



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/12
25 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**

VIANDE OVINE – CARCASSES ET DÉCOUPES

Note du secrétariat

Le présent document a été élaboré à partir des documents TRADE/WP.7/GE.11/2003/12 et TRADE/WP.7/GE.11/2003/12/Add.2 ainsi que des modifications apportées à la norme sur la base du document ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/5 et du rapport de la quinzième session de la Section spécialisée de la normalisation de la viande (ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/9).

NORME CEE-ONU RÉVISÉE VIANDE OVINE – CARCASSES ET DÉCOUPES**TABLE DES MATIÈRES**

	<i>Page</i>
1. INTRODUCTION.....	6
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés	6
1.2 Portée	6
1.3 Application.....	7
1.4 Adoption et publication – Historique	7
2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES	8
3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR	8
3.1 Prescriptions supplémentaires.....	9
3.2 Espèce	9
3.3 Produit/découpe	9
3.4 Réfrigération	9
3.5 Historique des étapes de production	9
3.5.1 Traçabilité.....	9
3.5.2 Catégorie d'ovins.....	10
3.5.3 Méthodes de production	10
3.5.4 Système d'alimentation	11
3.5.5 Mode d'abattage	11
3.5.6 Traitement après abattage.....	11
3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes	12
3.6.1 Définition des codes	12
3.6.2 Parage	13
3.7 Qualité de la viande ovine	14
3.8 Couleur de la viande et du gras et pH.....	14
3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes.....	15
3.10 Emballage, entreposage et transport	15
3.10.1 Description et dispositions	15
3.10.2 Définition des codes	16
3.11 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande	16
3.11.1 Mentions obligatoires	16
3.11.2 Autres indications	17
3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité	17

TABLE DES MATIÈRES (suite)

	<i>Page</i>
4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LA VIANDE OVINE	18
4.1 Définition du code	18
4.2 Exemple	19
5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES.....	19
5.1 Liste multilingue des produits	19
5.2 Diagramme de squelette de demi-carcasse d'ovin.....	25
5.3 Tableau des principales coupes standard de viande ovine.....	25
5.4 Découpes de viande ovine	25
5.5 Emballages en vrac de viande ovine sans os destinée à la transformation.....	46
5.6 Parties de découpes.....	47
ANNEXE I: ADRESSES.....	78
ANNEXE II: SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC.....	49
1. Objet du système EAN-UCC.....	49
2. Utilisation du code CEE dans le système EAN-UCC	49

PRÉFACE

L'un des objectifs principaux de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE) consiste à promouvoir la meilleure intégration économique de tous ses pays membres. À cet effet, elle vise à mettre à la disposition des gouvernements un ensemble de services complets pour le développement de normes harmonisées à l'échelle internationale en vue de:

- Faciliter le commerce international équitable et remédier à toutes entraves techniques;
- Définir un langage d'échange commun aux vendeurs et aux acheteurs;
- Promouvoir une production de qualité optimale et viable;
- Créer une transparence de marché entre acheteurs et consommateurs.

La CEE a entamé ses travaux sur les normes pour les denrées périssables en 1949. À l'heure actuelle, près de 100 normes de qualité commerciale ont été harmonisées à l'échelle internationale et couvrent différents produits agricoles: fruits et légumes frais, produits secs ou séchés, pommes de terre (primeur, conservation et plants), œufs et ovoproduits, viande et fleurs coupées.

Les divers groupes spécialisés sont habilités à aborder toutes les questions relatives à la qualité commerciale ayant des répercussions au niveau international et à proposer une assistance aux pays désireux d'appliquer les normes CEE-ONU (notamment par le biais de séminaires et ateliers de formation).

L'objectif de la CEE est d'attirer la participation de toutes les entités concernées par l'élaboration des normes (États membres ou non membres de la CEE, des organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales) et de parvenir à un accord acceptable pour tous. Le niveau de qualité des normes CEE-ONU est tel que, dans bien des cas, elles ont servi de base à l'élaboration des normes de l'Union européenne, du Codex Alimentarius et de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE).

Les normes CEE-ONU pour la viande occupent une place prépondérante en raison de la complexité du sujet: un grand nombre d'options de produits peut être stipulé par l'acheteur, et la qualité du produit final dépend en grande partie de la découpe de la viande.

