

**NORME CEE-ONU**

**NORME POUR LES DÉCOUPES DE VIANDE  
AU DÉTAIL**

**ÉDITION 2013/2016**



**NATIONS UNIES**  
New York et Genève, 2016

## NOTE

### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs et les exportateurs, et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tous les Membres de l'ONU peuvent participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour plus d'informations sur les normes relatives aux produits agricoles, voir le site Web [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

La présente édition de la norme pour les découpes de viande au détail a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/5. Les photos and les descriptions pour les découpes de viande au détail (viande d'agneau et de veau) ont été adoptées par le Groupe de travail sa soixante douzième session, en novembre 2016 basées sur le document ECE/CTCS/WP.7/2016/31.

#### Note :

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de cette norme soient élaborés et manipulés conformément aux sections appropriées des normes pertinentes du Codex sur l'hygiène, les agents contaminants, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, la traçabilité et l'étiquetage. (Pour plus d'informations, veuillez consulter [http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html))

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez-vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la  
Division de la coopération économique et du commerce  
Commission Économique pour l'Europe (CEE-ONU)  
Palais des Nations  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

## **REMERCIEMENTS**

La CEE aimerait remercier les délégations des pays mentionnés ci-après et de l'Union européenne, qui ont contribué à l'élaboration de cette publication: Argentine, Australie, Bolivie, Brésil, Chili, Chine, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Paraguay, Pologne et Uruguay. Des représentants de GS1, du Centre de liaison des industries transformatrices de viandes de l'Union européenne et de l'Association de l'aviculture, de l'industrie et du commerce de volailles dans les pays de l'Union européenne (a.v.e.c) ont également contribué à l'élaboration de cette publication.

La CEE souhaite tout particulièrement remercier la délégation des États-Unis d'Amérique d'avoir établi la version préliminaire de la présente norme et fourni les photographies.

## 1. Introduction

### 1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

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.

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 prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après renseigne sur les viandes/espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou sont en cours d'élaboration, et sur leur identification selon le code CEE-ONU 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/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

On trouvera également sur ce site une description du système de codification et un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code CEE-ONU (voir chap. 4)</i>
Viande bovine	10
Viande de veau	11
Viande de cervidés	20
Viande de porc	30
Viande ovine	40
Viande de chèvre	50
Viande de lama	60
Viande d'alpaga	61
Viande de poulet	70
Viande de dinde	71

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code CEE-ONU (voir chap. 4)</i>
Viande de canard	72
Viande d'oie	73
Viande de lapin	74
Viande de cheval	80
Abats	90
Découpes de viande au détail	91

## 1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les découpes au détail commercialisées en tant que produits propres à la consommation humaine. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités de découpes de viande au détail qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour les produits carnés destinés au commerce international.

Pour commercialiser les découpes au détail sur le marché international, il est nécessaire d'appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. La norme ne prétend pas traiter de ces aspects, qui font l'objet des normes pour la viande bovine et la viande porcine.

La norme fait référence aux normes pour la viande bovine, porcine, ovine et de veau. Il est donc recommandé de se reporter à la norme appropriée pour les sections suivantes :

- Section 2 Caractéristiques minimales
- Section 3 Prescriptions spécifiées par l'acheteur
- Section 4 Code CEE-ONU pour les prescriptions de l'acheteur
- Section 5 Descriptions des carcasses et découpes

## 1.3 Application

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.

Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes aux clauses des contrats, 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.

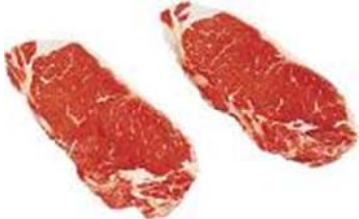
#### **1.4 Adoption et publication – Historique**





La norme pour les découpes de viande au détail a été publiée en 2013 et adoptée la même année par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, à sa soixante-neuvième session (document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/5). Les photos and les descriptions pour les découpes de viande au détail (viande d'agneau et de veau) ont été adoptées par le Groupe de travail sa soixante et douzième session, en novembre 2016 basées sur le document ECE/CTCS/WP.7/2016/31.

