



# 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 porcine

### 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 porcine. Il est établi conformément au chapitre II c du document ECE/CTCS/2017/10 et au chapitre VII a du document ECE/CTCS/2018/2.



## 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 font plus l'objet d'échanges, 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 déjà ou 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>
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Cervidé	20
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaga	61
Poulet	70
Dinde	71
Canard	72
Oie	73
Lapin	74
Équine (cheval)	80
Abats	90
Découpes 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 sur le marché international, 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. Par souci d'alignement sur les autres normes celle-ci compte aussi cinq chapitres. 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). En 2018, le Groupe de travail a adopté à sa soixante-quatorzième session des modifications à la norme (voir ECE/CTCS/WP.7/2018/7).

Les normes CEE-ONU pour la viande font l'objet d'un réexamen complet 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/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, plastique, particules métalliques<sup>1</sup>) ;
- Exemptes d'odeurs désagréables ;
- Exemptes de taches de sang trop évidentes ;
- Exemptes de tous os saillants ou cassés non spécifiés ;
- 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).

#### **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. Différentes découpes 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'utilisation d'un système de codification harmonisé (voir [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html)) devrait faciliter l'utilisation du présent document.

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

---

<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 plus pâle), et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

### 3.4 Refroidissement

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 du refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune catégorie 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 congélation.
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 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 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 spécifié	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

<i>Code de la catégorie des porcins (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
4	Porcelet sous la mère	Jeune porcine de moins de 15 kg (poids de carcasse chaude), avec tête
5	Verrat	Porc mâle adulte non châtré
6	Truie	Porcine 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 spécifier 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 porcherie
2	Porcherie/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 à 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 à 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 à 29	Codes non utilisés
30	Alimentation exempte de POA
31	Alimentation exempte de POA et d'AC
32	Alimentation exempte de POA et d'OGM
33	Alimentation exempte de POA, d'AC et d'OGM
34 à 49	Codes non utilisés
50	Alimentation exempte d'AC
51	Alimentation exempte d'AC et d'OGM
52 à 59	Codes non utilisés
60	Alimentation exempte d'OGM
61 à 98	Codes non utilisés
99	Autres

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

Alimentation exempte de FP	Exempte de farine de poisson
Alimentation exempte de POA	Exempte de produits d'origine animale
Alimentation exempte d'AC	Exempte d'activateurs de croissance
Alimentation exempte d'OGM	Exempte de produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés.

### 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 à 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode d'abattage autorisé 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 mode d'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 à 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 Pour les pays qui prennent en compte l'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 de gras de plus de 12 mm
5 à 8	Codes non utilisés



Code de l'épaisseur du gras Catégorie  
(champ 10)

9 Autres

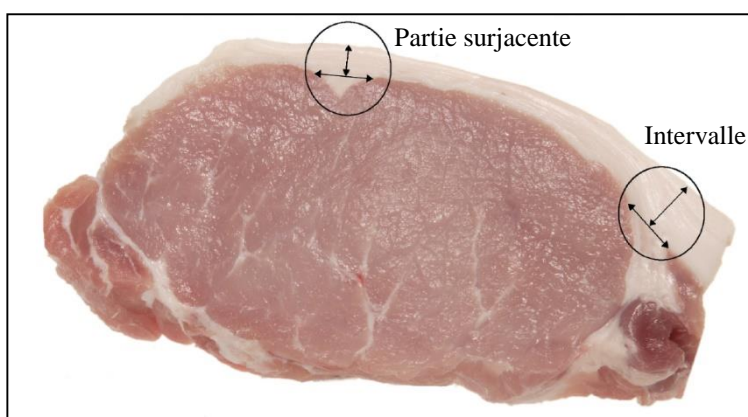
*Note* : Les points où réaliser les mesures du gras sur les carcasses doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur (par exemple, à l'emplacement des côtes). Pour le calcul du pourcentage de maigre, voir le paragraphe 3.8.

### 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 en prenant plusieurs mesures 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 couvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm (0,75") est pris en considération (ce que l'on désigne par le mot « intervalle » ; voir la figure 1). Quand des muscles adjacents sont séparés par du gras, seul est mesuré le gras qui dépasse le niveau des muscles (ce que l'on désigne par la « partie surjacente » ; voir 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> Découvert/dénudé (paré), membrane de surface détachée – Lorsque la membrane de surface (tissu « argenté » ou « bleu ») 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 pour 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 à 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 Pour les pays qui utilisent le 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 %

### 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 à 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 ;
- Autres.

