



Commission économique pour l'EuropeComité directeur des capacités
et des normes commerciales**Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles****Soixante-dix-huitième session**

Genève, 13-15 novembre 2023

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation de la viande**Norme révisée pour la viande bovine – carcasses et découpes****Document soumis par le secrétariat***Résumé*

Le présent document est soumis au Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles pour adoption en tant que norme révisée pour la viande bovine – carcasses et découpes.

À sa session de 2022, le Groupe de travail a décidé d'entreprendre un examen de l'ensemble de la norme pour la viande bovine – carcasses et découpes. Au cours du premier semestre de 2023, la norme a été examinée par un groupe du Rapporteur, qui a proposé des modifications au texte portant sur les normes de qualité de la viande et l'ajout de deux découpes. Le texte révisé, tel qu'il figure dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2023/3, a été examiné et approuvé par la Section spécialisée de la normalisation de la viande (GE.11) à sa trente et unième session, les 28 et 29 août 2023.

Le présent document est fondé sur le document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2014/5 et intègre les révisions approuvées par le Groupe de travail en 2015 (ajout d'une coupe) et en 2022 (intégration des codes du Système harmonisé (SH) et modifications de la terminologie russe dans le tableau multilingue).



Norme CEE-ONU pour la viande bovine – carcasses et découpes

1. Introduction

1.1 Norme CEE-ONU pour la viande bovine – carcasses et découpes

Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Comme les textes seront régulièrement actualisés, les 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 et le numéro d'identification correspondant selon le code CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, 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 cervidés | 20 |
| 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 lapin | 74 |
| 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 bovine brutes (non transformées) commercialisées en tant que produits propres à la consommation humaine. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

Pour commercialiser les carcasses et découpes de viande bovine, il est nécessaire d'appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. 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 consulter¹.

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

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 (dont le nouveau titre est : Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles) a adopté le texte de la première édition de la présente norme à sa cinquante-sixième session (TRADE/WP.7/2000/11).

La seconde édition (approuvée par la Section spécialisée en mai 2003 – voir TRADE/WP.7/GE.11/2003/12) comportait un certain nombre de modifications de forme. À des fins d'harmonisation avec les autres normes, la norme révisée compte désormais cinq chapitres. On a également procédé à un réaménagement des champs de données dans le code de la catégorie bovine et apporté des corrections mineures aux descriptions des carcasses et des découpes.

Le document ECE/TRADE/C/WP.7/2007/24 comprend les changements et modifications de forme apportés à la deuxième édition de la norme. En 2012, l'édition de 2007 de la norme a été révisée et mise à jour, puis adoptée par le Groupe de travail à sa soixante-huitième session, tenue en novembre 2012 (ECE/TRADE/C/WP.7/2012/7). Le document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2014/5 comporte des modifications de forme. Par la suite, la norme a été partiellement révisée en 2015 (ajout d'une coupe), en 2022 (intégration des codes du système harmonisé (SH) et modifications de la terminologie russe dans le tableau multilingue) et en 2023 (ajout de deux coupes et révision et extension de la section 5.7).

¹ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.

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 de la CEE. Toutefois, les deux peuvent être harmonisés, les codes SH fournissant une description générale et la norme CEE-ONU une description plus détaillée.

Dans le Système harmonisé, les produits à base de viande bovine sont désignés par un code à quatre chiffres, selon qu’il s’agit de viande réfrigérée ou congelée, puis par un code à six chiffres (carcasses, morceaux désossés et non désossés). Ainsi, le code de la réfrigération de la CEE peut être utilisé pour déterminer le code SH à quatre chiffres correspondant (voir sect. 3.4 – Refroidissement), et le code de découpe de la CEE peut être utilisé pour déterminer le code SH à six chiffres qui s’applique (voir sect. 5.1 – Index multilingue des produits). Ceux qui commercialisent des produits carnés en appliquant la norme CEE 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, ceux qui se rapportent à la norme pour déterminer le code SH approprié doivent également évaluer la nécessité d’affiner le classement.

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

| <i>Code</i> | <i>Description</i> |
|-------------|---|
| 02 | Viande et abats comestibles |
| 0201 | Viande bovine, fraîche ou réfrigérée |
| 020110 | – En carcasses ou demi-carcasses |
| 020120 | – Autres morceaux non désossés |
| 020130 | – Désossées |
| 0202 | Viande bovine, congelée |
| 020210 | – En carcasses ou demi-carcasses |
| 020220 | – Autres morceaux non désossés |
| 020230 | – Désossées |

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 métalliques, etc.)² ;
- 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 un produit ;
- Exemptes de brûlures de congélation³ ;
- Exemptes de la moelle épinière (à l'exception des carcasses entières non découpées)⁴.

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

3. Prescriptions spécifiées par l'acheteur

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE-ONU de la viande 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 et être stipulées de façon appropriée.

3.2 Espèce

Le code pour la viande bovine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 10.

3.3 Produit/découpe

Le code de produit à quatre chiffres dans le champ 2 est défini dans le chapitre 5.

3.4 Refroidissement

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de refroidissement 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.

² Sur demande de l'acheteur, les morceaux de viande seront soumis au détecteur de particules métalliques.

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

⁴ 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> |
|---|--------------------|--|------------------------------|
| 0 | Non spécifiée | | |
| 1 | Viande réfrigérée | La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage | 020130, 020120, 020110 |
| 2 | Viande congelée | La température interne du produit est maintenue en permanence à -12 °C ou moins après la congélation | 020230, 020220, 020210 |
| 3 | Viande surgelée | La température interne du produit est maintenue en permanence à -18 °C ou moins après la congélation | 020230, 020220, 020210 |
| 4-8 | Codes non utilisés | | s.o. |
| 9 | Autres | | s.o. |

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 bovins, des carcasses, des découpes et des cartons 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 Catégories de bovins

| <i>Code de la catégorie des bovins (champ 5)</i> | <i>Catégorie</i> | <i>Description</i> |
|--|---|---|
| 0 | Non spécifiée | |
| 1 | Bovin mâle entier | Présentant des caractéristiques sexuelles évidentes, âgé de plus de 24 mois |
| 2 | Jeune bovin mâle entier | Âgé de moins de 24 mois |
| 3 | Bouvillon | Jeune bovin châtré |
| 4 | Génisse | Jeune bovin femelle n'ayant jamais vêlé |
| 5 | Bouvillon ou génisse | Jeune bovin châtré ou jeune bovin femelle n'ayant jamais vêlé |
| 6 | Vache | Bovin femelle adulte |
| 7 | Jeune bovin | Âgé de 6 à 12 mois |
| 8 | Bouvillon ou génisse de plus de 24 mois | Bouvillon châtré/génisse n'ayant jamais vêlé |
| 9 | Autres | |

3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production. En tout état de cause, la production doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique.

| <i>Code de la méthode de production (champ 6)</i> | <i>Catégorie</i> | <i>Description</i> |
|---|--------------------|--|
| 0 | Non spécifiée | |
| 1 | Intensif | Méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation destinés à favoriser une croissance rapide |
| 2 | Extensive | Méthodes de production comportant un accès relativement libre au fourrage naturel pendant la plus grande partie de la vie des animaux |
| 3 | Biologique | Méthodes de production en conformité avec la législation du pays importateur concernant la production biologique |
| 4-8 | 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 fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

| <i>Code du système d'alimentation (champ 7a)</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 |
| 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 |
| 4-8 | 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 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 |
| 3 | Halal | Utilisation des procédures appropriées d'abattage |
| 4-8 | Codes non utilisés | |
| 9 | Autres | Tout autre mode d'abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur |

3.5.6 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. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape elle 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 bovine.

- Préparation
- Stimulation électrique
- Mode de suspension de la carcasse
- Ligature du cou
- Réfrigération/maturation (24 heures)
- Maturation (après 24 heures)

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 | Presque exempte de gras (75 % de surface en maigre/limite naturelle enlevée) |
| 4 | Épaisseur maximale du gras de 3 mm ou comme spécifié |
| 5 | Épaisseur maximale du gras de 6 mm ou comme spécifié |
| 6 | Épaisseur maximale du gras de 13 mm ou comme spécifié |
| 7 | Épaisseur maximale du gras de 25 mm ou comme spécifié |
| 8 | Teneur en maigre (déterminée de façon chimique) spécifiée |
| 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).

Toutefois, en cas de limitation du semi-parage⁵ ou du parage⁶, 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.

[Figure 1 – photo en coupe avec indication d'un intervalle et d'une partie surjacente].

3.7 Qualité de la viande bovine

| <i>Code de la qualité pour la viande bovine (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 l'industrie | 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 |

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 faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et ne sont pas prévues dans le système de codage.

3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes

| <i>Code de la fourchette de poids (champ 12)</i> | <i>Catégorie</i> | <i>Description</i> |
|--|--------------------|----------------------------|
| 0 | Non spécifiée | |
| 1 | Spécifiée | Fourchette de poids exigée |
| 2-9 | Codes non utilisés | |

⁵ 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.

⁶ 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.

3.10 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 moyens 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>).

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 Indications 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 indique les mentions à porter sur les étiquettes accompagnant les produits. Ces mentions sont désignées par un « X » pour les carcasses, quartiers et découpes non emballés et pour la viande emballée ou conditionnée.

| <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 ^a |
| Quantité (nombre de morceaux) | | X ^a |
| Poids net | | X ^a |

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

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, elles doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants :

- Pays de naissance ;
- Pays d'élevage ;
- Pays d'abattage ;
- Pays de transformation/découpe ;
- Pays de conditionnement ;
- Pays d'origine : dans la présente norme, l'expression « pays d'origine » est réservée aux cas où la naissance, l'élevage, l'abattage, la transformation/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays ;
- Méthodes de production et systèmes de transformation ;
- Caractéristiques du bétail, des méthodes de production et des systèmes d'alimentation ;
- Mode d'abattage ;
- Date de traitement/emballage ;

- Qualité/classement ;
- pH, couleur du maigre et du gras.

3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

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

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

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

Identification du bovin/du lot (ID bovin/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 conformité (champ 14) Catégorie

| | |
|---|--|
| 0 | Non spécifiée |
| 1 | Niveau de qualité/classement du produit |
| 2 | Désignation commerciale |
| 3 | Identification du bovin/du lot |
| 4 | Niveau de qualité et désignation commerciale |
| 5 | Niveau de qualité et identification du bovin/du lot |
| 6 | Désignation commerciale et identification du bovin/du lot |
| 7 | Niveau de qualité, désignation commerciale et identification du bovin/du lot |
| 8 | Code non utilisé |
| 9 | Autres |

4. Prescriptions de l'acheteur – code CEE-ONU pour la viande bovine

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont trois ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans le chapitre 3.

| <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 | Refroidissement | 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 | 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 conformité | 3.12 | 0-9 |

4.2 Exemple

L'exemple suivant décrit une poitrine sans plat de côtes réfrigérée, emballée sous vide, qui a été parée de manière à laisser une couche de gras de 3 mm d'épaisseur maximale, provenant d'un bouvillon ou d'une génisse élevé selon une méthode de production biologique, nourri à base de fourrage et abattu selon le mode classique.

