



Conseil économique et social

Distr. générale
3 septembre 2018
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-quatorzième session

Genève, 12-14 novembre 2018

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Viande ovine

Document présenté par le secrétariat

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour la viande ovine. Il a été établi conformément à la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.



1. Introduction

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

[Pour ce qui concerne l'introduction, la liste des espèces, et la portée et l'application des normes pour les produits carnés, voir le document ECE/CTCS/WP.7/2018/7.]

1.2 Adoption et publication – Historique

Dans cette première édition (approuvée par la Section spécialisée en mai 2003 – voir ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2003/12), des modifications de forme ont été apportées au texte initialement adopté. La norme compte à présent cinq chapitres, dont les anciens chapitres relatifs aux « Prescriptions générales », « Prescriptions concernant la viande ovine » et « Descriptions des carcasses et des découpes », par souci d'alignement sur les autres normes. Dans le même souci, on a également procédé à un réaménagement des champs de données dans le code de la catégorie ovine et apporté des corrections mineures aux descriptions des carcasses et des découpes. La version de 2006 (basée sur le document ECE/TRADE/C/WP.7/2006/12) compilait les modifications rédactionnelles apportées par rapport à la première édition. En 2012, l'édition 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-huitième session, tenue en novembre 2012 (document ECE/TRADE/C/WP.7/2012/6). En novembre 2018, à sa soixante-quatorzième session, le Groupe de travail a apporté des modifications à la norme (voir ECE/CTCS/WP.7/2018/6).

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/découpes doivent être :

- Intactes, compte tenu de la présentation ;
- Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os ;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques¹, etc.) ;
- 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 un produit ;
- Exemptes de brûlures de congélation² ;
- Exemptes de la moelle épinière (à l'exception des carcasses entières non découpées)³.

[Les prescriptions relatives à la coupe, au parage et au désossage figurent également dans le document ECE/CTCS/WP.7/2018/7.]

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

² Par brûlure de congélation, on entend le dessèchement irréversible, localisé ou étendu de la surface du produit, qui peut se manifester par un changement partiel ou total de la couleur originale (généralement pâleur plus grande), et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

³ L'enlèvement des autres parties à haut risque peut être spécifié sous 3.5.6 « Traitement après abattage ».

3. Prescriptions spécifiées par l'acheteur

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE de la viande ovine (voir chap. 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code 9 « autre » est utilisé) ou qui donnent des précisions supplémentaires sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.2 Espèce

Le code pour la viande ovine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 40.

3.3 Produit/découpe

Le code de produit à quatre chiffres dans le champ 2 est défini dans le chapitre 5.

3.4 Réfrigération

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de réfrigération employée, les tolérances concernant le poids du 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	
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.
3	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation.
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des ovins, des carcasses, des cartons et des découpes à toutes les étapes de la production.

Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la conformité des procédures doit être certifiée conformément aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.12.

3.5.2 Catégorie d'ovins

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

3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production. Celle-ci doit, de toute manière, être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. Si aucune réglementation de ce type n'existe, on appliquera la réglementation du pays exportateur.

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Principalement en bergerie	Méthodes de production fondées sur la stabulation.
2	Semi-plein air	Méthodes de production fondées sur une liberté de mouvement restreinte.
3	Pâturage	Méthodes de production fondées sur le libre parcours.
4	Biologique	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur sur la production biologique.
5-8	Codes non utilisés	

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre méthode de production faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.4 Système d'alimentation

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation. En tout cas, l'alimentation doit être en conformité avec la réglementation du 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>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Nourriture à base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation.
2	Nourriture à base de fourrage	Le fourrage est l'élément prédominant de l'alimentation, qui est complétée par des céréales.
3	Nourriture exclusivement au fourrage	Le fourrage est le seul élément de l'alimentation.
4	Nourriture au lait	Système d'alimentation fondé sur le lait maternel.
5	Nourriture à base de lait	Systèmes d'alimentation fondés sur le lait ou les substituts du lait.
6-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.5 Mode d'abattage

<i>Code du mode d'abattage (champ 8)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée.
2	Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel.
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel.
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage autorisé doit être spécifié par le vendeur et l'acheteur.

3.5.6 Traitement après abattage

<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 des parties à haut risque : chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière, des tissus nerveux ou lymphatiques ou d'autres parties. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape celle-ci sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si nécessaire, la moelle épinière doit être enlevée dans son intégralité.

Note 2 : On trouvera ci-après une liste de plusieurs traitements courants après abattage qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Ils ne font pas partie de la codification spécifique à la viande ovine.

- Préparation ;
- Stimulation électrique ;
- Mode de suspension de la carcasse ;
- Ligature du collier ;
- Réfrigération/maturation (24 heures) ;
- Maturation/vieillessement (après 24 heures écoulées).

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	Découverte, dénudée
3	Épaisseur maximale du gras de 0 à 3 mm ou comme spécifié
4	Épaisseur maximale du gras de 3 à 6 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale du gras de 6 à 9 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur maximale du gras de 9 à 12 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur maximale du gras de 12 à 15 mm ou comme spécifié
8	15 mm et plus ou comme spécifié
9	Autres

3.6.2 Parage

Le gras externe est enlevé délicatement en suivant la surface des muscles sous-jacents. La coupe en biseau des bords gras ne peut remplacer à elle seule le parage complet des faces externes lorsque ce dernier est requis. Les prescriptions relatives à l'épaisseur du gras peuvent s'appliquer au gras de surface (sous-cutané et/ou externe selon la pièce) et au gras des séparations intermusculaires, suivant la demande de l'acheteur. Le parage du gras s'effectue dans les limites suivantes :

- L'épaisseur maximale du gras en un point quelconque. Son évaluation se fait par détermination visuelle de la zone à découper où l'épaisseur du gras est la plus grande et par la mesure de cette épaisseur à cet endroit ;
- L'épaisseur moyenne du gras. Son évaluation se fait par détermination visuelle et plusieurs mesures limitées aux endroits où le gras de surface est apparent. L'épaisseur moyenne est la moyenne de ces mesures.

