER ARRIÈRE PISTOLA 1020

Le quartier arrière pistola est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par enlèvement des bavettes (2200) de la partie latérale des côtes et d'une partie de la poitrine (côté flanchet). Une coupe est effectuée à partir du ganglion lymphatique inguinal superficiel; elle sépare le *M. rectus abdominus* et suit la courbure de la hanche, parallèlement aux vertèbres, à environ 50 mm du *M. longissimus dorsi*.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (1 à 10)
- Hampe enlevée ou laissée en place
- Rognon laissé en place ou enlevé
- Gras de rognon/graisse du canal laissés en place ou enlevé
- Distance spécifiée entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*
- Bavette de flanchet, fausse bavette et bavette d'aloyau enlevées.

Note: Le quartier arrière pistola est fréquemment préparé à partir d'une demi-carcasse (1000).

[Illustration B1020]

CUISSE-RUMSTECK 1502

La cuisse-rumsteck est préparée à partir d'un quartier arrière (1010) par enlèvement du filet (2150) en une seule pièce de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. L'aloyau est enlevé par une coupe opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées, à l'extrémité de l'os du coxal (*tuber coxae*), jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

[Illustration U1502]

CUISSE 1500

La cuisse est préparée à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe qui va du ganglion lymphatique subiliaque au ganglion lymphatique ischiatique, en passant tout près de l'extrémité de l'articulation de la hanche.

À préciser:

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

[Illustration U1500]

CUISSE 1503

La cuisse est préparée à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe droite opérée entre l'extrémité de la dernière vertèbre sacrée et la première vertèbre coccygienne, en découvrant la tête du fémur sans trancher la protubérance. Deux vertèbres au maximum doivent rester attachées à la cuisse.

À préciser:

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

[Illustration U1503]

CUISSE SANS JARRET 1510

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

À préciser:

- Ganglions lymphatiques inguinaux et superficiel subiliaque laissés en place ou enlevés.

[Illustration U1510]

CUISSE COUPE DROITE 1520

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

[Illustration U1520]

RUMSTECK-ALOYAU 1540

Le rumsteck-aloyau est préparé à partir d'un quartier-arrière (1010) par enlèvement de la cuisse (1500). Les bavettes sont enlevées à l'extrémité par rapport au *tuber coxae*, situé à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi*, la coupe étant parallèle aux vertèbres jusqu'à la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (0 à 6)
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi*
- Hampe enlevée ou laissée en place
- Rognon et gras de rognon enlevés ou laissés en place.

Note: Cette coupe peut aussi être préparée à partir d'un quartier arrière pistola (1020).

[Illustration U1540]

FAUX-FILET 1550

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe droite opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées jusqu'à l'extrémité du *tuber coxae* et aboutissant à la partie ventrale du caparaçon. Les bavettes (2200) sont enlevées à l'extrémité du *tuber coxae*, à environ 50 mm à 75mm du *M. longissimus dorsi*, parallèlement aux vertèbres jusqu'à la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (0 à 3)
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi*
- Hampe enlevée ou laissée en place
- Rognon laissé en place ou enlevé
- Gras de rognon laissé en place ou enlevé.

[Illustration U1552]

QUARTIER AVANT DROIT 1063

Le quartier avant droit est préparé à partir d'une demi-carcasse (1000) par séparation du quartier avant et du quartier arrière par une coupe opérée le long de la côte spécifiée, à angle droit par rapport à la colonne vertébrale jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (5 à 13)
- Hampe enlevée ou laissée en place.

[Illustration U1060]

QUARTIER AVANT AVEC CAPA 1050

(QUARTIER AVANT PISTOLA)

Le quartier avant avec CAPA provient d'une demi-carrosse (1000) et se compose d'un quartier avant coupé à la côte spécifiée après l'enlèvement du quartier arrière pistola (1020). Le CAPA à 13 côtes (1643) reste attaché au quartier avant.

À préciser:

- Nombre de côtes du quartier avant (5 à 9)
- Hampe enlevée ou laissée en place
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*.