Grâce à ces normes, le commerce international dispose, pour la première fois, de spécifications internationalement reconnues, libellées de façon uniforme, détaillée et précise, qui utilisent des termes anatomiques pour identifier les modes de découpe. Y figurent des photographies détaillées en couleur ainsi que des diagrammes, de façon à rendre leur application plus aisée.

Les normes déterminent également un code de produits permettant de combiner toutes les informations pertinentes dans une séquence de 20 chiffres. Pour élaborer ce code, la CEE a coopéré étroitement avec EAN International, organisation à but non lucratif du secteur privé

chargée des systèmes de chaîne d'approvisionnement utilisant des codes d'identification globaux uniques et des messages électroniques (notamment le code barres).

La normalisation du langage commercial est indispensable pour permettre à l'industrie de la viande d'adopter des méthodes modernes de transmission des données et de suivi des informations et du produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

J'espère pour ma part que la nouvelle édition de la norme CEE-ONU pour la viande ovine – carcasses et découpes – apportera une contribution significative à la facilitation d'un commerce international équitable.

Marek Belka
Secrétaire exécutif
Commission économique de
l'Organisation des Nations Unies pour l'Europe

REMERCIEMENTS

La CEE aimerait remercier toutes les délégations qui ont contribué à la création de la norme CEE-ONU pour la viande ovine – carcasses et découpes: l'Argentine, l'Australie, l'Autriche, la Bolivie, le Brésil, le Canada, la Chine, «EAN International», l'Union européenne, la Finlande, la France, l'Allemagne, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, le Japon, la Lituanie, les Pays-Bas, la Nouvelle-Zélande, le Paraguay, la Pologne, la Fédération de Russie, la Slovaquie, l'Espagne, la Suisse, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique et l'Uruguay. Elle souhaite tout particulièrement remercier l'Australie (AUS-MEAT) et la Nouvelle-Zélande (AFFCO) pour leur contribution à la publication de cette norme et pour lui avoir fourni les photographies publiées dans cette édition.

Norme CEE-ONU
VIANDE OVINE – 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 estimeraient 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 CEE.

2) La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande. 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: 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 ovine 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) Les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire restent applicables au transport transfrontière des carcasses et découpes de viande ovine. 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'usage 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 et découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions et d'en assurer une large application dans le commerce international.

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 présent document à sa cinquante-huitième session en octobre 2002 (Référence: TRADE/WP.7/2002/9).

2) Dans cette première édition (approuvée par la Section spécialisée en mai 2003 – voir TRADE/WP.7/GE.11/2003/12), des modifications de forme ont été apportées au texte initialement adopté. La norme compte à présent cinq chapitres, dont les anciens chapitres relatifs aux «Prescriptions générales», «Prescriptions concernant la viande ovine» 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 ovine et apporté des corrections mineures aux descriptions des carcasses et des découpes.

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.

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 le produit;
- Exemptes de brûlures de congélation²;
- Exemptes de 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 découpes et éviter les entailles dans le maigre. Les bords déchiquetés sont enlevés au plus près de la surface du maigre. Sauf lorsque les découpes 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 découpes désossées sont débarrassées de tous les os, cartilages et glandes lymphatiques de surface visibles.

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 ovine (voir chap. 4).

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 près abattage».

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 ovine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 40.

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 produits 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 ovins, 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 aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.12.

3.5.2 Catégorie d'ovins

Code de la catégorie d'ovins (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée.
1	Jeune agneau	Jeune agneau âgé de moins de 6 mois n'ayant aucune incisive de seconde dentition.
2	Agneau	Agneau âgé de moins de 12 mois n'ayant aucune incisive de seconde dentition.
3	Antenais	Jeune ovin mâle ou femelle ayant une mais pas plus de deux incisives de seconde dentition.
4	Mouton	Ovin femelle ou ovin mâle châtré ayant plus d'une incisive de seconde dentition.
5	Brebis	Ovin femelle ayant une ou plusieurs incisives de seconde dentition.
6	Bélier châtré	Ovin mâle châtré ayant une ou plusieurs incisives de seconde dentition.
7	Bélier	Ovin mâle adulte châtré ou non châtré ayant plus d'une incisive de seconde dentition.
8	Code non utilisé	
9	Autres	

