



## Conseil économique et social

Distr. générale  
19 août 2013  
Français  
Original: anglais

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

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

Soixante-neuvième session

Genève, 4-6 novembre 2013

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation de la viande

### Norme CEE-ONU pour la viande porcine – Carcasses et découpes

Le texte qui suit est soumis au Groupe de travail par la Section spécialisée de la normalisation de la viande pour qu'il l'approuve en tant que norme révisée.

## NORME CEE-ONU

### VIANDE PORCINE – CARCASSES ET DÉCOUPES

#### 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, 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. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web à l'adresse suivante: <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente édition de la norme pour la viande porcine – carcasses et découpes a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/4.

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  
Division du commerce et de l'aménagement durable du territoire  
Commission économique pour l'Europe  
Palais des Nations  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Téléphone: +41 22 917 1366  
Télécopie: +41 22 917 0629  
Courriel: [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: Australie, Bolivie, Brésil, Chine, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Italie, Nouvelle Zélande, Pays-Bas, Pologne et Uruguay. Des représentants de GS1 et le Centre de liaison des industries transformatrices de viandes de l'Union européenne ont également contribué à l'élaboration de cette publication.

La CEE souhaite tout particulièrement remercier l'Australie, les États-Unis d'Amérique et la Pologne pour leur contribution à l'établissement du projet de norme et pour les photographies qui lui ont été fournies.

# Norme CEE-ONU pour la viande porcine – carcasses et découpes

## 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 qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après renseigne sur les viandes/espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades 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 de bœuf	10
Viande de veau	11
Viande de cervidés	20
Viande de porc	30
Viande de mouton	40
Viande de chèvre	50
Viande de lama	60
Viande d'alpaga	61
Viande de poulet	70
Viande de dinde	71
Viande de canard	72
Viande d'oie	73

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code CEE-ONU (voir chap. 4)</i>
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 carcasses et découpes de viande porcine (porcs domestiques) 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.

Pour commercialiser les carcasses et découpes de viande porcine, il est nécessaire d'appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. 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.

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

## 1.3 Application

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 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. 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 première édition de la norme a été publiée en 1998. La deuxième édition, qui était alignée sur les autres normes CEE-ONU relatives à la viande, a été adoptée par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-deuxième session, en 2006. Dans cette deuxième édition, approuvée par la Section spécialisée de la normalisation de la viande à sa quinzième session en 2006 (voir ECE/TRADE/C/WP.7/2006/14), un certain nombre de modifications de forme ont été apportées au texte original qui avait été adopté. La norme compte cinq chapitres afin d'être alignée sur

les autres normes. Cet alignement a également entraîné un nouvel ordonnancement des champs dans le code de la viande porcine, ainsi que de légères modifications dans les descriptions des carcasses et découpes.

En 2013, l'édition de 2006 de la norme a été mise à jour et adoptée par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles lors de sa soixante-neuvième session, tenue en novembre (document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/4).

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.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

## 2. Caractéristiques minimales

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

Les carcasses et découpes doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang visibles ou de poudre d'os;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.)<sup>1</sup>;
- 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 congélation<sup>2</sup>.

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-ONU de la viande porcine (voir chap. 4).

---

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

<sup>2</sup> 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).

### 3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans le codage (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 et être stipulées de façon appropriée.

### 3.2 Espèce

Le code pour la viande porcine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 30.

### 3.3 Produit/découpe

Les découpes de viande porcine énumérées dans le présent document ne sont que des recommandations. D'autres découpes de viande seront ajoutées ou supprimées au besoin, au fur et à mesure des mises à jour du présent document. Nombre de ces découpes sont commercialisées sur les marchés internationaux sous diverses dénominations. L'objectif de l'utilisation d'un système normalisé des produits (voir [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html)) était d'harmoniser le système de codification, qui devrait à son tour faciliter l'utilisation du présent document.

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

### 3.4 Refroidissement

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

<i>Code de la réfrigération (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée.
1	Réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.
3	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 mis en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des porcins ainsi que des carcasses, des cartons et des découpes de porcins 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 de porcins

<i>Code de la catégorie des porcins (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée
1	Cochon	Porc mâle châtré. Peut comprendre les porcs mâles châtrés chimiquement
2	Cochette	Jeune porcine femelle n'ayant jamais mis bas
3	Cochon et/ou cochette	Porcin
4	Porcelet sous la mère	Jeune porcine de moins de 15 kg (poids de carcasse chaude), avec tête
5	Verrat	Porcin mâle adulte non châtré
6	Truie	Porcin femelle qui a déjà mis bas
7	Porcelet	Jeune porcine de moins de 35 kg (poids de carcasse chaude), avec tête
8	Porc mâle	Jeune porcine mâle non châtré
9	Autres	

#### 3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut préciser une méthode de production. En tout état de cause, la production doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique.

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune méthode spécifiée
1	Porcherie	Méthodes de production basées sur l'élevage en



<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
		porcherie
2	Plein air	Méthodes de production basées sur l'élevage en plein air pendant une partie de la vie des animaux
3	Biologique	Méthodes de production en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant la production biologique
4	Plein air intégral	Méthodes de production basées sur l'élevage en plein air pendant toute la vie des animaux
5-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre méthode de production ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

#### 3.5.4 Système d'alimentation

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation. En tout état de cause, l'alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le système d'alimentation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Description</i>
00	Pas de système spécifié
01	Système classique
02-09	Codes non utilisés
10	Alimentation exempte de FP
11	Alimentation exempte de FP et de POA
12	Alimentation exempte de FP, de POA et d'AC
13	Alimentation exempte de FP, de POA, d'AC et d'OGM
14	Alimentation exempte de FP et d'AC
15	Alimentation exempte de FP, d'AC et d'OGM
16	Alimentation exempte de FP et d'OGM
17-29	Codes non utilisés
30	Alimentation exempte de POA
31	Alimentation exempte de POA et d'AC

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Description</i>
32	Alimentation exempte de POA et d'OGM
33	Alimentation exempte de POA, d'AC et d'OGM
34-49	Codes non utilisés
50	Alimentation exempte d'AC
51	Alimentation exempte d'AC et d'OGM
52-59	Codes non utilisés
60	Alimentation exempte d'OGM
61-98	Codes non utilisés
99	Autres

Les définitions des sigles ci-dessous doivent être conformes à la législation du pays importateur:

- AC Activateurs de croissance;
- FP Farine de poisson;
- OGM Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés;
- POA Produits d'origine animale.

### 3.5.5 Mode d'abattage

L'acheteur peut spécifier un mode d'abattage, mais celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le mode d'abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du mode d'abattage (champ 8)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Mode d'abattage spécifié selon l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur
2-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode d'abattage ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

### 3.5.6 Traitement après abattage

L'acheteur peut spécifier un traitement après abattage, mais celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le traitement après abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du traitement après abattage (champ 9)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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 de la moelle épinière: chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière et des tissus nerveux ou lymphatiques. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape celle-ci sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si l'enlèvement de la moelle épinière est exigé, celle-ci doit être enlevée en totalité.

*Note 2:* Les traitements courants après abattage qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur correspondent à la préparation et au refroidissement. Ils ne font pas partie du codage spécifique à la viande porcine.

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

#### 3.6.1 Épaisseur du gras

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:

<i>Code de l'épaisseur du gras (champ 10)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Épaisseur maximale de gras de 0 à 5 mm
3	Épaisseur maximale de gras de 6 à 12 mm
4	Épaisseur maximale de gras de plus de 12 mm
5-8	Codes non utilisés
9	Autres

*Note:* Les points où réaliser les mesures du gras sur les carcasses doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur (par exemple, emplacement des côtes). Pour le calcul du pourcentage de maigre, voir le paragraphe 3.8.