[** Les numéros ci-après sont à ajouter dans le cadre avec la représentation de la carcasse****]**

1049	(4 côtes)
1055	(10 côtes)
1056	(11 côtes)
1057	(12 côtes)
1058	(13 côtes)

[Illustration U1050]

POITRINE SANS PLAT DE CÔTES 1643

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

À préciser:

- Nombre de côtes requis (10 à 13)
- Hampe enlevée ou laissée en place
- Ligne de coupe parallèle et point d'enlèvement de la poitrine sans plat de côtes

Note: Poitrine: pour détails voir codes 1673, 1674, 2473.

[Illustration U1643, U1673_74_2473]

POITRINE 1673

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

(*M. transversus abdominis*) et les muscles qui y sont attachés. La poitrine peut comprendre toutes les côtes de la quatrième à la treizième ou de la première à la dixième.

À préciser:

- Nombre de côtes et leur emplacement
- Longueur des côtes à partir de la ligne de coupe dorsale
- Hampe enlevée ou laissée en place.

[Illustration U1673]

GROS BOUT DE POITRINE 1674

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

À préciser:

- *M. transversus thoracis* laissé en place ou enlevé.

[Illustration U1674]

FLANCHET/TENDRON SANS OS 2473

Le flanchet/tendron sans os est préparé à partir d'une poitrine sans plat de côtes (1643) par une coupe qui suit la courbure ventrale du cartilage costal, de la septième à la treizième côte du quartier avant, opérée pour enlever la portion ventrale sans os de l'extrémité côté abdominal. (Principaux muscles: *M. transversus abdominis* et *M. rectus abdominis*.) Le tissu fibreux blanc situé sur le bord ventral (*linea alba*) est enlevé.

À préciser:

- Péritoine laissé en place ou enlevé.

[Illustration 2473]

BASSE CÔTE 1617

La basse côte est préparée à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine (1643) et du milieu de train (1604). Le collier (1630) est enlevé du quartier avant par une coupe droite parallèle à l'extrémité de la première côte et traversant la jonction de la septième vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique. La basse côte comprend de quatre à six côtes, la ligne de coupe ventrale étant située à 75 mm du *M. longissimus dorsi* et parallèle à la colonne vertébrale jusqu'à la première côte. Le dépôt de gras situé sur la partie dorsale est enlevé, de même que les tissus musculaires flottants.

À préciser:

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

[Illustration U1617_1, U1617_2]

COLLIER 1630

Le collier est enlevé du quartier avant (1063) 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.

À préciser:

- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

[Illustration 1630_1, U1630_2]

MILIEU DE TRAIN DE CÔTES 1604

Le milieu de train de côtes est préparé à partir d'un quartier avant (1063), après enlèvement de la poitrine (1643) et la basse côte (1617). La partie plat de côtes (1694) est enlevée à 75 mm du *M. longissimus dorsi*, à l'extrémité (coccygienne) de l'aloiau, parallèlement à la colonne vertébrale, à l'extrémité par rapport à la côte spécifiée. La série des vertèbres (échine) attachées au milieu de train est enlevée de manière à faire apparaître le maigre, mais en laissant en place les talons des vertèbres.

À préciser:

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

Note: 1604 est fréquemment dérivé des codes 1020 à 1028 (quartier arrière pistola).

[Illustration U1604_CR, U1604_w]

PLAT DE CÔTES 1694

Le plat de côtes est préparé à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine (1643)/du milieu de train (1604)/de la basse côte (1617). Leur ligne de coupe est située à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* et parallèle à la colonne vertébrale. Le *M. cutaneus trunci* est enlevé si non précisé autrement.

À préciser:

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

[Illustration U1694_w, U1694_s, U1694_5Rb, U1694_5FR, U1694_5CO]

PLAT DE CÔTES 1695

Le plat de côtes est préparé à partir d'un quartier avant (1063). Il consiste en os et en muscles intercostaux. Il peut provenir de toute partie de la cage thoracique.

À préciser:

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

[Illustration U1695_9R]

JARRET AVANT/ARRIÈRE 1680

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

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

À préciser:

- Olécrane du quartier avant et articulation du carpes enlevés au niveau de la viande
- Tarse du quartier arrière et articulation enlevés.

