



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-deuxième session

Genève, 28-30 août 2024

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

Révision de normes : Viande ovine – carcasses et découpes**Modifications qu'il est proposé d'apporter à la Norme
pour la viande ovine – carcasses et découpes****Document présenté par le groupe de travail du Rapporteur***Résumé*

À sa session de 2023, la Section spécialisée de la normalisation de la viande a décidé de commencer à réviser la Norme pour la viande ovine – carcasses et découpes, dont la dernière révision remontait à 2018, et de confier la direction des travaux à la délégation australienne.

Au cours du premier semestre de 2024, la Norme a été examinée par le groupe de travail du Rapporteur, qui était constitué de représentants de l'Australie (Rapporteur), des États-Unis d'Amérique, de la Fédération de Russie, de Malte, de la Pologne, de la Serbie, de l'Uruguay et de l'International Meat Research 3G Foundation (trois réunions se sont tenues en ligne).

La Section spécialisée est invitée à examiner les premières propositions de modifications à apporter à la Norme pour la viande ovine – carcasses et découpes et à proposer d'autres modifications au groupe du Rapporteur, qui a l'intention de soumettre une proposition définitive de révision à la session de 2025 de la Section spécialisée. Les changements sont indiqués en caractères barrés pour les suppressions, et soulignés pour les ajouts.



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 commune 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 acteurs de l'industrie de la viande 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'un commerce, sont invités à contacter le secrétariat de la Commission économique pour l'Europe (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.

On trouvera dans le tableau ci-après la liste des espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou sont en cours d'élaboration à différents stades, ainsi que le numéro d'identification correspondant selon le code CEE-ONU de la viande (voir la section 4).

Pour de plus amples informations ainsi qu'une description du système de codification et un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU, veuillez consulter le site Web de la CEE à l'adresse <https://unece.org/trade/wp7/Meat-Standards>.

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code CEE-ONU (champ 1)</i>
Viande de bœuf	10
Viande de veau	11
Viande de porc	30
Viande de mouton	40
Viande de chèvre	50
Viande de lama	60
Viande d'alpaga	61
Viande de poulet	70
Viande de dinde	71
Viande de canard	72
Viande d'oie	73
Viande de cheval	80
Abats	90
Découpes de viande au détail	91

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande ovine brutes (non transformée) 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.

Il est nécessaire d'appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire pour commercialiser les carcasses et découpes de viande ovine sur le marché international. La présente norme n'a pas vocation à 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 pouvoirs publics 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. Le texte de la Norme s'accompagne de photographies de carcasses et de certaines parties/découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

1.4 Adoption et publication – historique

Le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles (WP.7) a adopté le texte original de la présente norme à sa cinquante-huitième session, en octobre 2002 (TRADE/WP.7/2002/9). 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 et approuvées par la Section spécialisée en mai 2003 (ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2003/12). 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. Les modifications apportées à la norme ont été adoptées. En 2012, l'édition 2006 de la norme a été mise à jour et adoptée par le WP.7 lors de sa soixante-huitième session, tenue en novembre 2012 (document ECE/TRADE/C/WP.7/2012/6), et. En novembre 2018, à sa soixante-quatorzième session, en novembre 2018 le Groupe de travail a apporté des modifications à la norme (voir ECE/CTCS/WP.7/2018/6).

1.5 Harmonisation de la Norme CEE-ONU et du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises

Le Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises – communément appelé Système harmonisé (SH) – de l'Organisation mondiale des douanes (OMD) est un système de classification des produits reconnu au niveau international, qui est utilisé dans les transactions commerciales. Il sert de base à la détermination des droits d'importation, à l'élaboration des règles d'origine et à la description des produits dans les documents de transport, et il est utilisé à des fins statistiques. Le Système harmonisé est une nomenclature dans laquelle les marchandises échangées sont identifiées par un code à six chiffres. Les deux premiers chiffres correspondent aux grands chapitres, les deux suivants à la position, et les deux derniers à la sous-position. Les codes SH de l'OMD et les descriptions y relatives constituent un moyen de classer les produits carnés qui s'ajoute à la Norme CEE-ONU. Toutefois, les deux peuvent être harmonisés, les codes SH fournissant une description générale et la Norme CEE-ONU une description plus détaillée.

En ce qui concerne les découpes de viande ovine, le SH classe les produits selon qu'il s'agit de viande réfrigérée ou congelée, puis de carcasses, de morceaux désossés ou de morceaux non désossés (pour l'agneau et le mouton). Ainsi, le code de la réfrigération (voir

la section 3.4 « Réfrigération »), la catégorie d'ovins (voir la note à la section 3.5.2 « Catégorie d'ovins ») et le code de découpe de la CEE peuvent servir à déterminer le code SH à six chiffres qui s'applique (voir la section 5.1 « Index multilingue des produits »).