### 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 intramusculaires, 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.

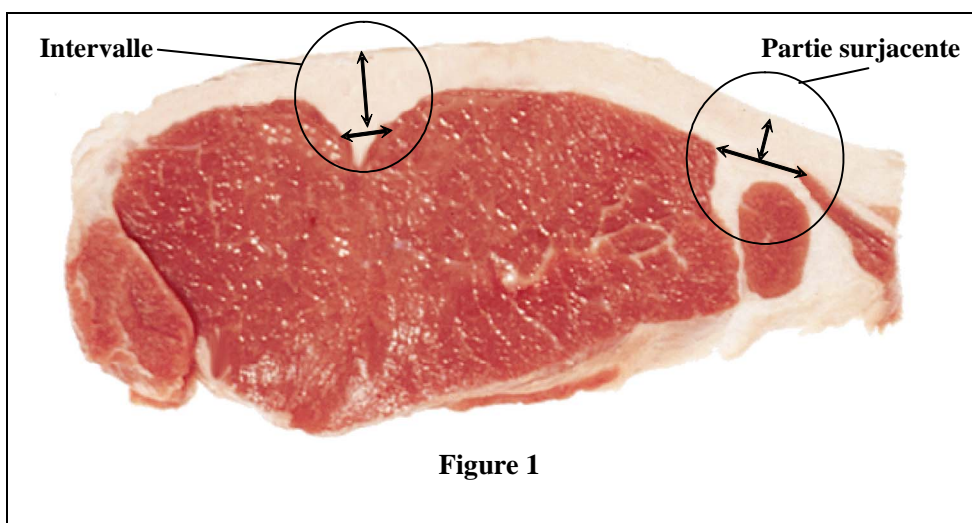


Figure 1

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 (voir l'intervalle indiqué sur la figure 1). Quand des muscles adjacents sont séparés par du gras, seul est mesuré le gras qui dépasse le niveau des muscles (voir la partie surjacente indiquée sur la figure 1).

Toutefois, en cas de limitation du gras sur des découpes découvertes/dénudées, membrane de surface détachée<sup>3</sup>, 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.

<sup>3</sup> Découvertes/dénudées, 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.

### 3.7 Système de classification de la qualité de la viande porcine

#### 3.7.1 Code de la qualité de la viande porcine (champ 11 – 1 et 2)

<i>Code du système de classification de la qualité de la viande porcine (champ 11)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Normes officielles	Classification de la qualité fondée sur un système de qualité officiel du pays exportateur
2	Normes de l'industrie	Classification de la qualité fondée sur un système de qualité utilisé dans toute l'industrie
3-8	Teneur en maigre (voir 3.7.2)	
9	Autres	Tout autre système de classification de la qualité ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

*Note:* Tout système doit au moins répondre au système de qualité officiel du pays de consommation.

#### 3.7.2 Code de la teneur en viande maigre (champ 11 – 3 à 8)

La teneur en viande maigre de la carcasse désigne le poids total des muscles rouges striés séparés par un couteau rapporté, en pourcentage, au poids total de la carcasse.

Les codes de la teneur en viande maigre de la carcasse/demi-carcasse doivent être compatibles avec la catégorie de porcins (point 3.5.2).

Les méthodes de calcul de la teneur en viande maigre sont mises au point par l'autorité compétente du pays d'abattage.

<i>Code de la teneur en viande maigre de la carcasse/demi-carcasse</i>	<i>Catégorie de viande maigre en pourcentage du poids de la carcasse</i>
3	60 % ou plus
4	55 % ou plus mais moins de 60 %
5	50 % ou plus mais moins de 55 %
6	45 % ou plus mais moins de 50 %
7	40 % ou plus mais moins de 45 %
8	Moins de 40 %

La teneur en viande maigre est mesurée sur des carcasses chaudes de 60 à 120 kg.

### 3.8 Couleur de la viande et du gras, persillage et pH

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

Les spécifications correspondant aux systèmes indiqués doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Ces systèmes de qualité peuvent inclure, sans s'y limiter, le pourcentage de maigre, le persillage, la couleur du maigre et le pH. Ces différentes normes de qualité se fondent sur les spécifications arrêtées par différents pays, entreprises et/ou industries (voir 3.7 pour le codage).

### 3.9 Fourchettes de poids des carcasses et découpes

<i>Code de la fourchette de poids (champ 12)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette de poids exigée
2-9	Codes non utilisés	

*Note:* Ces fourchettes de poids sont indiquées non pas à des fins de contrôle des portions mais pour délimiter la taille des découpes mises en vente.

### 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, demi-carcasses et quartiers**

- Réfrigérés, congelés ou surgelés, avec ou sans emballage.

#### **Découpes – réfrigérées**

- Emballées individuellement;
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée);
- Emballées sous vide;
- Emballées sous atmosphère protectrice;
- 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 doivent être adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée sous atmosphère protectrice, congelée ou surgelée) et 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) (<http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html>).

### 3.10.2 Code de l'emballage

<i>Code de l'emballage (champ 13)</i>	<i>Catégorie</i>
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 protectrice
7	Emballage en couches avec cloisons en plastique ou paraffinées
8	Code non utilisé
9	Autres

### 3.11 Indications à mentionner ou à porter sur les étiquettes accompagnant les unités de commercialisation de la viande

Toutes les mentions figurant sur l'étiquette doivent pouvoir être vérifiées (voir également 3.5.1).

#### 3.11.1 Mentions obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après indique les mentions à porter sur les étiquettes accompagnant les produits:

- Pour les carcasses, demi-carcasses et quartiers, les mentions obligatoires doivent être apposées sur le produit (par estampillage et/ou étiquetage);
- Pour les découpes emballées, les mentions obligatoires doivent figurer sur le contenant utilisé pour le transport.

<i>Mentions à porter sur l'étiquette</i>	<i>Carcasses, demi-carcasses et quartiers</i>	<i>Morceaux de viande emballés ou conditionnés</i>
Estampille sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro de lot	X	X
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (selon les prescriptions de chaque pays)		X
Conditions d'entreposage: voir refroidissement (par. 3.4)		X
Identification appropriée de l'emballer, du transformateur ou du détaillant		X <sup>4</sup>
Quantité (nombre de pièces)		X <sup>4</sup>
Poids net		X <sup>4</sup>

### 3.11.2 Indications supplémentaires

Des indications supplémentaires 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 également 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays de naissance;
- Pays d'élevage;
- Pays d'abattage;
- Pays de transformation/découpe;
- Pays de conditionnement;
- 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;
- Modes d'abattage et de traitement après abattage;
- Autres transformations;
- Caractéristiques du cheptel, méthodes de production et système d'alimentation;
- Date d'abattage;
- Date de la transformation/de l'emballage;
- Qualité/classement;
- pH, couleur du maigre et du gras.

<sup>4</sup> Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.



### 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 niveau 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;

**Classement et identification du porc ou du lot (identification porcine/lot):** Une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

*Code du  
contrôle  
de conformité  
(champ 14)*

*Catégorie*

0	Non spécifiée
1	Degré de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification du porc/du lot
4	Degré de qualité et désignation commerciale
5	Degré de qualité et identification du porc/du lot
6	Désignation commerciale et identification du porc/du lot
7	Degré de qualité, désignation commerciale et identification du porc/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

## 4. Prescriptions de l'acheteur – code CEE-ONU pour la viande porcine

### 4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont deux (2) ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis aux chapitres 3 et 5.