Note: 1680 pour jarret avant/arrière (emballé ensemble)
1682 spécifique pour jarret avant
1683 spécifique pour jarret arrière

[Illustration U1682, U1683, U1680a, U1680b/U1680b_w]

TENDE DE TRANCHE 2010

Le tendre de tranche est situé entre l'extrémité et le milieu du fémur et attaché à l'os du coxal; il est enlevé en suivant la limite naturelle entre la tranche grasse (2060) et la semelle (2020). La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique inguinal, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

À préciser:

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

[Illustration BP 2000]

TENDE DE TRANCHE SANS DESSUS DE TRANCHE 2011

Le tendon de tranche sans dessus de tranche est préparé à partir du tendon de tranche (2010) par enlèvement du *M. gracilis* le long de la limite naturelle. Le gras est complètement enlevé.

À préciser:

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

[Illustration BP 2011]

DESSUS DE TRANCHE 2012

Le dessus de tranche est le muscle *M. gracilis* qui est enlevé du tendon de tranche (2010) le long de la limite naturelle.

À préciser:

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

[Illustration B 2002]

GÎTE NOIX ET ROND DE GÎTE NOIX PAD 2033

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

À préciser:

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

[Illustration B2033]

TENDE DE TRANCHE SANS DESSUS DE TRANCHE PAD 2035

Tende de tranche sans dessus de tranche PAD est préparée à partir de tende de tranche sans dessus de tranche (2011) par enlèvement de l'ensemble des membranes, tissus conjonctifs et vaisseaux sanguins fémoraux.

À préciser:

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

Note: Une combinaison spécifiée de tende de tranche sans dessus de tranche PAD (2035) et de gîte noix et rond de gîte noix PAD (2033) peut également être appelée «RED MEAT» et porter l'un ou l'autre code d'identification.

[Illustration B2035]

SEMELLE ENTIÈRE 2020

La semelle est située sur le côté et à l'extrémité du fémur et attachée à l'os du coxal; elle est enlevée en suivant la limite naturelle entre la tranche grasse (2060) et le tende de tranche (2010). Le bout du jarret de la découpe principale est détaché par une coupe droite opérée à la jonction du tendon d'Achille et du nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*). Le cartilage de l'os du coxal est enlevé.

À préciser:

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

[Illustration B2020]

SEMELLE SANS NERVEUX 2030

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

À préciser:

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

[Illustration B2030]

ROND DE GÎTE 2040

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

[Illustration B2040]

GÎTE NOIX 2050

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

À préciser:

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

[Illustration B2050]

TRANCHE GRASSE AVEC AIGUILLETTE BARONNE 2060

La tranche grasse avec aiguillette baronne est détachée de la cuisse entière (1500) en suivant la limite naturelle entre le tendre de tranche (2010) et la semelle entière (2020). La rotule, la capsule de l'articulation et les tissus conjonctifs qui les entourent sont enlevés.

À préciser:

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

[Illustration B2060]

TRANCHE GRASSE 2070

La tranche grasse est préparée à partir de la tranche grasse avec aiguillette baronne (2060) en enlevant l'aiguillette baronne, *M. tensor fasciae latae*, la graisse qui l'entoure et le ganglion lymphatique subiliaque.

À préciser:

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

[Illustration B2070]

PRINCIPAUX MUSCLES

M. rectus femoris **2067**

M. vastus lateralis **2068**

M. vastus intermedius **2069**.

[Illustration U 2067, U 2068, U 2069]

FILET 2150

Le filet est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) et enlevé en une seule pièce de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaîne *M. psoas minor* reste en place.

À préciser:

- Couverture grasseuse laissée en place ou enlevée
- Membrane du muscle laissée en place ou enlevée
- *M. iliacus* (adjacent à la chaînette) laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2150]

FILET SANS CHAÎNETTE 2160

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

[Illustration B2160]

FAUX-FILET 2140

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe opérée à la jonction lombosacrée jusqu'à la partie ventrale du caparaçon. Celui-ci est enlevé à une longueur spécifiée du *M. longissimus dorsi*.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (0 à 3)
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi*
- Parties intercostales laissées en place ou enlevées
- Nerf laissé en place ou enlevé
- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2140]

BAVETTES 2200

Les bavettes sont préparées à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe qui part du ganglion lymphatique inguinal superficiel, traverse le *M. rectus abdominis* et suit la courbure de la hanche, puis continue jusqu'à la treizième côte en suivant la courbure de la côte jusqu'à la limite ventrale. Le tissu conjonctif (*linea alba*) sur la partie ventrale est enlevé.

