



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2004/7
6 février 2004

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Treizième session, 19-22 avril 2004, Genève

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

**PROPOSITION DE NORME CEE-ONU POUR LES
CARCASSES ET DÉCOUPES DE LAMA**

Note du secrétariat: La proposition de projet ci-après relative à une norme CEE-ONU pour la viande de lama a été reçue de la Bolivie. Le secrétariat a adapté le format à la nouvelle présentation des normes de la CEE-ONU pour la viande.

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

1.1.1 Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Les textes seront régulièrement actualisés et les délégations qui estiment qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le secrétariat de la CEE-ONU (dont l'adresse figure dans l'annexe 1).

1.1.2 Le texte de la présente publication a été établi sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, organe de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation des Nations Unies. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE-ONU a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après donne un aperçu des catégories d'espèces/classes pour lesquelles des normes existent ou en sont à différents stades d'élaboration. Il indique aussi le code de l'espèce à utiliser pour la codification CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Catégorie d'espèces/classes de viande	Code à utiliser selon la codification CEE-ONU (voir chap. 4)	Publication/adoption
Bœuf – viande bovine	1	Publiée en 2001. Version révisée publiée en 2004.
Veau – viande de veau	2	À élaborer.
Porc – viande porcine	3	Publiée en 1998. En cours de révision.
Mouton – viande ovine	4	Publiée en 2004.
Chevreau – viande caprine	5	À élaborer.
Autres mammifères – viande et produits à base de viande	6	Viande de lama – Carcasses et découpes (en cours d'élaboration).
Poulet	7	Publication prévue pour 2004.
Dinde	8	À élaborer.
Autres produits à base de viande de volaille	9	À élaborer.

1.2 Portée

1.2.1 La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande de lama brutes (non transformées) propres à la consommation humaine qui sont commercialisées. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de la conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

1.2.2 Il est admis qu'il faut respecter les prescriptions appropriées concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire pour commercialiser les carcasses et découpes de lama sur le marché international. La présente norme ne prétend pas prescrire ces règles, qui font l'objet d'autres textes et pour lesquelles elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

1.2.3 La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes de bonnes pratiques internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, *les normes, lignes directrices et codes d'usages de la Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter.

1.3 Application

1.3.1 Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et prescriptions qui y figurent, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.

1.3.2 Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut demander à un tiers indépendant et neutre de s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. La norme comprend des photographies de carcasses et de certaines parties et découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions et d'en assurer une large application dans le commerce international.

1.4 Adoption et publication – Historique

1.4.1 Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles a adopté le texte de la première édition de cette norme à sa xx session (Référence: TRADE/WP.7/XXXX/X).

2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

2.1 La viande doit provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.

2.2 Les carcasses/découpes doivent être:

2.2.1 Intactes, compte tenu de la présentation;

2.2.2 Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os;

2.2.3 Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.¹);

2.2.4 Exemptes d'odeurs désagréables;

2.2.5 Exemptes de taches de sang trop évidentes;

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

- 2.2.6 Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
- 2.2.7 Exemptes de contusions²;
- 2.2.8 Exemptes de brûlures de congélation³.

2.3 La coupe, le parage et le désossage sont accomplis avec suffisamment de soin pour conserver l'intégrité et l'identité des découpes et éviter les entailles (excessives) dans le maigre. Les bords déchiquetés sont enlevés au plus près de la surface du maigre. Sauf lorsque les découpes sont détachées en suivant les séparations naturelles, toutes les coupes forment approximativement un angle droit avec la surface de la peau. Toute découpe comprend une quantité minimale de maigre, de gras ou d'os de la découpe adjacente. Les découpes désossées sont débarrassées de tous les os, cartilages et glandes lymphatiques de surface.

3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR

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

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code 9 «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.

3.2 Espèces/classes

Le code pour la viande de lama dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 6.

3.3 Produits/Découpes

Les codes des découpes de 0000 à 9999 pour le champ 2 sont définis au chapitre 5.