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
1	Espèce	3.2	00-99

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

## 4.2 Exemple

L'exemple ci-après décrit une cuisse de porc coupe longue (style 1) réfrigérée et emballée sous vide, correspondant à une fourchette de poids donnée, qui a été parée de manière à laisser une épaisseur de gras inférieure à 5 mm, provenant d'un cochon élevé selon une méthode de production en intérieur, nourri dans le cadre d'un système d'alimentation classique, et abattu et transformé selon des prescriptions précises, conformément à un système de qualité fondé sur les normes des entreprises.

Cette pièce est caractérisée par le code CEE-ONU suivant pour la viande porcine: **30401300111011122150**.

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Prescription</i>	<i>Code</i>
1	Espèce	Porcine	30
2	Produit/découpe	Cuisse coupe longue	4013
3	Champ non utilisé	-	00
4	Refroidissement	Réfrigérée	1
5	Catégorie	Cochon	1
6	Méthodes de production	Porcherie	1
7	Système d'alimentation	Système classique	01
8	Mode d'abattage	Spécifiée	1
9	Traitement après abattage	Spécifiée	1

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Prescription</i>	<i>Code</i>
10	Épaisseur du gras	Épaisseur maximale du gras de 0 à 5 mm	2
11	Qualité	Normes de l'entreprise	2
12	Fourchette de poids	Spécifiée	1
13	Emballage	Sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Non spécifiée	0

## 5. Description des carcasses et découpes

### 5.1 Liste multilingue des produits

<i>N°</i>	<i>Français</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Chinois</i>
4000	Carcasse entière	Full carcasse	Цельная туша	
4001	Demi-carcasse	Carcasse side	Полутуша	
4002	Demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes)	Carcasse side – Block ready (3–way)	Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная)	
4003	Demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes – découpe spéciale)	Carcasse side – Block ready (3–way-special trim)	Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная специальная разделки)	
4004	Demi-carcasse prête à la découpe (quatre coupes – découpe spéciale)	Carcasse side – Block ready (4–way-special trim)	Полутуша для приготовления мясных блоков (4-составная специальная разделки)	
4009-4010	Quartier arrière	Hindquarter	Задняя четвертина	
4011	Porc à rôtir – entier	Roasting pig, full	Целиковый поросенок для жарения	
4012	Porc à rôtir – demi	Roasting pig, split	Разрубленный по позвоночнику поросенок для жарения	
4013-4015	Cuisse – coupe longue	Leg long cut	Тазобедренный отруб длинный	
4016-4018	Cuisse – coupe courte	Leg short cut	Тазобедренный отруб короткий	
4021-4026	Quartier avant	Forequarter	Передняя четвертина	

<i>N°</i>	<i>Français</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Chinois</i>
4029-4032	Épaule – échine	Shoulder - square cut	Лопаточная часть - квадратный отруб	
4044	Épaule	Shoulder outside	Наружная часть лопатки	
4045	Épaule (trois pièces)	Shoulder outside (3-way)	Наружная часть лопатки (3-составная)	
4046-4049 4063	Échine	Shoulder inside	Внутренняя часть лопатки	
4050-4055	Épaule – hachage	Shoulder lower half (Shoulder-picnic)	Нижняя часть лопатки (пикниковая лопатка)	
4059-4062	Échine palette	Shoulder upper half (Butt or collar butt)	Верхняя часть лопатки (край или шейный край)	
4069-4072	Milieu	Middle	Средняя часть	
4079-4082	Poitrine	Belly	Грудо-реберный отруб с пашиной	
4098-4101	Longe – sans échine et sans pointe	Loin – centre cut	Спинно-поясничный - центральный отруб	
4102-4105	Longe – sans échine et sans pointe semi-désossée	Semiboneless loin – centre cut	Полуобваленный спинно-поясничный - центральный отруб	
4108-4111	Longe – sans couenne (sans palette)	Loin – long (Blade removed)	Спинно-поясничный отруб длинный (без лопаточной кости)	
4113	Longe (quatre pièces)	Loin – long (4-way)	Спинно-поясничный отруб длинный (4-составной)	
4130	Pointe	Sirloin (rump)	Верхняя часть тазобедренного отруба	
4140-4147	Longe – avec couenne	Loin – long	Спинно-поясничный отруб длинный	
4159	Apophyses de filet (loin riblets)	Loin riblets	Реберная часть спинно-поясничного отруба	
4160	Plat de poitrine (spare ribs)	Belly ribs (Spare ribs)	Грудо-реберный отруб (ребра без поверхностного мяса)	
4161	Plat de longe (loin ribs)	Back ribs (Loin ribs)	Верхняя часть реберного отруба (реберная часть)	

<i>N°</i>	<i>Français</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Chinois</i>
			корейки)	
4162	Plat de milieu	Full rib plate	Реберный отруб (полная реберная пластина)	
4163	Côtes – style St. Louis	St. Louis style ribs	Ребра разделки "сен-луи"	
4164	Travers	Short ribs	Реберный край	
4165-4167	Cotis	Shoulder ribs	Подлопаточные ребра	
4170	Jarret avant	Hock shoulder	Рулька	
4172	Jarret arrière (osso- bucco de porc)	Hock leg (Ossobucco)	Рулька ("оссобукко")	
4175	Pieds avant	Fore feet (Trotter)	Передняя ножка	
4176	Pieds arrière	Hind feet (Trotter)	Задняя ножка	
4180	Bateau ( <i>M. pectoralis</i> )	Shoulder ( <i>M. pectoralis</i> )	Лопатка ( <i>M. pectoralis</i> )	
4181	Dessus de palette ( <i>M. teres major</i> )	Shoulder ( <i>M. teres major</i> )	Лопатка ( <i>M. teres major</i> )	
4182	Persillé ( <i>M. serratus ventralis</i> )	Shoulder ( <i>M. serratus ventralis</i> )	Лопатка ( <i>M. serratus ventralis</i> )	
4183	Macreuse	Shoulder (Cushion)	Лопатка (подушка)	
4200	Cuisse – coupe longue (désossée)	Leg long cut (boneless)	Тазобедренный (бескостный) отруб длинный	
4240	Échine palette – parage spécial	Collar butt – special trim (Butt or collar butt – special trim)	Шейный отруб (особая разделка) (край или шейный край)	
4241	Échine (désossée)	Shoulder inside (boneless)	Внутренняя часть лопатки (бескостная)	
4245	Échine palette (désossée)	Shoulder upper half (boneless) (Butt or collar butt)	Верхняя часть лопатки (бескостная) (край или шейный край)	
4280	Filet mignon	Tenderloin	Вырезка	
4290	Noix	Inside	Внутренняя часть тазобедренного отруба	
4300	Sous-noix (sous-noix parée ou noix à escalopes)	Outside (Outside trimmed or silverside)	Наружная часть тазобедренного отруба (наружная часть тазобедренного отруба зачищенная или	

<i>N°</i>	<i>Français</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Chinois</i>
			"сильверсайд")	
4301	Semitendinosus (rond de gîte)	Outside eye	Наружная часть тазобедренного отруба (длинная мышца)	
4305	Pointe désossée	Sirloin (rump) boneless	Верхняя часть тазобедренного отруба обваленная (кострец)	
4310	Noix pâtissière	Knuckle (tip)	Боковая часть тазобедренного отруба (верхушка)	
4311	Jambon (trois pièces)	3 – Way leg	3-составной тазобедренный отруб	
4312	Jambon (quatre pièces)	4 – Way leg	4-составной тазобедренный отруб	
4313	Jambon (cinq pièces)	5 – Way leg	5-составной тазобедренный отруб	
4314	Jambon (six pièces)	6 – Way leg	6-составной тазобедренный отруб	
4319-4322	Milieu désossé	Middle	Средняя часть	
4329-4332	Poitrine (désossée)	Belly (boneless)	Грудо-реберный отруб с пашиной бескостный	
4333	Poitrine (avec mouille)	Belly (Flank on)	Пашина	
4335	Poitrine hachage	Shoulder-picnic and belly	Пикниковая лопатка и грудо-реберный отруб	
4340-4343	Longe désossée	Loin	Спинно-поясничный отруб бескостный (эскалопная часть)	
4350	Gorge	Jowl	Щековина	
4360	Filet	Eye of shortloin	Поясничный отруб бескостный (филейная покромка)	
4361	Noix de longe	Eye of loin	Спинной отруб бескостный (филейная вырезка)	
4470	Parures	Trimnings	Обрезь	
7680	Gras d'épaule	Shoulder fat	Лопаточный шпик	
7685	Bardière	Back fat	Хребтовый шпик	