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions en sont alors publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante:

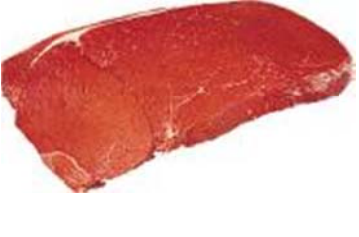



[www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm).


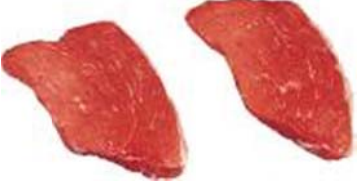


## Découpes au détail de viande bovine




<b>Tranche dans la noix d'entrecôte, sans os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 2240 – Noix d'entrecôte</b>
	Description: Les tranches dans la noix d'entrecôte, non parées, sont préparées à partir de la découpe portant le code 2240. Le bout de côtes est dégagé par une coupe en ligne droite sur le côté ventral, mais sur pas plus de 5,0 cm, par rapport à <i>M. longissimus dorsi</i> , laissant le <i>M. illocostalis</i> fermement attaché.
<b>Tranche dans la noix d'entrecôte, avec os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 1604 – Milieu de train de côtes</b>
	Description: Les tranches dans la noix d'entrecôte peuvent être préparées à partir d'un train de côtes non désossé portant le code 1604. L'omoplate et son cartilage, les apophyses épineuses, les os de l'échine, les ligaments dorsaux et les muscles immédiatement en dessous ( <i>M. subscapularis</i> et <i>M. rhomboideus</i> ) et au-dessus ( <i>M. latissimus dorsi</i> , <i>M. infraspinalis</i> et <i>M. trapezius</i> ) de l'omoplate et de son cartilage sont enlevés. Les tendrons (bout de côtes) sont enlevés à 7,5 cm au maximum du bord ventral du <i>M. longissimus dorsi</i> .
<b>Tranche dans le faux-filet, sans os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 2140 – Faux-filet</b>
	Description: Cette découpe est préparée à partir d'un faux-filet sans os portant le code 2140 dont la partie arrière est enlevée au niveau et à l'avant de <i>M. gluteus medius</i> . Si celui-ci est présent, il peut n'apparaître que sur un côté de la tranche. (NOTE: Inclure aussi la même découpe, avec os)
<b>Tranche de filet, sans os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 2160</b>
	Description: Les tranches sont préparées à partir d'un filet portant le code 2150, une fois dégraissé. Le diamètre le plus étroit de la surface découpée de <i>M. psoas major</i> doit être d'au moins 25 mm, hormis le gras.






<p><b>Tranche d'loyau (T-Bone)</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU: code 1550 – Longe courte</b></p>
	<p>Description: Les tranches sont préparées à partir d'une longe courte portant le code 1550. La largeur maximale du filet est d'au moins 13 mm, mesurée dans une direction parallèle à la longueur de l'épine dorsale.</p>
<p><b>Tranche de haut de surlonge, sans os</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU: code 2120 – Rumsteck et partie d'aiguillette baronne</b></p>
	<p>Description: Les tranches sont préparées à partir de la découpe portant le code 2120. Avant qu'elles ne soient découpées, le tissu conjonctif épais étroitement associé à la protubérance du fémur est enlevé par une coupe opérée en ligne droite afin que le <i>M. gluteus medius</i> apparaisse sous une forme ovale. Le haut de surlonge, sans os, peut être séparé en morceaux à peu près parallèles à la ligne de l'épine dorsale afin d'obtenir des tranches d'une taille spécifiée. Les morceaux sont découpés en tranches à peu près parallèles à la surface découpée du bout rond.</p>
<p><b>Tranche d'loyau gros filet (Porterhouse)</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU: code 1150 – Longe courte</b></p>
	<p>Description: Les tranches sont préparées à partir d'une longe courte portant le code 1150. La largeur maximale du filet est d'au moins 3,2 cm, mesurée dans une direction parallèle à la longueur de l'épine dorsale.</p>
<p><b>Rosbif dans la noix d'entrecôte, avec os</b></p>	<p><b>Reprend le code CEE-ONU 1604 – Milieu de train de côtes</b></p>
	<p>Description: Cette découpe se présente comme la découpe portant le code 1604 – Milieu de train de côtes, à ceci près que les apophyses épineuses sont enlevées.</p>