L'épaisseur (la profondeur) du gras est mesurée sur les bords des découpes en sondant ou incisant le gras de surface qui les recouvre, d'une manière propre à révéler l'épaisseur effective et tenant compte de tout creux ou toute limite naturelle susceptible de modifier la mesure. Lorsqu'un muscle comporte une dépression naturelle, seul le gras recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm (0,75") est pris en considération (intervalle, voir fig. 1). Quand des muscles adjacents sont séparés par du gras, seul est mesuré le gras qui dépasse le niveau des muscles (partie surjacente, voir fig. 1).

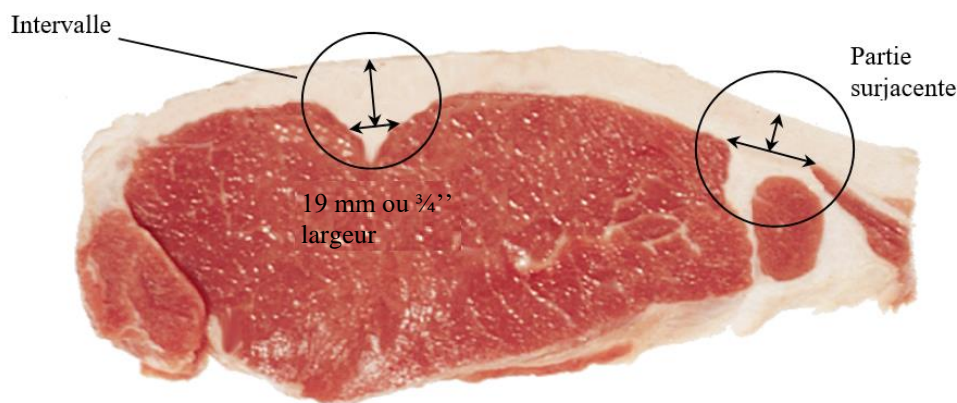


Figure 1

Toutefois, en cas de limitation du semi-parage⁴ ou du parage⁵, on utilise la méthode de l'intervalle pour évaluer le niveau du gras recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et le gras séparant des muscles adjacents.

⁴ Découvert/dénudé (semi-paré) – Le terme « découvert » implique que le gras de surface ou le gras des séparations naturelles intramusculaires a été enlevé de sorte que la surface résultant de la découpe (tissu « argenté » ou « bleu », ou peau du muscle) est apparente, les « traces » restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans la plus grande longueur ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque. Le terme « dénudé » implique que tout le gras de surface est enlevé de sorte que la surface de la séparation résultant de la découpe (tissu « argenté » ou « bleu », ou peau du muscle) est apparente, les traces restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans n'importe quel sens, ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque.

⁵ Découvert/dénudé (paré), membrane de surface détachée – Lorsque la membrane de surface (tissu « argenté » ou « bleu », ou peau du muscle) doit être détachée (dépouillée), la surface de la découpe qui en résulte doit faire apparaître au moins 90 % de viande maigre, et les « traces » restantes de gras ne doivent pas dépasser 3 mm (0,125") d'épaisseur.

3.7 Qualité de la viande ovine

<i>Code de la qualité pour la viande ovine (champ 11)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Normes officielles	La classification est fondée sur les normes officielles du pays exportateur.
2	Normes de l'entreprise	La classification est fondée sur les normes du vendeur.
3	Normes de la branche de production	La classification est fondée sur les normes de l'ensemble de la branche de production.
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Autres classifications ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.8 Couleur de la viande et du gras et pH

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

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	

3.10 Emballage, entreposage et transport

3.10.1 Description et dispositions

L'emballage primaire est la couverture primaire d'un produit et doit être de qualité alimentaire. L'emballage secondaire contient les produits emballés dans leur emballage primaire. Pendant l'entreposage et le transport, la viande doit être emballée conformément aux prescriptions minimales suivantes :

Carcasses et quartiers :

- Réfrigérés, avec ou sans emballage ;
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits ;

Découpes – réfrigérées :

- Emballées individuellement ;
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée) ;

- Emballées sous vide ;
 - Emballées sous atmosphère modifiée ;
 - Autre emballage ;
- Découpes congelées/surgelées :
- Emballées individuellement ;
 - Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée) ;
 - Emballées sous vide ;
 - Autre emballage.

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée sous atmosphère modifiée, congelée ou surgelée) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)* (<http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html>).

3.10.2 Définition des codes

<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 modifiée
7-8	Codes non utilisés
9	Autres

3.11 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande

3.11.1 Mentions obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après précise les indications à porter sur les étiquettes accompagnant les produits.

<i>Indications</i>	<i>Carcasses, quartiers et découpes non emballés</i>	<i>Viande emballée ou conditionnée</i>
Marque sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X	X
Date d'abattage	X	
Date d'emballage		X

<i>Indications</i>	<i>Carcasses, quartiers et découpes non emballés</i>	<i>Viande emballée ou conditionnée</i>
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)		X
Méthodes d'entreposage : viande réfrigérée, congelée, surgelée		X
Conditions d'entreposage		X
Emballeur ou détaillant		X ⁶
Quantité (nombre de morceaux)		X ⁶
Poids net		X ⁶

3.11.2 Autres indications

D'autres indications peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, selon la législation du pays importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du transformateur. Dans ce cas, ces indications doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants :

- Le pays de naissance ;
- Le ou les pays d'élevage ;
- Le pays d'abattage ;
- Le ou les pays de transformation/découpe ;
- Le ou les pays de conditionnement ;
- Le 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 ;
- Les méthodes de production et les systèmes de transformation ;
- Les caractéristiques du bétail, des méthodes de production et des systèmes d'alimentation ;
- Les modes d'abattage et le traitement après abattage ;
- La date de la transformation/de l'emballage ;
- La qualité/le classement ;
- Le pH, la couleur du maigre et du gras ;
- La quantité (nombre de morceaux).