## 5.2 Croquis de squelette de demi-carcasse de porc

[Illustration]

## 5.3 Tableau des principales coupes standard de viande porcine

[Illustration]

## 5.4 Découpes de viande porcine

### *Carcasse entière 4000*

La carcasse entière comprend toute l'ossature et la musculature du squelette; elle est préparée par enlèvement des reins et des autres organes internes et est débarrassée de pratiquement tout le gras interne de l'animal. Les reins, le pelvis, le cœur et la panne peuvent être laissés en place. Aucune entaille contestable ne doit apparaître à la surface de la carcasse et, sauf indication contraire, celle-ci ne doit pas être découennée. S'ils sont abîmés, les pieds doivent être enlevés par une coupe au niveau du jarret ou de l'articulation supérieure du genou, selon le cas. Les carcasses dont les épaules portent encore des traces de sang (en raison d'une saignée incorrecte) ne sont pas acceptables. La partie membraneuse du diaphragme doit être enlevée près du maigre du muscle, bien que le maigre lui-même et la membrane l'entourant puissent être laissés s'ils sont fermement attachés à la carcasse. La tête, la gorge et les pieds sont laissés en place, sauf indication contraire. La queue est enlevée, sauf indication contraire.

À préciser:

- Tête enlevée;
- Tête et gorge enlevées;
- Tête enlevée et gorge laissée en place;
- Pied avant enlevé;
- Pied arrière enlevé;
- Queue enlevée;
- Diaphragme enlevé;
- Pilier du diaphragme enlevé;
- Gras de mouille;
- Reins, pelvis, cœur, panne enlevés.

### *Demi-carcasse 4001*

La demi-carcasse est préparée à partir de la carcasse entière (4000). La carcasse est divisée en deux moitiés à peu près uniformes le long de la colonne vertébrale de sorte que les principaux muscles de la longe et de l'épaule ne soient pas abîmés et que le canal rachidien soit apparent sur toute la longueur de la colonne vertébrale. La gorge et le pied arrière sont laissés en place, sauf indication contraire. La queue est enlevée. La tête et le pied avant sont enlevés, sauf indication contraire.

À préciser:

- Tête laissée en place;

- Gorge enlevée;
- Pied avant laissé en place;
- Pied arrière enlevé.

*Demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes) 4002*

La demi-carcasse prête à la découpe répond aux mêmes spécifications que la demi-carcasse (4001). Elle est coupée en trois parties sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la carcasse prise dans le sens de la longueur. Les coupes sont réalisées comme suit: la cuisse coupe longue (4013) est enlevée par une coupe à travers la colonne vertébrale entre la sixième et la septième vertèbre lombaire. Le pied arrière (4176) est enlevé entre le tarse et le métatarse. Le milieu (4069) est enlevé du quartier avant le long de la côte spécifiée. Le quartier avant (4008) est enlevé le long de la côte spécifiée. Le pied avant (4175) est enlevé au niveau de l'articulation du carpe. La gorge (4350) est enlevée.

*Demi-carcasse prête à la découpe (Trois coupes – Découpe spéciale) 4003*

La demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes – découpe spéciale) répond aux mêmes spécifications que la demi-carcasse (4001). Elle est coupée en trois parties. Les coupes sont réalisées comme suit: la cuisse coupe courte (4016), pied arrière laissé en place, est enlevée et le reste de la demi-carcasse est divisé en longe – avec couenne (4140) et en poitrine hachage (4335).

La longe – avec couenne/poitrine hachage est séparée de la poitrine par une coupe effectuée depuis l'extrémité antérieure à une distance spécifiée des vertèbres, entre l'articulation de l'omoplate et de l'humérus, parallèlement au bord de l'échine, sur toute la longueur de la longe, et incluant le muscle du flanc.

*Demi-carcasse prête à la découpe (Quatre coupes – Découpe spéciale) 4004*

La demi-carcasse prête à la découpe (quatre coupes – découpe spéciale) répond aux mêmes spécifications que la demi-carcasse (4001). Elle est coupée en quatre parties. Les coupes sont réalisées comme suit: la cuisse – coupe courte (4016), pied arrière laissé en place, est enlevée. La longe – avec couenne (4140) est découpée du reste de la demi-carcasse. La partie de l'omoplate située au-dessus de la longe est enlevée en suivant les limites naturelles et jointe à la partie issue du quartier avant. La partie ventrale, l'épaule (trois pièces) (4045) et la poitrine (avec mouille) (4333) sont séparées par une coupe droite le long de la côte spécifiée.

*Quartier avant 4021-4026*

(1 côte 4021; 2 côtes 4022; 3 côtes 4023; 4 côtes 4024; 5 côtes 4025; 6 côtes 4026)

Le quartier avant est obtenu à partir d'une demi-carcasse (4001) au moyen d'une coupe droite pratiquée entre les vertèbres le long de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. Le pied, la gorge et les vertèbres thoraciques et cervicales ainsi que les côtes et les muscles intercostaux sont laissés en place, sauf indication contraire.

À préciser:

- Pied avant enlevé;
- Gorge enlevée;
- Vertèbres cervicales et/ou thoraciques enlevées;
- Côtes et/ou muscles intercostaux enlevés.



*Quartier arrière 4009-4010*

(9 côtes 4009; 8 côtes 4010)

Le quartier arrière est obtenu à partir d'une demi-carcasse (4001) au moyen d'une coupe droite pratiquée entre les vertèbres le long de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. L'acheteur et le vendeur peuvent se mettre d'accord sur d'autres spécifications. Le diaphragme et le pied sont enlevés.

À préciser:

- Diaphragme enlevé;
- Pied enlevé.

*Porc à rôtir – Entier 4011*

Le porc à rôtir – entier comprend la tête et peut comprendre la graisse interne et la partie membraneuse du diaphragme. Le cas échéant d'autres prescriptions peuvent s'appliquer.

À préciser:

- Poids approximatif.

*Porc à rôtir – Demi 4012*

Le porc à rôtir – demi est un porc à rôtir avec la tête laissée en place et peut comprendre le gras interne et la partie membraneuse du diaphragme. Le cas échéant d'autres prescriptions peuvent s'appliquer.

À préciser:

- Poids approximatif.

*Cuisse – Coupe longue 4013***Style 1**

La cuisse – coupe longue: style 1 est séparée de la demi-carcasse (4001) par une coupe droite pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à un axe parallèle à la colonne vertébrale, entre la sixième et la septième vertèbre lombaire juste avant l'os du bassin (*ilium*) et le cartilage qui s'y rattache. Le pied arrière est enlevé à l'articulation du tarse.

À préciser:

- Pied laissé en place.