Les entités qui commercialisent des produits carnés en appliquant la Norme CEE-ONU peuvent donc utiliser ce document pour déterminer le code SH approprié. De nombreux pays allongent la chaîne de code à six chiffres du SH pour en faire une ligne tarifaire à huit chiffres (utilisée pour déterminer les droits de douane) ou un code à dix chiffres (ou plus) à des fins de collecte de données statistiques nationales. Par conséquent, lorsque cela est nécessaire, les entités qui se à la norme pour déterminer le code SH approprié doivent également évaluer la nécessité d'affiner le classement.

Les codes SH pour la viande ovine et leur description sont les suivants :

<i>Code</i>	<i>Description</i>
<u>02</u>	<u>Viande et abats comestibles</u>
<u>0204</u>	<u>Viande de mouton ou de chèvre, fraîche, réfrigérée ou congelée</u>
<u>0204 10</u>	<u>Carcasses ou demi-carcasses d'agneau, fraîches ou réfrigérées</u>
<u>0204 21</u>	<u>Autres morceaux de viande de mouton, frais ou réfrigérés : carcasses et demi-carcasses</u>
<u>0204 22</u>	<u>Autres morceaux de viande de mouton, frais ou réfrigérés : autres morceaux non désossés</u>
<u>0204 23</u>	<u>Autres morceaux de viande de mouton, frais ou réfrigérés : morceaux désossés</u>
<u>0204 30</u>	<u>Carcasses ou demi-carcasses d'agneau, congelées</u>
<u>0204 41</u>	<u>Autres morceaux de viande de mouton, congelés : carcasses ou demi-carcasses</u>
<u>0204 42</u>	<u>Autres morceaux de viande de mouton, congelés : autres morceaux non désossés</u>
<u>0204 43</u>	<u>Autres morceaux de viande de mouton, congelés : morceaux désossés</u>
<u>0204 50*</u>	<u>Viande de chèvre</u>

* *Les chèvres ont été incluses dans ce tableau par souci d'exhaustivité, mais elles ne sont pas couvertes par la présente norme.*

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 ;

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

- 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.]

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 à cet effet pour le codage CEE-ONU de la viande ovine (voir la section 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 « 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 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 (CEE-ONU)</i>	<i>Code SH</i>
0	Non spécifiée		<u>s.o.</u>
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.	<u>0204 10,</u> <u>0204 21,</u> <u>0204 22 ou</u> <u>0204 23</u>

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 au titre de la section 3.5.6, « Traitement après abattage ».

<i>Code de la réfrigération (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description (CEE-ONU)</i>	<i>Code SH</i>
2	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.	<u>0204 30,</u> <u>0204 41,</u> <u>0204 42 ou</u> <u>0204 43</u>
3	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation.	<u>0204 30,</u> <u>0204 41,</u> <u>0204 42 ou</u> <u>0204 43</u>
4-8	Codes non utilisés		<u>s.o.</u>
9	Autres		<u>s.o.</u>

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 [*note : examiner les différents systèmes nationaux et créer un tableau de synthèse*]

<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

<i>Code de la catégorie d'ovins (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
8	Code non utilisé	
9	Autres	

Note : Seules les catégories 1 (jeune agneau) et 2 (agneau) peuvent être classées suivant les codes SH 0204 10 (carcasses ou demi-carcasses d'agneau, fraîches ou réfrigérées) ou 0204 30 (carcasses ou demi-carcasses d'agneau, congelées). Cependant, les catégories ovines 0 à 9 peuvent toutes être classées suivant les codes SH 0204 21 (autres morceaux de viande de mouton, frais ou réfrigérés : carcasses ou demi-carcasses), 0204 22 (autres morceaux de viande de mouton, frais ou réfrigérés : autres morceaux non désossés), 0204 23 (autres morceaux de viande de mouton, frais ou réfrigérés : morceaux désossés), 0204 41 (autres morceaux de viande de mouton, congelés : carcasses ou demi-carcasses), 0204 42 (autres morceaux de viande de mouton, congelés : autres morceaux non désossés) ou 0204 43 (autres morceaux de viande de mouton, congelés : morceaux désossés). Le codage exact dépendra du code de la réfrigération (voir la section 3.4 « Réfrigération ») et du code de la découpe (voir la section 5.1 « Index multilingue des produits »).

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	
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	
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 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>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Nourriture à base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation.