<b>Tranche dans l'intérieur de ronde, sans os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 2010 – Intérieur de ronde</b>
	Description: Les tranches sont préparées à partir d'un intérieur de ronde portant le code 2010. L'épaisse partie opaque de la membrane de <i>M. gracilis</i> est enlevée. Le bout rond peut être séparé en morceaux dans le sens de la longueur afin d'obtenir des tranches d'une taille spécifiée.
<b>Rosbif de dessous de palette, sans os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 2289 – Basse-côte – coupe longue</b>
	Description: Cette découpe est tirée de la découpe portant le code 2289 après enlèvement d'un morceau de basses côtes sans os et comprend les <i>M. serratus ventralis</i> , <i>M. rhomboideus</i> et <i>M. splenius</i> . Les bords dorsal et ventral sont des coupes en ligne droite à peu près parallèles l'une à l'autre, avec enlèvement de la «bosse» (partie dorsale du <i>M. rhomboideus</i> ).
<b>Tranche de dessous de palette, sans os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 2289</b>
	Description: Cette découpe est préparée à partir d'un morceau de <i>M. serratus ventralis</i> enlevé d'une découpe portant le code 2289 et coupé en tranches dans le sens contraire des fibres.
<b>Tranche de bavette de flanchet, sans os</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 2210 – Bavette de flanchet</b>
	Description: Cette découpe correspond au <i>M. rectus abdominis</i> provenant de la partie du flanchet portant le code 2210. Elle est pratiquement débarrassée de tout le gras et de tout le tissu membraneux.




<p><b>Rosbif d'extérieur de ronde, sans os</b></p>	<p><b>Reprend le code CEE-ONU 2050 – Gîte noix</b></p>
	<p>Description: Cette découpe sans os est préparée à partir de la découpe portant le code 2050 et correspond au <i>M. biceps femoris</i> et peut comprendre les <i>M. gluteus medius</i>, <i>M. gluteus profundus</i> et <i>M. gluteus accessorius</i>. Le bout de l'ailon fait apparaître le <i>M. biceps femoris</i> de même taille ou plus grand que le <i>M. gluteus medius</i> (lorsqu'il est présent). Les os, leur cartilage, le ligament sacro-sciatique ainsi que le maigre et le gras qui recouvrent le ligament, l'épais tissu conjonctif opaque (membrane aponévrotique) le long du côté ventral et le ganglion lymphatique poplité sont tous enlevés.</p>
<p><b>Tranche d'extérieur de ronde, sans os</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU: code 2050 – Gîte noix</b></p>
	<p>Description: Les tranches sont préparées à partir de la découpe portant le code 2050. La tranche d'extérieur peut être séparée en morceaux dans le sens de la longueur afin d'obtenir des tranches d'une taille spécifiée.</p>
<p><b>Rosbif dans le bout de ronde, sans os</b></p>	<p><b>Reprend le code CEE-ONU 2070 – Tranche grasse</b></p>
	<p>Description: Cette découpe sans os est préparée à partir de la tranche grasse portant le code 2070 et correspond à la partie postérieure de la tranche grasse (<i>M. vastus intermedius</i>, <i>M. vastus lateralis</i>, <i>M. vastus medialis</i> et <i>M. rectus femoris</i>) et à <i>M. tensor fasciae latae</i>. Une partie de <i>M. sartorius</i> peut rester en place si elle est fermement attachée.</p>
<p><b>Tranche dans le bout de ronde, sans os</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU: code 2070 – Tranche grasse</b></p>
	<p>Description: Les tranches sont préparées à partir de la tranche grasse portant le code 2070. Le bout peut être séparé en morceaux dans le sens de la longueur afin d'obtenir des tranches d'une taille spécifiée.</p>