*Cuisse – Coupe longue 4014***Style 2**

La cuisse – coupe longue: style 2 est semblable à la coupe style 1, mais les vertèbres de la queue (caudales), le muscle du flanc (*M. rectus abdominis*), le peaucier du tronc (*M. cutaneus trunci*) et les ganglions lymphatiques apparents sont enlevés. La couenne et le gras de couronne de noix (*M. semimembranosus*) doivent être lisses et bien arrondis de sorte que la courbe la plus profonde de la couenne soit parée au moins jusqu'à la moitié de la distance entre l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et la partie postérieure de l'os coxal (*ischium*). La couenne recouvrant la partie médiane (interne) du *M. quadriceps femoris* doit être enlevée et le gras recouvrant le *M. quadriceps femoris* et la région pelvienne sera enlevé près du maigre. Le pied arrière est enlevé à l'articulation du tarse.

À préciser:

- Pied laissé en place.

*Cuisse – Coupe longue 4015*

**Style 3**

La cuisse – coupe longue: style 3 est identique à la coupe style 2, mais les muscles du flanc (*M. rectus abdominis*, *M. obliquus internus abdominis*, *M. obliquus externus abdominis*), les vertèbres, l'os du bassin ainsi que le maigre et le gras surjacents, le maigre et le gras recouvrant le quadriceps (coussin avant), le filet (*M. psoas major*) et le *M. iliacus* sont enlevés. La tête du fémur est exposée. Le pied arrière est enlevé à l'articulation du tarse. La tête du filet mignon est enlevée et la couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée;
- Pied laissé en place;
- Filet de la cuisse laissé en place.

*Cuisse – Coupe courte 4016*

**Style 1**

La cuisse – coupe courte: style 1 est séparée de la demi-carcasse (4001) par une coupe droite antérieure au quadriceps pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à un axe parallèle aux os du jarret et passant par un point situé à une distance de 25 à 88 mm par rapport à l'extrémité antérieure de l'os coxal. Le pied arrière est laissé en place. L'acheteur et le vendeur peuvent se mettre d'accord sur d'autres spécifications.

*Cuisse – Coupe courte 4017*

**Style 2**

La cuisse – coupe courte: style 2 est identique à la coupe style 1 mais le pied arrière est enlevé à l'articulation du jarret ou juste avant celle-ci. Les vertèbres de la queue (caudales), le muscle du flanc (*M. rectus abdominis*), le peaucier du tronc (*M. cutaneus trunci*) et les ganglions lymphatiques apparents sont enlevés. La couenne et le gras de couronne de la noix (*M. semimembranosus*) doivent être lisses et bien arrondis de sorte que la courbe la plus profonde de la couenne soit parée au moins jusqu'à la moitié de la distance entre l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et l'extrémité postérieure de l'os coxal. La couenne recouvrant la partie médiane (interne) du *M. quadriceps femoris* doit être enlevée et le gras recouvrant le *M. quadriceps femoris* et la région pelvienne sera enlevé près du maigre. L'os coxal doit être partiellement enlevé, l'*ischium* devant rester intact.

*Cuisse – Coupe courte 4018*

**Style 3**

La cuisse – coupe courte: style 3 est semblable à la coupe style 2, mais l'*ischium*, les vertèbres, l'os coxal ainsi que le maigre et le gras surjacents sont enlevés. Le pied est enlevé à l'articulation du jarret ou juste avant celle-ci par une coupe pratiquée à mi-distance de l'articulation du jarret et l'articulation fémoro-tibio-rotulienne, ou à d'autres emplacements précisés.

À préciser:

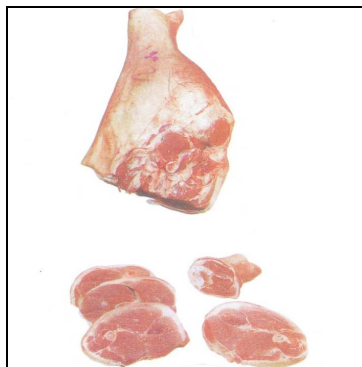
- Couenne enlevée.

*Tranches de jambon avec os*

Le jarret avant est séparé du jambon, de petits morceaux de jambon y restent accrochés afin d'augmenter sa valeur. Le jambon conserve les os et la couenne. Les tranches sont coupées à partir du côté étroit du jambon et sont au nombre de 4 ou 5.

Il est recommandé d'enlever l'excédent de gras; la première tranche est souvent désossée car elle contient l'os du bassin.

Classification: Tranches de jambon de porc

*Cuisse – Coupe longue (désossée) 4200*

La cuisse – coupe longue (désossée) est séparée de la demi-carcasse (4001) par une coupe droite pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à un axe parallèle à la colonne vertébrale, entre la sixième et la septième vertèbre lombaire juste avant l'os du bassin (*ilium*) et le cartilage qui s'y rattache. Tous les os et cartilages doivent être enlevés. Le flanc et la mouille sont enlevés. La cuisse peut être désossée suivant les limites naturelles ou par désossage creux. La couenne doit être enlevée.

À préciser:

- Couenne laissée en place;
- Désossage creux;
- Désossage suivant les limites naturelles.

*Sous-noix\* 4300*

La sous-noix est constituée des muscles extérieurs de la cuisse (*M. biceps femoris* et *M. semitendinosus*). Le nerveux peut être laissé en place, toutefois la «souris» (*M. flexor digitorum superficialis*) et le gras qui l'entoure doivent être enlevés. Toute la peau extérieure doit être enlevée.

\* Également distribuée sous la désignation commerciale de *sous-noix parée* ou de *noix à escalopes*.

*Rond de gîte 4301*

Le rond de gîte est préparé à partir d'une partie extérieure de la cuisse. Il doit être constitué du muscle *M. semitendinosus* uniquement.

*Noix 4290*

La noix est constituée du tendon de tranche (*M. semimembranosus*) et des muscles correspondants de la partie interne de la cuisse, qui sont enlevés de la sous-noix et de la noix pâtissière suivant les limites naturelles. La totalité des os, du cartilage et du tissu conjonctif opaque doit être enlevée.

*Noix pâtissière 4310*

La noix pâtissière est préparée à partir de la partie ventrale d'une cuisse désossée par enlèvement le long des limites naturelles séparant la noix pâtissière de la noix et de la sous-noix. La noix pâtissière comprend les muscles *M. rectus femoris*, *M. vastus medialis* et *M. vastus lateralis*. Le muscle *M. tensor fascia latae* est également laissé en place.

À préciser:

- *M. tensor fascia latae* enlevé.

*Jambon (trois pièces) 4311*

(noix 4290; sous-noix 4300; noix pâtissière 4310)

Le jambon trois pièces est préparé à partir d'une cuisse de porc – coupe courte. Il se compose de la noix (4290), de la sous-noix (4300) et de la noix pâtissière (4310), séparées suivant les limites naturelles.

*Jambon (quatre pièces) 4312*

(noix 4290; sous-noix 4300; nerveux et noix pâtissière 4310)

Le jambon quatre pièces est préparé à partir d'une cuisse de porc – coupe courte. Il se compose de la noix (4290), de la sous-noix (4300), ainsi que du nerveux et de la noix pâtissière (4310). Les muscles principaux sont séparés suivant les limites naturelles.

*Jambon (cinq pièces) 4313*

(noix 4290; rond de gîte 4301; gîte noix, nerveux et noix pâtissière 4310)

Le jambon cinq pièces est préparé à partir d'une cuisse de porc – coupe courte. Il se compose de la noix (4290), du rond de gîte (4301) ainsi que du gîte noix, du nerveux et de la noix pâtissière (4310). Les muscles principaux sont séparés suivant les limites naturelles.

*Jambon (six pièces) 4314*

(noix 4290; rond de gîte 4301; gîte noix, nerveux et pointe 4130; noix pâtissière 4310)

Le jambon six pièces est préparé à partir d'une cuisse de porc – coupe longue. Il se compose de la noix (4290), du rond de gîte (4301), du gîte noix, du nerveux et de la pointe (4130) ainsi que de la noix pâtissière (4310). Les muscles principaux sont séparés suivant les limites naturelles.