3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production. Celle-ci doit, de toute manière, 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	Aucune méthode spécifiée.
1	Principalement en bergerie	Méthodes de production fondées sur la stabulation.
2	Semi-plein air	Méthodes de production fondées sur une liberté de mouvement restreinte.
3	Pâturage	Méthodes de production fondées sur le libre parcours.
4	Biologique	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur sur la production biologique.
5 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre méthode de production faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.4 *Système d'alimentation*

Code du système d'alimentation (champ 7)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucun système 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	Nourriture au lait	Système d'alimentation fondé sur le lait maternel.
5	Nourriture à base de lait	Systèmes d'alimentation fondés sur le lait ou les substituts du lait.
6 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'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 autorisé doit être spécifié par le vendeur et l'acheteur.

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 entre 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, des tissus nerveux ou lymphatiques ou d'autres parties. 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 ovine.

- 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	Épaisseur maximale du gras de 0 à 3 mm ou comme spécifié
4	Épaisseur maximale du gras de 3 à 6 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale du gras de 6 à 9 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur maximale du gras de 9 à 12 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur maximale du gras de 12 à 15 mm ou comme spécifié
8	15 mm et plus ou comme spécifié
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.

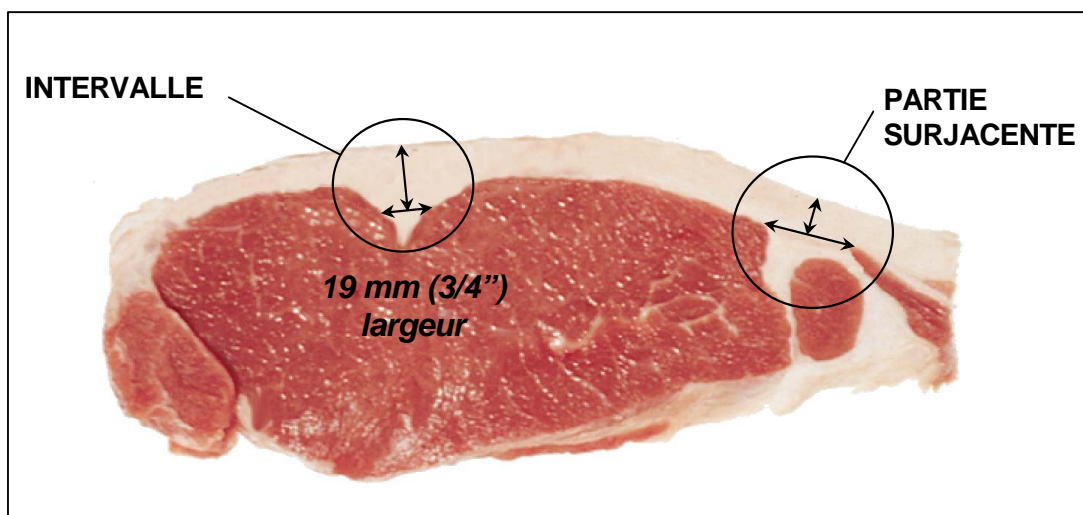


Figure 1

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 ovine

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 la branche de production	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 engins 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
- Méthode 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 (qualité): 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 de l'ovin/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 de l'ovin/du lot
4	Degré de qualité et désignation commerciale
5	Degré de qualité et identification de l'ovin/du lot
6	Désignation commerciale et identification de l'ovin/du lot
7	Degré de qualité, désignation commerciale et identification de l'ovin/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

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

4.1 Définition du code

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

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	0–9
2	Produit/découpe	3.3/5	0000–9999
3	Champ non utilisé	–	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 un carré couvert d'agneau réfrigéré, emballé sous vide, certifié par une tierce partie, qui a été paré de manière à laisser une couche de gras de 3 à 6 mm d'épaisseur maximale et entrant dans une fourchette de poids spécifiée. L'animal a été élevé en pâturage et nourri à base de fourrage.

Cette pièce porte le code CEE pour la viande ovine ci-après: 40493200123200040152.