<b>Flanc de poitrine (<i>M. pectoralis superficialis</i>), sans os</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 2353 – Pointe de poitrine</b>
(Photo non disponible)	Description: Cette découpe peut être préparée à partir d'une poitrine portant le code 2353 et ne comprend que le <i>M. pectoralis superficialis</i> . Toutes les surfaces sont pratiquement débarrassées du gras et n'ont pas plus de 13 mm d'épaisseur en un point quelconque.
<b>Flanc de poitrine (<i>M. pectoralis profundus</i>), sans os</b>	
(Photo non disponible)	Description: Cette découpe peut être préparée à partir d'une poitrine portant le code 2353 et ne comprend que le <i>M. pectoralis profundus</i> . Toutes les surfaces sont pratiquement débarrassées du gras et n'ont pas plus de 13 mm d'épaisseur en un point quelconque.
<b>Merlan d'épaule</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 2300</b>
	Description: Cette découpe correspond au <i>M. teres major</i> tiré de la surface médiale de l'épaule portant le code 2300.
<b>Rosbif d'aiguillette baronne, sans os</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 2131 Aiguillette baronne</b>
	Description: Cette découpe correspond à <i>M. tensor fasciae latae</i> provenant de la partie du rumsteck portant le code 2131.
<b>Tranche d'aiguillette baronne, sans os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 2131 Aiguillette baronne</b>
	Description: Les tranches sont préparées à partir de la découpe portant le code 2131. Elles sont découpées à peu près à angles droits par rapport au sens des fibres.




<b>Onglet</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 2180 Onglet</b>
	Description: Cette découpe est obtenue à partir de la découpe portant le code 2180. La totalité des tissus conjonctifs, des membranes et du gras est retirée.
<b>Bout de côtes, avec os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 1694 – Bout de côtes</b>
	Description: Cette découpe correspond à la partie des côtes portant le code 1694. La partie dorsale est à peu près à angle droit par rapport aux os des côtes, et le <i>M. latissimus dorsi</i> se continue sur toute la surface découpée. La partie ventrale est une coupe en ligne droite à peu près parallèle à la partie dorsale et ne comporte pas de cartilage costal. Le <i>M. cutaneus trunci</i> , le diaphragme et la membrane séreuse (péritoine) sont enlevés. Le gras de surface est paré de manière à laisser une couche de gras de moins de 6 mm en tout point. L'acheteur spécifie le nombre de côtes et la largeur (distance entre le côté dorsal et le côté ventral) des parties des côtes.
<b>Côtes de dos</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 1695 – Côtes découvertes</b>
	Description: Cette découpe est obtenue à partir de la découpe portant le code 1695. Sauf indication contraire, les côtes de dos ont entre 15,0 cm et 20,0 cm de large en un point quelconque.
<b>Tranche de haut de palette</b>	<b>Source CEE-ONU: code 2303 – Paleron</b>
	Description: Les tranches de haut de palette sont préparées à partir de la découpe portant le code 2303 correspondant à <i>M. infraspinatus</i> . Ces tranches sont coupées longitudinalement par rapport à l'axe de la découpe.
<b>Tranche de paleron</b>	<b>Source CEE-ONU: code 2303 – Paleron</b>
	Description: Les tranches de paleron sont préparées à partir de la découpe portant le code 2303 correspondant à <i>M. infraspinatus</i> . Les tissus conjonctifs internes (tendon de l'épaule) et externes sont enlevés.