À préciser:

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

[Illustration B2200]

BAVETTE DE FLANCHET 2210

La bavette de flanchet, soit la partie charnue maigre et plate du *M. rectus abdominis*, est préparée à partir des bavettes (2200), débarrassé de sa membrane séreuse et du tissu conjonctif.

[Illustration B2210]

FAUSSE BAVETTE 2205

La fausse bavette (*M. transversus abdominis*) est situé sur la face interne de la paroi abdominale du quartier arrière (1010) et se prolonge jusqu'à l'extrémité, côté ventral de la poitrine (1643). Le péritoine et les traces de graisse sont enlevés.

À préciser:

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

[Illustration B2205]

BAVETTE D'ALOYAU 2203

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

[Illustration B2203]

HAMPE 2190

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

À préciser:

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

[Illustration B2190]

ONGLET 2180 (PILIER DU DIAPHRAGME)

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

[Illustration B2180]

RUMSTECK ET PARTIE D'AIGUILLETTE BARONNE 2120

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

À préciser:

- Tissus conjonctifs épais laissés en place ou enlevés.

[Illustration B2120]

RUMSTECK 2090

Le rumsteck est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe qui part de l'extrémité coccygienne du muscle *M. tensor fasciae latae* situé au-dessus de la tranche grasse (2070) et suit sa limite naturelle jusqu'à la base du groupe de muscles quadriceps. Une coupe droite est opérée de la limite de l'*acetabulum* jusqu'au ganglion lymphatique ischiatique, ce qui forme le bord interne du rumsteck. L'aloyau (limite supérieure) est séparé, à la jonction lombosacrée, par une coupe droite par rapport à la limite du *tuber coxae*, jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

À préciser:

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

[Illustration B2090]

CŒUR DE RUMSTECK 2093

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

À préciser:

- Tissus conjonctifs épais laissés en place ou enlevés.

[Illustration BP2110]

AIGUILLETTE DE RUMSTECK 2091

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

À préciser:

- Graisse laissée en place ou enlevée
- Peau de la semelle laissée en place ou enlevée.

[Illustration B2091]

AIGUILLETTE BARONNE (PARTIE DE L') 2131

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

À préciser:

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

[Illustration U2131/U2131_w]

POITRINE SANS OS 2323

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

À préciser:

- Nombre de côtes requis (10 à 13)
- Parties intercostales laissées en place ou enlevées
- Hampe enlevée ou laissée en place
- Péritoine laissé en place ou enlevé
- Fausse bavette (2205) (*M. transversus abdominis*) laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2320]

MORCEAU DE POITRINE SANS OS ÉPLUCHÉ 2358

Ce morceau est préparé à partir de la poitrine sans os (2323) en enlevant les graisses et la totalité des parties intercostales selon la limite naturelle. La fausse bavette (2205) (*M. transversus abdominis*), le peucier du tronc (*M. cutaneus trunci*) et le tissu fibreux blanc (*linea alba*) situé côté ventral sont enlevés si non spécifié autrement.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (10 à 13)
- Peucier du tronc (*M. cutaneus trunci*) laissé en place.

[Illustration B2355]

GROS BOUT DE POITRINE SANS OS ÉPLUCHÉ 2353

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

À préciser:

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

[Illustration B2350]

ENTRECÔTE DÉSOSSÉE AVEC DESSUS DE CÔTE 2230

L'entrecôte désossée avec dessus de côte est préparée à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine sans plat de côtes (1643) et de la basse côte (1617). Les extrémités des côtes sont enlevées à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi*. Les muscles intercostaux sont enlevés.

À préciser:

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

Note: Le 2230 est fréquemment dérivé des codes 1020 à 1028 (quartier arrière pistola).

[Illustration B2232]

NOIX D'ENTRECÔTE 2240

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

À préciser:

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

Note: Le 2240 est fréquemment dérivé des codes 1020 à 1028 (quartier arrière pistola).