Cette pièce porte le code 10164300153201040050.

| <i>Champ n°</i> | <i>Description</i> | <i>Caractéristiques</i> | <i>Code</i> |
|-----------------|------------------------|-------------------------------|-------------|
| 1 | Espèce | Bovine | 10 |
| 2 | Produit/découpe | Poitrine sans plat de côtes | 1643 |
| 3 | Champ non utilisé | – | 00 |
| 4 | Refroidissement | Viande réfrigérée | 1 |
| 5 | Catégorie | Bouvillon ou génisse | 5 |
| 6 | Méthodes de production | Biologique | 3 |
| 7a | Système d'alimentation | Nourriture à base de fourrage | 2 |

| <i>Champ n°</i> | <i>Description</i> | <i>Caractéristiques</i> | <i>Code</i> |
|-----------------|---------------------------|------------------------------------|-------------|
| 7b | Champ non utilisé | – | 0 |
| 8 | Mode d'abattage | Classique | 1 |
| 9 | Traitement après abattage | Non spécifiée | 0 |
| 10 | Épaisseur du gras | Épaisseur maximale du gras de 3 mm | 4 |
| 11 | Qualité | Non spécifiée | 0 |
| 12 | Fourchette de poids | Non spécifiée | 0 |
| 13 | Emballage | Découpes – emballage sous vide | 5 |
| 14 | Contrôle de conformité | Non spécifiée | 0 |

Le code SH correspondant à cet exemple serait le 020120 (Viandes des animaux de l'espèce bovine, fraîches ou réfrigérées, Autres morceaux non désossés (autres qu'en carcasses ou demi-carcasses), car il s'agit d'une viande réfrigérée (code de refroidissement 1 dans la norme CEE-ONU/position 0201 dans le SH) et non désossée (valeur de découpe 1643 dans la norme CEE-ONU/sous-position 020120 dans le SH).

5. Description des carcasses et découpes

5.1 Index multilingue des produits

Le code des morceaux non désossés commence par le chiffre 1 et le code des morceaux non désossés commence par le chiffre 2.

| <i>Anglais</i> | <i>Produit</i> | <i>Code SH</i> | <i>Français</i> | <i>Russe</i> | <i>Espagnol</i> | <i>Chinois</i> |
|-----------------------------|----------------|-------------------|-----------------------------|--|----------------------------|----------------|
| Bone-in | | | Avec os | На кости | Con hueso | 帶骨牛肉 |
| Brisket | 1643 | 020120, 020220 | Poitrine sans plat de côtes | Грудино-реберный отруб на кости | Pecho | 胸肉 |
| Brisket point end (bone-in) | 1650- 1653 | 020120, 020220 | | Передняя часть грудино-реберного отруба (на кости) | Punta de pecho (Con hueso) | |
| Brisket navel end (bone-in) | 1660- 1665 | 020120, 020220 | | Задняя часть грудино-реберного отруба (на кости) | | |
| Brisket point (sternum) | 1674 | 020120, 020220 | Gros bout de poitrine | Грудной отруб (sternum) | Punta de pecho | 前胸肉 |
| Brisket rib plate | 1673 | 020120, 020220 | Poitrine | Реберная часть грудино-реберного отруба | Asado ventral | 胸肋肉 |
| Butt | 1500- 1503 | 020120, 020220 | Cuisse entière | Тазобедренный отруб без верхней части | Rueda | 臀腿肉 |
| Butt – shank- off | 1510 | 020120, 020220 | Cuisse sans jarret | Тазобедренный отруб без верхней части и голяшки | Rueda sin garrón | 去腱臀腿肉 |
| Butt and rump | 1502 | 020120, 020220 | Cuisse et rumsteck | Тазобедренный отруб | Rueda con cuadril | 臀部肉 |

| <i>Anglais</i> | <i>Produit</i> | <i>Code SH</i> | <i>Français</i> | <i>Russe</i> | <i>Espagnol</i> | <i>Chinois</i> |
|---|----------------|-------------------|--------------------------------|---|--|----------------|
| Butt square cut | 1520 | 020120, 020220 | Cuisse coupe droite | Тазобедренный отруб без верхней части, квадратный | Rueda corte cuadrado | 方切臀腿肉 |
| Carcase | 1001 | 020110, 020210 | Carcasse entière | Цельная туша | Canal | 胴体 |
| Chuck roll – long cut (bone-in) | 1622 | 020120, 020220 | | Подлопаточный отруб длинный (на кости) | | |
| Chuck – square cut | 1617 | 020120, 020220 | Basse-côtes | Подлопаточный отруб квадратный | Aguja | 方切肩肉 |
| Full rib set | 1599 | 020120, 020220 | | Реберный отруб полный | | |
| Forequarter | 1063 | 020110, 020210 | Quartier avant droit | Передняя четвертина | Cuarto delantero | 前四分体 |
| Forequarter and flank (pistola forequarter) | 1050 | 020110, 020210 | Quartier avant CAPA | Передняя четвертина с пашиной (Передняя четвертина – пистолетный отруб) | Cuarto delantero con vacío | 枪形前四分体 |
| Forequarter/ hindquarter shin – shank | 1680 | 020120, 020220 | Jarret avant/jarret arrière | Передняя/задняя рулька-голяшка | Brazuelo/garrón | 前/后腱子肉 |
| Hindquarter | 1010 | 020110, 020210 | Quartier arrière droit | Задняя четвертина | Cuarto trasero | 后四分体 |
| Loin (bone-in) | 1525 | 020120, 020220 | | Спинно- поясничный отруб (на кости) | Bifes con hueso | |
| Neck | 1630 | 020120, 020220 | Collier | Шейный отруб | Cogote | 颈肉 |
| Pistola hindquarter | 1020 | 020110, 020210 | Quartier arrière pistola | Задняя четвертина – пистолетный отруб | Pistola | 枪形后四分体 |
| Ribs | 1597 | 020120, 020220 | | Реберный отруб | Costillas | |
| Ribs-prepared | 1604 | 020120, 020220 | Milieu de train de côtes | Спинной отруб (на кости) | Espinazo preparado | 脊排 |
| Rump and loin | 1540 | 020120, 020220 | Rumsteck et aloyau | Тазобедренный отруб | Rump and loin (in Argentina) or Espinazo con cuadril (in Uruguay) | 臀腰部肉 |
| Short ribs | 1694 | 020120, 020220 | Plat de côtes | Задняя верхняя часть реберного отруба | Asado corto (Porción de asado) | 肋排 |
| Shortloin | 1550 | 020120, 020220 | Faux-filet | Поясничный отруб | Bifes angostos | 腰脊肉 |

| <i>Anglais</i> | <i>Produit</i> | <i>Code SH</i> | <i>Français</i> | <i>Russe</i> | <i>Espagnol</i> | <i>Chinois</i> |
|-------------------------------|----------------|-------------------|---|---|-----------------------------|----------------|
| Loin with full tenderloin | 1556 | 020120, 020220 | | Спинно-поясничный отруб с вырезкой | | |
| Shoulder and foreleg | 1626 | 020120, 020220 | | Лопаточный отруб с голяшкой | Delantero completo | |
| Side | 1000 | 020110, 020210 | Demi-carcasse | Полутуша | Media canal or Media res | 半胴体 |
| Spare ribs | 1695 | 020120, 020220 | Plat de côtes | Реберный отруб зачищенный | Costillar | 仔排 |
| Boneless | | | Sans Os | Бескостные | Sin hueso | 剔骨牛肉 |
| Blade (clod) | 2300 | 020130, 020230 | Macreuse à bifteck + paleron | Лопаточный отруб (бескостный) | Paleta | 肩胛肉 |
| Blade bolar | 2302 | 020130, 020230 | Boule de macreuse | Трехглавая мышца | Centro de carnaza de paleta | 保乐肩肉 |
| Blade oyster | 2303 | 020130, 020230 | Paleron | Заостренная и дельтовидная мышцы | Marucha | 牡蛎肉 |
| Blade undercut | 2304 | 020130, 020230 | Dessus de palette | Подлопаточная мышца | Paleta sin tapa | 肩胛肉 |
| Bottom sirloin butt, ball tip | 2205 | 020130, 020230 | | Шаровидные мышцы нижнего края верхней части тазобедренного отруба | Cuadril | |
| Brisket | 2323 | 020130, 020230 | Poitrine sans os | Грудино-реберный отруб (бескостный) | Pecho | 胸肉 |
| Brisket point end (boneless) | 2330 2333 | 020130, 020230 | | Передняя часть грудино-реберного отруба (бескостная) | | |
| Brisket navel end (boneless) | 2340 2345 | 020130, 020230 | | Задняя часть грудино-реберного отруба (бескостная) | | |
| Brisket deckle off | 2358 | 020130, 020230 | Morceau de poitrine sans os épluché | Грудино-реберный отруб бескостный без кромки | Pecho sin tapa | 精修胸肉 |
| Brisket navel plate | 2473 | 020130, 020230 | Flanchet/tendron sans os | Завиток | Falda | 后胸肉 |
| Brisket point end deckle off | 2353 | 020130, 020230 | Gros bout de poitrine sans os épluché | Передняя часть грудино-реберного отруба бескостная без кромки | Pecho corto sin tapa | 精修前胸肉 |
| Butt set | 2483 | 020130, 020230 | Ensemble cuisse : T de T, semelle et TG | Набор из тазобедренного отруба | Cortes de la rueda | 臀腿肉系列 |

| Anglais | Produit | Code SH | Français | Russe | Espagnol | Chinois |
|-----------------------------|---------|-------------------|--|--|------------------------------|---------|
| Chuck crest | 2278 | 020130, 020230 | Bosse du cou | Ромбовидная мышца | Giba | 上脑盖 |
| Chuck eye roll | 2268 | 020130, 020230 | Morceau de basse-côte sans os | Подлопаточный отруб бескостный зачищенный | Aguja sin tapa | 精修上脑 |
| Chuck roll | 2275 | 020130, 020230 | Basse-côte sans os | Подлопаточный отруб бескостный | Aguja | 上脑 |
| Chuck eye | 2264 | 020130, 020230 | | Внутренняя часть подлопаточного отруба | | |
| Chuck roll – long cut | 2289 | 020130, 020230 | Collier basse-côte sans os | Подлопаточный отруб бескостный длинный | Aguja larga | 长切上脑 |
| Chuck tender | 2310 | 020130, 020230 | Jumeau à bifteck | Предостная мышца | Chingolo | 嫩肩肉 |
| Cube roll (rib eye roll) | 2240 | 020130, 020230 | Noix d'entrecôte | Спинальный отруб бескостный | Bife ancho sin tapa | 精修眼肉 |
| Cutaneus trunci (rose) | 2196 | 020130, 020230 | Peaucier du tronc | Подкожная мышца туловища (<i>Cutaneus trunci</i>) | Matambre | 皮肤 |
| Eye of rump | 2093 | 020130, 020230 | Coeur de rumsteck | Средняя ягодичная мышца | Corazón de cuadril | 臀腰肉心 |
| Eye round | 2040 | 020130, 020230 | Rond de gîte noix | Полусухожильная мышца | Peceto | 小米龙 |
| Flank steak | 2210 | 020130, 020230 | Bavette de flanchet | Прямая мышца живота | Bife de vacio | 牛腩排 |
| Shin – shank | 2360 | 020130, 020230 | Jarret avant/jarret arrière sans os | Передняя/задняя рулька-голяшка (бескостные) | Brazuelo/ Garrón | 前后腱子肉 |
| Shin special trim | 2365 | 020130, 020230 | Découpe spéciale du jarret | Рулька особой разделки | | |
| Heel muscle | 2364 | 020130, 020230 | Nerveux de gîte noix | Нижняя часть тазобедренного отруба | Tortuguita | 蹄肉 |
| Inside | 2010 | 020130, 020230 | Tende de tranche | Внутренняя часть тазобедренного отруба | Nalga de adentro | 臀肉 |
| Inside cap | 2012 | 020130, 020230 | Dessus de tranche | Тонкая мышца | Tapa de nalga | 臀肉盖 |
| Inside - cap off | 2011 | 020130, 020230 | Tende de tranche sans dessus de tranche | Внутренняя часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы | Nalga de adentro sin tapa | 去盖臀肉 |