#### **Découpes congelées/surgelées**

- Emballées individuellement ;
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée) ;
- Emballées sous vide ;
- Autres.

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) de la CEE-ONU* (<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 du lot	X	X
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)		X
Conditions d'entreposage : voir refroidissement (par. 3.4)		X
Identification appropriée de l'emballleur, du transformateur ou du détaillant		X <sup>4</sup>

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

<i>Mentions à porter sur l'étiquette</i>	<i>Carcasses, demi-carcasses et quartiers</i>	<i>Morceaux de viande emballés ou conditionnés</i>
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 systèmes d'alimentation ;
- Date d'abattage ;
- Date de la transformation/de l'emballage ;
- Qualité/classement ;
- pH, couleur du maigre et du gras.

## 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 :

**Niveau de qualité/classement du produit** : Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le niveau 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 niveau 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 du porc/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 la conformité (champ 14)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Niveau de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification du porc/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification du porc/du lot
6	Désignation commerciale et identification du porc/du lot
7	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification du porc/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

## 4. Prescriptions de l'acheteur – Code CEE pour la viande porcine

### 4.1 Définition du code

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

<i>N°</i>	<i>Nom</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	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 porcherie, 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.

Ce produit est caractérisé par le code CEE suivant pour la viande porcine : 30401300111011122150.

<i>N°</i>	<i>Nom</i>	<i>Prescription</i>	<i>Valeur</i>
1	Espèce	Porcine	30
2	Produit/découpe	Cuisse – coupe longue	4013
3	Champ non utilisé	-	00
4	Refroidissement	Viande réfrigérée	1
5	Catégorie	Cochon	1
6	Méthodes de production	Porcherie	1
7	Système d'alimentation	Classique	01
8	Mode d'abattage	Spécifié	1
9	Traitement après abattage	Spécifié	1
10	Épaisseur du gras	Épaisseur maximale du gras de 0 à 5 mm	2
11	Qualité	Normes de l'industrie	2
12	Fourchette de poids	Spécifiée	1
13	Emballage	Sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Non spécifié	0

## 5. Description des carcasses et découpes

### 5.1 Liste multilingue des produits

[la liste multilingue des produits sera établie à partir des différentes versions linguistiques des découpes de viande.]

### 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 le gras de couverture 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 incision incorrecte de la carotide) 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 enlevé ;
- Reins, pelvis, cœur, gras de couverture 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 ;
- Couenne enlevée.

### *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 6<sup>e</sup> et la 7<sup>e</sup> 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 pratiquées 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 craniale 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 pratiquées 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), un des muscles 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. Le filet de la cuisse est enlevé 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 craniale 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 porc avec os (XXXX)*

Le jarret arrière est coupé à partir d'une cuisse (4016-4018), de petits morceaux de cuisse restant accrochés afin d'augmenter sa valeur. La cuisse conserve les os et la peau. Les tranches sont coupées à partir du côté étroit de la cuisse, soit environ 4 à 5 tranches.

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

#### *La 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 distribué 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 tendre 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, M. vastus intermedius et M. vastus lateralis. Le muscle M. tensor fascia latae est également laissé en place.

À préciser :

- Muscle 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 à 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 (4013) et de l'épaule (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 laissé en place.

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

Un carré est préparé à partir d'un milieu (4069 à 4072) 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 ventral de la noix de longe parallèlement à la colonne vertébrale mesurée à l'extrémité craniale).

À préciser :

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

*Poitrine 4079 à 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 – longue 4140 à 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 à 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 – longue (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 à 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 craniale). 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 – coupe centrale semi-désossée 4102 à 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 à 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 4340 à 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 craniale).

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 à 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 craniale 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 à 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-carasse 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 craniale à la queue) passant par l'articulation de l'omoplate et de l'humérus.

*Épaule-hachage\* 4050 à 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 à 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 cartilages 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 à 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 – 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**.

*Rôti de collier/poitrine de porc désossé*

Collier de porc 4240 – Échine – parage spécial.

La poitrine (désossée) (4329 à 4332 Style 3) est préparée à la largeur prescrite afin que le collier puisse venir s'y loger.

Des entailles sont pratiquées à intervalles de 10 mm à l'horizontale sur les bords les plus longs de la poitrine, qui vient recouvrir une échine entière. Les deux morceaux sont liés par des ficelles placées à intervalles réguliers.

*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. Elle est enlevée 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 à 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 peau 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.