3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du degré de qualité/classement du produit, du respect des options qu'il a spécifiées et/ou de l'identification de l'animal. Les éléments suivants peuvent être contrôlés séparément ou conjointement, comme suit :

⁶ Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

Degré de qualité/classement du produit (qualité) : Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le degré de qualité demandé. Son nom et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Désignation commerciale : Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux options choisies par l'acheteur telles qu'elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le degré de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.

Identification de l'ovin/du lot : Une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

<i>Code du contrôle de conformité (champ 14)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Degré de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification de l'ovin/du lot
4	Degré de qualité et désignation commerciale
5	Degré de qualité et identification de l'ovin/du lot
6	Désignation commerciale et identification de l'ovin/du lot
7	Degré de qualité, désignation commerciale et identification de l'ovin/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

4. Prescriptions de l'acheteur – Code CEE-ONU pour la viande ovine

4.1 Définition du code

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

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/découpe	5	0000-9999
3	Champ non utilisé	-	00-99
4	Réfrigération	3.4	0-9
5	Catégorie	3.5.2	0-9
6	Méthodes de production	3.5.3	0-9
7a	Système d'alimentation	3.5.4	0-9
7b	Champ non utilisé	-	0-9

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
8	Mode d'abattage	3.5.5	0-9
9	Traitement après abattage	3.5.6	0-9
10	Épaisseur du gras	3.6.1	0-9
11	Qualité	3.7	0-9
12	Fourchette de poids	3.9	0-9
13	Emballage	3.10.2	0-9
14	Contrôle de conformité	3.12	0-9

4.2 Exemple

L'exemple ci-après décrit un carré couvert d'agneau réfrigéré, emballé sous vide, certifié par une tierce partie, qui a été paré de manière à laisser une couche de gras de 3 à 6 mm d'épaisseur maximale et entrant dans une fourchette de poids spécifiée. L'animal a été élevé en pâturage et nourri à base de fourrage.

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

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Prescription</i>	<i>Code</i>
1	Espèce	Ovine	40
2	Produit/découpe	Carré couvert	4932
3	Champ non utilisé	-	00
4	Réfrigération	Réfrigéré	1
5	Catégorie	Agneau	2
6	Méthodes de production	Pâturage	3
7a	Système d'alimentation	Nourriture à base de fourrage	2
7b	Champ non utilisé	-	0
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Traitement après abattage	Non spécifié	0
10	Épaisseur du gras	Épaisseur maximale du gras de 3 à 6 mm	4
11	Qualité	Non spécifiée	0
12	Fourchette de poids	Spécifiée	1
13	Emballage	Découpes – emballage sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Désignation commerciale	2

5. Description des carcasses et découpes

5.1 Liste multilingue des produits

[La liste multilingue des produits sera générée à partir de la traduction des descriptions des découpes de viande.]

5.2 Diagramme de squelette de demi-carcasse d'ovin

[Figure]

5.3 Tableau des principales coupes standard de viande ovine

[Figure]

5.4 Découpes de viande ovine

*Carcasse **

** Agneau – 4500, mouton – 4600, jeune ovin – 4620, bélier – 4621*

Comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusqu'à et y compris le tarse et le carpe, toutes les vertèbres cervicales et jusqu'à cinq vertèbres coccygiennes. Les mamelles, ou les testicules, pénis et glandes mammaires ou le gras testiculaire sont enlevés.

À préciser :

- Nombre de morceaux requis ;
- Filet laissé en place ou enlevé ;
- Rognons laissés en place ou enlevés ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Point d'ablation de la queue ;
- Fourchette de poids ;
- Confirmation de la catégorie ;
- Niveau de parage du gras superficiel ;
- État d'engraissement ;
- Tendon du collier en place ou enlevé ;
- Tête laissée en place ;
- Partie inférieure du jarret avant (métacarpe) laissée en place.

Options : morceaux de carcasse – Les carcasses découpées en plus de 2 (deux) morceaux seront désignées par l'appellation morceaux de carcasse. Toutes les principales découpes doivent être laissées en place, à l'exception du filet, éventuellement.

*Demi carcasse **

* Agneau – 4510, mouton – 4630, jeune ovin – 4610, bélier – 4631

Préparée à partir d'une carcasse entière. La carcasse est partagée en deux moitiés par une coupe longitudinale faite par le milieu le long des vertèbres sacrées, lombaires, thoraciques et cervicales.

À préciser :

- Filet laissé en place ou enlevé ;
- Rognon laissé en place ou enlevé ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Point d'ablation de la queue ;
- Niveau de parage du gras superficiel ;
- État d'engraissement ;
- Ligature du collier en place ou enlevée.

Carcasse avec pattes repliées 4505

Préparée à partir d'une carcasse entière. Pour replier les pattes dans la cage thoracique, une incision est pratiquée horizontalement en travers de la partie dorsale de la carcasse à la jonction de la sixième vertèbre lombaire et de la première vertèbre sacrée en cassant la colonne vertébrale de façon à pouvoir faire entrer les pattes à l'intérieur de la carcasse.