3.4 Réfrigération

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de réfrigération, 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 en permanence aux produits les températures internes suivantes:

² Les contusions ayant un effet matériel sur un produit quel qu'il soit ne sont pas admises.

³ 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), du goût (insipidité), de l'odeur (de ranci) et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
1	Réfrigérée	Produits maintenus en permanence à une température comprise entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Congelée	Produits maintenus en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.
3	Surgelée	Produits maintenus en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation.
4 - 8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui peuvent être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique de la production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des lamas, des carcasses, des quartiers et des découpes à toutes les étapes de la production. Les numéros d'identification doivent être appliqués et enregistrés correctement afin de garantir un lien entre eux. Si l'on a recours à des procédures de traçabilité, celles-ci doivent être certifiées conformes selon le paragraphe 3.12.

3.5.2 Catégories de lamas

La norme distingue quatre catégories de lamas.

Code de la catégorie de lama (champ 3)	Catégorie	Description
0	Jeune mâle entier ou châtré	de moins de 24 mois
1	Mâle châtré	ayant entre 2 et 5 ans
2	Jeune femelle qui n'a pas mis bas	de moins de 5 ans
3	Mâle châtré ou entier	de plus de 5 ans
4 - 9	Codes non utilisés	

3.5.3 *Systèmes de production et d'alimentation*

Code des systèmes de production et d'alimentation (champ 6)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Systèmes intensifs	Méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation mis au point pour accélérer la croissance. Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.
2	Systèmes semi-intensifs	Méthodes de production reposant sur un élevage en partie restrictif comportant un accès relativement libre au fourrage naturel. Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.
3	Systèmes extensifs	Méthodes de production comportant un accès relativement libre au fourrage naturel, « <i>nourri au fourrage</i> », pendant la plus grande partie de la vie des animaux. Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.
4	Systèmes biologiques	Méthodes de production conformes à des normes internationales ou aux normes nationales si celles-ci sont plus restrictives. Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.
5 - 8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5.4 *Mode d'abattage*

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant la saignée.
2	Casher	Les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être respectées.
3	Halal	Les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être respectées.
4 - 8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5.5 *Traitement après abattage*

Code du traitement après abattage (champ 9)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Stimulation électrique	Les paramètres applicables doivent être stipulés dans le contrat.
2	Suspension de la carcasse	À spécifier si elle diffère de la méthode de suspension conventionnelle par le tendon d'Achille.
3	Maturation	Toute exigence particulière doit être spécifiée.
4	Réfrigération	À spécifier s'il s'agit d'une méthode spéciale.
5	Préparation	À spécifier s'il s'agit d'une méthode spéciale.
6 - 8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.6 Dispositions concernant le gras externe

Le lama est en général un animal maigre; aucune mesure objective n'est donc appliquée. Aux fins de la codification du lama pour les échanges internationaux, dans la présente norme, le gras externe est classé dans les catégories codifiées suivantes:

Code de l'épaisseur du gras (champ 12)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Découverte, dénudée
3	Presque exempte (75 % surface maigre/limite naturelle enlevée)
4	Épaisseur maximale de la graisse 3 mm
5 - 9	Codes non utilisés

Le gras interne doit aussi être classé comme suit:

- Non spécifié
- Exempt de graisse sur les rognons, le gros bout de poitrine et la région pelvienne.

3.7 Classement en fonction de la qualité

La norme prévoit quatre catégories de carcasses de lamas.

Code du classement en fonction de la qualité (champ 10)	Catégorie	Description
0	EXTRA	Mâle entier ou châtré, âgé de moins de 2 ans, ayant de zéro à quatre dents de seconde dentition, conformation musculaire bonne à excellente.
1	PREMIÈRE	Femelle ou mâle, entier ou châtré, de moins de 5 ans, conformation musculaire bonne ou moins bonne.
2	SECONDE	Mâle entier de moins de 5 ans ou femelle de moins de 7 ans, présentant une conformation musculaire régulière.
3	POUR TRANSFORMATION	Carcasses qui ne tombent pas dans la catégorie ci-dessus.

