



---

**Commission économique pour l'Europe**

Comité directeur des capacités  
et des normes commerciales

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

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Trente et unième session

Genève, 28 et 29 août 2023

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Révision de normes : Viande bovine – Carcasses et découpes

**Propositions de modifications à apporter à la Norme  
pour la viande bovine – Carcasses et découpes****Document soumis par le groupe du Rapporteur***Résumé*

À sa session de 2022, la Section spécialisée a décidé d'entreprendre un examen de l'ensemble de la Norme pour la viande bovine – Carcasses et découpes. Au cours de la première moitié de l'année 2023, la Norme a été examinée par un groupe du Rapporteur dirigé par la délégation australienne et composé de la délégation polonaise et d'experts de l'Instituto Nacional de Carnes (Uruguay), de l'Universidade Federal de Goiás (Brésil) et de l'International Meat Research 3G Foundation. Le groupe du Rapporteur a présenté les projets de texte ci-joints afin que la Section spécialisée les examine.

Le texte comprend deux parties. La première est une proposition visant à ajouter deux découpes à la Norme, et la deuxième, un projet de texte détaillé sur les normes de qualité pour la viande qui s'inspire du texte qui figure actuellement à la section 5.7 de la Norme et décrit les différents aspects de l'évaluation de la qualité.

La Section spécialisée est invitée à examiner les deux découpes qu'il est proposé d'ajouter à la Norme (rumsteck coupe D et découpe spéciale de jarret).

La Section spéciale est également invitée à examiner le texte détaillé sur les normes de qualité pour la viande proposé par le groupe du Rapporteur, à déterminer s'il convient de l'ajouter à la Norme et, le cas échéant, s'il devrait remplacer la section 5.7 actuelle (c'est-à-dire en tant que sous-section du chapitre 5 sur les descriptions des carcasses et découpes), être incorporé à un autre chapitre ou faire l'objet d'un autre (nouveau) chapitre, d'une annexe ou d'un document distinct.



## I. Propositions d'ajout de découpes

### A. Le rumsteck coupe D

*Rumsteck coupe D 2100*

Le rumsteck coupe D est un rumsteck (produit 2090) dont la partie arrière (bavette) a été enlevée suivant la ligne naturelle qui sépare le *M. gluteus medius* et le *M. tensor fascia latae*. Toute la partie arrière est retirée de la surface latérale.

À préciser :

- Tissus conjonctifs épais enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

#### Images proposées

*Image*



*Squelette*



## B. Découpe spéciale du jarret

### *Découpe spéciale du jarret 2365*

La découpe spéciale de jarret vient du jarret avant/jarret arrière sans os (produit 2360) découpé en différents muscles ou groupes de muscles. La longueur maximale du tendon sur tous les muscles est de 15 mm, longueur qui peut être mesurée à partir de l'une quelconque des extrémités du muscle. Les groupes de muscles peuvent être désignés comme suit :

Groupe A – *M. peroneus tertius* (du groupe de muscles extenseurs)

Groupe B – *M. flexor digitorum superficialis* (nerveux de gîte de noix)

Groupe C – *M. biceps brachii* (muscle conique)

Les noms des différents muscles (muscle conique, par exemple) peuvent également figurer dans la description du produit.

À préciser :

- Peau et tissus conjonctifs enlevés ou laissés en place ;
- Préciser le groupe de muscles (groupes A à C).