À préciser :

- Tarse laissé en place ou enlevé ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Rognons laissés en place ou enlevés ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité ;
- Collier laissé en place ou enlevé ;
- Jarret avant laissé en place ou enlevé ;
- Poitrine laissée en place ou enlevée ;
- Queue laissée en place ou enlevée ;
- Fourchette de poids ;
- État d'engraissement ;
- Ligature du collier en place ou enlevée.

Coffre 4720

Le coffre est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite traversant la sixième vertèbre lombaire pour dégager simplement le bout de l'ilion jusqu'à la partie ventrale de la poitrine.

À préciser :

- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Rognons laissés en place ou enlevés ;

- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité.

Options : coffre avec selle (4721) – Le coffre avec selle est préparé à partir d’une carcasse par une coupe en ligne droite opérée à l’extrémité de la symphyse pubienne à travers l’articulation coxo-fémorale.

Rosbif long 4946

Cette découpe est préparée à partir d’une carcasse en enlevant les parties suivantes :

La poitrine est enlevée au moyen d’une coupe en ligne droite courant en parallèle de chaque côté, mesurée à partir du bord dorsal, en commençant à la jonction de la première côte (sternum), puis en passant au niveau du diaphragme à la onzième côte et en poursuivant à travers le flanc jusqu’au ganglion lymphatique inguinal superficiel. Le collier est enlevé par une coupe droite parallèle à l’extrémité de la première côte et traversant la jonction de la septième vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique.

À préciser :

- Jarret avec embout ;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée ;
- Épaule laissée en place ou enlevée ;
- Tendon laissé en place ou enlevé ;
- Nombre de côtes requis ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité ;
- Cartilage de l’omoplate laissé en place ou enlevé ;
- Nombre de côtes et longueur de manche à dénuder ;
- Niveau de parage du gras superficiel.
- Les extrémités des côtes sont dénudées à une distance à préciser à partir du bord ventral.

Demi-rosbif court 4789

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

À préciser :

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

Baron 4901

Cette découpe est préparée à partir d’une carcasse en enlevant le casque par une coupe droite à travers la jonction de la vertèbre lombaire ou thoracique spécifiée et le long de la courbure naturelle de la côte spécifiée jusqu’à la partie ventrale de la poitrine.

À préciser :

- Jarret avec embout ;

- Nombre de côtes requis ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité ;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée ;
- Point d'ablation de la queue ;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité ;
- Tendon laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Culotte 4816

La culotte est préparée à partir d'une carcasse au moyen d'une coupe en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire pour dégager l'extrémité de l'ilium jusqu'à la partie ventrale de la poitrine.

À préciser :

- Tendon laissé en place ou enlevé ;
- Jarret avec embout ;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée ;
- Point d'ablation de la queue ;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité ;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Casque entier 4960

Le casque entier est préparé à partir d'une carcasse par une coupe opérée le long de la courbure de la côte spécifiée et du bord ventral jusqu'à la ligne de découpe du bout de la poitrine, en laissant celui-ci sur le demi-avant, et à angle droit à travers les vertèbres thoraciques en tranchant la colonne vertébrale.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Tendon du collier en place ou enlevé ;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé ;
- Carpe laissé en place ou enlevé ;
- Longueur de poitrine à laisser en place ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Papillon 4976

Le papillon est préparé à partir d'une carcasse ou d'un casque droit (cinq côtes) (4960) (parties ventrales de la poitrine enlevées) en décollant chaque épaule séparément depuis le bord ventral de la poitrine et en découpant le long de la séparation naturelle entre les muscles du dessus et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché à l'omoplate. Les épaules sont séparées au niveau du bord dorsal du quartier avant par une coupe qui suit le contour extérieur de la pièce jusqu'à un point adjacent à la jonction de la première côte et de la septième vertèbre cervicale. Les épaules restent solidement attachées au collier par les muscles liés au *M. trapezius*. Les côtes sont séparées du collier par une coupe opérée à travers la jonction de la septième vertèbre cervicale et des premières côtes de façon à dégager le collier de la cage thoracique en laissant les épaules solidement attachées au collier. Les taches de sang doivent être enlevées de la partie inférieure du collier.

À préciser :

- Niveau de parage du gras superficiel ;
- Point d'ablation des côtes ;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé ;
- Carpe laissé en place ou enlevé.

Quartier avant 4972

Le quartier avant est préparé à partir d'une demi-carcasse par une coupe opérée le long de la courbure de la côte spécifiée jusqu'au bord ventral et à angle droit à travers les vertèbres thoraciques pour séparer le quartier avant et le quartier arrière.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Tendon du collier en place ou enlevé ;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé ;
- Carpe laissé en place ou enlevé ;
- Poitrine laissée en place ou enlevée ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Gigot entier 4800

Le gigot entier est préparé à partir d'une demi-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.

À préciser :

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée ;
- Point d'ablation de la queue ;
- Sacrum laissé en place ou enlevé ;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité ;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée ;
- Jarret avec embout ;
- Tendon laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Gigot sans jarret 4810

Le gigot sans jarret est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe droite parallèle opérée à travers les muscles de la semelle. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser :

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

- Nerveux laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Gigot raccourci 4820

Le gigot raccourci est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe opérée à angle droit à travers le gigot à une distance spécifiée de l'articulation coxo-fémorale (acétabule).

À préciser :

- Point d'ablation de la queue ;
- Sacrum laissé en place ou enlevé ;
- Jarret avec embout ;
- Tendon laissé en place ou enlevé ;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité ;
- Ligne de découpe de la selle par rapport à l'acétabule ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Gigot côté selle 4822

Le gigot côté selle est préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement de la partie médiane au moyen d'une coupe en ligne droite allant jusqu'au bout (côté ventral) de la partie exposée de l'os iliaque et parallèle à la ligne d'enlèvement de la selle.