| <i>Anglais</i> | <i>Produit</i> | <i>Code SH</i> | <i>Français</i> | <i>Russe</i> | <i>Espagnol</i> | <i>Chinois</i> |
|----------------------|----------------|-------------------|---|--|-----------------------------------|----------------|
| Inside meat | 2035 | 020130, 020230 | Tende de tranche sans dessus de tranche PAD | Жилованное мясо внутренней части тазобедренного отруба | Nalga de adentro sin tapa al rojo | 精修臀肉 |
| Inside skirt | 2205 | 020130, 020230 | Fausse bavette | Поперечная мышца живота | Entraña fina | 内裙肉 |
| Internal flank plate | 2203 | 020130, 020230 | Bavette d'loyau | Внутренняя косая мышца живота | Bife grande de vacío | 内腹肉 |
| Knuckle | 2070 | 020130, 020230 | Tranche grasse | Боковая часть тазобедренного отруба зачищенная | Bola de lomo | 膝圆 |
| Loin (boneless) | 2146 | 020130, 020230 | | Спинно-поясничный отруб (бескостный) | | |
| Neck | 2280 | 020130, 020230 | Collier sans os | Шейный отруб (бескостный) | Cogote | 颈肉 |
| Outside | 2030 | 020130, 020230 | Semelle sans nerveux | Наружная часть тазобедренного отруба | Nalga de afuera | 米龙 |
| Outside flat | 2050 | 020130, 020230 | Gîte noix | Двуглавая мышца | Cuadrada | 大米龙 |
| Outside meat | 2033 | 020130, 020230 | Gîte noix et rond de gîte PAD | Жилованное мясо наружной части тазобедренного отруба | Nalga de afuera al rojo | 米龙肉 |
| Pectoral meat | 2329 | 020130, 020230 | | Грудной отруб (бескостный) | | |
| Rump | 2090 | 020130, 020230 | Rumsteck | Верхняя часть тазобедренного отруба | Cuadril con colita | 臀腰肉 |
| D-rump | 2100 | 020130, 020230 | Rumsteck coupe D | D-отруб верхней части тазобедренного отруба | | |
| Rump cap | 2091 | 020130, 020230 | Aiguillette de rumsteck | Ягодично-двуглавая мышца | Tapa de cuadril (Piscaña) | 臀腰肉盖 |
| Rib eye cap meat | 2229 | 020130, 020230 | | Мясо верхней части спинного отруба бескостного | | |
| Bottom sirloin butt | 2081 | 020130, 020230 | | Нижний край верхней части тазобедренного отруба | | |
| Silverside | 2020 | 020130, 020230 | Semelle entière | Задняя часть тазобедренного отруба | Nalga de afuera con tortuguita | 粗米龙 |

| Anglais | Produit | Code SH | Français | Russe | Espagnol | Chinois |
|------------------------------|---------|-------------------|--|--|---------------------------|---------|
| Spencer roll | 2230 | 020130, 020230 | Entrecôte sans os avec dessus de côte | Спинной отруб бескостный «спенсер» | Bife ancho | 眼肉 |
| Striploin | 2140 | 020130, 020230 | Faux-filet | Поясничный отруб (бескостный) | Bife angosto | 外脊 (西冷) |
| Shoulder tender | 2306 | 020130, 020230 | | Большая круглая мышца | | |
| Tenderloin | 2150 | 020130, 020230 | Filet avec chaînette | Вырезка | Lomo | 里脊 (牛柳) |
| Tenderloin side strap off | 2160 | 020130, 020230 | Filet sans chaînette | Вырезка без малой поясничной мышцы | Lomo sin cadena | 修清里脊 |
| Thick flank | 2060 | 020130, 020230 | Tranche grasse + aiguillette baronne | Боковая часть тазобедренного отруба | Bola de lomo con colita | 粗膝圆 |
| Thick skirt (hanging tender) | 2180 | 020130, 020230 | Onglet | Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы) | Entraña gruesa | 厚裙肉 |
| Thin flank | 2200 | 020130, 020230 | Bavettes | Пашина | Vacio | 腹肉 |
| Thin skirt (outside skirt) | 2190 | 020130, 020230 | Hampe | Тонкая диафрагма (наружная диафрагма) | Entraña fina | 薄裙肉 |
| Top sirloin (top butt) | 2120 | 020130, 020230 | Rumsteck et partie d'aiguillette baronne | Верхний край верхней части тазобедренного отруба | Cuadril | 上臀腰肉 |
| Tri-tip | 2131 | 020130, 020230 | Partie d'aiguillette baronne | Мышца-напрягатель широкой фасции | Colita de cuadril | 下臀腰肉 |
| Manufacturing bulk packs | | 020130, 020230 | Minerai de bœuf | Мясной блок | Carne sin hueso en bloque | 加工牛肉 |

5.2 Diagramme du squelette d'une demi-carcasse de bovin

[Illustration AUTRES : skel_col – mais : texte, lignes et emplacement des ganglions à ajouter]

5.3 Tableau des principales découpes standard de viande bovine

[Illustration DÉCOUPES VIANDE B-carcasse 1, B-carcasse 2 et assortiment de découpes de viande sur fond blanc]

5.4 Découpes de viande bovine

Demi-carcasse 1000

La carcasse est partagée en deux moitiés le long du canal rachidien.

À préciser :

- Hampe laissée en place ou enlevée ;
- Rognon laissé en place ;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, partiellement ou entièrement enlevés ;
- Parage normal de la carcasse à définir.

Note : Carcasse entière : n° 1001.

Codes SH : 020110, 020210

[Illustration B-carcasse 1]

Quartier arrière 1010

Le quartier arrière est préparé à partir d'une demi-carcasse (1000) par séparation du quartier arrière et du quartier avant au moyen d'une coupe opérée le long de la côte spécifiée, à angle droit par rapport à la colonne vertébrale, jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (0 à 10) ;
- Hampe laissée en place ou enlevée ;
- Rognon laissé en place ou enlevé ;
- Gras de rognon/graisse du canal laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020110, 020210

[Illustration B1010]

Quartier arrière pistola 1020

Le quartier arrière pistola est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par enlèvement des bavettes (2200), de la partie latérale des côtes et d'une partie de la poitrine (côté flanchet). Une coupe est effectuée à partir du ganglion lymphatique inguinal superficiel; elle sépare le *M. rectus abdominus* et suit la courbure de la hanche, parallèlement aux vertèbres, à environ 50 mm du *M. longissimus dorsi*.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (1 à 10) ;
- Hampe laissée en place ou enlevée ;
- Rognon laissé en place ou enlevé ;
- Gras de rognon/graisse du canal laissés en place ou enlevé ;
- Distance spécifiée entre les côtes et le *M. longissimus dorsi* ;
- Bavette de flanchet, fausse bavette et bavette d'aloyau laissées en place.

Note : Le quartier arrière pistola est fréquemment préparé à partir d'une demi-carcasse (1000).

Codes SH : 020110, 020210

[Illustration B1020]

Cuisse-rumsteck 1502

La cuisse-rumsteck est préparée à partir d'un quartier arrière (1010) par enlèvement du filet (2150) en une seule pièce de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. L'aloyau est enlevé par une coupe opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées, à l'extrémité de l'os du coxal (*tuber coxae*), jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1502]

Cuisse 1500

La cuisse est préparée à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe qui va du ganglion lymphatique subiliaque au ganglion lymphatique ischiatique, en passant tout près de l'extrémité de l'articulation de la hanche.

À préciser :

- Ganglions lymphatique inguinal superficiel et subiliaque laissés en place ou enlevés ;
- Partie de l'os du coxal et tissu fibreux surjacent laissés en place ou enlevés ;
- Partie d'aiguillette baronne (2131) enlevée.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1500]

Cuisse 1503

La cuisse est préparée à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe droite opérée entre l'extrémité de la dernière vertèbre sacrée et la première vertèbre coccygienne, en découvrant la tête du fémur sans trancher la protubérance. Deux vertèbres au maximum doivent rester attachées à la cuisse.

À préciser :

- Ganglions lymphatique inguinal superficiel et subiliaque laissés en place ou enlevés ;
- Partie de l'os du coxal et tissu fibreux surjacent laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1503]

Cuisse sans jarret 1510

La cuisse sans jarret est préparée à partir d'une cuisse (1500-1503) par enlèvement du tibia à l'articulation de l'os tarsien (à l'exclusion du tuber calcanéen) et du groupe de muscles extenseurs le long de la limite, en laissant en place le *M. gastrocnemius* (nerveux de gîte noix).

À préciser :

- Ganglions lymphatique inguinal superficiel et subiliaque laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1510]

Cuisse coupe droite 1520

La cuisse coupe droite est préparée à partir d'une cuisse (1500-1503) par une coupe au niveau de l'articulation, parallèlement à la base, et ayant pour effet d'enlever le tibia, les os tarsiens et la chair qui les entoure.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1520]

Rumsteck-aloyau 1540

Le rumsteck-aloyau est préparé à partir d'un quartier-arrière (1010) par enlèvement de la cuisse (1500). Les bavettes (2200) sont enlevées à l'extrémité par rapport au tuber coxae et à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi*, la coupe étant parallèle aux vertèbres jusqu'à la côte spécifiée.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (0 à 8) ;
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi* ;
- Hampe laissée en place ou enlevée ;
- Rognon et gras de rognon enlevés ou laissés en place.

Code 1538 (6 à 8 côtes)

Note : Cette coupe peut aussi être préparée à partir d'un quartier arrière pistola (1020).