<b>Rosbif de noix de ronde, sans os</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 2040 – Rond de gîte noix</b>
	Description: La noix de ronde est préparée à partir de la découpe portant le code 2040 et correspond à <i>M. semitendinosus</i> .
<b>Tranche de noix de ronde</b>	<b>Source CEE-ONU: code 2040 – Rond de gîte noix</b>
	Description: Les tranches de noix de ronde sont tirées de la découpe portant le code 2040 et correspondent à <i>M. semitendinosus</i> qui est <i>découpé en tranches dans le sens de la longueur</i> .
<b>Tranche de fausse bavette</b>	<b>Source CEE-ONU: code 2205 – Fausse bavette</b>
	Description: Cette découpe est obtenue à partir de la découpe portant le code 2205 et correspond au seul <i>M. transversus abdominis</i> . La membrane séreuse (péritoine) est enlevée. La surface du maigre est débarrassée de pratiquement tout le gras.
<b>Tranche de hampe</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 2190 – Hampe</b>
	Description: Cette découpe est obtenue à partir de la découpe portant le code 2190 et correspond à la partie costale du diaphragme. Le gras et la membrane sont enlevés des deux côtés.


## Découpes au détail de viande porcine

<b>Côtelettes de longe, sans os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 4102 – Longe – sans échine et sans pointe semi-désossée</b>
	<p>Description: Cette découpe peut être préparée à partir de la découpe portant le code 4102, à cela près que la pointe est enlevée à 3,8 pouces environ à l'avant du cartilage de la hanche de sorte que le <i>M. longissimus</i> apparaît comme un muscle. Tous les muscles autres que le <i>M. longissimus</i> et le <i>M. multifidus dorsi</i> sont exclus. Cette découpe, qui est pratiquement sans gras, est découpée en tranches dont l'épaisseur est spécifiée par l'acheteur ou en morceaux dont le poids est lui aussi spécifié par l'acheteur.</p>
<b>Plat de longe</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 4102 – Longe semi-désossée, 4161 Plat de longe</b>
	<p>Description: Le plat de longe est obtenu à partir de la découpe portant le code 4102 et comprend au moins huit (8) côtes et les muscles intercostaux qui s'y rattachent. Le plat de longe est entier et le corps des vertèbres thoraciques est enlevé, excepté de petits morceaux de vertèbres qui peuvent rester attachés entre les extrémités des côtes. Sur demande, la «peau» (péritoine) est enlevée de la face interne des côtes et des muscles intercostaux.</p>
<b>Côtes levées</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 4079 – Poitrine, 4160 – Plat de poitrine</b>
	<p>Description: Les côtes levées sont obtenues à partir de la découpe portant le code 4079 et comportent au moins 11 côtes et les cartilages costaux qui s'y rattachent; elles peuvent comprendre des morceaux de sternum et de diaphragme. La partie membraneuse du diaphragme doit être enlevée près du maigre. Tout morceau du diaphragme qui n'est pas fermement attaché est enlevé près de la face interne des côtes. Le maigre ne débord pas sur plus de 5,0 cm au-delà de la courbure de la dernière côte et du cartilage costal. La graisse attenante au cœur sur la face interne des côtes n'a pas plus de 6 mm de profondeur en moyenne. La quasi-totalité de la panne est enlevée du diaphragme et du <i>M. transverse abdominis</i>.</p>




<b>Filet mignon</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 4140 – Longe avec couenne, 4280</b>
	<p>Description: Cette découpe est préparée à partir de la découpe portant le code 4140. Le filet mignon, qui est enlevé entier, comprend uniquement les <i>M. psoas major</i>, <i>M. psoas minor</i> et <i>M. iliacus</i>. Le muscle latéral (<i>M. psoas minor</i>) est enlevé s'il n'est pas fermement attaché. La partie antérieure (côté queue) est parée de telle façon que la queue n'est pas divisée sur plus de 25 mm. Le filet mignon est pratiquement dépourvu de gras.</p>
<b>Carré à la paysanne, avec os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 4140 – Longe avec couenne</b>
	<p>Description: Cette découpe est préparée à partir de l'extrémité palette d'une longe de porc et comprend entre trois (3) et six (6) côtes. Les os de l'échine sont enlevés par une coupe qui expose la viande maigre entre les apophyses épineuses et les côtes.</p> <p>Le carré à la paysanne est divisé en morceaux à peu près égaux en opérant une coupe à travers la chair depuis l'extrémité (ventrale) des côtes jusqu'aux apophyses épineuses sans abîmer la couverture du muscle (<i>M. trapezius</i>), en laissant les deux morceaux attachés. De la sorte, un morceau comprend l'omoplate ainsi que le maigre et le gras qui la recouvre, et l'autre les côtes et les apophyses épineuses.</p>
<b>Côtelettes de longe, assortiment, avec os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 4140 – Longe avec couenne</b>
	<p>Description: Les côtelettes sont préparées à partir de la découpe portant le code 4140.</p>
<b>Tranches dans la palette, avec os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 4059 – Échine-Palette</b>
	<p>Description: Les tranches sont préparées à partir de la découpe 4059.</p>