À préciser :

- Point d'ablation de la queue ;
- Sacrum laissé en place ou enlevé ;
- Distance de la ligne de découpe par rapport à l'os iliaque ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Gigot côté jarret 4823

Le gigot côté jarret, qui est préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement du gigot côté selle (4822), correspond à la partie caudale du gigot à laquelle le jarret est attaché.

À préciser :

- Jarret avec embout ;
- Tendon laissé en place ou enlevé ;
- Distance de la ligne de découpe par rapport à l'os iliaque ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Gigot raccourci sans jarret 4830

Préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe droite parallèle à la ligne de découpe de la selle opérée à travers la semelle.

À préciser :

- Point d'ablation de la queue ;
- Sacrum laissé en place ou enlevé ;
- Ligne de découpe de la selle par rapport à l'acétabule ;
- Rotule laissée en place ou enlevée ;

- Niveau de parage du gras superficiel.

Gigot entier – os du coxal retiré 4801

Le gigot entier – os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement de l'os du coxal. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser :

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée ;
- Jarret avec embout ;
- Tendon laissé en place ou enlevé ;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Gigot sans jarret – os du coxal retiré 4802

Le gigot sans jarret – os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier – os du coxal retiré (4801) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe droite parallèle opérée à travers la semelle. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser :

- Rotule laissée en place ou enlevée ;
- Nerveux laissé en place ou enlevé ;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Gigot raccourci – os du coxal retiré 4805

Le gigot raccourci – os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier – os du coxal retiré (4801) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule.

À préciser :

- Jarret avec embout ;
- Tendon laissé en place ou enlevé ;
- Distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule) ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Gigot raccourci sans jarret – os du coxal retiré 4806

Le gigot raccourci sans jarret – os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier – sans jarret – os du coxal retiré (4802) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule.

À préciser :

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

Gigot semi-désossé roulé (facile à découper) 4821

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

À préciser :

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

Gigot entier (désossé) 5060

Le gigot entier (désossé) est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage et des tendons. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser :

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

Gigot sans jarret (désossé) 5061

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

À préciser :

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

Gigot raccourci – sans jarret (désossé) 5070

Le gigot raccourci – sans jarret (désossé) est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage, des tendons et des ganglions lymphatiques découverts.

La selle est enlevée par une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule. Le jarret est enlevé à l'articulation fémoro-tibiale par une coupe opérée à travers le nerveux, parallèle à la ligne de découpe de la selle.

À préciser :

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

Découpes de gigot 5065

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

À préciser :

- Variation de la composition des morceaux ;
- Enlèvement du cartilage ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Semelle entière 5071

La semelle entière est préparée à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tendon de tranche et la tranche grasse.

Semelle 5075

Ce morceau, préparé à partir de la semelle par enlèvement du nerveux le long de la séparation naturelle, est dénudé jusqu'à la membrane aponévrotique.

Tranche grasse (pointe de gigot) 5072

Ce morceau est préparé à partir de la tranche grasse par enlèvement de l'aiguillette baronne et du gras de couverture.

Tranche grasse + aiguillette baronne 5076

Ce morceau est préparé à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tendon de tranche et la semelle. La rotule, la capsule articulaire et le tendon sont enlevés.

Tende de tranche 5073

Le tendon de tranche est préparé à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre la tranche grasse et la semelle. La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

Tende de tranche – sans dessus de tranche 5077

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

Selle désossée 5130

La selle désossée est préparée à partir d'une selle non désossée (4790) par enlèvement de tous les os, du cartilage et de la tête de filet. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser :

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

Quasi

Le quasi est préparé à partir d'un gigot entier (désossé) (5060) et est enlevé par une coupe en ligne droite à 12 mm environ de l'articulation de la hanche (coxo-fémorale) (acétabule) et à angle droit avec la découpe principale. Le dessus de côte, le flanc et la graisse associée sont enlevés.

Selle non désossée 4790

La selle non désossée est préparée à partir d'un gigot entier (4800). La selle est enlevée au moyen d'une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule.

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

À préciser :

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

Jarret avant 5030

Le jarret avant est préparé à partir d'un quartier avant (4972) et comprend le radius, le cubitus, le carpe et la partie distale des os constituant l'humérus ainsi que les muscles associés.

À préciser :

- Carpe laissé en place ;
- Séparé par découpe à la scie ou rupture de l'articulation.

Jarret arrière 5031

Le jarret arrière est préparé à partir d'un gigot (4800) et comprend le tibia, le tarse et les os du tuber calcanéen ainsi que les muscles associés. Il est enlevé du gigot par une coupe parallèle à la ligne de découpe de la selle passant par le nerf de gîte, à travers l'articulation fémoro-tibiale.

À préciser :

- Tarse laissé en place ;
- Nerf laissé en place ou enlevé ;
- Tendon laissé en place ou enlevé ;
- Séparé par découpe à la scie ou rupture de l'articulation.

Demi-rosbif 4900

Le demi-rosbif est préparé à partir d'un rosbif long (4946) par enlèvement de la culotte (4816) au moyen d'une coupe opérée à travers la sixième vertèbre lombaire à l'extrémité de l'ilium jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. Les côtes et la partie ventrale de la poitrine, de part et d'autre du morceau, sont coupés en parallèle à une distance spécifiée de l'extrémité crânienne.

À préciser :

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée ;
- Nombre de côtes requis ;
- Nombre de côtes à dénuder ;
- Longueur des manches à dénuder ;
- Rognons laissés en place ou enlevés ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité ;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Distance d'enlèvement de la poitrine à partir du *M. longissimus dorsi* ;
- Scapulum laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel ;
- Les manches des côtes sont dénudés jusqu'à une distance spécifiée du bord ventral.