**Codes SH** : 020130, 020230

### **Images proposées**

*Image*



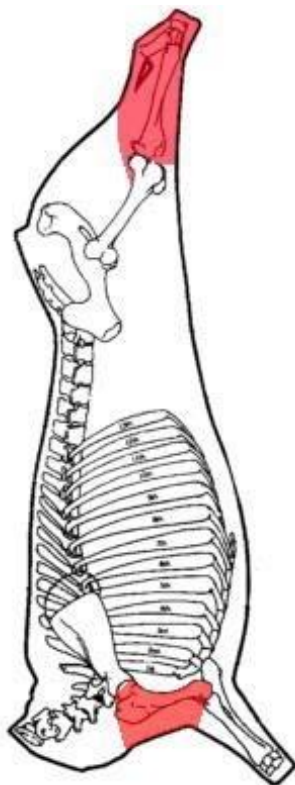
GROUP A



GROUP B



GROUP C

*Squelette*

## II. Projet de texte révisé sur les normes de qualité pour la viande

### 1. Évaluation des carcasses de bovins

Les normes de qualité pour la viande qui suivent servent de référence pour l'évaluation des caractéristiques relatives à la qualité marchande et à la qualité gustative des carcasses de bovins à l'aide d'un ensemble uniforme de critères et dans des conditions déterminées. Les évaluations doivent être menées par des professionnels qualifiés et les résultats, qui sont enregistrés pour chaque carcasse évaluée, constituent un moyen de sélectionner les carcasses en fonction de chacune des spécifications contractuelles avant leur emballage.

Les résultats des évaluations permettent aux producteurs de sélectionner des animaux reproducteurs sur la base de leurs caractéristiques et d'adapter les régimes d'alimentation des animaux en fonction de certains marchés.

Sont évaluées la couleur de la viande et du gras, la quantité de persillage, l'ossification du squelette et la mesure du pH.

*[Image évaluation des carcasses]*

### 2. Conditions préalables à l'évaluation des carcasses

#### Présentation de la carcasse à évaluer

Les carcasses, les demi-carcasses et les quartiers sont présentés de sorte que l'évaluateur ait suffisamment de temps et d'espace pour travailler avec efficacité. Les demi-carcasses ou quartiers doivent tous être présents au moment de l'évaluation.

Les carcasses de bovin adulte peuvent être tranchées n'importe où entre (l'arrière de) la cinquième côte et la treizième côte, tandis que les carcasses de veau peuvent être évaluées n'importe où entre (l'arrière de) la quatrième côte et la treizième côte.

La zone considérée doit se trouver en dessous du niveau des yeux de l'évaluateur, à une hauteur qui lui permette de travailler selon les angles de vue approuvés.

### **Présentation de l'emplacement évalué**

Il existe deux méthodes de découpe aux fins de l'évaluation des carcasses :

- i) La méthode de découpe complète ;
- ii) La méthode de l'entrecôte désossée avec dessus de côte.

#### *La méthode de découpe complète*

Le *M. longissimus dorsi* doit être suffisamment exposé à l'aide de la méthode de découpe complète afin que l'évaluateur dispose d'une vue entièrement dégagée de l'emplacement considéré et puisse appliquer sans restriction les critères de référence relatifs à la luminosité, au persillage, à la couleur de la viande et à la couleur du gras et évaluer la zone du *M. longissimus dorsi*.

*[Image de la méthode de découpe complète]*

#### *La méthode de l'entrecôte désossée avec dessus de côte*

L'entrecôte désossée avec dessus de côte doit être suffisamment détachée de la côte pour que l'évaluateur ait une vue entièrement dégagée de l'emplacement et puisse appliquer sans restriction les critères de référence relatifs à la luminosité, au persillage, à la couleur de la viande (bovin adulte/veau) et à la couleur du gras. La méthode de l'entrecôte désossée avec dessus de côte ne convient pas à la mesure de la zone du *M. longissimus dorsi*.

*[Image de la méthode de l'entrecôte désossée avec dessus de côte]*

Il est impératif d'inspecter l'emplacement avant de commencer l'évaluation pour s'assurer qu'il n'y a pas de traces de poussière d'os ou d'autres défauts susceptibles d'influer sur l'exactitude de l'évaluation.

La surface de l'emplacement ne doit pas être tordue ni ondulée.

### **Délais à respecter avant la découpe et l'évaluation de la carcasse**

Il est impératif, pour s'assurer que les carcasses atteignent leur niveau de pH ultime avant l'évaluation, de laisser s'écouler les périodes suivantes entre l'abattage et la découpe et l'évaluation :

- i) 8 heures, lorsque les carcasses ont été soumises à une stimulation électrique ;
- ii) 18 heures, lorsque les carcasses n'ont pas été soumises à une stimulation électrique ;
- iii) D'autres laps de temps approuvés dans le cadre d'un système de baisse contrôlée du pH.