[Illustration B2240]

BASSE CÔTE SANS OS 2275

La basse côte sans os est préparée à partir de la basse côte (1617). La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* et suit parallèlement la colonne vertébrale jusqu'au niveau de la première côte. Le *M. trapezius* et le *M. rhomboideus* sont enlevés, mais le *M. subscapularis* (dessus de côte) reste fermement attaché. Le *M. trapezius* est enlevé si non spécifié autrement.

À préciser:

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

[Illustration B2275]

COLLIER BASSE CÔTE SANS OS DE LA BASSE CÔTE 2289

Le collier basse côte sans os est préparé à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine (1643) et le milieu de train de côtes (1604). La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* et va parallèlement à la colonne vertébrale. Le collier

(2280) est enlevé par une coupe droite parallèle à la ligne de coupe située entre la troisième et la quatrième vertèbre cervicale. Le *M. rhomboideus* est enlevé. Le *M. subscapularis* (dessus de côte) reste fermement attaché si non spécifié autrement. Le *M. trapezius* est enlevé si non spécifié autrement.

À préciser:

- *M. trapezius* laissé en place
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé
- *M. subscapularis* (dessus de côte) enlevé.

[Illustration B2289]

MORCEAU DE BASSE CÔTE SANS OS 2268

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

À préciser:

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

[Illustration B2268a/B2268b]

COLLIER SANS OS 2280

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

À préciser:

- Nerf du cou laissé en place.

[Illustration B2280]

CUTANEUS TRUNCI 2196 (PEAUCIER DU TRONC)

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

À préciser:

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

[Illustration U2196]

BOSSE DU COU 2278

La bosse du cou provient d'un quartier avant (1063) et constitue la partie principale du *M. rhomboideus* qui est situé sur le bord dorsal de la basse côte et du collier.

À préciser:

- Proportion du muscle laissée en place.

[Illustration B2278]

JUMENT À BIFTECK 2310

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

À préciser:

- Tissus conjonctifs de couverture laissés en place ou enlevés.

[Illustration B2310]

ÉPAULE PALETTE 1621

Elle se décompose en:

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

[Illustration U1621]

MACREUSE + PALERON 2300

Ce morceau est préparé à partir d'un quartier avant (1063) en suivant la limite naturelle entre les côtes et l'omoplate. Le *M. latissimus dorsi* et le *M. trapezius* sont situés au-dessus et le *M. serratus ventralis* en-dessous. Il se situe vers l'arrière de la carcasse par rapport à l'humérus et au-dessous de l'arête de l'omoplate; il comprend une bonne partie du groupe de muscles triceps.

À préciser:

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

[Illustration B2300]

BOULE DE MACREUSE 2302

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

À préciser:

- *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé
- *M. latissimus dorsi* laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2302]

PALERON 2303

Le paleron est préparé à partir d'une macreuse à bifteck + paleron (2300) en enlevant la boule de macreuse (2302) (groupe triceps) le long de la limite naturelle à partir du *M. infraspinatus*.

À préciser:

- *M. trapezius* laissé en place ou enlevé
- *Periosteum* laissé en place ou enlevé.

[Illustration B2303]

DESSUS DE PALETTE 2304

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

À préciser:

- Morceau préparé selon les dimensions requises.

[Illustration B2304]

JARRET AVANT/JARRET ARRIÈRE 2360

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

À préciser:

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

[Illustration U2360a, U2360b, U2364]

NERVEUX DE GÎTE NOIX 2364

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

À préciser:

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

[Illustration U2364]

MUSCLES DE LA CUISSE 2483

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

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

À préciser:

- Se référer à chaque code pour obtenir les détails.

[Illustration Bp2000/Bp2020/Bp2060]

5.5 Emballages en vrac de viande bovine sans os destinée à la transformation

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

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

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

[Illustration Bp 90cl, Bp 80cl, Bp 60cl]

5.6 Principales découpes de viande bovine: référence standard pour les muscles

5.6.1 Vue latérale/médiane de la structure d'une carcasse

[Illustration MUSCLE U_Lview, U_Mview]