<b>Rosbif de longe, sans os</b>	<b>Reprend le code CEE-ONU 4361 – Noix de longe</b>
	<p>Description: Cette découpe est préparée à partir de la découpe portant le code 4361. Le filet mignon ainsi que tous les os et leur cartilage, sont enlevés. À l'extrémité de l'omoplate, le <i>M. longissimus dorsi</i> est au moins deux fois plus large que le <i>M. spinalis dorsi</i>. La pointe est enlevée par une coupe pratiquée à l'avant du cartilage de la hanche, ce qui dégage le <i>M. gluteus medius</i>. La poitrine est enlevée par une coupe opérée du côté ventral, mais pas sur plus de 10,0 cm, de <i>M. longissimus dorsi</i> à l'extrémité de l'omoplate jusqu'à un point situé à l'extrémité de la pointe du côté ventral, mais pas sur plus de 7,5 cm de <i>M. longissimus dorsi</i>. Pour faciliter l'emballage, cette découpe peut subir une «coupe papillon» perpendiculairement à la longueur de la longe.</p>
<b>Rosbif Boston, avec os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 4059 – Échine-Palette</b>
(Photographie non disponible)	<p>Description: Cette découpe est préparée à partir de la découpe portant le code 4059. La couenne ainsi que les os du cou et leur cartilage sont enlevés. Des traces au moins de faux maigre (<i>M. trapezius</i>) sont dégagées. Sur demande, le cou est enlevé par une coupe droite plus ou moins parallèle au bord de la longe, juste à l'avant du muscle en demi-lune (<i>M. pectorales profundus</i>).</p>
<b>Côtelettes du plat de longe, avec os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 4140 – Longe avec couenne</b>
	<p>Description: Cette découpe est préparée à partir de la partie côtes de la découpe portant le code 4140. Chaque côtelette comprend au moins une côte.</p>
<b>Côtelettes dans la pointe, sans os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 4140 – Longe avec couenne, 4305 Pointe, 4130 Pointe</b>
	<p>Description: Les côtelettes de porc désossées peuvent être tirées de la partie pointe d'une longe désossée.</p>












<b>Côtelettes dans la pointe, avec os</b>	<b>Source CEE-ONU: code 4140 – Longe avec couenne, 4130 Pointe</b>
	Description: Les côtelettes de porc dans la pointe peuvent être tirées de la partie pointe d'une longe avec os.

### Découpes de viande d'agneau au détail

<b>Côtelettes du carré couvert</b>	<b>Source CEE-ONU : code 4762</b>
	Les côtelettes du carré couvert sont préparées à partir d'un carré couvert sans dessus de côte dénudée et coupées selon une épaisseur spécifiée.
<b>Côtelettes épaisses</b>	<b>Source CEE-ONU : code 4990</b>
	Les côtelettes épaisses sont préparées à partir d'un bas de carré épais et coupées horizontalement en travers de cette pièce (du bord dorsal au bord ventral) selon une épaisseur spécifiée.
<b>Côtelettes dans l'échine</b>	<b>Source CEE-ONU : code 4990</b>
	Les côtelettes dans l'échine sont préparées à partir d'un bas de carré épais et coupées horizontalement en travers de cette pièce (du bord postérieur au bord antérieur) selon une épaisseur spécifiée.