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1540]

Aloyau (avec os) 1525

L'aloyau est préparé à partir d'un quartier arrière pistola (1020) par enlèvement du filet avec chaînette (2150). L'aloyau est enlevé de la cuisse-rumsteck (1502) par une coupe opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Cartilage scapulaire laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1525]

Faux-filet 1550

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe droite opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées jusqu'à l'extrémité du tuber coxae et aboutissant à la partie ventrale du caparaçon. Les bavettes (2200) sont enlevées à l'extrémité du tuber coxae et à environ 50 mm à 75 mm du *M. longissimus dorsi*, parallèlement aux vertèbres jusqu'à la côte spécifiée.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (0 à 3) ;
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi* ;
- Hampe laissée en place ou enlevée ;
- Rognon laissé en place ou enlevé ;
- Gras de rognon laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1552]

Longe (non désossée) avec filet entier 1556

L'aloyau est préparé à partir d'un quartier arrière pistola (1020) en conservant le filet avec chaînette (2150). L'aloyau est enlevé de la cuisse-rumsteck (1502) par une coupe opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (maximum – à l'arrière de la cinquième côte) ;
- Cartilage scapulaire laissé en place ou enlevé ;
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi*.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration – voir l'édition 2015]*Quartier avant 1063*

Le quartier avant est préparé à partir d'une demi-carrosse (1000) par séparation du quartier avant et du quartier arrière (1010) au moyen d'une coupe opérée le long de la côte spécifiée et à angle droit par rapport à la colonne vertébrale jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (5 à 13) ;
- Hampe laissée en place ou enlevée.

Codes SH : 020110, 020210

[Illustration U1060]*Quartier avant CAPA 1050*

Le quartier avant avec CAPA est préparé à partir d'une demi-carrosse (1000) et se compose d'un quartier avant coupé à la côte spécifiée après enlèvement du quartier arrière pistola (1020). Le CAPA à 13 côtes (1643) reste attaché au quartier avant.

À préciser :

- Nombre de côtes du quartier avant (5 à 9) ;
- Hampe laissée en place ou enlevée ;
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi* ;
- Caparaçon enlevé en suivant la courbure de la treizième côte.

Codes SH : 020110, 020210

[Illustration U1050]*Poitrine sans plat de côtes 1643*

La poitrine sans plat de côtes est préparée à partir d'un quartier avant à 13 côtes (1063) par une coupe droite qui va de la jonction de la première côte et du premier segment du sternum à la hampe, à la onzième côte, et continue jusqu'à la treizième.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (10 à 13) ;
- Hampe laissée en place ou enlevée ;
- Ligne de coupe parallèle et point d'enlèvement de la poitrine sans plat de côtes.

Note : Poitrine : pour détails, voir codes 1673, 1674, 2473.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1643, U1673_74_2473]*Pointe de poitrine 1650-1653*

(1650 – 5 côtes, 1651 – 4 côtes, 1652 – 6 côtes, 1653 – 7 côtes)

La pointe de poitrine est préparée à partir d'une poitrine sans plat de côtes (1643) par enlèvement du flanchet le long du bord extrême de la côte spécifiée.

À préciser :

- Nombre de côtes requis.

Pointe de poitrine (sans os) 2330-2333

(2330 – 5 côtes, 2331 – 4 côtes, 2332 – 6 côtes, 2333 – 7 côtes)

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration U2473]

Poitrine côté flanchet (avec os) 1660-1665

(1660 – 5 côtes, 1661 – 4 côtes, 1662 – 6 côtes, 1663 – 7 côtes, 1664 – 8 côtes, 1665 – 9 côtes)

Le flanchet est préparé à partir d'une poitrine sans plat de côtes (1643) par enlèvement de la pointe de poitrine le long du bord extrême de la côte spécifiée.

À préciser :

- Nombre de côtes requis.

Poitrine côté flanchet (sans os) 2341-2345

(2342 – 6 côtes, 2340 – 5 côtes, 2341 – 4 côtes, 2343 – 7 côtes, 2344 – 8 côtes, 2345 – 9 côtes)

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1662]

Poitrine 1673

La poitrine est préparée à partir d'une poitrine à 13 côtes sans plat de côtes (1643). La partie sternum et les muscles qui y sont attachés sont enlevés par une coupe qui part du premier segment du sternum, traverse le cartilage costal jusques et y compris le cartilage de la septième côte. Une coupe est opérée en suivant la courbure ventrale du cartilage costal, de la septième à la treizième côte du quartier avant, pour enlever la partie ventrale sans os attenante (*M. transversus abdominis*) et les muscles qui y sont attachés. La poitrine peut comprendre toutes les côtes de la quatrième à la treizième ou de la première à la dixième.

À préciser :

- Nombre de côtes et leur emplacement ;
- Longueur des côtes à partir de la ligne de coupe dorsale ;
- Hampe laissée en place ou enlevée ;

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1673]

Gros bout de poitrine 1674

Le gros bout de poitrine et les muscles qui y sont attachés sont enlevés de la poitrine sans plat de côtes (1643) par une coupe qui part du premier segment du sternum, et qui traverse et suit le cartilage costal jusques et y compris le cartilage de la septième côte. Cette partie est enlevée avec les muscles qui y sont attachés (principaux muscles : *M. pectoralis superficialis*, *M. pectoralis profundus* et *M. rectus thoracis*).

À préciser :

- *M. transversus thoracis* laissé en place ou enlevé ;
- *M. pectoralis profundus* enlevé.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1674]

Flanchet/tendron sans os 2473

Le flanchet/tendron sans os est préparé à partir d'une poitrine sans plat de côtes (1643) par une coupe qui suit la courbure ventrale du cartilage costal de la septième à la treizième côte du quartier avant, pour enlever la portion ventrale sans os de l'extrémité côté abdominal (principaux muscles : *M. transversus abdominis* et *M. rectus abdominis*). Le tissu fibreux blanc situé sur le bord ventral (*linea alba*) est enlevé.

À préciser :

- Périthoïne enlevé ou laissé en place.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration U2473]

Train de côtes 1599

Le train de côtes est préparé à partir d'un quartier avant (1063). L'épaule et la patte avant (1626) sont enlevées. L'ensemble de côtes est enlevé au moyen d'une coupe partant de l'extrémité dorsale de la première côte et se prolongeant parallèlement à la colonne vertébrale. La hampe est laissée en place.

À préciser :

- Nombre de côtes, qui doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur ;
- Largeur des côtes ;
- Enlèvement de la hampe.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1599]

Côtes 1597

Les côtes sont préparées à partir d'un quartier avant pistola (1049). On enlève les côtes du quartier avant pistola par une coupe droite opérée entre les cinquième et sixième côtes et suivant leur courbure jusqu'au bord ventral séparant les côtes du quartier avant. Le caparaçon est enlevé au moyen d'une coupe opérée le long de la courbure de la treizième côte jusqu'au bord ventral.

À préciser :

- Nombre de côtes, qui doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur ;
- Largeur des côtes ;
- Hampe laissée en place ou enlevée.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1659]

Collier basse-côte (avec os) 1622

Le collier basse-côte avec os est préparé à partir d'un quartier avant (1049) après enlèvement de l'épaule et patte avant (1626), du train de côtes (1599) et du milieu de train (1604).

La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi*, continue parallèlement à la colonne vertébrale et englobe sept vertèbres cervicales et quatre à six vertèbres thoraciques ainsi que le nombre de côtes correspondant. Le *M. trapezius* et le *M. rhomboideus* sont enlevés, et le *M. subscapularis* reste fermement attaché.

Points devant être précisés :

- *M. trapezius* laissé en place ;
- Nombre de côtes requis ;
- *Ligamentum nuchae* enlevé ;
- *M. subscapularis* enlevé.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration B1622]

Basse-côte 1617

La basse-côte est préparée à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine (1643) et du milieu de train (1604). Le collier (1630) est enlevé du quartier avant 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. La basse-côte comprend de quatre à six côtes, la ligne de coupe ventrale étant située à 75 mm du *M. longissimus dorsi* et parallèle à la colonne vertébrale jusqu'à la première côte. Le dépôt de gras situé sur la partie dorsale est enlevé, de même que les tissus musculaires flottants.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (4 à 6) ;
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi* ;
- *M. subscapularis* laissé en place ou enlevé ;
- *Ligamentum nuchae* laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1617_1, U1617_2]

Collier 1630

Le collier est enlevé du quartier avant (1063) 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 :

- *Ligamentum nuchae* laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1630_1, U1630_2]

Milieu de train de côtes 1604

Le milieu de train de côtes est préparé à partir d'un quartier avant (1063), après enlèvement de la poitrine (1643) et de la basse-côte (1617). La partie plat de côtes (1694) est enlevée à 75 mm du *M. longissimus dorsi*, à l'extrémité (coccygienne) de l'aloïau, parallèlement à la colonne vertébrale, à l'extrémité par rapport à la côte spécifiée.

La série des vertèbres (échine) attachées au milieu de train est enlevée de manière à faire apparaître le maigre, mais en laissant en place les talons des vertèbres.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (4 à 9) ;
- Talons des vertèbres laissés en place ou enlevés ;
- Pointe de l'omoplate et son cartilage laissés en place ou enlevés ;
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi* ;
- Dessus de côte (*M. trapezius*) laissé en place ou enlevé ;
- *Ligamentum nuchae* laissé en place ou enlevé.

Note : Le milieu de train de côtes est fréquemment dérivé des produits 1020 à 1028 (quartier arrière pistola).

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1604_CR, U1604_w]

Plat de côtes 1694

Le plat de côtes est préparé à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine (1643)/du milieu de train (1604)/de la basse-côte (1617). Sa ligne de coupe est située à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* et parallèle à la colonne vertébrale. Le *M. cutaneus trunci* est enlevé sauf spécification contraire.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (1 à 9) et leur emplacement ;
- *M. cutaneus trunci* laissé en place ;
- *M. laterissimus dorsi* laissé en place ou enlevé ;
- Gras de couverture laissé en place ou enlevé ;
- Hampe laissée en place ou enlevée ;
- Taille du morceau.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1694_w, U1694_s, U1694_5Rb, U1694_5FR, U1694_5CO]

Côtes découvertes 1695

Les côtes découvertes sont préparées à partir d'un quartier avant (1063). Elles sont composées d'os et de muscles intercostaux. Elles peuvent provenir de toute partie de la cage thoracique.

À préciser :

- Nombre de côtes et leur emplacement ;
- Taille du morceau.

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1695_9R]

Jarret avant/arrière 1680

Le jarret est préparé à partir des pattes avant ou arrière (groupe de muscles extenseurs/fléchisseurs). La patte avant est enlevée par une coupe qui suit la ligne d'enlèvement de la poitrine et qui, à partir du quartier avant, traverse les *M. triceps* et *M. biceps brachii* et l'extrémité distale jusqu'à l'humérus pour inclure le radius/cubitus et ses muscles.

La patte arrière est enlevée du quartier arrière par une coupe passant par le grasset et ayant pour effet d'enlever le tibia et le tarse, y compris le groupe de muscles fléchisseurs/extenseurs qui y sont attachés. Le jarret arrière comprend le tibia et le tarse ainsi que le groupe de muscles fléchisseurs/extenseurs qui y sont attachés.

À préciser :

- Olécrane du quartier avant et articulation du carpe enlevés au niveau de la viande ;
- Tarse du quartier arrière et articulation de l'os tarsien enlevés.