### **Niveau de pH ultime**

La stimulation électrique accélère la baisse du niveau de pH et, par conséquent, réduit le temps qu'il faut pour que le pH ultime soit atteint. Les carcasses qui ne reçoivent pas de stimulation électrique et sont rapidement réfrigérées n'atteignent parfois leur pH ultime que 24, voire 48 heures, après l'abattage. Cela étant, dans la pratique commerciale, la plupart des carcasses atteignent – ou presque – leur pH ultime au plus tard 18 heures après l'abattage. On ne peut procéder à une évaluation aux normes Chiller tant que l'loyau n'a pas atteint son niveau de pH ultime.

Les carcasses ayant reçu plusieurs stimulations électriques peuvent atteindre leur niveau de pH ultime quelques heures après l'abattage et donc être évaluées plus rapidement que ce qui aurait été possible autrement.

### Système de baisse contrôlée du pH

Le rythme de diminution du pH peut influencer la prévisibilité de la qualité gustative, surtout s'il est trop lent et augmente de ce fait le risque de raccourcissement dû au froid, ou s'il est trop rapide et augmente alors le risque de raccourcissement dû à la chaleur.

Il est possible de limiter l'effet de raccourcissement dû au froid, qui a été amplement démontré, en veillant à ce que les niveaux de stimulation électrique soient tels que le pH du *M. longissimus dorsi* passe en dessous de 6,0 avant que la température ne soit inférieure à 15 °C.

S'agissant du risque de raccourcissement dû à la chaleur, on peut le maîtriser en faisant en sorte que les niveaux de stimulation soient tels que le pH du *M. longissimus dorsi* ne passe pas en dessous de 6,0 tant que la température est supérieure à 35 °C.

Pour que la qualité gustative soit optimale, le pH du *M. longissimus dorsi* doit :

- i) Rester équivalent ou supérieur à 6,0 tant que la température du muscle est équivalente ou supérieure à 35 °C ;
- ii) Être inférieur à 6,0 avant que la température du muscle ne passe en dessous de 15 °C.

*[Image des critères relatifs au pH et à la fenêtre de pH et de température]*

L'évaluation ne peut commencer qu'au moins 20 minutes après la découpe ou la préparation de la surface, ou plus longtemps s'il faut un intervalle plus long pour que la surface de la viande devienne rouge.

L'évaluation peut se poursuivre jusqu'à 3 heures après la découpe ou la préparation de la surface. L'évaluation ne peut se poursuivre tant que rien n'indique que la couleur de l'emplacement évalué a dépassé le stade du rougissement.

Si un film imperméable à l'oxygène est appliqué sur le *M. longissimus dorsi* immédiatement après la découpe, les délais prescrits pour ces critères s'appliquent à partir du moment où le film est retiré.

Si plus de 3 heures s'écoulent après la découpe sans qu'un film imperméable à l'oxygène ne soit appliqué, il convient de préparer à nouveau la surface considérée avant l'évaluation en retirant au moins 3 mm de viande et de tissu graisseux. La surface doit aussi être préparée à nouveau si l'on constate que l'emplacement a été endommagé.

### Température de la carcasse avant l'évaluation

L'évaluation ne peut être menée que si la température du *M. longissimus dorsi* est inférieure ou égale à 12 °C ; la fourchette recommandée est de 4 °C à 8 °C.

Il convient de mesurer la température du muscle en insérant la sonde ou la tige du thermomètre au centre du *M. longissimus dorsi*, parallèlement à la surface évaluée et à environ 25 mm de l'extrémité de celle-ci.

## 3. Technique d'évaluation des carcasses

### Position

L'évaluateur doit définir les mesures à prendre sur la zone évaluée en se tenant debout dans le périmètre établi. La zone considérée doit toujours se trouver en dessous du niveau des yeux de l'évaluateur.

L'angle entre les yeux de l'évaluateur et la surface évaluée doit se situer entre 35 et 50 degrés pour le bovin adulte et entre 45 et 70 degrés pour le veau, et rester le même pour toutes les évaluations. Pour être conforme aux critères établis, l'évaluation doit être réalisée de sorte à éviter la réflexion de la lumière et les zones d'ombre.

