



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2004/4
26 août 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

Soixantième session,

Genève, 8-10 novembre 2004

Point 6 a) de l'ordre du jour provisoire

Projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de lama/alpaga

**Document transmis par la Section spécialisée de la normalisation
de la viande de la CEE-ONU**

Note du secrétariat

On trouvera dans le présent document l'essentiel du texte du projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de lama/alpaga que la Section spécialisée de la normalisation de la viande propose d'adopter en tant que nouvelle norme CEE-ONU.

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

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).

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. Il s'inscrit dans une série de normes que la CEE-ONU a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après contient les espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et le code qui les identifie dans la codification CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Pour plus de détails sur les publications, consulter le site Web:

www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm.

L'annexe II présente le système EAN-UCC et son code particulier d'identification qui permet d'appliquer le code CEE-ONU.

Espèce	Code d'identification de l'espèce (champ 1)
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaga	61
Poulet	70
Dinde	71

1.2 Portée

- 1) La présente norme vise les produits obtenus à partir des espèces *lama glama* et *lama paco*. Elle recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de lama et d'alpaga 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.
- 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/alpaga 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.
- 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) 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.
- 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) Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité a adopté le texte de la première édition de la présente norme à sa soixantième session (réf.: TRADE/WP.7/XXXX/X).
- 2) Les normes CEE-ONU pour la viande sont réexaminées intégralement trois ans après leur publication, et si nécessaire de nouvelles éditions en sont publiées. Les changements urgents sont publiés sur la page d'accueil de la CEE-ONU à l'adresse suivante:
www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm

2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

- 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) 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 métalliques, etc.¹);
 - Exemptes d'odeurs désagréables;
 - Exemptes de taches de sang trop évidentes;
 - Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
 - Exemptes de contusions ayant un effet matériel sur le produit;
 - Exemptes de brûlures de congélation².
- 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 dans le maigre. Les bords déchiquetés sont enlevés au plus près de la surface du maigre. Sauf lorsque les découpes sont détachées en suivant les séparations naturelles, toutes les coupes forment approximativement un angle droit avec la surface de la peau. Toute découpe peut comprendre une quantité minimale de maigre, de gras ou d'os de la découpe adjacente. Les découpes désossées sont débarrassées de tous les os, cartilages et glandes lymphatiques de surface visible.

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 de lama/d'alpaga (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 la description du produit ou de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et être stipulées de façon appropriée.

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

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

3.2 Espèces

Le code d'identification (champ 1) tel que défini à la section 1.1.2 est 60 pour la viande de lama et 61 pour la viande d'alpaga.

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:

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 comme spécifié à la section 3.12.

3.5.2 *Catégories de lama*

La norme distingue cinq catégories de lama.

Code de la catégorie de lama/alpaga (champ 5)	Catégorie
0	Non spécifiée.
1	Jeune mâle (entier ou châtré) ou jeune femelle de moins de 2 ans.
2	Mâle châtré, ayant entre 2 et 5 ans.
3	Femelle qui n'a pas mis bas, ayant entre 2 et 5 ans.
4	Mâle châtré de plus de 5 ans Mâle entier ayant entre 2 et 5 ans.
5	Femelle ou mâle entier de plus de 5 ans.
6 – 8	Codes non utilisés.
9	Autres.

3.5.3 *Système de production*

L'acheteur peut désigner 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.

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucun système spécifié.
1	Principalement à l'étable	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 l'herbage.
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 convenue entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.4 *Système d'alimentation*

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation. Celui-ci doit, de toute manière, être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. Si aucune réglementation de ce type n'existe, le système d'alimentation sera convenu entre l'acheteur et le vendeur.

Code du système d'alimentation (champ 7a)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	À base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation.
2	Nourriture au fourrage	Le fourrage est l'élément prédominant de l'alimentation, qui est complétée par des céréales.
3	Nourriture exclusive au fourrage	Le fourrage est le seul élément de l'alimentation.
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation convenu entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.5 *Mode d'abattage*

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

Note: La viande des animaux de la famille des camélidés n'est pas une viande casher, c'est pourquoi il n'est pas prévu de procédures casher d'abattage dans la norme.