Note :

1680 pour jarret avant/arrière (emballés ensemble)

1682 spécifique pour jarret avant

1683 spécifique pour jarret arrière

Codes SH : 020120, 020220

[Illustration U1682, U1683, U1680a, U1680b/U1680b_w]

Tende de tranche 2010

Le tende de tranche est situé entre l'extrémité et le milieu du fémur et attaché à l'os du coxal; il est enlevé en suivant la limite naturelle entre la tranche grasse (2060) et la semelle (2020). La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique inguinal, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

À préciser :

- Gras de couverture ;
- Muscle érecteur laissé en place ou enlevé ;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés ;
- Vaisseaux sanguins fémoraux laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration BP2000]*Tende de tranche sans dessus de tranche 2011*

Le tende de tranche sans dessus de tranche est préparé à partir du tende de tranche (2010) par enlèvement du *M. gracilis* le long de la limite naturelle. Les dépôts de gras sont enlevés.

À préciser :

- *M. pectineus* (poire) et/ou *M. sartorius* (merlan) laissés en place ou enlevés.

[Illustration BP2011]*Tende de tranche sans dessus de tranche muscles latéraux enlevés 2014*

Autre désignation : noix sans dessus de tranche muscles latéraux enlevés 2006

La noix sans dessus de tranche est préparée à partir de la noix (2000) par enlèvement du *M. gracilis* le long de la séparation naturelle. Les muscles latéraux *M. pectineus* et *M. sartorius* sont enlevés. Les dépôts de gras sont enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

Dessus de tranche 2012

Le dessus de tranche est le muscle *M. gracilis* qui est enlevé du tende de tranche (2010) le long de la limite naturelle.

À préciser :

- Tissu fibreux et dépôts de gras laissés en place ou enlevés ;
- *M. pectineus* (poire) et *M. sartorius* (merlan) laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2002]*Gîte de noix et rond de gîte noix PAD 2033*

Le gîte noix et rond de gîte noix PAD est préparé à partir de la semelle sans nerveux (2030) en séparant le gîte noix (2050) et le rond de gîte noix (2040) le long de la limite naturelle. L'ensemble constitué par le gras sous-cutané, les tissus conjonctifs, les membranes et la peau du muscle situés sur le gîte noix et le rond de gîte noix est enlevé. Le muscle en forme de cône situé à l'extrémité du *M. glutobiceps* (« flat » externe) peut être séparé pour permettre de détacher les dépôts graisseux le long de la limite naturelle.

À préciser :

- Muscle en forme de cône ou partie du *M. glutobiceps* laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2033]

Tende de tranche sans dessus de tranche PAD 2035

Le tende de tranche sans dessus de tranche PAD est préparé à partir du tende de tranche sans dessus de tranche (2011) par enlèvement de l'ensemble des membranes, tissus conjonctifs et vaisseaux sanguins fémoraux.

À préciser :

- *M. pectineus* (poire) et *M. sartorius* (merlan) laissés en place ou enlevés.

Note : Une combinaison spécifiée de tende de tranche sans dessus de tranche PAD (2035) et de gîte noix et rond de gîte noix PAD (2033) peut également être appelée « read meat » et porter l'un ou l'autre code d'identification.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2035]*Semelle entière 2020*

La semelle est située sur le côté et à l'extrémité du fémur et attachée à l'os du coxal; elle est enlevée en suivant la limite naturelle entre la tranche grasse (2060) et le tende de tranche (2010). Le bout du jarret de la découpe principale est détaché par une coupe droite opérée à la jonction du tendon d'Achille et du nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*). Le cartilage de l'os du coxal est enlevé.

À préciser :

- Tendon d'Achille laissé en place ou enlevé ;
- Ganglion lymphatique poplité laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2020]*Semelle sans nerveux 2030*

La semelle sans nerveux est préparée à partir de la semelle entière (2020) par enlèvement du nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*). Le ganglion lymphatique poplité, la graisse qui l'entoure et les tissus conjonctifs sont enlevés.

À préciser :

- Tissus conjonctifs épais (membrane du muscle) du côté ventral laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2030]*Rond de gîte 2040*

Le rond de gîte est préparé à partir de la semelle sans nerveux (2030) par enlèvement le long de la limite naturelle entre le *M. gluteobiceps* et le *M. semitendinosus*.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2040]*Gîte noix 2050*

Le gîte noix est préparé à partir de la semelle sans nerveux (2030) par enlèvement le long de la limite naturelle entre le *M. gluteobiceps* et le *M. semitendinosus*.

À préciser :

- Tissus conjonctifs épais (membrane du muscle) du côté ventral laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2050]*Tranche grasse avec aiguillette baronne 2060*

La tranche grasse avec aiguillette baronne est détachée de la cuisse entière (1500) en suivant la limite naturelle entre le tende de tranche (2010) et la semelle entière (2020). La rotule, la capsule de l'articulation et les tissus conjonctifs qui les entourent sont enlevés.

À préciser :

- *M. cutaneus trunci* (peaucier du tronc) laissé en place ou enlevé ;
- Degré d'exposition des muscles ronds à l'extrémité du rumsteck.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2060]*Tranche grasse 2070*

La tranche grasse est préparée à partir de la tranche grasse avec aiguillette baronne (2060) en enlevant l'aiguillette baronne (*M. tensor fasciae latae*), la graisse qui l'entoure et le ganglion lymphatique subiliaque.

À préciser :

- Degré d'exposition des muscles ronds à l'extrémité du rumsteck.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2070]

Principaux muscles :

- *M. rectus femoris* 2067
- *M. vastus lateralis* 2068
- *M. vastus intermedius* 2069

[Illustration U2067, U2068, U2069]*Filet avec chaîne 2150*

Le filet est préparé à partir d'un quartier arrière et enlevé en une seule pièce de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaîne (*M. psoas minor*) reste en place.

À préciser :

- Gras de couverture laissé en place ou enlevé ;
- Membrane du muscle laissée en place ou enlevée ;
- *M. iliacus* (adjacent à la chaîne) laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2150]*Filet sans chaîne 2160*

Le filet (2150) est ensuite paré par enlèvement de la chaîne (*M. psoas minor*).

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2160]*Aloyau (sans os) 2146*

L'aloyau est préparé à partir de l'aloyau avec os (1525) par enlèvement de tous les os et cartilages. Il se compose du *M. longissimus dorsi* et des muscles qui s'y rattachent.

À préciser :

- Nombre de côtes requis ;
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2146]

Faux-filet 2140

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe opérée à la jonction lombosacrée jusqu'à la partie ventrale du caparaçon. Celui-ci est enlevé à une longueur spécifiée du *M. longissimus dorsi*.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (0 à 3) ;
- Distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Parties intercostales laissées en place ou enlevées ;
- Tendon du sus-épineux laissé en place ou enlevé ;
- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration U2140]

Bavettes 2200

Les bavettes sont préparées à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe qui part du ganglion lymphatique inguinal superficiel, traverse le *M. rectus abdominus* et suit la courbure de la hanche, puis continue jusqu'à la treizième côte en suivant la courbure de la côte jusqu'à la limite ventrale. Le tissu conjonctif (*linea alba*) sur la partie ventrale est enlevé.

À préciser :

- *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé ;
- Glande et dépôts de gras situés au-dessous du *M. cutaneus trunci* laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2200]

Bavette de flanchet 2210

La bavette de flanchet, qui est la partie charnue maigre et plate du *M. rectus abdominis*, est préparée à partir des bavettes (2200), le muscle étant débarrassé de sa membrane séreuse et du tissu conjonctif.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2210]

Fausse bavette 2205

La fausse bavette (*M. transversus abdominis*) est située sur la face interne de la paroi abdominale du quartier arrière (1010) et se prolonge jusqu'à l'extrémité, côté ventral de la poitrine (1643). Le péritoine et les traces de graisse sont enlevés.

À préciser :

- Partie sur quartier arrière et/ou avant ;
- Membrane de couverture laissée en place ou enlevée.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2205]

Bavette d'aloyau 2203

La bavette d'aloyau, qui est préparée à partir des bavettes (2200), constitue la partie la plus épaisse du *M. obliquus abdominis*. Tout le gras visible est enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2203]

Hampe 2190

La hampe est la partie musculaire costale du diaphragme. Tous les tissus tendineux blancs qui ne recouvrent pas le muscle rouge maigre sont enlevés.

À préciser :

- Gras et membrane de couverture laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2190]

Onglet (2180) (pilier du diaphragme)

L'onglet est la partie lombaire du diaphragme. Tous les tissus conjonctifs, la membrane et les dépôts de gras sont enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2180]

Bas de surlonge 2081

Le bas de surlonge, qui est préparé à partir d'un quartier arrière (1010-1020), est enlevé par une coupe qui va de l'extrémité de l'acetabulum jusqu'au ganglion lymphatique ischiatique et une coupe ventrale opérée à travers le groupe de muscles quadriceps et le long de la limite naturelle pour inclure le *M. tensor fasciae latae*.

L'aloyau est séparé, à la jonction lombosacrée, par une coupe allant en ligne droite jusqu'à la partie ventrale du caparaçon. Une partie de l'aiguillette baronne (caparaçon) est enlevée.

À préciser :

- Tissus conjonctifs épais enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2081]

Rumsteck et partie d'aiguillette baronne 2120

Le rumsteck et partie d'aiguillette baronne est préparé à partir d'un rumsteck (2090) en enlevant le *M. tensor fasciae latae* par une coupe droite opérée à la jonction du *M. gluteus medius* et du *M. tensor fasciae latae*, découvrant environ 25 mm de la surface du *M. gluteus medius* et laissant une partie du *M. tensor fasciae latae* attachée à la surface latérale du rumsteck.

À préciser :

- Tissus conjonctifs épais laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2120]

Rumsteck 2090

Le rumsteck est préparé à partir d'un quartier arrière (1010) par une coupe qui part de l'extrémité coccygienne du *M. tensor fasciae latae* situé au-dessus de la tranche grasse (2070) et suit sa limite naturelle jusqu'à la base du groupe de muscles quadriceps. Une coupe droite est opérée de la limite de l'acetabulum jusqu'au ganglion lymphatique ischiatique, ce qui forme le bord interne du rumsteck. L'aloïau (limite supérieure) est séparé, à la jonction lombosacrée, par une coupe droite par rapport à la limite du tuber coxae, jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

À préciser :

- Tissus conjonctifs épais laissés en place ou enlevés ;
- Longueur du *M. tensor fasciae latae* laissé en place.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2090]*Rumsteck coupe D 2100*

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

À préciser :

- Tissus conjonctifs épais enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration rumsteck coupe D 2100]**[Illustration squelette rumsteck coupe D 2100]***Cœur de rumsteck 2093*

Le cœur de rumsteck est préparé à partir du rumsteck (2090) en enlevant tous les groupes de muscles, sauf le *M. gluteus medius*, qui constitue le cœur de rumsteck.

À préciser :

- Tissus conjonctifs épais laissés en place ou enlevés ;
- Séparation de la partie dorsale du *M. gluteus medius* par une coupe opérée le long de la limite naturelle ;
- Enlèvement de la membrane et de la peau du muscle ;
- Spécification qui doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration BP2110]*Aiguillette de rumsteck 2091*

L'aiguillette de rumsteck est préparée à partir d'un rumsteck (2090) en enlevant le muscle de couverture *M. gluteobiceps* le long de la limite naturelle.