NOTE: Le persillage ou gras intramusculaire est un critère couramment utilisé pour déterminer la qualité de la viande. Il n'existe pas de système permettant de mesurer le persillage de la viande de lama, peut-être parce que celle que l'on produit actuellement est maigre.

3.8 Dispositions concernant les kystes de *Sarcocystis aucheniae*

La présence de kystes de *Sarcocystis aucheniae*, appelés aussi *Sarcocystis lamacanis*, est mise en évidence par simple examen visuel exécuté de préférence au niveau du muscle du cou entre les première et troisième vertèbres cervicales. La présente norme précise les catégories ci-après:

Code du kyste (champ 14)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Ces kystes macroscopiques sont décelables à l'œil nu.
1	Absence de kystes	
2	Trois kystes au maximum par dm ²	
3	De 4 à 10 kystes par dm ²	
4	Plus de 10 kystes par dm ²	
5 - 9	Codes non utilisés	

3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes

Code de la fourchette de poids (champ 11)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette obligatoirement indiquée
2 - 9	Codes non utilisés	

3.10 Emballage

Code de l'emballage (champ 13)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Carcasses et quartiers – réfrigérés avec ou sans emballage	Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.
2	Carcasses et quartiers – congelés/surgelés emballés pour protéger les produits	Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.
3	Découpes – emballage individuel	Le produit est emballé dans un matériau approuvé (feuille ou sac), en emballage individuel.
4	Découpes – emballage en vrac	Le produit est emballé dans un seul sac ou emballage qui contient deux découpes ou plus.
5	Découpes – emballage sous vide	Le produit est emballé sous vide dans un sac spécial qui augmente considérablement la durée de conservation.
6	Autres découpes	À spécifier.

3.11 Indications à porter sur l'étiquette des morceaux de viande mis en vente

3.11.1 Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après donne les indications à porter sur les étiquettes des produits («x»), pour les carcasses, quartiers et découpes non emballés et pour les morceaux de viande emballés ou conditionnés.

Indications	Carcasses, quartiers et découpes non emballés	Viande emballée ou conditionnée
Marque sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro de 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
Emballer ou détaillant		X ⁴
Quantité (nombre de morceaux)		X ⁴
Poids net		X ⁴

⁴ Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

3.11.2 Les transformateurs peuvent faire figurer certaines affirmations sur les étiquettes des produits. Ces affirmations doivent être vérifiables. Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- pH, couleur du maigre et du gras
- Systèmes de production et de traitement
- Classification/classement
- Mode d'abattage
- Caractéristiques du cheptel, systèmes de production et d'alimentation.

3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité

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

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

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

Identification de l'animal/du lot (ID animal/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.

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

4. CODE CEE-ONU POUR LES PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR CONCERNANT LA VIANDE DE LAMA

4.1 Définition du code

Le code CEE-ONU pour les prescriptions de l'acheteur concernant la viande de lama comprend 15 champs et 20 chiffres (dont 4 ne sont pas utilisés) et résulte d'une combinaison des codes définis au chapitre 3.

N°	Champ (description)	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce/classe	3.2	0 – 9
2	Produit/découpe	3.3/5	0 – 9999
3	Catégorie	3.5.2	0 – 9
4	Réfrigération	3.4	0 – 9
5	Contrôle de la conformité	3.12	0 – 9
6	Systèmes de production et d'alimentation	3.5.3	0 – 9
7	Champ non utilisé		00 – 99
8	Mode d'abattage	3.5.4	0 – 9
9	Traitement après abattage	3.5.5	0 – 9
10	Classement en fonction de la qualité	3.7	0 – 9
11	Fourchette de poids	3.9	0 – 9
12	Gras externe	3.6	0 – 9
13	Emballage	3.10	0 – 9
14	Kyste	3.8	0 – 9
15	Champ non utilisé		00 – 99

4.2 Exemple

À mettre au point.