3.5.6 *Traitement après abattage*

Code du traitement après abattage (champ 9)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Traitement après abattage spécifié comme convenu par l'acheteur et le vendeur.
2 – 9	Codes non utilisés	

Note: On trouvera ci-après une liste de plusieurs traitements après abattage courants que l'acheteur et le vendeur peuvent s'accorder à prescrire:

- Préparation;
- Stimulation électrique;
- Mode de suspension de la carcasse;
- Ligature du cou;
- Réfrigération;
- Maturation.

3.6 **Dispositions concernant le gras externe/interne**

Le lama est en général un animal maigre; aucune mesure objective n'est donc appliquée. Il est possible de codifier les spécifications suivantes:

3.6.1 *Gras externe*

Code de l'épaisseur du gras (champ 10)	Catégorie
0	Non spécifiée.
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée.
2	Découverte, dénudée.
3	Épaisseur maximale de la graisse 3 mm.
4 – 9	Codes non utilisés.

3.6.2 Gras interne

Code du gras interne (champ 3a)	Catégorie
0	Non spécifiée.
1	Exempte de graisse sur les rognons, le gros bout de poitrine et la région pelvienne.
2 – 8	Codes non utilisés.
9	Toute autre spécification concernant le gras interne est convenue entre acheteur et vendeur.

3.7 Systèmes de classification de la qualité de la viande de lama/alpaga

Système de classification de la qualité de la viande de lama/alpaga (champ 11)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Normes officielles	Classification de la qualité fondée sur des normes officielles du pays exportateur.
2	Normes de l'entreprise	Classification de la qualité fondée sur des normes du vendeur.
3	Normes de l'industrie	Classification de la qualité fondée sur des normes utilisées dans l'industrie.
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre système de classification de la qualité doit être convenu par un accord entre acheteur et vendeur.

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 Couleur de la viande et du gras et pH

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

3.9 Fourchette de poids des carcasses/découpes

Code de la fourchette de poids (champ 12)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette de poids exigée.
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 être convenues entre l'acheteur et le vendeur.
2	Carcasses et quartiers – congelés/surgelés emballés pour protéger les produits	Les normes applicables doivent être convenues entre l'acheteur et le vendeur.
3	Découpes – emballage individuel	Le produit est emballé dans un matériau approuvé (feuille ou sac), en emballages individuels.
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 Indications obligatoires

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
Emballeur ou détaillant		X ³
Quantité (nombre de morceaux)		X ³
Poids net		X ³

3.11.2 *Autres indications*

D'autres indications relatives au produit figurent parfois sur l'étiquette du produit, conformément aux prescriptions de 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 (les) pays d'élevage;
- Le pays d'abattage;
- Le (les) pays de transformation/découpe;
- Le (les) pays de conditionnement;
- Le pays d'origine: dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» indique que la naissance, l'élevage, l'abattage, le traitement/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays;
- Les méthodes de production et systèmes d'alimentation;
- Les caractéristiques du cheptel, les systèmes de production et d'alimentation;
- Les modes d'abattage;
- La date de traitement/emballage;
- La qualité/le classement;
- Le pH, la couleur du maigre et du gras.

³ Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

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 à la section 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 à la section 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 du lama/de l'alpaga 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 à la section 3.1.

Code du contrôle de la conformité (champ 14)	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 du lama/de l'alpaga/du lot.
6	Désignation commerciale et identification du lama/de l'alpaga/du lot.
7	Degré de qualité, désignation commerciale et identification du lama/de l'alpaga/du lot.
8	Code non utilisé.
9	Autres.

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

4.1 Définition du code

Le code CEE-ONU, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (trois sont inutilisés), correspond à une combinaison des codes définis au chapitre 3.

L'annexe II présente le système EAN-UCC et son code particulier d'identification qui permet d'appliquer le code CEE-ONU.