N°	Description	Prescription	Code
1	Espèce	Ovine	40
2	Produit/découpe	Carré couvert	4932
3	Champ non utilisé	–	00
4	Réfrigération	Réfrigéré	1
5	Catégorie	Agneau	2
6	Méthodes de production	Pâturage	3
7a	Système d'alimentation	Fourrage	2
7b	Champ non utilisé	–	0
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Traitement après abattage	Non spécifié	0
10	Épaisseur du gras	3 à 6 mm	4
11	Qualité	Non spécifiée	0
12	Fourchette de poids	Spécifiée	1
13	Emballage	Sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Oui	2

5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES

5.1 Liste multilingue des produits

Les codes commencent par le chiffre 4 pour les découpes avec os et par le chiffre 5 pour les découpes sans os.

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
	Avec Os		Bone-In	С Костями	Con hueso	帶骨羊肉
5036	Assortiments de découpes (prêtes pour le comptoir)		Assorted Cuts (Block Ready)	Набор отрубов (для приготовления мясных блоков)	Juego de cortes	组合分割肉切块
4776-4778	Partie d'épaule + partie de poitrine		Blade Shoulder	Лопатка	Paleta ventral con asado desosado	肩肉
5010	Poitrine		Breast & Flap	Грудинка с пашинкой	Pecho y falda	胸腹肉
4620	Carcasse: antenais		Carcase: Hogget	Туша: Баранчика или ярки	Canal: Borrego	周岁羊胴体

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
	Avec Os		Bone-In	С Костями	Con hueso	帶骨羊肉
4500	Carcasse: agneau		Carcase: Lamb	Туша: Ягнелка	Canal: Cordero	羔羊胴体
4600	Carcasse: mouton		Carcase: Mutton	Туша: Ярочки или валушка	Canal: Adulto	成年羊胴体
4621	Carcasse: bélier		Carcase: Ram	Туша: Барана	Canal: Carnero	公羊胴体
4790	Selle		Chump (Alternative: Sirloin)	Толстый край поясничной части (альтернативный вариант: оковалок)	Cuadril	臀腰肉
5011	Partie ventrale de la poitrine		Flap	Пашинка	Falda	腹肉

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
4969-4972	Quartier avant		Forequarter	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前四分体
4770-4772	Quartier – avant (partiellement désossé)		Forequarter (Partially boned)	Передняя четвертина (частично обваленная)	Cuarto delantero (parcialmente desosado)	前四分体 (部分剔骨)
4959-4962	Quartier avant double (demi-avant)		Forequarter Pair	Неразделенные передние четвертины	Delantero completo (par)	前四分体对
5030	Jarret avant		Foreshank	Рулька	Brazuelo	前腱子
4786-4789	Demi-rosbif court		Hindquarter	Пистолетный отруб задней четвертины	Cuarto trasero	后四分体
5031	Jarret arrière		Hindshank	Голяшка	Garrón	后腱子
4773-4775	Basse-côte avec partie de collier		Knuckle Shoulder	Лопаточно-плечевая часть с рулькой	Paleta dorsal	肩脊排
4820	Gigot raccourci		Leg-Chump Off	Окорок без толстого края поясничной части	Pierna-sin cuadril	去臀腿
4830	Gigot raccourci sans jarret		Leg – Chump Off – Shank Off	Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	Pierna-sin cuadril-sin garrón	去臀去腱腿
4805	Gigot raccourci – avec jarret – os du coxal retiré		Leg – Chump Off – Shank On – Aitch Bone Removed	Окорок с голяшкой без толстого края поясничной части и крестцовой кости	Pierna-sin cuadril-con garrón-sin hueso coxal	去臀带腱去髌骨腿