4.3 SYSTÈME DE CODIFICATION EAN•UCC

4.3.1 *Objet du système EAN•UCC*

Le système EAN•UCC est largement utilisé dans le monde pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes indépendants de contrôle de la conformité. Il s'agit d'un système d'identification et de communication normalisé aux fins d'une application transfrontière. Il est géré par EAN International en collaboration avec les sections nationales dans le monde entier et par l'Uniform Code Council (UCC) aux États-Unis et au Canada.

Ce système est conçu pour surmonter les difficultés inhérentes à l'utilisation de systèmes de codage propres à une entreprise, à un secteur ou à un pays, et pour rendre les échanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application du système EAN•UCC accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des marchandises, des services et des lieux.

Il sert aussi à l'échange de données informatisé (EDI). Les codes EAN•UCC peuvent être représentés par des supports de données (codes barres, par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand l'exigent les opérations commerciales.

Les adresses des organismes à qui s'adresser pour obtenir de plus amples informations sur le système EAN•UCC figurent dans l'annexe.

4.3.2 *Utilisation du Code CEE-ONU dans le système EAN•UCC*

Le système EAN•UCC utilise des codes d'identification de la demande comme préfixe pour identifier la signification et la forme des données qui sont indiquées à sa suite. C'est un code libre qui peut être utilisé et compris par toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui l'a émis à l'origine.

Le code CEE-ONU défini au paragraphe 4.1 a reçu le code EAN•UCC d'identification de la demande (**7002**) dans le symbole de code à barres UCC/EAN-128.

Exemple 1: À mettre au point.

Exemple 2: À mettre au point.

4.3.3 *Application dans la chaîne d'approvisionnement*

- (1) Le client commande en utilisant le système de codification de la norme CEE-ONU.
- (2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE-ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international, etc.).
- (3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code barres EAN/UCC-128 est appliqué aux marchandises.
- (4) À la réception de la marchandise, le client effectue une lecture optique du code barres EAN/UCC-128, ce qui entraîne la mise à jour automatique des données commerciales, logistiques et administratives.
- (5) Le flux des marchandises portant un code EAN•UCC peut être associé à l'échange de données informatisé (messages EDI – EANCOM®).

5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES

5.1 Index multilingue des produits

Anglais	Numéro	Page	Français	Russe	Espagnol
Carcasse entière	001				
Demi-carcasse	002				
Collier	005				
Quartier arrière	003				
Quartier avant	004				
Découpes du quartier arrière					
Tende de tranche	010				
Tende de tranche (dénudé)	011				
Gîte noix et rond de gîte noix	020				
Gîte noix	021				
Rond de gîte noix	022				
Tranche grasse	030				
Rumsteck	040				
Cœur de rumsteck	041				
Faux-filet	050				
Filet	060				
Bavette d'aloyau	070				
Découpes du quartier avant					
Paleron	080				
Dessus de palette	081				
Noix d'entrecôte	100				
Jumeau	110				
Gros bout de poitrine	120				
Jarret	150				
Découpes avec os					
Côtes	130				
Côtelettes	051				
Tranche d'épaule	151				
Tranche de collier	006				
Découpes spéciales					
Rognons	210				

5.2 Découpes de viande de lama

CARCASSE ENTIÈRE LL 001 – La carcasse entière comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusques et y compris le tarse et le carpe, sans la tête.

Points à préciser:

- Ablation de la queue à l'articulation sacro-coccygienne
- Rognons – gras de rognon enlevé
- Diaphragme enlevé
- Filet enlevé
- Collier enlevé.

DEMI-CARCASSE LL 002 – Préparée à partir d'une carcasse entière (LL 001). La carcasse est partagée en deux moitiés par une coupe longitudinale opérée par le milieu le long des vertèbres sacrées, lombaires et thoraciques.

Le collier est enlevé au préalable par une coupe opérée entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique.

Points à préciser:

- Rognons – gras de rognon enlevé
- Diaphragme enlevé
- Moelle enlevée.

COLLIER LL 005 – Le collier comprend toutes les vertèbres cervicales et le muscle attenant; il est obtenu à partir de la carcasse entière par une coupe opérée entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique.