N°	Description	Section	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	60 (lama) 61 (alpaça)
2	Produit/découpe	3.3/5	0 – 9999
3a	Gras interne	3.6.2	0 – 9
3b	Champ non utilisé	–	0 – 9
4	Réfrigération	3.4	0 – 9
5	Catégorie	3.5.2	0 – 9
6	Mode de production	3.5.3	0 – 9
7a	Système d'alimentation	3.5.4	0 – 9
7b	Champ non utilisé	–	0 – 9
8	Mode d'abattage	3.5.5	0 – 9
9	Traitement après abattage	3.5.6	0 – 9
10	Épaisseur du gras	3.6.1	0 – 9
11	Qualité	3.7	0 – 9
12	Fourchette de poids	3.9	0 – 9
13	Emballage	3.10.2	0 – 9
14	Contrôle de la conformité	3.12	0 – 9

4.2 Exemple

(À insérer)

5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES

5.1 Index multilingue des produits

(À insérer)

5.2 Découpes de viande de lama

5.2.1 Découpes avec os

CARCASSE 0001

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 0002

Préparée à partir d'une carcasse (0001). Le collier est enlevé au préalable par une coupe opérée entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique. La carcasse est partagée en deux moitiés par une coupe longitudinale opérée par le milieu le long des vertèbres sacrées, lombaires et thoraciques.

Points à préciser:

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

COLLIER 0005

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 0003

Partie postérieure de la demi-carcasse (0002), 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 0004

Partie antérieure de la demi-carcasse (0002), 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.

CÔTES 0130

Les côtes sont constituées par la partie des côtes qui reste après prélèvement du gros bout de poitrine (0120); 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 0051

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 0151

La tranche d'épaule est 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 0006

La tranche de collier est obtenue à partir du collier (0005) et découpée transversalement par rapport aux vertèbres cervicales.

Point à préciser:

- Épaisseur de la tranche de collier.

5.2.2 Découpes du quartier arrière (désossées)

TENDE DE TRANCHE 0010

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 (0020) de la tranche grasse (0030).

Point à préciser:

- Gras externe, aponévrose, tissu conjonctif et fibreux enlevés.

GÎTE NOIX ET ROND DE GÎTE NOIX 0020

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 tende de tranche (0010), la tranche grasse (0030) et le nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*).

GÎTE NOIX 0021

Le gîte noix est le *M. gluteobiceps*, préparé à partir du gîte noix et rond du gîte noix (0020) 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 0022

Le rond de gîte noix désossé est le *M. semitendinosus* du gîte noix et rond de gîte noix (0020) qui reste après le prélèvement du gîte noix (0021) (*M. gluteobiceps*) le long de la limite naturelle.

Point à préciser:

- Rond de gîte noix complètement dénudé.

TRANCHE GRASSE 0030

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 tende 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) 0040

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 (trocante mayor), 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 0041

Le cœur de rumsteck est préparé à partir du rumsteck (sans aiguillette baronne) (0040) par prélèvement du *M. gluteobiceps*.

Points à préciser:

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

FAUX-FILET 0050

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière (0003) (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 0060

Le filet est préparé à partir d'une demi-carcasse (0002) par prélèvement en un seul morceau des muscles de la partie ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaînette (*M. psoas minor*) est laissée en place.

BAVETTE D'ALOYAU 0070

La bavette d'aloyau est préparée à partir d'un quartier arrière (0003) 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.

5.2.3 Découpes du quartier avant (désossées)

PALERON 0080

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*, groupe des muscles infraspinatus et supraspinatus (jumeau 0110).

DESSUS DE PALETTE 0081

Le dessus de palette est préparé à partir du paleron (0080) par prélèvement de tous les muscles attachés au *M. triceps brachii* et entourant celui-ci.

NOIX D'ENTRECÔTE 0100

La noix d'entrecôte comprend la partie du *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.

JUMEAU 0110

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

GROS BOUT DE POITRINE 0120

Le gros bout de poitrine est obtenu à partir du quartier avant (0004) 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. C'est le groupe de muscles qui se situe sur le sternum et une partie des côtes.

JARRET 0150

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

5.2.4 Découpes spéciales

ROGNON 0210

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