Carré de côtes couvert – carré de côtes filet avec selle 4840

Le carré de côte couvert – carré de côtes filet avec selle est préparé à partir d'une demi-carasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et par une coupe opérée à angle droit à travers les vertèbres thoraciques. Le gigot est enlevé par une coupe à angle droit parallèle à la ligne d'enlèvement du quartier avant, à une distance mesurée à partir de l'articulation coxo-fémorale jusqu'à l'acétabule. La poitrine est enlevée à la distance spécifiée du bord ventral du *M. longissimus dorsi* (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Distance d'enlèvement à partir de l'acétabule ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité ;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus dorsi* ;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Côte filet – avec selle 4874

La côte filet est préparée à partir d'un carré de côtes couvert – carré de côtes filet avec selle (4840) par enlèvement des côtes spécifiées parallèlement à la ligne de découpe de la selle.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Distance entre la ligne de découpe et l'acétabule ;

- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité ;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi* ;
- *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Carré filet + carré couvert 4860

Ce morceau est préparé à partir d'une demi-carcasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et par une coupe à angle droit pour séparer les vertèbres thoraciques. Le gigot est enlevé par une coupe parallèle à la ligne d'enlèvement du quartier avant et passant à travers la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées pour dégager l'extrémité de l'ilium. La poitrine est enlevée à la distance spécifiée du bord ventral du *M. longissimus dorsi* par une coupe parallèle à la colonne vertébrale (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité ;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus dorsi* ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Carré filet double 4883

Le carré filet double est préparé à partir d'une carcasse ou d'un demi-rosbif (4910) par une coupe opérée le long de la côte spécifiée et une coupe à angle droit à travers les vertèbres thoraciques pour trancher la colonne vertébrale. Les côtes et la partie ventrale de la poitrine, de part et d'autre du morceau, sont coupés en parallèle à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi* à l'extrémité crânienne.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Rognons laissés en place ou enlevés ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité ;
- Distance d'enlèvement de la poitrine à partir du *M. longissimus dorsi* ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Carré filet 4880

Le carré filet est préparé à partir d'un carré filet + carré couvert (4860) par enlèvement des côtes spécifiées, parallèlement à la ligne de découpe du quartier avant. Pour enlever les côtes, une coupe est opérée en suivant la courbure de la côte spécifiée et en détachant l'extrémité dorsale des vertèbres thoraciques.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;

- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité ;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus dorsi* ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Carré de côtes découvert double 4727

Le carré de côtes découvert double est préparé à partir d'un casque droit (4960 sans la poitrine) par enlèvement des épaules, en laissant les muscles sous-jacents attachés aux côtes. La ligne de découpe crânienne longe la courbure de la première côte et passe à travers la jonction de la première vertèbre thoracique et de la septième vertèbre cervicale, parallèlement à la ligne de découpe spécifiée du côté caudal. La ligne de découpe ventrale est déterminée par une projection effectuée à partir de la pointe du *M. longissimus thoracis* à l'extrémité caudale.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus*.

Carré de côtes découvert 4733

Le carré de côtes découvert est préparé à partir d'un carré de côtes découvert double (4727) en le séparant en deux parties égales par une coupe longitudinale le long des vertèbres thoraciques. La moelle épinière peut être enlevée en fonction des prescriptions nationales ou des spécifications.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées ;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus*.

Carré de côtes découvert (manches dégagés) 4739

Le carré de côtes découvert (manches dégagés) est préparé à partir d'un carré de côtes découvert (4733). Les manches des côtes sont parés (dégagés) de façon à les découvrir sur la longueur spécifiée.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus* ;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées ;
- Longueur des manches de côte à découvrir.

Carré couvert double 4928

Le carré couvert double est préparé à partir d'un demi-rosbif (4910) par une coupe opérée le long de la courbure de la côte spécifiée parallèlement à la ligne de coupe de l'extrémité du carré et par une coupe à angle droit passant à travers les vertèbres thoraciques pour trancher la colonne vertébrale. Les côtes situées de part et d'autre du morceau sont coupées en parallèle à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi* à l'extrémité caudale.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Scapulum laissé en place ou enlevé ;

- Distance à laquelle les côtes doivent être enlevées par rapport au *M. longissimus dorsi* ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Carré couvert 4932

Le carré couvert est préparé à partir d'une demi-carasse par enlèvement du quartier avant (4972) au moyen d'une coupe franche opérée le long de la courbure de la côte spécifiée et d'une coupe à angle droit à travers les vertèbres thoraciques pour trancher la colonne vertébrale. La ligne de découpe caudale passe le long de la côte spécifiée et parallèlement au bord de la côte spécifiée du côté caudal. La ligne de découpe de la poitrine est à une distance spécifiée du côté ventral du *M. longissimus dorsi*, parallèlement à la colonne vertébrale mesurée à l'extrémité crânienne.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi* ;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé ;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Carré couvert – sans dessus de côte 4748

Le carré couvert – sans dessus de côte est préparé à partir d'un carré couvert (4932) par enlèvement du dessus de côte et du cartilage de l'omoplate le long de la séparation naturelle recouvrant la cage thoracique et la noix.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi* ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel ;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées.