Point à préciser:

- Ligament cervical postérieur enlevé (*Ligamentum nuchae*).

QUARTIER ARRIÈRE LL 003 – Partie postérieure de la demi-carcasse (LL 002), préparée par une coupe transversale de la colonne vertébrale entre la douzième côte et la première vertèbre lombaire.

Points à préciser:

- Quartier arrière avec une côte
- Diaphragme enlevé
- Rognons – gras de rognon enlevé
- Queue enlevée à l'articulation sacro-coccygienne
- Moelle enlevée.

QUARTIER AVANT LL 004 – Partie antérieure de la demi-carcasse (LL 002), préparée par une coupe transversale de la colonne vertébrale au niveau de la douzième côte et de la première vertèbre lombaire.

Points à préciser:

- Quartier avant avec 11 côtes
- Diaphragme enlevé
- Moelle enlevée.

Découpes du quartier arrière

TENDE DE TRANCHE LL 010 – Le tendre de tranche est la partie interne de l'extrémité du quartier arrière (cuisse); il est prélevé le long de la limite naturelle séparant le gîte noix et rond de gîte noix (LL 020) de la tranche grasse (LL 030).

TENDE DE TRANCHE (dénudé) LL 011 – Le tendre de tranche (dénudé) est obtenu à partir du tendre de tranche (LL 010) par enlèvement de tout le gras externe, des aponévroses et des tissus conjonctifs et fibreux.

GÎTE NOIX ET ROND DE GÎTE NOIX LL 020 – Le gîte noix et rond de gîte noix est la partie externe de l'extrémité du quartier arrière (cuisse); il est prélevé le long des limites naturelles séparant le tendre de tranche (LL 010), la tranche grasse (LL 030) et le nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*).

GÎTE NOIX LL 021 – Le gîte noix est le *M. gluteobiceps*, préparé à partir du gîte noix et rond de gîte noix (LL 020) par une découpe le long de la limite naturelle du rond de gîte noix (*M. semitendinosus*).

Point à préciser:

- Gras et tissu conjonctif enlevés.

ROND DE GÎTE NOIX LL 022 – Le rond de gîte noix désossé est la partie du gîte noix et rond de gîte noix qui reste après le prélèvement du gîte noix (LL 021) le long de la limite naturelle.

Point à préciser:

- Rond de gîte noix complètement dénudé.

TRANCHE GRASSE LL 030 – La tranche grasse est la partie de la cuisse sur le quartier arrière; elle comprend l'ensemble des muscles (*M. quadriceps femoral*) attachés au fémur. Elle est enlevée de son insertion sur le gîte noix et rond de gîte noix et sur le tendre de tranche le long de la limite naturelle. La rotule et les insertions des tendons sont enlevées.

Points à préciser:

- Tissu conjonctif enlevé
- Périoste du fémur enlevé.

RUMSTECK (sans aiguillette baronne) LL 040 – Le rumsteck (sans aiguillette baronne) est un groupe de muscles (*M. gluteus* superficiel, médius, interne, et partie supérieure du *M. glutobiceps*) de la région pelvienne attachés aux vertèbres coccygiennes et sacrées. Il est séparé par une découpe en ligne droite au niveau de l'articulation lombo-sacrée, et par une autre découpe allant de la jonction de l'os coxal et du sacrum jusqu'à l'extrémité antérieure du fémur (trochanter major), et se prolongeant le long de la limite naturelle entre *M. tensor fasciae latae* et *M. quadriceps femoral*.

Point à préciser:

- Extrémité postérieure (*M. tensor fasciae latae*) attachée.

CŒUR DE RUMSTECK LL 041 – Le cœur de rumsteck est préparé à partir du rumsteck (sans aiguillette baronne) (LL 040) par prélèvement du *M. glutobiceps*.

Points à préciser:

- Extrémité postérieure (*M. tensor fasciae latae*) attachée
- Gras enlevé.