À préciser :

- Gras laissé en place ou enlevé ;
- Membrane du muscle laissée en place ou enlevée.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2091]

Pointe de surlonge 2133

La pointe de surlonge se compose de *M. vastus lateralis* et de *M. rectus femoris*. Elle est séparée de *M. tensor fasciae latae* (partie de l'aiguillette baronne) et de *M. obliquus internus abdominus* (bavette d'aloyau) à travers la limite naturelle. Tous les morceaux d'os, de cartilage et de peau externe sont exclus.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2133]*Aiguillette baronne (partie de l') 2131*

Il s'agit de la partie du *M. tensor fasciae latae* (muscle de forme triangulaire) séparée du rumsteck (2090) le long de la limite naturelle entre le *M. tensor fasciae latae* et le *M. gluteus medius*.

À préciser :

- Gras de couverture laissé en place ou enlevé ;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration U2131/U2131_w]*Poitrine sans os 2323*

La poitrine sans os est préparée à partir de la poitrine avec os (1643) en enlevant l'ensemble des os et du cartilage. Les tissus graisseux situés entre les muscles pectoraux sont enlevés. Le tissu fibreux blanc situé sur le bord ventral (*linea alba*) est enlevé.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (10 à 13) ;
- Parties intercostales laissées en place ou enlevées ;
- Hampe laissée en place ou enlevée ;
- Péritoine laissé en place ou enlevé ;
- Fausse bavette (2205) (*M. transversus abdominis*) laissée en place ou enlevée.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2320]*Morceau de poitrine sans os épluché 2358*

Ce morceau est préparé à partir de la poitrine sans os (2323) en enlevant le gras et la totalité des parties intercostales selon la limite naturelle. La fausse bavette (2205) (*M. transversus abdominis*) et le tissu fibreux blanc (*linea alba*) situé côté ventral sont enlevés. Le peaucier du tronc (*M. cutaneus trunci*) est enlevé sauf spécification contraire.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (10 à 13) ;
- Peaucier du tronc (*M. cutaneus trunci*) laissé en place.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2355]*Gros bout de poitrine sans os épluché 2353*

Ce morceau est préparé à partir de la poitrine sans os (2323) en enlevant la partie côté ventrale le long du bord extrême de la côte spécifiée. La totalité des parties intercostales et le gras qui les entourent sont enlevés. Les tissus graisseux situés entre les muscles pectoraux sont complètement enlevés.

À préciser :

- Nombre de côtes (4 à 7) et leur emplacement ;
- *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé ;

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2350]

Viande de poitrine 2329

Autre désignation : Basse-côte – viande de poitrine

La viande de poitrine correspond à ce qui reste de *M. pectoralis profundus* dans la basse-côte après enlèvement de la poitrine (1643) le long de la ligne de coupe spécifiée. La partie profonde de *M. pectoralis profundus* demeurée dans la basse-côte est enlevée en suivant les limites naturelles.

À préciser :

- Ligne de coupe pour l'enlèvement de la poitrine.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2329]

Entrecôte désossée avec dessus de côte 2230

L'entrecôte désossée avec dessus de côte est préparée à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine sans plat de côtes (1643), de la basse-côte (1617), de la macreuse et paleron (2300) et du jarret avant (1680). Les extrémités des côtes sont enlevées à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi*. Tous les os et muscles intercostaux sont enlevés.

À préciser :

- Nombre de côtes requis et leur emplacement ;
- Distance entre la ligne de séparation de l'extrémité des côtes et le *M. longissimus dorsi* ;
- *Ligamentum nuchae* laissé en place ou enlevé.

Note : Le produit 2230 est fréquemment dérivé des produits 1020 à 1028 (quartier arrière pistola).

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2232]

Noix d'entrecôte 2240

La noix d'entrecôte est préparée à partir d'un quartier avant (1063); elle se compose du *M. longissimus dorsi* et des muscles qui s'y rattachent situés au-dessous de la partie dorsale des côtes (bord extrême de la quatrième côte à la treizième côte comprise).

À préciser :

- Nombre requis de côtes (4 à 8) et leur emplacement ;
- *M. illocostalis* laissé en place ou enlevé.

Note : Le produit 2240 est fréquemment dérivé des produits 1020 à 1028 (quartier arrière pistola).

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2240]

Bas de palette 2229

Le bas de palette est détaché de la noix d'entrecôte (2240) et comprend le *M. spinalis dorsi* et le *M. multifidus dorsi*. Le *M. longissimus* et le *M. complexus* sont enlevés par une coupe opérée à travers les limites naturelles.

À préciser :

- *M. complexus* compris ;
- *M. multifidus* enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2229]*Basse-côte sans os 2275*

La basse-côte sans os est préparée à partir de la basse-côte (1617). La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* et suit parallèlement la colonne vertébrale jusqu'au niveau de la première côte. Le *M. rhomboideus* est enlevé, mais le *M. subscapularis* (dessus de côte) reste fermement attaché. Le *M. trapezius* est enlevé, sauf spécification contraire.

À préciser :

- Nombre de côtes requis (4 à 6) ;
- Limite de coupe inférieure :
 - Entre la sixième et la septième vertèbre cervicale ;
 - Entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique ;
- *M. trapezius* laissé en place ;
- *Ligamentum nuchae* laissé en place ou enlevé ;
- *M. subscapularis* (dessus de côte) laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2275]*Collier basse-côte sans os 2289*

Le collier basse-côte sans os est préparé à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement de la poitrine (1643) et du milieu de train de côtes (1604). La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* et va parallèlement à la colonne vertébrale. Le collier (2280) est enlevé par une coupe droite parallèle à la ligne de coupe située entre la troisième et la quatrième vertèbre cervicale. Le *M. rhomboideus* est enlevé. Le *M. subscapularis* (dessus de côte) reste fermement attaché sauf spécification contraire. Le *M. trapezius* est enlevé, sauf spécification contraire.

À préciser :

- *M. trapezius* laissé en place ;
- *Ligamentum nuchae* laissé en place ou enlevé ;
- *M. subscapularis* (dessus de côte) enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2289]*Morceau de basse-côte sans os 2268*

Ce morceau est préparé à partir de la basse-côte sans os (2275) par enlèvement d'une partie du *M. serratus ventralis* à environ 75 mm du bord ventral et une coupe parallèle à la colonne vertébrale.

À préciser :

- Largeur : distance entre la ligne de coupe et le bord ventral ;
- *Ligamentum nuchae* laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2268a/B2268b]

Noix de basse-côte 2264

La noix de basse-côte, qui est préparée à partir d'un morceau de basse-côte sans os (2268), se compose de la partie restante du *M. longissimus dorsi* après enlèvement de la viande sur le bord ventral de la noix et parallèlement aux vertèbres thoraciques. La noix de basse-côte est composée des *M. longissimus dorsi*, *M. spinalis dorsi*, *M. complexus* et *M. multifidus dorsi*.

À préciser :

- Limite de coupe inférieure, selon accord entre l'acheteur et le vendeur.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2264]

Collier sans os 2280

Le collier sans os est préparé à partir du collier avec os (1630). Les os, le cartilage et les tendons découverts sont enlevés. Le nerf du cou est enlevé sauf spécification contraire.

À préciser :

- Nerf du cou laissé en place.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2280]

Peaucier du tronc 2196 (cutaneus trunci)

Le peaucier du tronc (*cutaneus trunci*) est la mince couverture de viande rouge située sur la surface externe de la carcasse; il est enlevé par séparation d'avec le gras sous-jacent.

À préciser :

- Partie la plus épaisse laissée en place ou enlevée ;
- Dimension minimale de cette partie.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration U2196]

Bosse du cou 2278

La bosse du cou provient d'un quartier avant (1063) et constitue la partie principale du *M. rhomboideus* qui est situé sur le bord dorsal de la basse-côte et du collier.

À préciser :

- Proportion du muscle laissée en place.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2278]

Jumeau 2310

Le jumeau à bifteck est un muscle de forme conique situé latéralement par rapport à l'omoplate, du côté du collier par rapport à son arête. Le gras de couverture est enlevé.

À préciser :

- Tissus conjonctifs de couverture laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2310]

Épaule palette 1621

Elle se décompose en :

- Macreuse à bifteck + paleron (2300)
- Boule de macreuse (2302)
- Paleron (2303)
- Dessus de palette (2304)
- Jumeau à bifteck (2310)

Codes SH : 020130, 020230

Épaule et patte avant 1626

Ce morceau est enlevé d'un quartier avant le long des limites naturelles entre les côtes et l'omoplate. Celle-ci et le cartilage scapulaire sont laissés en place. L'épaule et patte avant est enlevée du quartier avant en un seul morceau par une coupe latérale par rapport au *M. serratus ventralis* (muscles pectoraux profonds) allant jusqu'à l'omoplate, le *M. subscapularis* (dessus de côte) restant en place. La macreuse et le jumeau à bifteck resteront en place et tous les muscles attachés à l'humérus et au radius/cubitus sont laissés en place.

À préciser :

- *M. pectoralis profundus* enlevé ou laissé en place ;
- Cartilage scapulaire enlevé ou laissé en place ;
- Jarret enlevé ou laissé en place (muscle rattaché au radius/cubitus), séparé à l'articulation ou scié.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration U1626]

Macreuse à bifteck + paleron 2300

Ce morceau est préparé à partir d'un quartier avant (1063) en suivant la limite naturelle entre les côtes et l'omoplate. Le *M. latissimus dorsi* et le *M. trapezius* sont situés au-dessus et le *M. serratus ventralis* en-dessous. Le morceau se situe vers l'arrière de la carcasse par rapport à l'humérus et au-dessous de l'arête de l'omoplate; il comprend une bonne partie du groupe de muscles triceps.

À préciser :

- Longueur par rapport à l'extrémité du cartilage scapulaire ;
- *M. subscapularis* laissé en place (dessus de côte) ou enlevé ;
- Tendons de l'articulation de l'épaule laissés en place ou enlevés.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2300]

Boule de macreuse 2302

La boule de macreuse est préparée à partir de la macreuse à bifteck + paleron (2300) en enlevant le *M. infraspinatus* et le *M. trapezius* situés vers l'arrière de la carcasse par rapport à l'humérus. Elle comprend une bonne partie du groupe de muscles triceps.

À préciser :

- *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé ;
- *M. latissimus dorsi* laissé en place ou enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2302]

Paleron 2303

Le paleron est préparé à partir d'une macreuse à bifteck + paleron (2300) par enlèvement de la boule de macreuse (2302) (groupe de muscles triceps) du *M. infraspinatus* le long de la limite naturelle.

À préciser :

- *M. trapezius* enlevé ;
- Periosteum enlevé.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2303]

Dessus de palette 2304

Le dessus de palette est préparé en enlevant le *M. subscapularis* de la surface médiale de l'omoplate. Le muscle, qui se compose de trois parties, est paré selon les spécifications requises.