*[Image de la technique et de la position]*

### Prescriptions concernant la luminosité

Il convient de placer la source lumineuse standard à une distance telle que l'intensité lumineuse que reçoit la zone du *M. longissimus dorsi* se situe entre 1 400 et 3 000 lux et que la lumière soit répartie de façon uniforme.

L'intensité lumineuse doit être définie au moyen d'un luxmètre tenu aussi près que possible de l'emplacement évalué et à une distance de la lampe qui soit équivalente à la distance qui sépare la lampe et l'emplacement évalué. La lumière doit être directement orientée vers le récepteur du luxmètre, et ce dernier doit se trouver à un angle aussi proche que possible de 90 degrés par rapport à la direction du faisceau lumineux.

## 4. Évaluation des normes de qualité pour la viande

Les normes de qualité pour la viande sont communiquées aux personnes qui ont suivi une formation certifiée et disposent de connaissances et d'aptitudes reconnues qui leur permettent d'accomplir les tâches énoncées dans le présent chapitre.

### Couleur de la viande

La couleur de la viande est la couleur qui domine sur le *M. longissimus dorsi*. Qu'il s'agisse de bovins adultes ou de veaux, elle est évaluée à la surface rougie du *M. longissimus dorsi* sur une carcasse réfrigérée et notée d'après les couleurs de référence.

Lorsque la couleur de la viande se situe entre deux couleurs de référence, on attribue à la carcasse la note correspondant à la plus foncée des deux.

Si la couleur concorde avec une couleur de référence, la carcasse reçoit la note correspondant à ladite couleur.

Échelle des couleurs de la viande bovine : 1A à 7. Échelle des couleurs de la viande de veau : V1 à V5

*[Image de la couleur de la viande et des normes de référence]*

### Couleur du gras

Il s'agit du gras qui se trouve dans les séparations intermusculaires sur le côté du *M. longissimus dorsi*. La couleur du gras est évaluée sur la carcasse réfrigérée d'après les couleurs de référence du gras. L'évaluation se fait par comparaison de la couleur du gras dans les séparations intermusculaires sur le côté du *M. longissimus dorsi* et attendant au *M. iliocostalis* avec les couleurs de référence.

Lorsque la couleur du gras se situe entre deux couleurs de référence, on attribue à la carcasse la note correspondant à la plus jaune des deux.

Si la couleur concorde avec une couleur de référence, la carcasse reçoit la note correspondant à ladite couleur.

Échelle des couleurs du gras : 0 à 9.

*[Image des couleurs de référence du gras]*

### Persillage

Le persillage est le gras déposé entre les fibres musculaires du *M. longissimus dorsi*.

Il est évalué sur une carcasse réfrigérée et noté d'après la proportion de gras persillé dans la viande à la surface de la zone considérée, qui se situe à l'intérieur du *M. longissimus dorsi*.

Le gras qui se situe dans le *M. longissimus dorsi* et qui est rattaché au bord du *M. longissimus dorsi* peut être considéré comme du gras persillé à partir du point d'intrusion où il se réduit à 1 mm de largeur, sans perturbation, pour la première fois.

Le persillage est évalué et noté en fonction des critères de référence (voir l'image ci-après). Les critères relatifs au persillage peuvent servir à évaluer :

- i) La quantité de persillage, sur une échelle de 0 à 9 ;
- ii) La finesse et la répartition du persillage, sur une échelle de 100 à 1 190, l'incrément étant de 10.

Considérées ensemble, ces deux notes fournissent des informations plus détaillées sur le produit.

Le persillage est un facteur prédictif de la qualité gustative.

*[Image des notes de référence du persillage]*

### **Le *M. longissimus dorsi***

Le *M. longissimus dorsi* est mesuré sur la surface qui correspond à la zone de découpe de la carcasse. Cette zone est mesurée en centimètres carrés aux dixième, onzième, douzième ou treizième côtes, soit manuellement, soit avec du matériel agréé.

Pour la mesurer manuellement, il convient d'utiliser une grille en plastique que l'on place sur le *M. longissimus dorsi* pour ensuite compter les centimètres carrés dans la zone considérée. Si une partie du point central d'un carré de la grille se trouve sur la limite de la zone considérée ou dans celle-ci, le carré en question est compté. En revanche, il n'est pas compté s'il se trouve en dehors de la zone délimitée.