<p><b>Poitrine</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 5010</b></p>
	<p>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.</p>
<p><b>Côtelettes filet</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 4880</b></p>
	<p>Les côtelettes filet sont préparées à partir d'une côte filet et coupées selon une épaisseur spécifiée.</p>
<p><b>Rosbif de longe</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 4840</b></p>
	<p>Le rosbif de longe est préparé à partir d'une demi-carcasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et par une coupe à angle droit pour séparer les vertèbres thoraciques. La cuisse est enlevée 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 <i>M. longissimus dorsi</i> (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).</p>





<b>Tranche de collier</b>	<b>Source CEE-ONU : code 5020</b>
	<p>Cette pièce est obtenue à partir d'un collier découpé en tranches.</p>
<b>Tranches de gigot</b>	<b>Source CEE-ONU : code 4820</b>
	<p>Les tranches de gigot sont préparées à partir d'un gigot raccourci et coupées horizontalement selon une épaisseur spécifiée.</p>
<b>Jarret</b>	<b>Source CEE-ONU : code 4820</b>
	<p>Le jarret est préparé à partir d'un gigot raccourci et désigné par le code 4823.</p>
<b>Gigot entier</b>	<b>Source CEE-ONU : code 4800</b>
	<p>Le gigot entier est préparé à partir d'une demi-carcasse par une coupe en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire jusqu'à un point proche de l'extrémité de l'ilium à la partie ventrale de la poitrine. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.</p>


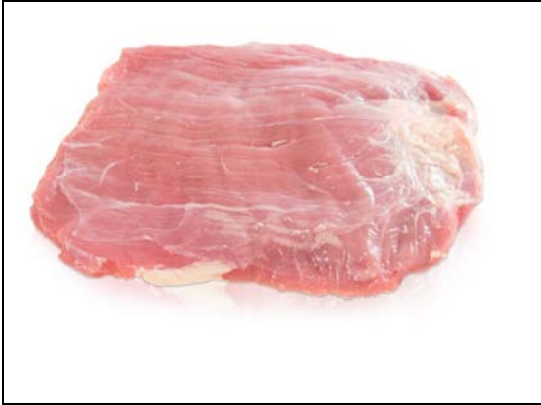

<p><b>Gigot raccourci</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 4800</b></p>
	<p>Le gigot raccourci est préparé à partir d'un gigot entier (code 4800), par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe à angle droit à travers le gigot à une distance spécifiée de l'articulation coxo-fémorale (acétabule).</p>
<p><b>Gigot sans jarret</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 4820</b></p>
	<p>Le gigot sans jarret est préparé à partir d'un gigot raccourci (code 4800) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale, en pratiquant une coupe droite parallèle à la ligne de découpe de la selle et opérée à travers les muscles de la sous-noix.</p>
<p><b>Tranche de selle</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 4790</b></p>
	<p>Les tranches de selle sont préparées à partir d'une selle et coupées selon une épaisseur spécifiée.</p>
<p><b>Rôti d'épaule, sans os</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 5050</b></p>
	<p>Le rôti d'épaule – bas de carré épais (désossé) est préparé à partir d'un bas de carré épais (code 4990) par enlèvement des os, du cartilage, des tendons et du <i>ligamentum nuchae</i>. L'épaule est roulée et/ou recouverte d'un filet.</p>
<p><b>Doubles côtelettes</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 4883</b></p>
	<p>Les doubles côtelettes sont préparées à partir d'un carré-filet double (selle anglaise) et coupées selon une épaisseur spécifiée.</p>

<b>Filet</b>	<b>Source CEE-ONU : code 5080</b>
	<p>Cette pièce est désignée par le code 5080.</p>
<b>Carré de côte couvert – avec dessus de côtes</b>	<b>Source CEE-ONU : code 4754</b>
	<p>Cette pièce est préparée à partir d'un carré de côte couvert (code 4932), le dessus de côte étant laissé en place.</p> <p>Le muscle de couverture des côtes est enlevé à une distance spécifiée du <i>M. longissimus dorsi</i>, parallèlement à la colonne vertébrale. Les manches des côtes sont dégagés.</p>
<b>Carré – sans dessus de côte, manches dégagés</b>	<b>Source CEE-ONU : code 4764</b>
	<p>Cette pièce est désignée par le code 4764.</p>