À préciser :

- Morceau préparé selon les dimensions requises.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B2304]

Bifteck de pointe d'épaule 2306*

Le bifteck de pointe d'épaule est tiré de la macreuse + paleron (2300), dont on enlève le *M. teres major* par une coupe opérée à travers la limite naturelle.

* Ce muscle est parfois dénommé « araignée ».

À préciser :

- Paré/dénudé ;
- Membrane de surface détachée.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration B 2306]

Jarret avant/jarret arrière 2360

Le jarret est préparé à partir des muscles des pattes avant et arrière, à savoir le groupe de muscles extenseurs et fléchisseurs. Il comprend également le *M. gastrocnemius* (nerveux de gîte noix sur la semelle).

À préciser :

- Tissus conjonctifs et peau laissés en place ou enlevés ;
- Jarret avant ou arrière seulement ;
- Nerfs/tendons enlevés ou laissés en place ;
- Nerveux de gîte noix seulement.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration U2360a, U2360b, U2364]*Découpe spéciale du jarret 2365*

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

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

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

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

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

À préciser :

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

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration découpes spéciales de jarret 2365_a, 2365_b et 2365_c]**[Illustration squelette découpe spéciale du jarret 2365]***Nerveux de gîte noix 2364*

Le nerveux de gîte noix est préparé à partir d'une semelle entière (2020) par enlèvement du *M. gluteo biceps*. Il est composé du *M. gastrocnemius* et du *M. flexor superficialis*. Ces deux muscles doivent être conservés.

À préciser :

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés ;
- Longueur maximale de tendon laissée en place.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration U2364]*Muscles de la cuisse 2483*

Les muscles de la cuisse comprennent les morceaux principaux de la cuisse (1500-1503) :

- Tende de tranche (2010) ;
- Semelle entière (2020) – Semelle sans nerveux (2030) ;
- Tranche grasse + aiguillette baronne (2060) – Tranche grasse (2070).

À préciser :

- Se référer à chaque code pour obtenir les détails.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration Bp2000/Bp2020/Bp2060]

5.5 Emballages en vrac de viande bovine sans os destinée à la transformation

Les emballages en vrac de viande bovine destinée à la transformation comprennent en général les produits suivants :

- Principales découpes ou parties de principales découpes ;

- Viandes de parage provenant de la préparation des principales découpes ;
- Quartier avant ou quartier arrière désossé ;
- Viande à hacher.

Les emballages de viande bovine destinée à la transformation contiennent généralement un certain pourcentage de maigre mesuré visuellement ou chimiquement.

Codes SH : 020130, 020230

[Illustration Bp 90cl, Bp 80cl, Bp 60cl]

5.6 Principales découpes de viande bovine : référence standard pour les muscles

5.6.1 Vue latérale/médiale de la structure d'une carcasse

[Illustration MUSCLE U_Lview, U_Mview]

5.6.2 Liste alphabétique des noms de muscles

- 0001 *M. adductor femoris*
- 0002 *M. anconaeus*
- 0003 *M. articularis genu*
- 0004 *M. biceps brachii*
- 0005 *M. biceps femoris* (syn. *M. gluteobiceps*)
- 0006 *M. brachialis*
- 0007 *M. brachiocephalicus*
- 0008 *M. coracobrachialis*
- 0009 *M. cutaneus omobrachialis*
- 0010 *M. cutaneus trunci*
- 0011 *M. deltoideus*
- 0012 *M. diaphragma*
- 0013 *M. extensor carpi obliquus*
- 0014 *M. extensor carpi radialis*
- 0015 *M. extensor carpi ulnaris*
- 0016 *M. extensor digiti quarti proprius*
- 0017 *M. extensor digiti quarti proprius (pedis)*
- 0018 *M. extensor digiti tertii proprius*
- 0019 *M. extensor digiti tertii proprius (pedis)*
- 0020 *M. extensor digitorum communis*
- 0021 *M. extensor digitorum longus*
- 0022 *M. flexor carpi radialis*
- 0023 *M. flexor carpi ulnaris*
- 0024 *M. flexor digitorum longus*
- 0025 *M. flexor digitorum profundus*
- 0026 *M. flexor digitorum profundus*
- 0027 *M. flexor digitorum sublimis*

- 0028 *M. flexor hallucis longus*
0029 *M. gastrocnemius*
0030 *M. gluteus accessorius*
0031 *M. gluteus medius*
0032 *M. gluteus profundus*
0033 *M. gracilis*
0034 *M. iliacus*
0035 *M. iliocostalis*
0036 *M. infraspinatus*
0037 *Mm. intercostales externus et internus*
0038 *Mm. intertransversarii cervicis*
0039 *M. intertransversarius longus*
0040 *M. ischiocavernosus*
0041 *M. latissimus dorsi*
0042 *M. levatores costarum*
0043 *M. longissimus cervicis*
0044 *Mm. longissimus capitis et atlantis*
0045 *M. longissimus dorsi* (syn. *M. longissimus thoracis et lumborum*)
0046 *M. longus capitis*
0047 *M. longus colli*
0048 *M. multifidi cervicis*
0049 *M. multifidi dorsi*
0050 *M. obliquus capitis caudalis*
0051 *M. obliquus externus abdominis*
0052 *M. obliquus internus abdominis*
0053 *Mm. obturator externus et internus*
0054 *M. omotransversarius*
0055 *M. pectineus*
0056 *M. pectoralis profundus*
0057 *M. pectoralis superficialis*
0058 *M. peroneus longus*
0059 *M. peroneus tertius*
0060 *M. popliteus*
0061 *M. protractor praeputii*
0062 *M. psoas major*
0063 *M. psoas minor*
0064 *M. rectus abdominis*
0065 *M. rectus capitis dorsalis major*
0066 *M. rectus femoris*
0067 *M. rectus thoracis*

- 0068 *M. rhomboideus*
0069 *Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis*
0070 *M. sartorius*
0071 *M. scalenus dorsalis*
0072 *M. scalenus ventralis*
0073 *M. semimembranosus*
0074 *M. semispinalis capitis*
0075 *M. semitendinosus*
0076 *M. serratus dorsalis caudalis*
0077 *M. serratus dorsalis cranialis*
0078 *M. serratus ventralis cervicis*
0079 *M. serratus ventralis thoracis*
0080 *M. soleus*
0081 *M. spinalis dorsi*
0082 *M. splenius*
0083 *M. sternocephalicus*
0084 *M. subscapularis*
0085 *M. supraspinatus*
0086 *M. tensor fasciae antibrachii*
0087 *M. tensor fasciae latae*
0088 *M. teres major*
0089 *M. teres minor*
0090 *M. tibialis anterior*
0091 *M. tibialis posterior*
0092 *M. transversus abdominis*
0093 *M. trapezius cervicalis*
0094 *M. trapezius thoracis*
0095 *M. triceps brachii caput laterale*
0096 *M. triceps brachii caput longum*
0097 *M. triceps brachii caput mediale*
0098 *M. vastus intermedius*
0099 *M. vastus lateralis*
0100 *M. vastus medialis*
- Autres structures**
- 0101 ganglion lymphatique atlantal
0102 ganglion lymphatique ischiatique
0103 nerf du cou
0104 périoste
0105 ganglion lymphatique préscapulaire
0106 omoplate

0107 cartilage de l'omoplate

0108 ganglion lymphatique subiliaque

Note : Dans la liste, les quatre chiffres sont destinés à l'emploi de codes-barres. Pour les illustrations des pages suivantes, on utilise l'ordre numérique.

5.6.3 Principales découpes du quartier arrière

Tende de tranche/semelle entière

[Illustration MUSCLE tende de tranche B. & A/semelle entière A. & B]

Rumsteck/tranche grasse + Aiguillette baronne/bavettes (3 côtes)

[Illustration MUSCLE rumsteck entier A. & B/tranche grasse A/bavettes A]

Faux-filet (3 côtes)/filet

[Illustration MUSCLE faux-filet A.& B/filet A. & B]

5.6.4 Principales découpes du quartier avant

Macreuse/jumeau à bifteck

[Illustration MUSCLE macreuse/jumeau à bifteck]

Plat de côtes (5 côtes)/ensemble côtes (5 côtes – sixième à dixième côte) **[Illustration MUSCLE ensemble côtes A/ensemble côtes B & C]** Basse-côte (5 côtes)/poitrine sans plat de côtes (10 côtes)

[Illustration MUSCLE basse-côte A. & B/poitrine sans plat de côtes A. & B]

Jarret avant/jarret arrière

[Illustration MUSCLE jarret avant A, jarret avant B/jarret arrière A. & B]

5.7 Normes de qualité pour la viande

5.7.1 Évaluation des carcasses de bovins

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

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

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

[Illustration 01_évaluation des carcasses]

5.7.2 Conditions préalables à l'évaluation des carcasses

Présentation de la carcasse à évaluer

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

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

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

Présentation de l'emplacement évalué

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

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

La méthode de découpe complète

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

[Illustration 02_Côtes pleines]

La méthode de l'entrecôte désossée avec dessus de côte

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

[Illustration 03_Entrecôte désossée avec dessus de côte]

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

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

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

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

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

Niveau de pH ultime

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

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

Système de baisse contrôlée du pH

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

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

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

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

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

[Illustration 04_intervalle de pH]

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

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

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

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

Température de la carcasse avant l'évaluation

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

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

[Illustration 05_Température]**5.7.3 Technique d'évaluation des carcasses***Position*

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

Il est recommandé que l'angle entre l'œil de l'évaluateur et la surface d'évaluation soit compris entre 35 et 50 degrés pour la viande bovine et entre 45 et 70 degrés pour la viande de veau. Cette valeur doit rester constante pour toutes les évaluations. Pour être conforme aux critères établis, l'évaluation doit être réalisée de sorte à éviter la réflexion de la lumière et les zones d'ombre.

[Illustration 06_Technique d'évaluation des carcasses]

Prescriptions concernant la luminosité

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

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

5.7.4 Évaluation des normes de qualité pour la viande

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

Couleur de la viande

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

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

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

Fourchette de couleurs de la viande de bœuf – 1A à 7. Fourchette de couleurs de la viande de veau – V1 à V5.

[Illustration 07-1_Couleur de la viande]

[Illustration 07-2_Normes de couleur de la viande de bœuf]

[Illustration 07-3_Normes de couleur de la viande de veau]

Couleurs du gras

Le gras est celui que l'on trouve dans les séparations intermusculaires situées sur le côté du *M. longissimus dorsi*. La couleur est évaluée sur la carcasse réfrigérée d'après les couleurs de référence du gras. L'évaluation se fait par comparaison de la couleur du gras dans les séparations intermusculaires sur le côté du *M. longissimus dorsi* et adossé au *M. iliocostalis* avec les couleurs de référence.

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

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

Fourchette de couleurs du gras – 0 à 9.

[Illustration 08-1_Couleur du gras]

[Illustration 08-2_Normes de couleur du gras]

Persillage

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

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

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

Il est évalué et noté en fonction des critères de référence du persillage (voir illustration ci-dessous). Les critères relatifs au persillage peuvent servir à évaluer :

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

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

Le persillage est un facteur prédictif de la qualité gustative.

Lorsque le persillage est évalué ailleurs qu'entre la dixième et la treizième côte, la côte évaluée doit être mentionnée.