5.6.2 Liste alphabétique des noms de muscles

0001	<i>M. adductor femoris</i>	0045	<i>M. longissimus dorsi</i> (syn. <i>Mm. longissimus thoracis et lumborum</i>)
0002	<i>M. anconaeus</i>	0046	<i>M. longus capitis</i>
0003	<i>M. articularis genu</i>	0047	<i>M. longus colli</i>
0004	<i>M. biceps brachii</i>	0048	<i>M. multifidi cervicis</i>
0005	<i>M. biceps femoris</i> (syn. <i>gluteobiceps</i>)	0049	<i>Mm. multifidi dorsi</i>
0006	<i>M. brachialis</i>	0050	<i>M. obliquus capitus caudalis</i>
0007	<i>M. brachiocephalicus</i>	0051	<i>M. obliquus externus abdominis</i>
0008	<i>M. coracobrachialis</i>	0052	<i>M. obliquus internus abdominis</i>
0009	<i>M. cutaneus omobrachialis</i>	0053	<i>Mm. obturator externus et internus</i>
0010	<i>M. cutaneus trunci</i>	0054	<i>M. omotransversarius</i>
0011	<i>M. deltoideus</i>	0055	<i>M. pectineus</i>
0012	<i>M. diaphragma</i>	0056	<i>M. pectoralis profundus</i>
0013	<i>M. extensor carpi obliquus</i>	0057	<i>M. pectoralis superficialis</i>
0014	<i>M. extensor carpi radialis</i>	0058	<i>M. peronaeus longus</i>
0015	<i>M. extensor carpi ulnaris</i>	0059	<i>M. peronaeus tertius</i>
0016	<i>M. extensor digiti quarti proprius</i>	0060	<i>M. popliteus</i>
0017	<i>M. extensor digiti quarti proprius (pedis)</i>	0061	<i>M. protractor praeputii</i>
0018	<i>M. extensor digiti tertii proprius</i>	0062	<i>M. psoas major</i>
0019	<i>M. extensor digiti tertii proprius (pedis)</i>	0063	<i>M. psoas minor</i>
0020	<i>M. extensor digitorum communis</i>	0064	<i>M. rectus abdominis</i>
0021	<i>M. extensor digitorum longus</i>	0065	<i>M. rectus capitis dorsalis major</i>
0022	<i>M. flexor carpi radialis</i>	0066	<i>M. rectus femoris</i>
0023	<i>M. flexor carpi ulnaris</i>	0067	<i>M. rectus thoracis</i>
0024	<i>M. flexor digitorum longus</i>	0068	<i>M. rhomboideus</i>
0025	<i>M. flexor digitorum profundus</i>	0069	<i>Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis</i>
0026	<i>M. flexor digitorum profundus</i>	0070	<i>M. sartorius</i>
0027	<i>M. flexor digitorum sublimis</i>	0071	<i>M. scalenus dorsalis</i>
0028	<i>M. flexor hallucis longus</i>	0072	<i>M. scalenus ventralis</i>
0029	<i>M. gastrocnemius</i>	0073	<i>M. semimembranosus</i>
0030	<i>M. gluteus accessorius</i>	0074	<i>M. semispinalis capitis</i>
0031	<i>M. gluteus medius</i>	0075	<i>M. semitendinosus</i>
0032	<i>M. gluteus profundus</i>	0076	<i>M. serratus dorsalis caudalis</i>
0033	<i>M. gracilis</i>	0077	<i>M. serratus dorsalis cranialis</i>
0034	<i>M. iliacus</i>	0078	<i>M. serratus ventralis cervicis</i>
0035	<i>M. iliocostalis</i>	0079	<i>M. serratus ventralis thoracis</i>
0036	<i>M. infraspinatus</i>	0080	<i>M. soleus</i>
0037	<i>Mm. intercostales externus et internus</i>	0081	<i>M. spinalis dorsi</i>
0038	<i>Mm. intertransversarii cervicis</i>	0082	<i>M. splenius</i>
0039	<i>M. intertransversarius longus</i>	0083	<i>M. sternocephalicus</i>
0040	<i>M. ischiocavernosus</i>	0084	<i>M. subscapularis</i>
0041	<i>M. latissimus dorsi</i>	0085	<i>M. supraspinatus</i>
0042	<i>M. levatores costarum</i>	0086	<i>M. tensor fasciae antibrachii</i>
0043	<i>M. longissimus cervicis</i>	0087	<i>M. tensor fasciae latae</i>
0044	<i>Mm. longissimus capitis et atlantis</i>	0088	<i>M. teres major</i>
		0089	<i>M. teres minor</i>