Carré de côtes couvert – avec dessus de côte (manches dégagés) 4754

Cette pièce est préparée à partir d'un carré de côte couvert (4932), le dessus de côte étant laissé en place. Le muscle de couverture des côtes est enlevé à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi*, parallèlement à la colonne vertébrale et les manches des côtes sont dégagés.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi* ;
- Les apophyses épineuses et l'épine dorsale sont enlevées ;
- Longueur des manches de côte à dégager ;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Carré – sans dessus de côte (manches dégagés) 4764

Le carré – sans dessus de côte est préparé à partir d'un carré de côtes couvert, avec dessus de côtes, manches dégagés (4756) par enlèvement du dessus de côte et du cartilage de l'omoplate le long de la séparation naturelle se trouvant au niveau de la cage thoracique

et de la noix. Les manches des côtes sont parés (dégagés) de façon à les découvrir sur la longueur spécifiée.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi* ;
- Longueur des manches de côte à dégager ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Lanière du dos 5109

La lanière du dos, préparée à partir d'une demi-carasse, correspond au *M. longissimus*, qui s'étend le long des apophyses épineuses et transverses des vertèbres lombaires, thoraciques et cervicales. Elle va de la première vertèbre cervicale à la jonction des vertèbres lombaires et sacrées.

À préciser :

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place ;
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir des vertèbres.

Muscle long dorsal (court) 5101

Le muscle long dorsal préparé à partir de la découpe 5109 comprend la partie allant de la première vertèbre thoracique à la jonction des vertèbres lombaires et sacrées.

À préciser :

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place ;
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir des vertèbres.

Noix de carré couvert 5153

La noix de carré couvert correspond à la partie du muscle long dorsal (5109) comprise entre la sixième vertèbre thoracique et la jonction de la treizième vertèbre thoracique et de la première vertèbre lombaire.

À préciser :

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place ;
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir des vertèbres.

Noix de carré filet 5150

La noix de carré filet correspond à la partie de la lanière du dos (5109) comprise entre la dixième vertèbre thoracique et la jonction des vertèbres lombaires et sacrées.

À préciser :

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place ;
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir des vertèbres lombaires et thoraciques.

Noix de carré découvert + filet du collier 5152

Ce morceau correspond à la partie de la lanière du dos (5109) comprise entre la première vertèbre cervicale et la quatrième, cinquième ou sixième vertèbre thoracique. Le nombre de vertèbres (cervicales et thoraciques) spécifié déterminera la longueur du filet du collier. Le morceau est paré jusqu'à la membrane.

À préciser :

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

Filet 5080

Le filet est préparé à partir d'une demi-carasse par enlèvement en une seule pièce des muscles de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaîne *M. psoas minor* reste en place.

À préciser :

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

Tête de filet 5081

La tête de filet est la partie du filet, enlevée en une seule pièce, qui reste sur la surface latérale de l'ilium après que la côte filet a été séparée du gigot. La partie correspondante de la chaîne *M. psoas minor* reste attachée au muscle *M. psoas major*.

À préciser :

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

Filet sans tête 5082

Le filet sans tête est la partie (en pointe) du filet (*M. psoas major*) attachée à la surface ventrale des vertèbres lombaires du carré filet après enlèvement du gigot : il est enlevé en une seule pièce.

À préciser :

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

Assortiments de découpes (prêtes pour le comptoir) avec os 5036

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

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

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

À préciser :

- Tout assortiment de découpes principales emballé dans un seul conditionnement ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité.

Quartier avant (désossé) 5047

Un quartier avant désossé est préparé à partir d'un quartier avant avec os (4972) par enlèvement des os, du cartilage, du *ligamentus nuchae* et des ganglions lymphatiques.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Jarret laissé en place ou enlevé ;
- Poitrine laissée en place ou enlevée ;
- Collier laissé en place ou enlevé ;
- Muscles intercostaux : laissés en place ou enlevés ;
- Niveau de parage du gras superficiel ;
- Présentation : roulé ou recouvert d'un filet.

Quartier avant partiellement désossé, sans partie de collier 4772

Un quartier avant semi-désossé est préparé à partir d'un quartier avant (4972) partiellement désossé par enlèvement du collier au moyen d'une coupe en ligne droite entre la troisième et la quatrième vertèbre cervicale. Les côtes spécifiées et les vertèbres thoraciques correspondantes sont enlevées.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Point d'ablation du collier ;
- Jarret avec embout ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Basse-côte avec partie de collier 4775

Cette partie du quartier avant partiellement désossé (4772) est obtenue en coupant le quartier avant en deux. La ligne de découpe ventrale est pratiquée à 12 mm environ du *M. longissimus* à la côte spécifiée, parallèlement au bord dorsal.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Point d'ablation du collier ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Partie d'épaule + partie de poitrine 4778

Cette pièce correspond à la partie ventrale du quartier avant. Elle est préparée à partir d'un quartier avant partiellement désossé (4772) en coupant celui-ci en deux. La ligne de découpe ventrale est pratiquée à 12 mm environ du *M. longissimus* à la côte spécifiée, parallèlement au bord dorsal.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Jarret avec embout ;
- Jarret laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Bas de carré épais 4990

Le bas de carré épais est préparé à partir d'un quartier avant (4972) par enlèvement du collier au moyen d'une coupe en ligne droite opérée entre la troisième et la quatrième

vertèbre cervicale. La poitrine et le jarret avant sont enlevés par une coupe opérée à partir de la jonction de la première côte et de la première partie du sternum jusqu'à la côte spécifiée, parallèlement à la colonne vertébrale.

À préciser :

- Point d'ablation du collier ;
- Nombre de côtes requis ;
- Longueur des côtes ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Bas de carré épais (désossé) 5050

Ce morceau désossé est préparé à partir d'un bas de carré épais (4990) par enlèvement des os, du cartilage, des tendons et du *ligamentum nuchae*. L'épaule est roulée et/ou recouverte d'un filet.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Enlèvement ou non du ganglion lymphatique et de la graisse qui l'enveloppe ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Épaule (coupe Oyster) 4980

L'épaule est préparée à partir d'un quartier avant (4972) et comprend l'omoplate, l'humérus et le tibia ainsi que les muscles associés. Elle est enlevée d'un quartier avant par une coupe opérée le long des limites naturelles entre les muscles du dessus et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché.