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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 Traitement du bétail

<i>Code du système de traitement du bétail (champ 7b)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
<u>0</u>	<u>Non spécifiée</u>	
<u>1</u>	<u>Sans hormones de croissance</u>	<u>Le bétail n'a jamais reçu de traitement à base d'hormones de croissance.</u>
<u>2</u>	<u>Sans antibiotiques</u>	<u>Le bétail n'a jamais reçu de traitement à base d'antibiotiques.</u>
<u>3</u>	<u>Sans hormones de croissance ni antibiotiques</u>	<u>Le bétail n'a jamais reçu de traitement à base d'hormones de croissance ou d'antibiotiques.</u>
<u>4-8</u>	<u>Codes non utilisés</u>	
<u>9</u>	<u>Autres</u>	<u>Tout autre traitement du bétail indiqué par le vendeur et l'acheteur</u>

[Note : Vérifier les numéros de champ indiqués dans tout le document.]

3.5.6 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.

3.5.7 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 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 3 mm ou comme spécifié
4	Épaisseur maximale du gras de 6 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale du gras de 9 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur maximale du gras de 12 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur maximale du gras de 15 mm ou comme spécifié
8	Épaisseur du gras supérieure ou égale à 15 mm 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]

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.

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

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.

3.8 Couleur de la viande et du gras et pH (Qualité gustative)

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.

La température à laquelle la carcasse atteint le stade de rigidité cadavérique (pH de 6,0) joue un rôle clef dans la qualité gustative de la viande ovine. Si la température baisse trop rapidement avant que la carcasse ne devienne rigide (pH de 6,0), un raccourcissement dû au froid peut survenir et accroître la dureté de la viande. La stimulation électrique permet d'accélérer la diminution du pH. Lorsqu'elle est correctement réalisée et surveillée, elle fait en sorte que les muscles deviennent rigides (pH de 6,0) à une température telle que le raccourcissement dû au froid puisse être évité et que la qualité gustative soit aussi élevée que possible.

Le pH et la température doivent être mesurés simultanément à l'extrémité coccygienne de l'ailoyau (*M. longissimus thoracis*, que l'on appelle communément *M. longissimus dorsi*). Le pH doit être exprimé avec deux décimales, et la température, avec une décimale.

Les prescriptions détaillées concernant la qualité gustative doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<u>Code de la fourchette de poids (champ 11b)</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Description</u>
0	Non spécifiée	
1	Rapport pH – rigidité cadavérique (suspension par le tendon d'Achille)	La carcasse devient rigide (pH 6,0) entre 18 et 35 °C.
2	Rapport pH – rigidité cadavérique (suspension pelvienne)	La carcasse devient rigide (pH de 6,0) entre 8 et 35 °C.
3 – 9	Codes non utilisés	

[Note/question à examiner : Il est nécessaire d'évaluer les conséquences de l'ajout d'une ligne de codes dans la norme étant donné qu'il n'y a pas de champs libres actuellement. Il faudra peut-être que la norme ou les paramètres relatifs à la qualité gustative soient indiqués en dehors du système de codification, en tant qu'informations supplémentaires.]

3.9 Fourchettes de poids des carcasses et découpes

<u>Code de la fourchette de poids (champ 12)</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Description</u>
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>/<https://unece.org/text-and-status-agreement>).

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
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 ;

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

- La qualité/le classement/la qualité gustative ;
- 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 :

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.

[*Note* : 21 chiffres si les codes relatifs à la qualité gustative sont ajoutés, dont 1 chiffre non utilisé.]

<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	<u>Traitement du bétail</u> Champ non utilisé	<u>3.5.5</u>	<u>0-9</u>
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
<u>11b</u>	<u>pH (qualité gustative)</u>	<u>3.8</u>	<u>0-9</u>
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 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-ONU pour la viande ovine ci-après : 4049320012321000400152.

<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	<u>Traitement du bétail</u> Champ non utilisé	<u>Sans hormones de croissance</u>	<u>10</u>
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Prescription</i>	<i>Code</i>
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
<u>11b</u>	<u>pH (qualité gustative)</u>	<u>Non spécifiée</u>	<u>0</u>
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 réinsérée lors de l'établissement de la version définitive de la Norme 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

[Note : dans la présente version du document (Word), les codes supplémentaires pour les produits qui contiennent des côtes ne sont pas indiqués et devront être ajoutés dans la version définitive.]

*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 éventuellement du filet.

SH : 0204 10, 0204 30 (agneau – 4500) ; 0204 21, 0204 41 (mouton – 4600, antenais – 4620, bélier – 4621)

*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 ;
- Fourchette de poids ;
- Niveau de parage du gras superficiel ;
- État d'engraissement ;
- Ligature du collier en place ou enlevée.

SH : 0204 10, 0204 30 (agneau – 4510) ; 0204 21, 0204 41 (mouton – 4630, antenais – 4610, bélier – 4631)

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.

SH : 0204 10, 0204 30

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 arrière 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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 arrière 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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 arrière 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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 arrière 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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 arrière avec embout ;
- Tendon laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 arrière 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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 arrière 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.

SH : 0204 22, 0204 42

Gigot raccourci sans jarret 4830

Le gigot raccourci sans jarret est 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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 arrière avec embout ;
- Tendon laissé en place ou enlevé ;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 arrière 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.