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
4800	Gigot entier		Leg – Chump On	Окорок с толстым краем поясничной части	Pierna-con cuadril	帶臀腿
4810	Gigot sans jarret		Leg – Chump On – Shank Off	Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки	Pierna-con cuadril-sin garrón	帶臀去腱腿
4802	Gigot sans jarret – os du coxal retiré		Leg – Chump On – Shank Off – Aitch Bone Removed	Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости	Pierna-con cuadril-sin garrón-sin hueso coxal	帶臀去腱去髌骨腿
4801	Gigot entier – os du coxal retiré		Leg – Chump On – Shank On – Aitch Bone Removed	Окорок с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости	Pierna con cuadril-con garrón-sin hueso coxal	帶臀帶腱去髌骨腿
4822	Gigot côté selle		Leg – Fillet End	Окорок - филейная часть	Pierna-porción dorsal	腰端腿
4823	Gigot côté jarret		Leg – Shank End	Берцовая часть окорока с голяшкой	Pierna corta (porción ventral)	腱端腿
4816	Culotte		Leg Pair	Задняя часть	Pierna doble (par)	后腿对
4901-4907	Baron		Leg Pair and Loin Saddl	Задняя часть с почечной частью седла	Pierna doble con silla	腰鞍脊后腿对
4940-4946	Rosbif long		Leg Pair and Saddle	Задняя часть с седлом	Pierna doble con silla y campana	鞍脊后腿对
4821	Gigot semi-désossé roulé (facile à découper)		Leg Shank Bone (Easy Carve Leg)	Окорок на берцовой кости (легко разделяемый окорок)	Pierna semidesosada-con hueso del garrón	腿腱骨
4806	Gigot raccourci sans jarret – os du coxal retiré		Leg-Chump Off – Shank Off – Aitch Bone Removed	Окорок без толстого края поясничной части, голяшки и крестцовой кости	Pierna sin cuadril-sin garrón-sin hueso coxal	去臀去腱去髌骨腿
4859-4862	Carré filet + carré couvert		Loin	Спинальная часть	Espinazo	腰肉
4839-4842	Carré de côtes couvert – carré de côtes filet avec selle		Loin – Chump On	Спинальная часть с толстым краем поясничной части	Espinazo-con cuadril	帶臀腰肉
5020	Collier		Neck	Шея	Cogote	颈肉
4995	Épaule (coupe Banjo)		Outside Shoulder (Banjo Cut)	Наружная часть лопатки (отруб "банджо")	Paleta (corte Banjo)	琴肉

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
4980	Épaule		Outside Shoulder (Oyster Cut)	Наружная часть лопатки ("устричный" отруб)	Paleta	牡蛎肉
4976	Papillon		Outside Shoulder Pair	Наружная часть неразделенных лопаток	Paletas con brazuelos (par)	肩臂对
4930-4933	Carré couvert		Rack	Передок туши	Costillar-rack	脊排
4746-4749	Carré – sans dessus de côte		Rack – Cap Off	Передок туши без хребтового края	Costillar-rack sin tapa	去盖脊排
4758-4765	Carré – sans dessus de côte (manches dégagés)		Rack – Cap Off (Frenched)	Передок туши без хребтового края (зачищенный)	Costillar a la francesa sin tapa	法式去盖脊排
4750-4757	Carré de côtes couvert – avec dessus de côte (manches dégagés)		Rack – Cap On (Frenched)	Передок туши с хребтовым краем (зачищенный)	Costillar a la francesa con tapa	法式带盖脊排
4926-4929	Carré couvert double		Rack Saddle	Передняя часть седла	Campana	肩鞍脊排
4897-4900-4910-4912	Demi-rosbif		Saddle	Седло	Espinazo doble	鞍脊
4878-4881	Carré filet		Short Loin	Почечная часть	Espinazo corto	腰脊肉
4873-4876	Côte filet avec selle		Short Loin – Chump On	Почечная часть с толстым краем поясничной части	Espinazo corto-con cuadril	带臀腰脊肉
4882-4885	Côtes filet double		Short Loin Pair (Alternative: Loin Saddle)	Неразделенная почечная часть (альтернативный вариант: заднее седло)	Espinazo corto doble	腰脊对
4730-4733	Carré de côtes découvert		Shoulder Rack	Лопаточно-плечевая часть	Rack de paleta	肩脊排
4736-4739	Carré de côtes découvert (manches dégagées)		Shoulder Rack (Frenched)	Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами	Rack de paleta a la francesa	法式肩脊排
4726-4727	Carré de côtes découvert double		Shoulder Rack Pair	Неразделенная лопаточно-плечевая часть	Rack de paleta doble	肩脊排对
4610	Demi-carcasse: antenais		Side: Hogget	Полутуша: Баранчика или ярки	Media canal: Borrego	周岁羊半胴体
4510	Demi-carcasse: agneau		Side: Lamb	Полутуша: Ягненка	Media canal: Cordero	羔羊半胴体