*Jarret arrière\* 4172*

Le jarret arrière est préparé à partir d'une cuisse (4013) par enlèvement du pied arrière à l'articulation du tarse, et de la cuisse à l'articulation fémoro-tibio-rotulienne. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée;
- Avec os dégagé.

\* La désignation commerciale peut également être **osso-bucco de porc**.

#### *Pieds arrière 4176*

Les pieds arrière sont préparés à partir des cuisses, par une coupe pratiquée à l'articulation du tarse, séparant le pied arrière de la cuisse. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée.

#### *Milieu 4069-4072*

(13 côtes 4069; 12 côtes 4070; 11 côtes 4071; 10 côtes 4072)

Le milieu est obtenu à partir d'une demi-carcasse (4001) par enlèvement de la cuisse – coupe longue (4013) et du quartier avant (4021) selon les lignes de coupe spécifiées. Le diaphragme et le filet sont enlevés.

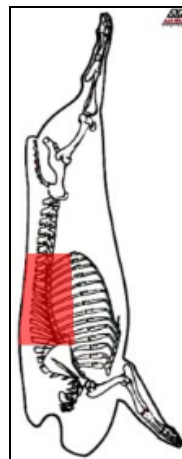
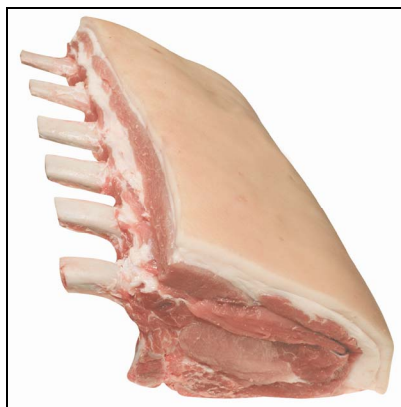
À préciser:

- Couenne enlevée;
- Diaphragme laissé en place;
- Omoplate (*scapula*) enlevée;
- Filet mignon laissé en place.

#### *Carré de côtes premières en rôti/carré de porc manches dégagées*

Le carré de côtes premières en rôti est prélevé dans la longe sans échine et sans pointe. Il est plus gras que le filet mignon, mais encore relativement maigre. Il est très juteux et goûteux. Pour obtenir un rôti juteux, le faire cuire enveloppé de sa barde que l'on enlève simplement après la cuisson. Lorsque les manches des côtes sont dégagés, le morceau est dénommé carré de porc.

Préparation: un carré est préparé à partir d'un milieu au moyen d'une coupe droite pratiquée le long du contour de la côte spécifiée et d'une coupe à angle droit à travers les vertèbres thoraciques séparant la colonne vertébrale. La partie de la poitrine est enlevée à une distance spécifiée du bord ventrale de la noix de longe parallèlement à la colonne vertébrale (distance mesurée à l'extrémité antérieure).



À préciser:

- Nombre de côtes;
- Longueur des côtes/des manches;
- Épaisseur du gras;
- Avec/sans couenne;
- Avec/sans os de l'échine.

#### *Poitrine 4079-4082*

(13 côtes 4079; 12 côtes 4080; 11 côtes 4081; 10 côtes 4082)

La poitrine (non désossée) est préparée à partir du milieu (4069) par enlèvement de la longe (4140). La couenne est laissée en place. Une partie de la panne doit être enlevée. Les extrémités antérieure (épaule) et postérieure (cuisse) de la poitrine doivent être à peu près droites et parallèles. La différence de longueur entre un côté de la poitrine et le côté opposé ne peut dépasser 5 cm. La largeur du muscle du flanc (*M. rectus abdominis*) doit représenter au moins 25 % de la largeur de la poitrine du côté de la cuisse. Le gras sur la partie ventrale de la poitrine et adjacente au flanc doit être paré jusqu'à 2 cm du maigre. La poitrine ne doit pas comporter de tissu mammaire distendu, mou, poreux, foncé ou altéré.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Couenne enlevée;
- Diaphragme laissé en place;
- Largeur de la poitrine.

#### *Longe – avec couenne 4140-4147*

(17 côtes 4140; 16 côtes 4141; 15 côtes 4142; 14 côtes 4143; 13 côtes 4144; 12 côtes 4145; 11 côtes 4146; 10 côtes 4147)

#### **Style 1**

La longe – avec couenne est la partie dorsale restante de la demi-carcasse après enlèvement de la cuisse – coupe courte (4016) et de la poitrine hachage (4335). La graisse lombaire (située sur la surface intérieure et recouvrant le filet) doit être parée de sorte que la quasi-totalité du gras soit enlevée. Le filet est laissé en place.

**Style 2**

L'omoplate, son cartilage, les muscles surjacents (dans leur totalité) et le gras sont enlevés.

**Style 3**

La partie d'omoplate est enlevée de façon à ne pas laisser plus de huit côtes sur la découpe, et en s'assurant que le *M. longissimus dorsi* soit au moins deux fois plus grand que le *M. spinalis dorsi*.

À préciser:

- Couenne enlevée;
- Niveau de parage du gras.

*Longe – sans couenne (sans palette) 4108-4111*

(13 côtes 4108; 12 côtes 4109; 11 côtes 4110; 10 côtes 4111)

**Style 1**

La longe – sans couenne (sans palette) est préparée à partir de la longe – avec couenne (4140). La couenne est enlevée, puis l'os de l'échine. Les apophyses épineuses et les côtes doivent être laissées en place.

**Style 2**

La partie d'omoplate est enlevée de façon à ne pas laisser plus de huit côtes sur la découpe, et en s'assurant que le *M. longissimus dorsi* soit au moins deux fois plus grand que le *M. spinalis dorsi*.

*Longe – (quatre pièces) 4113*

La longe (quatre pièces) est préparée à partir de la longe sans palette et sans couenne (4108). Elle est découpée en quatre morceaux distincts. La longe sans échine et sans pointe (4101) est enlevée au niveau de la côte spécifiée. Le filet mignon (4280), la pointe (4130) et l'échine (4046) sont enlevés au niveau de la côte spécifiée.

À préciser:

- Ligne de coupe au niveau de la côte pour la longe et points d'enlèvement de l'épaule.

*Longe – sans échine et sans pointe 4098-4101*

(13 côtes 4098; 12 côtes 4099; 11 côtes 4100; 10 côtes 4101)

La longe – sans échine et sans pointe est préparée à partir du milieu (4069) par enlèvement de la poitrine au moyen d'une coupe pratiquée à une distance spécifiée de la partie ventrale du muscle de la noix et parallèlement à la colonne vertébrale (distance mesurée à partir de l'extrémité antérieure). La couenne, l'omoplate et son cartilage sont enlevés, sauf indication contraire.

À préciser:

- Ligne de coupe ventrale (longueur de la queue);
- Diaphragme laissé en place;
- Filet mignon laissé en place;
- Os de l'échine enlevé.

*Longe – sans échine et sans pointe semi-désossée 4102-4105*

(13 côtes 4102; 12 côtes 4103; 11 côtes 4104; 10 côtes 4105)

La longe – sans échine et sans pointe semi-désossée est préparée à partir de la longe – sans échine et sans pointe par enlèvement de l'os de l'échine. Les apophyses épineuses et les côtes doivent, elles, être laissées en place.

*Pointe 4130*

La pointe est préparée à partir de la cuisse – coupe longue (4013). Elle est enlevée par une coupe à travers la cuisse à une distance spécifiée de l'*acetabulum*. Sauf indication contraire, une partie du filet mignon peut être laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée;
- Point d'enlèvement à partir de la longe – avec couenne (4140).