Le *M. Longissimus dorsi* doit être évalué *in situ* et ne doit pas être déformé.

La zone du *M. Longissimus dorsi* n'est pas mesurée sur les carcasses évaluées à l'aide de la méthode de l'entrecôte désossée avec dessus de côte.

### **Maturité de la carcasse**

La maturité de la carcasse correspond à l'analyse du développement physiologique d'une carcasse de bovin adulte en fonction du degré d'ossification des apophyses épineuses des vertèbres, de la fusion des vertèbres et de la forme et de la couleur des côtes.

La note attribuée à chaque carcasse doit être celle qui correspond le mieux aux descriptions données dans le tableau relatif à la maturité des carcasses.

Le tableau contient les caractéristiques liées à l'ossification et aux côtes d'une carcasse moyenne. Étant donné que la vitesse d'ossification de chaque apophyse épineuse varie d'une carcasse à l'autre, toutes les zones de l'épine dorsale des différentes carcasses ne correspondent pas forcément aux descriptions du tableau. Dans ce cas, il convient de considérer la zone grisée du tableau comme principal point de départ pour l'évaluation. La caractéristique la plus mature doit être évaluée et sert à définir la note de maturité.

Échelle de maturité de la carcasse : 100 à 590

*[Image du tableau de maturité de la carcasse]*

La maturité de la carcasse est un facteur prédictif de la qualité gustative.

### **Gras costal sous-cutané**

L'épaisseur du gras sous-cutané présent à l'emplacement évalué se mesure en millimètres (mm), à un endroit bien précis sur les dixième, onzième, douzième ou treizième côtes. Si la zone des côtes est endommagée, la mesure peut être prise de l'autre côté de la carcasse. Si des dégâts sont constatés des deux côtés, l'épaisseur peut être estimée.

*[Image de la mesure du gras costal sous-cutané]*

L'épaisseur du gras costal sous-cutané est un facteur prédictif de la qualité gustative.

### **Gras costal total**

L'évaluation du gras costal total correspond à la mesure en millimètres (mm) de l'épaisseur du gras sous-cutané et intermusculaire présent à l'emplacement évalué, à un endroit bien



précis sur les dixième, onzième, douzième ou treizième côtes. Si la zone des côtes est endommagée, la mesure peut être prise de l'autre côté de la carcasse. Si des dégâts sont constatés des deux côtés, l'épaisseur peut être estimée.

*[Image de la mesure du gras costal sous-cutané]*

### **Hauteur au garrot**

La hauteur au garrot correspond à l'endroit le plus large du muscle rhomboïde (*M. rhomboideus*). Des études ont montré qu'il existait une forte corrélation entre la hauteur au garrot et la qualité gustative, en particulier pour les bovins adaptés aux climats tropicaux et les populations entières de bovins mâles.

La hauteur au garrot se mesure à l'aide d'une règle métrique avec graduation de 5 mm. La règle doit être placée à l'horizontale par rapport à la surface de l'échine découpée et parallèlement aux côtes. On la déplace vers le point le plus large du muscle et la mesure doit être prise de sorte à empêcher les erreurs de parallaxe.

La mesure porte sur toute la viande, du ligament nuchal jusqu'au bord le plus proche de la région dorsale du *M. rhomboideus*. Le gras sous-cutané situé sur la surface latérale de la carcasse n'est pas pris en compte.

Le ligament nuchal et les vertèbres cervicales doivent rester *in situ* pour que la hauteur au garrot puisse être mesurée.

*[Image de la mesure de la hauteur au garrot]*

### **Mesure du pH ultime**

Le pH ultime (pHu) de la viande varie d'une carcasse à l'autre en fonction de la quantité de glycogène présente dans l'animal avant l'abattage. Il s'agit d'un facteur déterminant de la qualité gustative de la viande. La carcasse doit avoir atteint son niveau de pH ultime avant l'évaluation.

