



Conseil économique et social

Distr. générale
13 juillet 2016
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Vingt-cinquième session

Genève, 29-31 août 2016

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Amendements à apporter aux normes CEE-ONU

Découpes de viande au détail – viande d'agneau et de veau*

Le document ci-après, dont l'établissement a été coordonné par le rapporteur (États-Unis), contient des propositions et des descriptions de découpes de viande d'agneau et de veau au détail. Il est soumis à la Section spécialisée pour négociation.

* Document soumis à la date indiquée ci-dessus afin d'établir sous leur forme définitive les découpes, les descriptions et les photos illustratives.

GE.16-12028 (F) 290916 031016









* 1 6 1 2 0 2 8 *




Merci de recycler








Découpes de viande d'agneau au détail

Côtelettes du carré couvert	Source CEE-ONU : code 4762
	<p>Les côtelettes du carré couvert sont préparées à partir d'un carré couvert sans dessus de côte dénudée et coupées selon une épaisseur spécifiée.</p>
Côtelettes épaisses	Source CEE-ONU : code 4990
	<p>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.</p>
Côtelettes dans l'échine	Source CEE-ONU : code 4990
	<p>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>




Poitrine	Source CEE-ONU : code 5010
	
Côtelettes filet	Source CEE-ONU : code 4880
	Les côtelettes filet sont préparées à partir d'une côte filet et coupées selon une épaisseur spécifiée.
Rosbif de longe	Source CEE-ONU : code 4840
	





Tranche de collier	Source CEE-ONU : code 5020
	Cette pièce est obtenue à partir d'un collier entier découpé en tranches.
Tranches de gigot	Source CEE-ONU : code 4820
	Les tranches de gigot sont préparées à partir d'un gigot raccourci et coupées horizontalement selon une épaisseur spécifiée.
Jarret	Source CEE-ONU : code 4820
	Le jarret est préparé à partir d'un gigot raccourci et désigné par le code 4823.



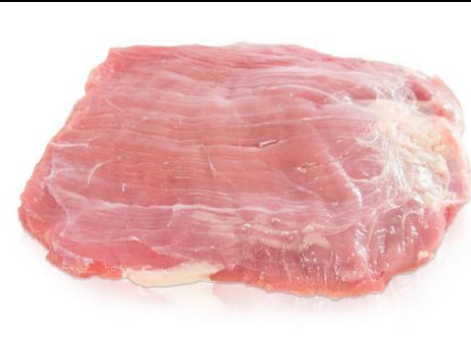

Tranches de selle	Source CEE-ONU : code 4790
	<p>Les tranches de selle sont préparées à partir d'une selle et coupées selon une épaisseur spécifiée.</p>
Rôti d'épaule sans os	Source CEE-ONU : code 5050
	
Doubles côtelettes	Source CEE-ONU : code 4883
	<p>Les doubles côtelettes sont préparées à partir d'un carré – filet double (selle anglaise) et coupées selon une épaisseur spécifiée.</p>
Filet	Source CEE-ONU : code 5080
	<p>Cette pièce est désignée par le code 5080.</p>


Carré, sans dessus de côte, manches dégagés	Source CEE-ONU : code 4764
	<p>Cette pièce est désignée par le code 4764.</p>

Découpes de viande de veau au détail

Poitrine	Source CEE-ONU : code xxxx
	<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>
Osso-Bucco	Source CEE-ONU : code 3630
	<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>
Tranche de cuisseau	Source CEE-ONU : code 3681
	<p>Ces tranches peuvent être obtenues à partir de n'importe quelle partie d'une cuisse non désossée.</p>

Rôti de côte	Source CEE-ONU : code 3581
	<p>Un rôti de côte peut être préparé à partir de l'ensemble du carré couvert et comporte au moins trois côtes.</p>
Côtelettes	Source CEE-ONU : code xxxx
	<p>Les côtelettes sont préparées à partir d'un demi carré couvert de veau, soit sept côtes. 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>. L'extrémité d'une côtelette à partir du bord ventral du <i>longissimus dorsi</i> ne doit pas dépasser 7,5 cm (3,0 pouces).</p>
Rôti de pointe d'épaule sans os	Source CEE-ONU : code 3830, 3840
	<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 généralement recouverts d'un filet ou ficelés.</p>
Tranche dans l'épaule	Source CEE-ONU : code 3830-3832
	<p>Ces tranches sont découpées dans la partie épaule de la basse-côte.</p>

<p>Tranche dans la palette</p> 	<p>Source CEE-ONU : code 3830, 3840</p> <p>Ces tranches sont découpées dans la partie palette de la basse-côte.</p>
<p>Côte de longe</p> 	<p>Source CEE-ONU : code 3575</p> <p>Cette pièce est préparée à partir d'une longe de veau. Elle ne contient aucun morceau de l'os du bassin ou du cartilage qui s'y rattache. La longueur de l'extrémité de la côte à partir du bord ventral du muscle <i>longissimus dorsi</i> ne dépasse pas 7,5 cm (3,0 pouces).</p>
<p>Bavette de flanchet</p> 	<p>Source CEE-ONU : code xxxx</p> <p>Cette pièce sans os correspond au muscle <i>rectus abdominis</i> de 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>Escalope</p> 	<p>Source CEE-ONU : code à définir</p> <p>Ces fines tranches peuvent être obtenues à partir de nombreuses découpes différentes de veau désossées.</p>

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