SH : 0204 22, 0204 42

Gigot raccourci sans jarret – os du coxal retiré 4806

Le gigot raccourci sans jarret – os du coxal retiré 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 ;
- Jarret arrière (tibia) dénudé à une distance spécifiée ;
- Niveau de parage du gras superficiel ;
- Fémur laissé en place (articulation coxo-fémorale enlevée).

SH : 0204 22, 0204 42

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 ;
- Jarret arrière (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).

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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 tendre de tranche et la tranche grasse.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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 tendre de tranche et la semelle. La rotule, la capsule articulaire et le tendon sont enlevés.

SH : 0204 23, 0204 43

Tendre de tranche 5073

Le tendre 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.

SH : 0204 23, 0204 43

Tendre de tranche – sans dessus de tranche 5077

Le tendre de tranche sans dessus de tranche est préparé à partir du tendre 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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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

Le carré de côtes couvert – carré de côtes filet avec selle est préparé à partir d'une demi-carrosse 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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

Carré filet + carré couvert 4860

Ce morceau est préparé à partir d'une demi-carresse 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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 coupées 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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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*.

SH : 0204 22, 0204 42

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*.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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* ;
- Apophyses épineuses et épine dorsale enlevées ;

- Longueur des manches de côte à dégager ;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

Lanière du dos 5109

La lanière du dos, préparée à partir d'une demi-carcasse, 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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 23, 0204 43

Filet 5080

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

À préciser :

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

SH : 0204 23, 0204 43

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 chaînette *M. psoas minor* reste attachée au muscle *M. psoas major*.

À préciser :

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

SH : 0204 23, 0204 43

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 :

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

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 arrière 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.

SH : 0204 23, 0204 43

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 avant avec embout ;
- Niveau de parage du gras superficiel.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

Pointe d'épaule avec os (facile à découper) 4994

La pointe d'épaule est préparée à partir d'un quartier avant, par enlèvement de l'omoplate (4980). L'omoplate, l'humérus et le gras interne adhérent sont retirés. Le jarret (ulna et radius) peut être dénudé, le cas échéant.

SH : 0204 22, 0204 42

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

SH : 0204 22, 0204 42

Rôti d'épaule compact 4997

Le rôti d'épaule compact est préparé à partir d'un quartier avant, par enlèvement du collier à la première côte, retrait du sternum et retrait du carré de quatre côtes. Le produit est retiré de la pièce de rond d'épaule (4998) au moyen d'une coupe droite traversant l'articulation entre l'omoplate et l'humérus.

SH : 0204 22, 0204 42

Pièce de rond d'épaule 4998

La pièce de rond d'épaule est préparée à partir d'un quartier avant, au moyen du parage du sternum et du retrait du carré de quatre côtes. Elle est retirée du rôti d'épaule compact au moyen d'une coupe droite traversant l'articulation entre l'omoplate et l'humérus. Le jarret est enlevé au moyen d'une coupe traversant l'articulation et le jarret.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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.

SH : 0204 23, 0204 43

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.

SH : 0204 22, 0204 42

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 ;
- Dimensions minimales des morceaux spécifiées.

Carcasse 5201

La carcasse est préparée à partir d'une carcasse non désossée, par enlèvement des os, du cartilage, des tendons, du ligament nuchal et des ganglions lymphatiques. Elle comprend les découpes standard spécifiées assorties de leurs parures. L'une quelconque ou l'ensemble des parties ci-après peuvent être retirées : cou, jarret, muscle long dorsal et filet (seules les pièces d'une taille acceptable sont prises en compte).

Points devant être précisés :

- Muscles intercostaux, ganglions lymphatiques et diaphragme laissés en place ;
- Découpes standard à inclure.

SH : 0204 23, 0204 43

Coffre 5212

Le coffre est préparé à partir d'une carcasse, par enlèvement des cuisses au moyen d'une coupe droite traversant la sixième vertèbre lombaire jusqu'à la partie ventrale de la poitrine ainsi que la totalité des os, du cartilage, des ganglions lymphatiques et des ligaments et de certaines découpes standard. Le coffre ne doit pas nécessairement comprendre l'une des découpes standard reprises dans le groupe A ci-après :

Groupe A : jarret, cou, muscle long dorsal et filet.

Points devant être précisés :

- Muscles intercostaux, ganglions lymphatiques et diaphragme laissés en place.

SH : 0204 23, 0204 43

Parures 5270

Les parures sont des morceaux de viande restant après la préparation des découpes standard à partir d'une carcasse ou d'une partie de carcasse et ne comprennent aucun morceau de viande de la tête, des organes internes, des principaux tendons et des ligaments.

Points devant être précisés :

- Dimensions minimales des morceaux.

SH : 0204 23, 0204 43

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.