Le pH ultime doit être mesuré à l'aide d'un dispositif homologué, avec un pH-mètre étalonné, en même temps que la température. Le dispositif homologué doit tenir compte du facteur d'ajustement de Bendall pour la mesure du pH.

Le pH ultime se mesure à l'emplacement évalué (*M. longissimus dorsi*), au niveau de la côte tranchée, entre la cinquième et la treizième côte ; il est exprimé avec deux décimales, et la température, avec une décimale.

*[Image de la mesure du pH ultime]*

Le pH ultime est un facteur prédictif de la qualité gustative.

## **5. Compétences et qualifications des évaluateurs de carcasses**

### **Compétences**

Chaque évaluateur doit disposer des connaissances et des aptitudes nécessaires pour accomplir les tâches d'un évaluateur de carcasses.

### **Entretien des qualifications**

Pour que les critères d'évaluation de la qualité de la viande soient appliqués de façon précise et uniforme, les évaluateurs doivent impérativement respecter les critères de précision minimaux actuels afin de conserver les qualifications nécessaires à la collecte d'informations sur les carcasses.

À cette fin, ils doivent établir des corrélations conformes aux critères minimaux d'exactitude à respecter au cours d'un cycle de huit (8) semaines.

### Critères relatifs à l'acuité visuelle des évaluateurs

Les évaluateurs doivent satisfaire aux critères d'acuité visuelle suivants :

- i) Pouvoir reconnaître les couleurs dans les spectres jaune et rouge ;
- ii) Avoir une acuité visuelle suffisante à des distances allant de 300 à 1 200 mm ;
- iii) Être en mesure de démontrer leur aptitude à se conformer aux critères d'acuité visuelle susmentionnés.

## 6. Observations et critères d'étiquetage

Les caractéristiques relatives à la qualité de la viande déterminées à l'aide de l'évaluation de la carcasse sont décrites dans des déclarations des caractéristiques établies à l'issue de l'évaluation. L'établissement de ce type de déclaration peut être incorporé dans le processus d'élaboration des observations et des étiquettes indiquant la désignation commerciale une fois la carcasse évaluée.

On entend par « observations » les informations détaillées sur la qualité communiquées à l'issue de l'évaluation d'une carcasse. Elles peuvent être exploitées dans les chaînes d'approvisionnement du bétail et de la viande aux fins de l'évaluation de la qualité des carcasses.

Lorsque l'on se sert des évaluations de la qualité pour communiquer des informations sur les carcasses à l'aide de fiches d'observations, ainsi qu'aux fins de la désignation commerciale mentionnée sur les étiquettes des produits, il existe des critères minimaux à respecter en ce qui concerne l'utilisation de symboles et l'ordre à respecter sur l'étiquette (voir ci-dessous).

Il n'est pas obligatoire de faire figurer les déclarations des caractéristiques tant sur les fiches d'observations que sur les étiquettes de désignation commerciale.

### Utilisation de symboles

Il est impératif d'utiliser les symboles ci-après, en respectant l'ordre suivant, sur les fiches d'observations et les étiquettes où figure la désignation commerciale lorsque le produit est présenté selon les termes relatifs à l'évaluation des carcasses de bovins :

<i>Caractéristique évaluée</i>	<i>Symbole</i>
Persillage (quantité)	MB
Persillage (finesse)	ECEMB
Couleur de la viande	MC
Couleur du veau	VC
Couleur du gras	FC
Maturité	OM
Gras costal sous-cutané	RF
Gras costal total	TRF
M. longissimus dorsi	EMA
pH ultime	pHU

**Autres informations à faire figurer sur l'étiquette**

Persillage (MB) : peut être indiqué sous forme de notes ou d'échelles individuelles, ou uniquement sous forme de note minimale (par exemple : MB : 2, MB : 2up, MB : 9+).

Couleur du bovin adulte (MC) : peut être indiqué sous forme de notes ou d'échelles individuelles.

Couleur du veau (VC) : peut être indiqué sous forme de notes ou d'échelles individuelles.

Couleur du gras (FC) : peut être indiqué sous forme de notes ou d'échelles individuelles.

Il convient de faire suivre les symboles de deux-points (:). Par exemple : MB : 1-4 MC : 1B-4 FC : 1-3.

---