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
4630	Demi-carcasse: mouton		Side: Mutton	Полутуша: Ярочки или валушка	Media canal: Adulto	成年羊半胴体
4631	Demi-carcasse: bélier		Side: Ram	Полутуша: Барана	Media canal: Carnero	公羊半胴体
5015-5018	Côtes découvertes		Spare Ribs	Ребра с тонким слоем мяса	Centro de asado	仔排
4990-4992	Bas de carré épais		Square Cut Shoulder	Квадратно вырезанная лопатка	Paleta corte cuadrado	方切肩肉
4505	Carcasse d'agneau avec pattes repliées		Telescoped Carcase (Lamb)	Сложенная туша (ягненка)	Canal telescópica	套叠羊羔胴体
4720	Coffre		Trunk	Туша без задней части	Maleta	躯干肉
4721	Coffre avec selle		Trunk – Chump On	Туша без задней части с толстым краем поясничной части	Maleta con cuadril	带臀躯干肉
	Sans os		Boneless	Без Костей	Sin hueso	不带骨肉
5101	Muscle long dorsal		Backstrap or Backstrip	Краевая покромка или спинная полоска	Bife completo	通脊
5109	Muscle long dorsal		Backstrap or Backstrip	Краевая покромка или спинная полоска	Bife completo	通脊
	Emballages vrac de viande ovine sans os destinée à la transformation		Boneless Manufacturing Bulk Packs	Обваленные Мясные Блоки	Carne sin hueso en bloque	不带骨加工用大包装
5172	Poitrine		Breast and Flap	Грудинка с пашинкой	Pecho y falda	精修胸腹肉
5081	Tête de filet		Butt Tenderloin	Толстый край поясничной части (альтерна-тивный вариант: оковалок)	Cabeza de lomo	里脊头
5130	Selle		Chump (Alternative: Sirloin)	вариант: оковалок)	Cuadril	臀腰肉
5152	Noix de collier découvert + noix de collier		Eye of Forequarter (Neck Fillet)	Вырезка из передней четвертины (шейное филе)	Centro de cogote y aguja	精修肩颈肉
5153	Noix de carré couvert		Eye of Rack	Вырезка из передка туши	Ojo de costillar	精修脊排
5150	Noix de carré – filet		Eye of Short Loin	Филейная покромка	Ojo de espinazo corto	精修腰脊肉

PRODUIT	FRANÇAIS	PAGE	ANGLAIS	RUSSE	ESPAGNOL	CHINOIS
5173	Partie de poitrine		Flap	Пашинка	Falda	精修腹肉
5045-5047	Quartier avant		Forequarter	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前四分体
5073	Tende de tranche		Inside	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro	臀肉
5077	Tende de tranche – sans dessus de tranche		Inside – Cap Off	Внутренняя часть бедра без горбушки	Nalga de adentro sin tapa	去盖臀肉
5072	Tranche grasse (variante: pointe de gigot)		Knuckle (Alternative: Leg Tip)	Затылок оковалка (альтернативный вариант: край оковалка)	Bola de lomo	膝圆
5070	Gigot raccourci – sans jarret		Leg – Chump Off – Shank Off	Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	Pierna-sin cuadril-sin garrón	去臀去腿腿肉
5060	Gigot entier		Leg – Chump On	Окорок с толстым краем поясничной части	Pierna-con cuadril	带臀腿肉
5061	Gigot sans jarret		Leg Chump On – Shank Off	Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки	Pierna con cuadril-sin garrón	带臀去腿腿肉
5065	Découpes de gigot		Leg Cuts	Отрубы оконока	Cortes de la pierna	腿肉块
5075	Semelle		Outside	Верх наружной части бедра	Nalga de afuera	米龙
5055	Épaule		Outside Shoulder (Oyster Cut)	Наружная часть лопатки (устричный отруб)	Paleta	牡蛎肉
	Parties de découpes		Portion cuts	Порционные Куски	Porción de cortes	分切肉块
5071	Semelle entière		Silverside	Наружная часть бедра	Nalga de afuera con tortugueta	粗修米龙
5050-5052	Bas de carré épais		Square Cut Shoulder	Квадратно вырезанная лопатка	Paleta corte cuadrado	方切肩肉
5080	Filet		Tenderloin	Вырезка	Lomo	里脊
5082	Filet sans tête		Tenderloin – Butt Off	Вырезка без верхнего края	Lomo sin cabeza	去头里脊
5076	Tranche grasse + aiguillette baronne		Thick flank	Оковалок	Bola de lomo con colita	粗修膝圆