FAUX-FILET LL 050 – Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière (sans côte) par une coupe opérée au niveau de l'articulation lombo-sacrée et de la partie du *M. longissimus dorsi* attachée le long du bord des vertèbres lombaires (de la première à la sixième). Le flanchet (queue) est enlevé au niveau de la noix à la jonction de la douzième côte et parallèlement à la première vertèbre lombaire.

Points à préciser:

- La distance entre le point d'enlèvement du flanchet et la noix
- Obtenu à partir d'un quartier arrière avec une côte.

FILET LL 060 – Le filet est préparé à partir d'une demi-carcasse par prélèvement en un seul morceau des muscles de la partie ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaîne (*M. psoas minor*) est laissée en place.

BAVETTE D'ALOYAU LL 070 – La bavette d'aloyau est préparée à partir d'un quartier arrière par une découpe qui part du ganglion lymphatique inguinal superficiel, traverse le *M. rectus abdominus* et suit la courbure de la hanche, puis continue jusqu'à la douzième côte en suivant la courbure de la côte jusqu'à la limite ventrale.

Découpes du quartier avant

PALERON LL 080 – Le paleron se compose d'un grand groupe de muscles situés à l'extérieur de l'omoplate et qui vont de l'humérus à l'extrémité du cartilage de l'épaule. Il comprend principalement les *M. triceps brachii*, qui constituent un groupe de muscles infraspinaux et supraspinatus (jumeau).

DESSUS DE PALETTE LL 081 – Le dessus de palette est préparé à partir du paleron (LL 080) par prélèvement de tous les muscles attachés au *M. triceps brachii* et entourant celui-ci.

NOIX D'ENTRECÔTE LL 100 – La noix d'entrecôte comprend la partie de *M. longissimus dorsi* et des muscles associés qui se trouve le long de la partie dorsale de la carcasse (partie du muscle allant de la première vertèbre thoracique à la douzième côte incluse).

Point à préciser:

- Obtenu à partir d'un quartier avant avec 11 côtes.

JUMENT LL 110 – Le jumeau est le muscle de forme conique situé latéralement par rapport à l'omoplate, du côté du collier par rapport à son arête (*M. supraspinatus*), le gras de couverture et le tissu conjonctif sont enlevés.

GROS BOUT DE POITRINE LL 120 – Le gros bout de poitrine est obtenu à partir du quartier avant par une découpe qui part de la jonction de la première côte et du sternum, continue jusqu'au milieu de la cinquième côte, puis se prolonge jusqu'au cartilage xiphoïde (groupe de muscles qui se situe sur le sternum et une partie des côtes).

JARRET LL 150 – Les jarrets sont obtenus à partir des jarrets des pattes avant ou arrière sans la peau et avec l'embout. Le nerf de gîte séparé de l'extrémité de la semelle et du muscle de forme conique est également inclus.

Découpes avec os

CÔTES LL 130 – Les côtes sont constituées par la partie des côtes qui reste après prélèvement du gros bout de poitrine (LL 120); elles sont découpées parallèlement à la colonne vertébrale.

Point à préciser:

- La distance de la ligne de découpe par rapport à la colonne vertébrale.

CÔTELETTES LL 051 – Les côtelettes avec os sont prélevées sur la partie dorsale du quartier arrière comprise entre les première et sixième vertèbres lombaires; elles se composent de *M. longissimus dorsi* et comprennent les vertèbres lombaires.

Point à préciser:

- Épaisseur des côtelettes.

TRANCHE D'ÉPAULE LL 151 – La tranche d'épaule est une découpe avec os obtenue à partir du bas de l'épaule («arm»), avec tous les muscles entourant l'humérus, et découpée transversalement par rapport à l'os.

Point à préciser:

- Épaisseur de la tranche d'épaule.

TRANCHE DE COLLIER LL 006 – La tranche de collier est obtenue à partir du collier (LL 005) et découpée transversalement par rapport aux vertèbres cervicales.

Point à préciser:

- Épaisseur de la tranche de collier.

Découpes spéciales

ROGNON LL 210 – Le rognon est obtenu par enlèvement des vaisseaux sanguins et de la peau; le gras du hile est en partie enlevé.
