



Conseil économique et social

Distr. générale
13 septembre 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

Soixante-douzième session

Genève, 9-11 novembre 2016

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation de la viande

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

Le document ci-après contient une description des découpes de viande d'agneau et de veau qui devront être ajoutées à la norme CEE-ONU pour les découpes de viande au détail (document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/5). Il est soumis au Groupe de travail pour adoption.

GE.16-15829 (F) 290916 061016











* 1 6 1 5 8 2 9 *






Merci de recycler







Découpes de viande d'agneau au détail

Côtelettes du carré couvert	Source CEE-ONU : code 4762
	Les côtelettes du carré couvert sont préparées à partir d'un carré couvert sans dessus de côte dénudée et coupées selon une épaisseur spécifiée.
Côtelettes épaisses	Source CEE-ONU : code 4990
	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.
Côtelettes dans l'échine	Source CEE-ONU : code 4990
	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.
Poitrine	Source CEE-ONU : code 5010
	La poitrine est préparée à partir d'une demi-carasse 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.



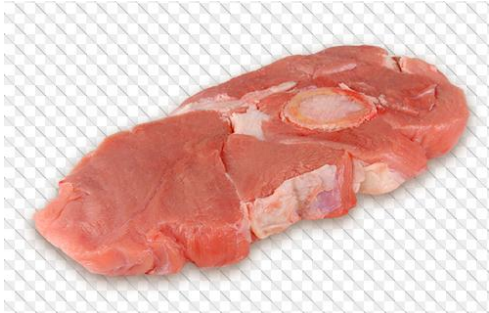
Côtelettes filet	Source CEE-ONU : code 4880
	Les côtelettes filet sont préparées à partir d'une côte filet et coupées selon une épaisseur spécifiée.
Rosbif de longe	Source CEE-ONU : code 4840
	Le rosbif de longe est préparé à partir d'une demi-carcasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte 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).
Tranche de collier	Source CEE-ONU : code 5020
	Cette pièce est obtenue à partir d'un collier 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.
Gigot entier	Source CEE-ONU : code 4800
	Le gigot entier est préparé à partir d'une demi-carasse 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.
Gigot raccourci	Source CEE-ONU : code 4800
	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).
Gigot sans jarret	Source CEE-ONU : code 4820
	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.
Tranche de selle	Source CEE-ONU : code 4790
	Les tranches de selle sont préparées à partir d'une selle et coupées selon une épaisseur spécifiée.





Rôti d'épaule, sans os	Source CEE-ONU : code 5050
	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.
Doubles côtelettes	Source CEE-ONU : code 4883
	Les doubles côtelettes sont préparées à partir d'un carré-filet double (selle anglaise) et coupées selon une épaisseur spécifiée.
Filet	Source CEE-ONU : code 5080
	Cette pièce est désignée par le code 5080.
Carré de côte couvert – avec dessus de côtes	Source CEE-ONU : code 4754
	Cette pièce est préparée à partir d'un carré de côte couvert (code 4932), le dessus de côte étant laissé en place. 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.


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

Découpes de veau au détail

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

Rôti de côte	Source CEE-ONU : code 3581
	Un rôti de côte peut être préparé à partir de l'ensemble du carré couvert et comporte au moins trois côtes.
Côtelettes	Source CEE-ONU : code 3582
	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> .
Rôti de pointe d'épaule, sans os	Source CEE-ONU : codes 3830, 3840
	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.
Tranche dans l'épaule	Source CEE-ONU : codes 3830-3832
	Ces tranches sont découpées dans la partie épaule de la basse-côte.

Tranche dans la palette	Source CEE-ONU : codes 3830, 3840
	Ces tranches sont découpées dans la partie palette de la basse-côte.
Côte de longe	Source CEE-ONU : code 3575
	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> .
Bavette de flanchet	Source CEE-ONU : code xxxx
	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.
Escalope	Source CEE-ONU : code TBD
	Ces tranches fines peuvent être obtenues à partir de nombreuses découpes différentes de veau désossées.

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 prélevée dans le carré simple du veau. Pratiquement tout le gras et le <i>psoas minor</i> sont enlevés.