5.2 Diagramme de squelette de demi-carcasse d'ovin

5.3 Tableau des principales coupes standard de viande ovine

5.4 Découpes de viande ovine

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.

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.

Options: MORCEAUX DE CARCASSE – Les carcasses découpées en plus de 2 (deux) morceaux seront désignées par l'appellation morceaux de carcasse. Toutes les principales coupes 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.

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.

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 ventrale de la poitrine.

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.

Options: 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 est enlevée 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.

À préciser:

- Jarret avec embout;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- 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 4789

Le demi-rosbif court est préparé à partir d'un rosbif long (4946) en divisant la culotte en deux parties égales par une coupe longitudinale le long des vertèbres sacrées, lombaires et thoraciques jusqu'à la côte spécifiée.

À préciser:

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

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 de la poitrine.

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;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- 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 de la poitrine.

À préciser:

- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Jarret avec embout;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- 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.

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'une carcasse ou d'un casque droit (cinq côtes) (4960) (parties ventrales de la poitrine enlevées) 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.

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-carresse 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.

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-carresse 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 de la poitrine. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- 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 la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- 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).

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.

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.

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.

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 la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- 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 la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser:

- Rotule laissée en place ou enlevée;
- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- 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.

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.

À préciser:

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

GIGOT SEMI-DÉSOSSÉ ROULÉ 4821 (FACILE À DÉCOUPER)

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

À préciser:

- Selle laissée en place ou enlevée;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- 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 la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser:

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

GIGOT SANS JARRET (DÉSOSSÉ) 5061

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

À préciser:

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

GIGOT RACCOURCI – SANS JARRET (DÉSOSSÉ) 5070

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

À préciser:

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

DÉCOUPES DE GIGOT 5065

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

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 tendre de tranche et la tranche grasse.

SEMELLE 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 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

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 tendre de tranche et la semelle. La rotule, la capsule articulaire et le tendon sont enlevés.

TENDE DE TRANCHE 5073

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

SELLE 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 la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser:

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

Variante: SELLE

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 la partie ventrale de la poitrine sont enlevés. Les points d'enlèvement de la selle à partir du gigot doivent être en parallèle (côtés crânien/caudal).

À préciser:

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

Variante: SELLE

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.

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.

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 de la poitrine. Les côtes et la partie ventrale de la poitrine, 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.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine 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-carresse 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 jusqu'à l'acétabule. La poitrine est enlevée à la distance spécifiée du bord ventral du *M. longissimus dorsi* (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).

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.

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-carresse 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).

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 d'une carcasse ou d'un 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 la partie ventrale de la poitrine, de part et d'autre du morceau, sont coupés en parallèle à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi* à l'extrémité crânienne.

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 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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) 4754

Ce morceau est préparé à partir d'un carré couvert (4932), le dessus de côte étant laissé en place.

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.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Les apophyses épineuses et l'épine dorsale sont enlevées;
- 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.

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

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.

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.

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.

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.

À préciser:

- Membrane aponévrotique laissée en place ou enlevée;
- Détermination de la longueur de *M. longissimus dorsi* en indiquant le point d'enlèvement à partir de la vertèbre.

FILET 5080

Le filet est préparé à partir d'une demi-carasse 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.

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 chaîne *M. psoas minor* reste attachée au muscle *M. psoas major*.

À préciser:

- Chaîne 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.

À préciser:

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

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

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

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

Le collier, les jarrets et la poitrine peuvent également être inclus s'il s'agit d'une épaule coupée carré.