*Apophyses de filet 4159*

Les apophyses de filet sont obtenus à partir de l'apophyse transverse et du maigre qui s'y rattache sur les vertèbres lombaires d'une longe de porc non désossée après enlèvement du filet mignon et de la noix de longe. La découpe des apophyses de filet ne peut comprendre moins de quatre apophyses transverses (palette/os fins), doit conserver le maigre qui s'y rattache, et ne peut pas comporter plus de deux os de côte. Ce morceau doit être paré de façon à ne laisser pratiquement aucun gras en surface.

*Plat de poitrine\* 4160*

La découpe plat de poitrine est préparée à partir d'une poitrine non désossée par enlèvement des côtes, des cartilages costaux et des muscles intercostaux, et doit comprendre au moins huit côtes.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place;
- Largeur des côtes découvertes;
- Sternum enlevé.

\* La désignation commerciale anglaise peut également être **spare ribs**.

*Plat de longe\* 4161*

La découpe plat de longe est préparée à partir d'une longe non désossée par enlèvement de tous les os et du cartilage et doit comprendre au moins huit côtes ainsi que les muscles intercostaux qui s'y rattachent. Le plat de longe doit être entier et le corps des vertèbres thoraciques doit être enlevé, excepté de petits morceaux de vertèbres qui peuvent rester attachés entre les extrémités des côtes.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place;
- Largeur du plat de longe;



- Péritoine enlevé de la face interne des côtes et des muscles intercostaux.

\* La désignation commerciale anglaise peut également être **loin ribs**.

#### *Plat de milieu 4162*

La découpe plat de milieu est préparée à partir du milieu par enlèvement complet de la totalité des côtes en une seule pièce et des muscles intercostaux qui s'y rattachent. Le diaphragme est enlevé.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place;
- Cartilage costal enlevé.

#### *Côtes – style St louis 4163*

Les côtes – style St. Louis sont préparées à partir du plat de poitrine par enlèvement du sternum et de la partie ventrale des cartilages costaux. Au moins huit côtes sont laissées en place.

#### *Travers 4164*

Le travers est enlevé de la partie dorsale de la poitrine par une coupe droite pratiquée le long de la poitrine. Les côtes sont d'une largeur de 120 mm environ.

#### *Milieu désossé 4319-4322*

(13 côtes 4319; 12 côtes 4320; 11 côtes 4321; 10 côtes 4322)

Le milieu désossé est obtenu à partir d'une demi-carcasse (4001) par enlèvement de la cuisse – coupe longue (4013) au niveau des vertèbres lombaires indiquées et du quartier avant (4021) au niveau de la côte et des vertèbres thoraciques indiquées. Le diaphragme et le filet mignon sont enlevés. Tous les os et cartilages sont enlevés.

À préciser:

- Couenne enlevée;
- Diaphragme laissé en place;
- Côtes laissées en place ou enlevées.

#### *Longe désossée 4340-4343*

(13 côtes 4340; 12 côtes 4341; 11 côtes 4342; 10 côtes 4343)

La longe désossée est préparée à partir du milieu (4319) désossé par enlèvement de la poitrine (4329) désossée au moyen d'une coupe pratiquée à une distance spécifiée de la partie ventrale du muscle de la noix, parallèlement à la colonne vertébrale (distance mesurée à partir de l'extrémité antérieure).

À préciser:

- Couenne laissée en place;
- Ligne de coupe ventrale (longueur du morceau).

*Noix de longe 4361*

La noix de longe est préparée à partir d'une longe (4340) et correspond à la part du muscle de la noix (*M. longissimus dorsi*) enlevée le long des limites naturelles. Les parties intercostales et les muscles qui s'y rattachent sont enlevés.

À préciser:

- Totalement dégraissée;
- Aponévrose enlevée;
- *M. multifidus dorsi* laissé en place.

*Filet 4360*

Le filet est préparé à partir d'une longe (4340) et correspond à la part du muscle de la noix (*M. longissimus dorsi*) située entre la dixième vertèbre thoracique et la jonction entre les vertèbres lombaires et sacrées. Il est délicatement levé le long des limites naturelles. Les parties intercostales et les muscles qui s'y rattachent sont enlevés.

À préciser:

- Totalement dégraissé;
- Aponévrose enlevée;
- *M. multifidus dorsi* laissé en place.

*Pointe désossée 4305*

La pointe désossée est préparée à partir d'une pointe (4130) non désossée par enlèvement de la totalité des os, du cartilage, du gras de surface et de la partie restante du filet mignon.

*Filet mignon 4280*

Le filet mignon correspond aux muscles *M. psoas major* et *M. iliacus*, situés le long de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'*ilium*. La chaînette (*M. psoas minor*) est enlevée. Le filet mignon doit être pratiquement dépourvu de gras superficiel.

À préciser:

- Chaînette (*M. psoas minor*) laissée en place;
- Muscle iliaque (*M. iliacus*) enlevé.

*Poitrine (désossée) 4329-4332*

(13 côtes 4329; 12 côtes 4330; 11 côtes 4331; 10 côtes 4332)

La poitrine est préparée à partir de la poitrine non désossée (4329) par enlèvement des côtes.

**Style 1**

Les côtes sont enlevées de la poitrine une à une, en laissant les cartilages attenants, le diaphragme et la viande intercostale intacts et solidement attachés à la poitrine.

**Style 2**

Les côtes sont enlevées intactes de la poitrine avec les cartilages attenants, le diaphragme et la viande intercostale. La poitrine doit être dépourvue d'entailles et de grappé (zones de gras exposées) mesurant 50 cm<sup>2</sup> ou plus.

**Style 3**

Semblable au style 2, sauf que les mamelles doivent être enlevées par une coupe droite.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Couenne enlevée;
- Diaphragme laissé en place;
- Largeur de la poitrine.

*Poitrine (avec mouille) 4333*

La poitrine (avec mouille) est la partie restante après que l'échine (4046) a été enlevée de la partie poitrine hachage (4335) le long de la côte spécifiée.

À préciser:

- Couenne enlevée;
- Bord de la poitrine enlevé;
- Flanc enlevé;
- Plat de poitrine (4160) enlevé.

*Poitrine hachage 4335*

La partie poitrine hachage est préparée à partir d'une demi-carcasse. Elle est séparée par une coupe effectuée depuis l'extrémité antérieure à une distance spécifiée de la colonne vertébrale, entre l'articulation de l'omoplate et de l'humérus, parallèlement au bord de l'échine, sur toute la longueur de la longe, et incluant les muscles du flanc.

*Bardière 7685*

La bardière est préparée à partir du gras dorsal après enlèvement de la longe. Elle doit être relativement épaisse et d'épaisseur plutôt uniforme. Tous ses bords doivent être raisonnablement parés.

*Épaule – échine 4029-4032*

(1 côte 4029; 2 côtes 4030; 3 côtes 4031; 4 côtes 4032)

L'épaule – échine est séparée de la demi-carcasse (4001) par une coupe droite, pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à l'axe de la demi-carcasse le long de la côte spécifiée. La tête, la gorge et la paroi abdominale sont enlevées par une coupe droite à peu près parallèle à la longe et située à 25 mm au maximum avant la courbure la plus profonde du creux de l'oreille. Le pied et la paroi abdominale sont enlevés.

À préciser:

- Nombre de côtes;
- Couenne enlevée;

- Pied laissé en place;
- Os du cou, côtes, os de la poitrine et cartilage associé enlevés.