## Découpes de veau au détail

<p><b>Poitrine</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code xxxx</b></p>
	<p>La poitrine comporte 11 côtes et comprend l'ensemble du flanchet du quartier avant. Le diaphragme peut être enlevé, mais s'il est conservé, la partie membraneuse doit être parée près du maigre. La graisse attenante au cœur doit être retirée.</p>
<p><b>Osso-bucco</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 3630</b></p>
	<p>L'osso-bucco est composé de côtelettes préparées à partir d'un jarret avant ou arrière (3630). Les côtelettes, qui ont une épaisseur spécifiée, sont obtenues par une coupe transversale à travers l'os.</p>
<p><b>Tranche de cuisseau</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 3681</b></p>
	<p>Ces tranches peuvent être obtenues à partir de n'importe quelle partie d'une cuisse non désossée.</p>
<p><b>Rôti de côte</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 3581</b></p>
	<p>Un rôti de côte peut être préparé à partir de l'ensemble du carré couvert et comporte au moins trois côtes.</p>

<b>Côtelettes</b>	<b>Source CEE-ONU : code 3582</b>
	<p>Les côtelettes sont préparées à partir d'un demi-carré couvert de veau. Le côté saillant de l'échine est enlevé par une coupe pratiquée le long du bord dorsal du canal rachidien sans entailler le muscle <i>longissimus dorsi</i>. La longueur de l'extrémité de la côte ne doit pas être supérieure à la profondeur des principaux muscles, mesurée entre le bord dorsal et le bord ventral du <i>M. longissimus dorsi</i>.</p>
<b>Rôti de pointe d'épaule, sans os</b>	<b>Source CEE-ONU : codes 3830, 3840</b>
	<p>Les rôtis d'épaule sans os peuvent être préparés à partir de n'importe quelle pièce du bas de carré et collier, y compris le bas de carré ou la partie de base du carré et le dessous de palette. Ils sont habituellement recouverts d'un filet ou ficelés.</p>
<b>Tranche dans l'épaule</b>	<b>Source CEE-ONU : codes 3830-3832</b>
	<p>Ces tranches sont découpées dans la partie épaule de la basse-côte.</p>
<b>Tranche dans la palette</b>	<b>Source CEE-ONU : codes 3830, 3840</b>
	<p>Ces tranches sont découpées dans la partie palette de la basse-côte.</p>

<p><b>Côte de longe</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code 3575</b></p>
	<p>Cette pièce est préparée à parti d'une longe de veau. Elle ne contient aucun morceau d'os du bassin ou du cartilage qui s'y rattache. La longueur de l'extrémité de la côte ne dépasse pas 7,5 cm (3,0 pouces) par rapport au bord ventral du muscle <i>longissimus dorsi</i>.</p>
<p><b>Bavette de flanchet</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code xxxx</b></p>
	<p>Cette pièce sans os correspond au muscle <i>rectus abdominis</i> situé dans la partie flanchet de la carcasse. Elle est située dans la partie du flanchet proche des testicules ou des mamelles. Elle est séparée des muscles <i>transversus abdominis</i>, <i>obliquus abdominis internus</i> et <i>obliquus abdominis externus</i> par des séparations naturelles. Elle est pratiquement débarrassée de tout le gras et de tout le tissu membraneux.</p>
<p><b>Escalope</b></p>	<p><b>Source CEE-ONU : code TBD</b></p>
	<p>Ces tranches fines peuvent être obtenues à partir de nombreuses découpes différentes de veau désossées.</p>



<b>Rosbif dans le filet</b>	<b>Source CEE-ONU : code 3770</b>
	Cette pièce correspond à une découpe du filet, dont le poids peut être spécifié.
<b>Tranche dans le filet</b>	<b>Source CEE-ONU : code xxxx</b>
	Cette pièce correspond à la partie du filet prélevée dans le carré simple du veau. Pratiquement tout le gras et le <i>psoas minor</i> sont enlevés.