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 (DÉSOSSÉ) 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.

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 DÉSOSSÉ, 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.

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.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Point d'ablation du collier;
- 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.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- 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.

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 et/ou recouverte d'un filet.

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 les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché.

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.

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.

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 la partie ventrale de la poitrine 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).

À préciser:

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

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

PARTIE VENTRALE DE LA POITRINE 5011

Ce morceau, qui est préparé à partir d'une poitrine (5010) par une coupe en ligne droite opérée entre les côtes spécifiées, correspond à la portion caudale restante.

À préciser:

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

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

CÔTES DÉCOUVERTES 5015

Les côtes découvertes sont préparées à partir d'une demi-carrosse. 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.

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.

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.

5.5 Emballages en 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).

La méthode à employer pour déterminer chimiquement la teneur en maigre destinée à la transformation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Les emballages en 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.

5.6 Parties de coupes

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 (4990) et coupées horizontalement en travers de cette pièce (du bord dorsal au bord ventral) selon une épaisseur spécifiée.

CARRÉ COUVERT (CÔTELETTES) 4762

Les côtelettes du carré couvert (côtes secondes et côtes premières) sont préparées à partir d'un carré couvert sans dessus de côte dénudée (4762) et coupées selon une épaisseur spécifiée.

ANNEXE I: ADRESSES

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE)	<p>Groupe des normes des produits agricoles Division du commerce et du bois Palais des Nations CH – 1211 Genève 10, SUISSE</p> <p>Tél: +41 22 917 1366 Fax: +41 22 917 0629 Courrier électronique: agristandards@unece.org http://www.unece.org/trade/agr</p>
United States Department of Agriculture (USDA)	<p>Agricultural Marketing Service Livestock and Seed Program 1400 Independence Ave., S.W. Washington D.C. 20250 0249 ÉTATS-UNIS</p> <p>Tél: +1 202 720 5705 Fax: +1 202 720 3499 Courrier électronique: Barry.Carpenter@usda.gov http://www.ams.usda.gov</p>
AUS-MEAT Ltd	<p>9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIE</p> <p>Tél: +61 7 3361 9200 Fax: +61 7 3361 9222 Courrier électronique: ausmeat@ausmeat.com.au http://www.ausmeat.com.au</p>
AFFCO Nouvelle-Zélande	<p>P.O. Box 90 Auckland 1 NOUVELLE-ZÉLANDE</p> <p>Tél: +64 9 355 5755 Fax: +64 9 355 5760 Courrier électronique: jim.gooch@affco.co.nz</p>
GS1 International	<p>Blue Tower Avenue Louise, 326 BE 1050 Bruxelles BELGIQUE</p> <p>Tél: +32 2 788 7800 Fax: +32 2 788 7899 Courrier électronique: http://www.gsl.org/contact/</p>

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 tierce partie 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) au Canada et aux États-Unis.

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 également un instrument 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 ovins 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 EAN nationales dont les adresses figurent à l'annexe I.

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

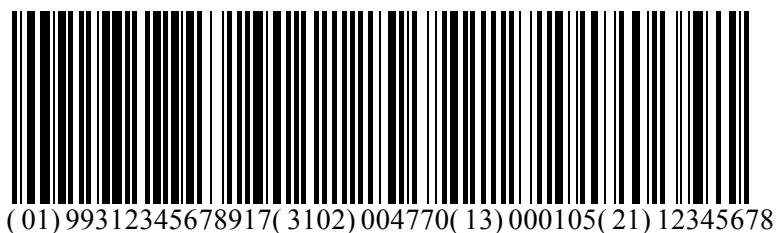
Le système EAN-UCC utilise des codes d'identification comme préfixe pour identifier la signification et la forme des données qui sont indiquées à sa suite. Il s'agit d'une norme ouverte qui peut être utilisée et comprise par toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle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

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

Exemple 1: (Code barres)

- (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 2:



- (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

(Illustration)

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

(Illustration)

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

(Illustration)

- 3) Les fournisseurs livrent la commande aux clients. Le code barres EAN/UCC-128 est appliqué aux marchandises.

(Illustration)

- 4) À la réception de la marchandise, les clients effectuent 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).