0090	<i>M. tibialis anterior</i>	Autres structures
0091	<i>M. tibialis posterior</i>	0101 <i>atlantal lymph node</i>
0092	<i>M. transversus abdominis</i>	0102 <i>ischiatric lymph node</i>
0093	<i>M. trapezius cervicalis</i>	0103 <i>ligamentum nuchae</i>
0094	<i>M. trapezius thoracis</i>	0104 <i>periosteum</i>
0095	<i>M. triceps brachii caput laterale</i>	0105 <i>prescapular lymph node</i>
0096	<i>M. triceps brachii caput longum</i>	0106 <i>scapula</i>
0097	<i>M. triceps brachii caput mediale</i>	0107 <i>scapula cartilage</i>
0098	<i>M. vastus intermedius</i>	0108 <i>subiliac lymph node</i>
0099	<i>M. vastus lateralis</i>	
0100	<i>M. vastus medialis</i>	

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

5.6.3 Principales découpes du quartier arrière

Tende de tranche/semelle entière

[Illustration MUSCLE tende de tranche B&A/semelle entière A&B]

Rumsteck/tranche grasse + Aiguillette baronne/bavettes (3 côtes)

[Illustration MUSCLE rumsteck entier A&B tranche grasse A/bavettes A]

Faux-filet (3 côtes)/filet

[Illustration MUSCLE faux-filet A&B/filet A&B]

5.6.4 Découpes principales du quartier avant

Macreuse/jumeau à bifteck

[Illustration MUSCLE macreuse/jumeau à bifteck]

Plat de côtes (5 côtes)/ensemble côtes (5 côtes – 6^e à 10^e côte)

[Illustration MUSCLE ensemble côtes A/ensemble côtes B&C]

Basse côte (5 côtes)/poitrine sans plat de côtes (10 côtes)

[Illustration MUSCLE basse côte A&B/poitrine sans plat de côtes A&B]

Jarret avant/jarret arrière

[Illustration MUSCLE jarret avant A, jarret avant B/jarret arrière A&B]

5.7 Normes de qualité pour la viande

Les présents critères de qualité de la viande bovine ont été élaborés par les professionnels australiens de la viande et AUS-MEAT Ltd. Ils constituent des outils pour la mesure des principales caractéristiques relatives à la qualité des carcasses bovines.

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

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

[Illustration AUTRES évaluation du dispositif de refroidissement]

5.7.1 Couleur de la viande

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

[Illustration AUTRES couleurs de la viande.tif & col.viande.tif]

5.7.2 Couleur du gras

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

[Illustration AUTRES couleurs gras.tif & couleur gras.tif]

5.7.3 Persillage

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

[Illustration AUTRES persillage.tif & persillage0-6.tif]

ANNEXE I

ADRESSES:

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe	Groupe des normes agricoles Division du commerce et du bois Palais des Nations, 1211 Genève 10 SUISSE Tél: +41 22 917 1366 Fax: +41 22 917 0629 Courrier électronique: agristandards@unece.org http://www.unece.org/trade/agr
AUS-MEAT Ltd	9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIE Tél: +61 7 33 61 92 00 Fax: +61 7 33 61 92 22 Courrier électronique: ausmeat@ausmeat.com.au http://www.ausmeat.com.au
United States Department of Agriculture (USDA)	Agricultural Marketing Service Livestock and Seed Program 1400 Independence Ave., S.W. Washington D.C. 20250 0249 ÉTATS-UNIS Tél: +1 202 720 5705 Fax: +1 202 720 3499 Courrier électronique: Barry.Carpenter@usda.gov http://www.ams.usda.gov
GS1 International	Blue Tower Avenue Louise, 326 B-1050 Bruxelles Belgique Tél: +32 2 788 78 00 Fax: +32 2 788 78 99 Courrier électronique: http://www.gs1.org/contact/

ANNEXE II

SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC

1. Objet du système EAN-UCC

Ce système est largement utilisé sur le plan international pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes indépendants de contrôle de la conformité. Il s'agit d'un système d'identification et de communication normalisé aux fins d'une application transfrontière. Il est géré par EAN International en collaboration avec les organisations EAN nationales dans le monde entier et par l'Uniform Code Council (UCC) aux États-Unis et au Canada.