[Illustration 09-1_Persillage]

[Illustration 09-2_Normes de persillage]

M. longissimus dorsi

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

soit manuellement, soit avec du matériel agréé.

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

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

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

Maturité de la carcasse

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

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

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

Échelle de maturité de la carcasse : 100 à 590

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

[Illustration 10_Tableau de la maturité de la carcasse]

Tableau de la maturité de la carcasse

| Note | Âge approximatif en mois | Caractéristiques des vertèbres sacrales | | Caractéristiques des processus épineux des vertèbres lombaires | Caractéristiques des processus épineux des onzième à treizième vertèbres thoraciques | Caractéristiques des processus épineux des première à dixième vertèbres thoraciques | Caractéristiques des côtes |
|------------|--------------------------------|--|---|---|---|--|---|
| | | Niveau d'ossification enchondrale | Caractéristiques des vertèbres | | | | |
| 100 | 9 | Pas d'ossification du cartilage | 1) Vertèbres nettement séparées. 2) Tissus mous rouges | Pas d'ossification Tissus mous rouges | Pas d'ossification Tissus mous rouges | Pas d'ossification Échine très rouge et molle | Étroites et ovales. Beaucoup de sang |
| 110 | 10 | Début d'ossification : 10%-20% | Séparation distincte des vertèbres | Pas d'ossification | Pas d'ossification | Pas d'ossification Échine rouge | Un peu étroites. Légèrement ovales. Beaucoup de sang |
| 120 | 13 | Ossification moyenne : 30 %-40 %. | Début des écarts vertébraux | Pas d'ossification | Pas d'ossification | Pas d'ossification Échine rouge | Un peu larges. Légèrement aplaties. Beaucoup de sang |
| 130 | 15 | Ossification avancée : 50 %-70 % | Les écarts vertébraux se referment, quelques séparations sont encore visibles. | Pas d'ossification | Pas d'ossification | Pas d'ossification Échine rouge | Un peu larges. Légèrement aplaties. Un peu de sang |
| 140 | 18 | Ossification avancée : 80 %-90 % | Les écarts vertébraux se referment, quelques séparations sont encore visibles. | Pas d'ossification ou trace mineures d'ossification dans un ou deux processus épineux | Pas d'ossification | Pas d'ossification | Un peu larges. Légèrement aplaties. Quantité modérée de sang |
| 150 | 20 | L'ossification est complète, mais du cartilage est encore visible. | Les écarts vertébraux se referment, quelques séparations sont encore visibles. | Pas d'ossification ou trace mineures d'ossification dans quelques processus épineux | Pas d'ossification | Pas d'ossification | Un peu larges. Légèrement aplaties. Quantité modérée de sang |
| 160 | 22 | L'ossification est complète, mais un peu de cartilage est encore visible. | Les écarts vertébraux se referment, quelques séparations sont encore visibles. | Ossification à 10 %-20 % de quelques processus épineux | Pas d'ossification | Pas d'ossification | Un peu larges. Légèrement aplaties. Quantité modérée de sang |

| Note | Âge approximatif en mois | Caractéristiques des vertèbres sacrales | | Caractéristiques des processus épineux des vertèbres lombaires | Caractéristiques des processus épineux des onzième à treizième vertèbres thoraciques | Caractéristiques des processus épineux des première à dixième vertèbres thoraciques | Caractéristiques des côtes |
|------------|--------------------------------|--|--|---|--|--|---|
| | | Niveau d'ossification enchondrale | Caractéristiques des vertèbres | | | | |
| 170 | 24 | Ossification complète. Fusion presque complète | Vertèbres presque totalement fusionnées | Ossification à 30 %-40 % | Pas d'ossification | Pas d'ossification | Un peu larges. Légèrement aplaties. Quantité modérée de sang |
| 180 | 27 | Ossification complète. Fusion presque complète | Vertèbres presque totalement fusionnées | Ossification à 50 %-70 % de l'ensemble des processus épineux | Pas d'ossification ou trace mineures d'ossification d'un ou de deux processus épineux | Pas d'ossification | Un peu larges. Légèrement aplaties. Quantité modérée de sang |
| 190 | 29 | Ossification complète | Vertèbres presque totalement fusionnées | Ossification à 80 %-90 % de l'ensemble des processus épineux | Ossification inférieure à 25 % de trois processus épineux, ou à 100 % d'un des processus épineux | Pas d'ossification | Un peu larges. Légèrement aplaties. Quantité modérée de sang |
| 200 | 30 | Fusion complète | Vertèbres fusionnées | Ossification presque complète | Ossification supérieure à 25 % des trois processus épineux, ou à 100 % d'un des processus épineux | Ossification mineure Échine légèrement rouge | Un peu larges. Modérément aplaties. Traces de sang |
| 230 | 34 | Fusion complète | Vertèbres fusionnées | Ossification presque complète | Ossification à 30 %-40 % des trois processus épineux, ou à 100 % d'un des processus épineux | Ossification mineure de certaines des six premières vertèbres thoraciques Ossification à 10 %-20 % des septième à dixième vertèbres | Un peu larges. Modérément aplaties. Traces de sang |
| 250 | 36 | Fusion complète | Vertèbres fusionnées | Ossification presque complète, voire complète | Ossification supérieure à 50 % des trois processus | Ossification à 10 %-20 % des processus épineux | Modérément larges. Modérément aplaties. Traces de sang |

| Note | Âge approximatif en mois | Caractéristiques des vertèbres sacrales | | Caractéristiques des processus épineux des vertèbres lombaires | Caractéristiques des processus épineux des onzième à treizième vertèbres thoraciques | Caractéristiques des processus épineux des première à dixième vertèbres thoraciques | Caractéristiques des côtes |
|------------|--------------------------------|--|--------------------------------|--|--|--|--|
| | | Niveau d'ossification enchondrale | Caractéristiques des vertèbres | | | | |
| | | | | | épineux, ou à 100 % d'un des processus épineux | de certaines des six premières vertèbres thoraciques Ossification à 30 %-50 % des processus épineux des septième à dixième vertèbres | |
| 280 | 40 | Fusion complète | Vertèbres fusionnées | Ossification complète | Ossification supérieure à 70 % des trois processus épineux, ou à 100 % d'un des processus épineux | Ossification supérieure à 30 % des première à dixième vertèbres | Modérément larges. Modérément aplaties. Traces de sang |
| 300 | 42 | Fusion complète | Vertèbres fusionnées | Ossification complète | Ossification à 80 %-90 % des trois processus épineux, ou à 100 % d'un des processus épineux | Ossification supérieure à 30 % de certaines des six premières vertèbres thoraciques Ossification à 50 %-70 % des processus épineux des septième à dixième vertèbres | Modérément larges. Modérément aplaties. Traces de sang |
| 350 | 57 | Fusion complète. Couleur blanche | Vertèbres fusionnées | Ossification complète | Ossification presque complète, voire complète. | Ossification à 40 %-80 % de l'ensemble des processus épineux | Larges et plates. Pas de sang |
| 400 | 72 | Fusion complète. Couleur blanche, dureté extrême | Vertèbres fusionnées | Ossification complète. Couleur blanche, dureté extrême | Ossification complète. Contours à peine visibles | Ossification presque complète. Contours bien visibles. | Larges et plates. Pas de sang |

| <i>Note</i> | <i>Âge approximatif en mois</i> | <i>Caractéristiques des vertèbres sacrales</i> | | <i>Caractéristiques des processus épineux des vertèbres lombaires</i> | <i>Caractéristiques des processus épineux des onzième à treizième vertèbres thoraciques</i> | <i>Caractéristiques des processus épineux des première à dixième vertèbres thoraciques</i> | <i>Caractéristiques des côtes</i> |
|-------------|---|--|---------------------------------------|---|---|--|-----------------------------------|
| | | <i>Niveau d'ossification enchondrale</i> | <i>Caractéristiques des vertèbres</i> | | | | |
| 500 | 96 | Fusion complète. Couleur blanche, dureté extrême | Vertèbres fusionnées | Ossification complète. Couleur blanche, dureté extrême | Ossification complète. Couleur blanche, dureté extrême | Ossification complète. Contours à peine visibles. Couleur blanche, dureté | Larges et plates. Pas de sang |
| 590 | | Fusion complète | Vertèbres fusionnées | Ossification complète | Ossification complète | Ossification complète, échine blanche | Larges et plates. Pas de sang |

Gras costal sous-cutané

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

Pour déterminer cet emplacement, il faut :

- Mesurer la longueur du faux-filet ;
- En partant du bord médial, repérer un point situé aux trois quarts de la longueur du faux-filet et à la moitié de sa largeur ;
- Placer une règle à partir de ce point et perpendiculairement à la côte spécifiée jusqu'à la limite entre la graisse sous-cutanée et la graisse intermusculaire ;
- Mesurer l'épaisseur de la graisse sous-cutanée en plaçant la règle à angle droit par rapport à la ligne de la graisse sous-cutanée, à partir du point de la limite défini ci-dessus.
- Si la zone du gras costal est endommagée, la mesure peut être prise de l'autre côté de la carcasse.

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

[Illustration 11_Mesure du gras costal sous-cutané]*Gras costal total*

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

Pour déterminer cet emplacement, il faut :

- Mesurer la longueur du faux-filet ;
- En partant du bord médial, repérer un point situé aux trois quarts de la longueur du faux-filet et à la moitié de sa largeur ;
- Placer une règle à partir de ce point et perpendiculairement à la côte spécifiée jusqu'à la limite entre le *M. longissimus dorsi* et la graisse intermusculaire ;
- Mesurer l'épaisseur du gras costal total en plaçant la règle à angle droit par rapport à la ligne de la graisse sous-cutanée, à partir du point de la limite défini ci-dessus ;
- Mesurer l'épaisseur totale de la graisse intermusculaire et de la graisse sous-cutanée entre le bord du *M. longissimus dorsi* et la surface latérale de la carcasse.

[Illustration 12_Mesure du gras costal total]*Hauteur au garrot*

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

La hauteur de la bosse est mesurée à l'aide d'une règle métrique en gradients de 5 mm. La règle est tenue horizontalement par rapport à la surface de l'échine sciée et parallèlement à l'os des côtes. On la déplace vers le point le plus large du muscle et la mesure doit être prise de sorte à empêcher les erreurs de parallaxe.

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

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

[Illustration 13_Mesure de la hauteur au garrot]

Mesure du pH ultime

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

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

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

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

[Illustration 14_Mesure du pH ultime]

5.7.5 Compétences et qualifications des évaluateurs de carcasses

Compétences

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

Entretien des qualifications

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

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

Critères relatifs à l'acuité visuelle des évaluateurs

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

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

5.7.6 Observations et critères d'étiquetage

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

On entend par « observations » les informations détaillées sur la qualité communiquées à l'issue de l'évaluation d'une carcasse. Elles peuvent être exploitées dans les chaînes

d'approvisionnement du bétail et de la viande aux fins de l'évaluation de la qualité des carcasses.

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

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

Utilisation de symboles

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

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

Autres informations à faire figurer sur l'étiquette

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

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

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

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

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