À préciser :

- Tendon du collier en place ou enlevé ;
- Jarret avec embout ;
- Articulation du tibia enlevée ;
- Jarret laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Épaule désossée 5055

L'épaule désossée est préparée à partir d'une épaule (coupe *Oyster*) avec os (4980) par enlèvement de tous les os, du cartilage et du ligament. Le jarret avant peut être également enlevé.

À préciser :

- Jarret avant laissé en place ou enlevé.

Épaule (coupe Banjo) 4995

L'épaule (coupe *Banjo*) est préparée à partir d'un quartier avant (4972) et comprend l'omoplate, l'humérus et le tibia ainsi que les muscles associés. Elle est enlevée d'un quartier avant par une coupe opérée le long des limites naturelles entre les muscles du dessus et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché. L'épaule est présentée sous une forme ovale par enlèvement de l'extrémité extérieure du côté ventral. Le *M. subscapularis* est laissé en place lorsque l'omoplate doit être enlevée. L'épaule (coupe *Banjo*) est préparée à partir d'une carcasse non rattachée au cou.

À préciser :

- Jarret avec embout ;

- Articulation du tibia enlevée ;
- Jarret laissé en place ou enlevé ;
- Omoplate laissée en place ou enlevée ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Poitrine 5010

La poitrine est préparée à partir d'une demi-carcasse par une coupe en ligne droite parallèle à la colonne vertébrale, qui va de la jonction de la première côte (sternum) au diaphragme à la onzième côte et continue à travers la partie ventrale de la poitrine jusqu'au ganglion lymphatique inguinal superficiel.

Ligne de coupe dorsale – La poitrine peut être préparée avec des parties de côtes résiduelles restées **attachées** après enlèvement d'autres découpes (carré filet + carré couvert, demi-rosbif ou carré filet).

À préciser :

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

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

Partie ventrale de la poitrine 5011

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

À préciser :

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

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

Plat de poitrine 5015

Le plat de poitrine est préparé à partir d'une demi-carcasse. La cage thoracique est coupée sur une largeur spécifiée, mesurée à partir du côté ventral de la noix, parallèlement à la colonne vertébrale. La ligne de découpe de la poitrine (5010) sert de ligne de référence. Préciser le nombre de côtes requis. La cage thoracique comprend les côtes, les muscles intercostaux et la totalité du tissu graisseux et musculaire qui les recouvre.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Longueur des côtes ;
- *M. cutaneous trunci* laissé en place ou enlevé ;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé ;
- *M. latissimus* enlevé.

Dessus de carré 5086

Le dessus de carré est préparé à partir d'un carré de côtes couvert – avec dessus de côtes (4932) en enlevant le dessus de côtes recouvrant le *M. longissimus dorsi*. Le dessus est constitué du *M. trapezius* et du *M. latissimus dorsi*. Tout parage supplémentaire doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

À préciser :

- Niveau de parage du gras superficiel.

Collier 5020

Le collier est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite opérée à travers et entre les troisième et quatrième vertèbres cervicales.

À préciser :

- Ligne de découpe du côté caudal ;
- Articulation du cou au niveau de l'atlas, laissée en place ou enlevée ;
- Collier fendu en deux le long de la colonne vertébrale ;
- Découpé en rosettes d'une épaisseur spécifiée ;
- Nombre de vertèbres ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

5.5 Emballages en vrac de viande ovine sans os destinée à la transformation

Les emballages de viande ovine destinée à la transformation contiennent généralement un certain pourcentage de maigre mesuré visuellement ou chimiquement :

- La teneur en maigre mesurée de manière physico-chimique, généralement exprimée en pourcentage, correspond à la quantité totale de viande moins la teneur en graisse déterminée par un procédé physico-chimique ;
- La teneur en maigre mesurée de manière visuelle, exprimée en pourcentage, correspond à l'évaluation visuelle de la quantité totale de viande moins la teneur en graisse ;
- Toute viande destinée à la transformation et emballée en vrac, préparée suivant des spécifications relatives à la teneur en maigre mesurée de manière physico-chimique, doit être conforme à la déclaration correspondante. Celle-ci doit être formulée avec précision et s'appuyer sur un programme précis d'échantillonnage, de vérification et de mesure permettant de déterminer la teneur en maigre, généralement exprimée en pourcentage (85 % par exemple).

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

Les emballages en vrac de viande ovine destinée à la transformation comprennent généralement les produits suivants :

- Découpes de gros ou parties de découpes de gros ;
- Viandes de parage provenant de la préparation des découpes de gros ;
- Carcasse, coffre, quartier avant, roulés, désossés ;
- Les dimensions minimales des morceaux peuvent être spécifiées.

5.6 Parties de découpes

Gigot raccourci (tranches) 4820

Les tranches de gigot sont préparées à partir d'un gigot raccourci (4820) et coupées horizontalement selon une épaisseur spécifiée.

Selle (tranches) 4790

Les tranches de selle (côtes gigot) sont préparées à partir d'une selle (4790) et coupées selon une épaisseur spécifiée.

Côtes – filet double (doubles côtelettes) 4883

Les doubles côtelettes sont préparées à partir d'un carré – filet double (selle anglaise) (4883) et coupées selon une épaisseur spécifiée.

Côte filet (côtelettes filet) 4880

Les côtelettes filet sont préparées à partir d'une côte filet (4880) et coupées selon une épaisseur spécifiée.

Bas de carré épais (côtelettes épaisses) 4990

Les côtelettes épaisses sont préparées à partir d'un quartier avant (4990) et coupées horizontalement en travers de cette pièce (du bord dorsal au bord ventral) selon une épaisseur spécifiée.

Carré couvert (côtelettes) 4762

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