Ce système est conçu pour surmonter les difficultés inhérentes à l'utilisation de systèmes de codage propres à une entreprise, à un secteur ou à un pays, et pour rendre les échanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application du système EAN-UCC accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des marchandises, des services et des lieux.

Il sert aussi à l'échange de données informatisé (EDI). Les codes EAN-UCC peuvent être représentés par des supports de données (codes barres, par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand l'exigent les opérations commerciales.

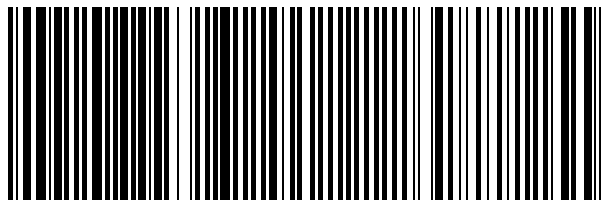
Le système EAN-UCC constitue un langage universel de traçabilité reposant sur des normes interprofessionnelles d'identification et de communication applicables aux produits, aux services et aux lieux. Il peut être utilisé par des organisations tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour suivre et retrouver la trace des produits bovins de l'exploitation agricole jusqu'aux points de vente au détail. On trouvera des renseignements sur l'application du système EAN-UCC dans le guide intitulé «Traceability of Beef» qui peut être obtenu auprès d'EAN International ou des organisations nationales de l'EAN dont les adresses figurent à l'annexe I.

2. Utilisation du code CEE-ONU dans le système EAN-UCC

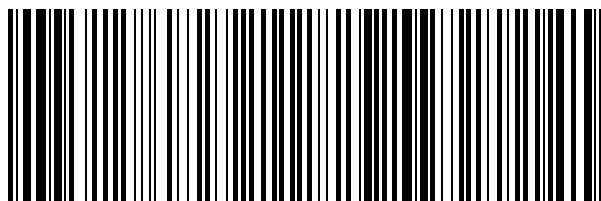
Le système EAN-UCC utilise des codes d'identification comme préfixe pour identifier la signification et la forme des données qui sont indiquées à sa suite. Il s'agit d'une norme ouverte qui peut être utilisée et comprise par toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui l'a émis à l'origine.

Le code CEE défini au paragraphe 4.1 a reçu le code EAN.UCC d'identification **7002** dans le symbole de code barres UCC/EAN-128.

Exemple n° 1:



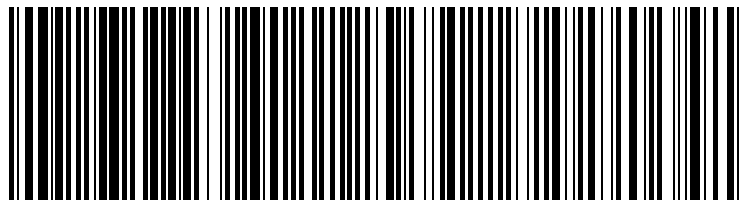
(01)91234567890121(3102)000076(15)040801



(7002)11643510300100045000(10)000831

- (01) Numéro d'article commercial international
- (3102) Poids net, en kilogrammes
- (7002) Code de la norme CEE-ONU
- (15) Date limite de consommation
- (10) Numéro du lot

Exemple n° 2:



(01)99312345678917(3102)004770(13)000105(21)12345678

- (01) Numéro d'article commercial international
- (3102) Poids net, en kilogrammes
- (13) Date d'abattage/de conditionnement
- (21) Numéro de série

D'autres données, telles que le code CEE (réfrigération, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (EDI-EANCOM@messages).

3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement

- (1) Le client commande en utilisant la norme CEE-ONU et le système du codage

[Illustration]

- (2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international, etc.).

[Illustration]

- (3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code barres EAN/UCC-128 est appliqué aux marchandises.

[Illustration]

- (4) À la réception de la marchandise, le client effectue une lecture optique du code barres EAN/UCC-128, ce qui entraîne la mise à jour automatique des données commerciales, logistiques et administratives.

[Illustration]

- (5) Le flux des marchandises portant un code EAN-UCC peut être associé à l'échange de données informatisé (EDI-EANCOM®messages).

[Illustration].