#### *Épaule 4044*

L'épaule est préparée à partir de l'épaule – échine (4029) et comprend les os scapulaires, l'humérus et les os du jarret avant ainsi que les muscles qui s'y rattachent. Elle est séparée de l'épaule – échine par une coupe commençant sous (la partie médiane de) la cuisse avant, passant par le *M. pectoralis superficialis*, la séparation naturelle entre le *M. serratus ventralis* et le *M. latissimus dorsi*, la séparation naturelle entre le *M. serratus ventralis* et le *M. subscapularis*, la séparation naturelle entre le *M. serratus ventralis* et la partie médiane de l'omoplate jusqu'à un point situé immédiatement à l'arrière du cartilage de l'omoplate. Tous les côtés de cette découpe doivent être parés en suivant la courbure naturelle des principaux muscles et de l'omoplate. La partie postérieure ne doit pas exposer le *M. triceps brachii*. La couenne et le pied sont laissés en place.

À préciser:

- Pied enlevé;
- Paroi abdominale laissée en place;
- Couenne enlevée;
- Côtes enlevées.

#### *Épaule (trois pièces) 4045*

L'épaule (trois pièces) est préparée à partir du quartier avant (4021) enlevé de la demi-carrosse prête à la découpe (quatre coupes) (4004) dont on a enlevé les vertèbres et les muscles du cou associés, ainsi que le quartier avant. Le travers (4164) est enlevé. La partie restante, l'épaule (4044), est séparée en deux morceaux par une coupe (de l'extrémité antérieure à la queue) passant par l'articulation de l'omoplate et de l'humérus.

#### *Épaule – hachage\* 4050-4055*

(6 côtes 4050; 5 côtes 4051; 4 côtes 4052; 3 côtes 4053; 2 côtes 4054; 1 côte 4055)

L'épaule – hachage est préparée à partir de l'épaule – échine (4029). Elle est séparée de la moitié supérieure par une coupe droite, pratiquée sur la partie dorsale de l'articulation de l'épaule, sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la séparation entre la longe et l'épaule. Les os du cou, les côtes, les os de la poitrine, leur cartilage et la paroi abdominale (à travers le pli principal) sont enlevés. Le gras et la couenne sont coupés en biseau de façon à rejoindre le maigre sur la partie dorsale.

À préciser:

- Pied enlevé;
- Couenne enlevée.

\* La désignation commerciale peut également être **épaule picnic**.

*Échine palette\* 4059-4062*

(4 côtes 4059; 3 côtes 4060; 2 côtes 4061; 1 côte 4062)

L'échine palette est préparée à partir de l'épaule – échine (4029). Elle est séparée de l'épaule hachage par une coupe droite, pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la séparation entre la longe et l'épaule. Le gras et la couenne sont coupés en biseau de façon à rejoindre le maigre sur la partie dorsale. Tous les os et le cartilage sont enlevés. La couenne est laissée en place, sauf indication contraire.

À préciser:

- Couenne enlevée;
- Omoplate et son cartilage enlevés.

\* La désignation commerciale anglaise peut également être **butt** ou **collar butt**.

*Échine 4046-4049/4063*

(1 côte 4046; 2 côtes 4047; 3 côtes 4048; 4 côtes 4049; 5 côtes 4063)

L'échine est préparée à partir d'une longe – sans couenne (sans palette) (4108). Elle est constituée de la partie de la longe située du côté antérieur du quartier avant et enlevée le long de la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes;
- Enlèvement de la poitrine et distance des vertèbres;
- Gras enlevé.

*Échine palette (désossée)\* 4245*

L'échine palette (désossée) est préparée à partir de l'échine palette (4059) par enlèvement de la totalité des os, du cartilage et de la couenne. Elle correspond à la partie dorsale qui reste après enlèvement de l'épaule hachage.

À préciser:

- Longueur du morceau.

\* La désignation commerciale anglaise peut également être **butt** ou **collar butt**.

*Échine (désossée) 4241*

L'échine (désossée) est préparée à partir de l'échine (4046) par enlèvement de la totalité des os, du cartilage et du gras de surface.

*Échine palette – parage spécial\* 4240*

L'échine palette – parage spécial est préparée à partir d'une échine palette (4059) par enlèvement des côtes, des vertèbres thoraciques et cervicales et de l'épaule hachage. Elle correspond à la partie dorsale qui reste après enlèvement de l'épaule hachage. Tous les os et les cartilages sont enlevés. La couenne est enlevée de la surface de l'échine. Une bande de gras est laissée en place sur la surface latérale de la découpe parallèle à la partie dorsale, sur toute la longueur du morceau. Préciser la largeur et l'épaisseur de la bande de gras à conserver.

À préciser:

- Prescriptions en matière de gras de couverture;
- Niveau de parage du gras;
- Longueur du morceau.

\* La désignation commerciale anglaise peut également être **butt** ou **collar butt – special trim**.

#### *Bateau (M. pectoralis) 4180*

Le bateau (*M. pectoralis*) est constitué des muscles *M. pectoralis profundus* et *M. pectoralis superficialis* de la partie ventrale de l'épaule du porc. Il est dégagé lors de la séparation entre la partie interne et la partie extérieure de l'épaule et se trouve au milieu de la partie inférieure de l'épaule.

#### *Dessus de palette (M. teres major) 4181*

Le dessus de palette (*M. teres major*) est enlevé de la partie médiane de l'épaule. Il est situé immédiatement sous l'omoplate. Il est enlevé par une coupe suivant les limites naturelles des muscles adjacents.

#### *Persillé (M. serratus ventralis) 4182*

Le persillé (*M. serratus ventralis*) est constitué du *M. serratus ventralis* provenant de la partie supérieure et de la partie interne de l'épaule. Il est enlevé des muscles adjacents par une coupe suivant les limites naturelles.

#### *Macreuse 4183*

La macreuse est constituée des *M. triceps brachii* provenant de l'épaule hachage et doit être pratiquement dépourvue de gras. Les tendons doivent être coupés au même niveau que le maigre.

#### *Cotis 4165-4167*

(4 côtes 4165, 3 côtes 4166, 2 côtes 4167)

Les cotis proviennent d'une épaule (4045). Trois niveaux de coupe sont possibles:

- *Épais*: le *M. pectoralis profundus* est laissé en place;
- *Semi-épais*: le *M. pectoralis profundus* est découpé, les muscles sous-jacents sont laissés en place;
- *Rasé*: tout le maigre de la surface sous-jacente des cotis est paré.

À préciser:

- Sternum laissé en place.

#### *Gorge 4350*

La gorge est enlevée de l'épaule par une coupe droite plus ou moins parallèle à la longe. Elle doit être de forme sensiblement rectangulaire et avoir été au moins raisonnablement parée au niveau des côtés et des extrémités. La gorge est obtenue par enlèvement des tissus glandulaires et mous de surface, de la couenne et des épanchements de sang.

À préciser:

- Couenne enlevée;
- Taille minimale du morceau;
- Tissu conjonctif (opaque) apparent et extrémités tendineuses enlevés.

*Jarret avant 4170*

Le jarret avant est préparé à partir d'un quartier avant (4021) par enlèvement du pied avant au niveau de l'articulation du carpe et du radius, et du jarret par une coupe à la séparation du radius et l'humérus. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée.

*Pieds avant 4175*

Les pieds avant sont préparés à partir d'un quartier avant (4021) par une coupe pratiquée à l'articulation du carpe séparant le pied avant de l'épaule. Les pieds avant doivent être pratiquement débarrassés de poils et de leurs racines. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée.

*Parures 4470*

Les parures sont préparées à partir de n'importe quelle partie de la carcasse. Elles doivent être exemptes d'os, de cartilages, de couenne, de tissu mammaire suspect et de ganglions lymphatiques (préfémoral, poplités, préscapulaires et autres ganglions lymphatiques apparents).

À préciser:

- Teneur en maigre déterminée par des méthodes chimiques.

*Gras d'épaule 7680*

Le gras d'épaule correspond au tissu adipeux sous-cutané obtenu à partir d'une épaule.

---