

NORME CEE-ONU

**NORME POUR LA VIANDE DE CERVIDÉS
CARCASSES ET DÉCOUPES**

ÉDITION 2013



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2013

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <http://www.unece.org/trade/agr/>.

La présente édition de la norme pour la viande de cervidés – Carcasses et découpes a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/6.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez-vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division de la coopération économique, du commerce et de l'aménagement du territoire
Commission Économique pour l'Europe (CEE-ONU)
Palais des Nations
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

REMERCIEMENTS

La CEE aimerait remercier les délégations des pays mentionnés ci-après et de l'Union européenne, qui ont contribué à l'élaboration de cette publication: Australie, Chine, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France et Pologne. Des représentants de GS1 et l'Association de l'aviculture, de l'industrie et du commerce de volailles dans les pays de l'Union européenne (a.v.e.c) ont également contribué à l'élaboration de cette publication.

La CEE souhaite tout particulièrement remercier la délégation de la Fédération de Russie d'avoir établi la version préliminaire de la présente norme et fourni les photographies.

1. Introduction

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale 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 délégations qui estiment qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le secrétariat de la CEE.

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 prévoit d'élaborer. Le tableau ci-après renseigne sur les viandes/espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou sont à différents stades d'élaboration, et sur leur identification selon le code CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code CEE-ONU (voir chap. 4)</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

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse suivante:

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

On trouvera également sur ce site une description du système de codification et un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande de cervidés (renne, chevreuil, élan et autres espèces, par exemple) brutes (non transformées), commercialisées en tant que produits propres à la consommation humaine. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la transformation, 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 de cervidés sur le marché international, il est nécessaire d'appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. La présente norme ne prétend pas 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 gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire et de l'étiquetage et sur d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les sources internationales à consulter sont les normes, lignes directrices et codes d'usages de la Commission du Codex Alimentarius (organisation établie par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour l'élaboration des normes alimentaires).

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. La norme s'accompagne de photographies de carcasses et de certaines découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions et d'en garantir une large application dans le commerce international.

1.4 Adoption et publication – Historique

La norme pour la viande de cervidés a été publiée en 2013 et adoptée par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-neuvième session, en novembre de la même année (document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/6).

Le texte de la norme comprend cinq chapitres, notamment sur les caractéristiques générales, les caractéristiques propres à la viande de cervidés et les carcasses et découpes, afin qu'elle soit alignée sur les autres normes.

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions en sont alors publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante:
www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html.

2. Prescriptions obligatoires

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 et découpes doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang visibles ou de poudre d'os;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques¹, etc.);
- Exemptes d'odeurs désagréables;
- Exemptes de taches de sang trop évidentes;

¹ Sur demande de l'acheteur, les morceaux de viande peuvent être soumis à un détecteur de particules métalliques.

- Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
- Exemptes de contusions;
- Exemptes de brûlures de congélation²;
- Exemptes de la moelle épinière (à l'exception des carcasses entières non découpées).

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 de cervidés (voir chap. 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans le codage (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 de cervidés dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 20.

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

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:

<i>Code de la réfrigération (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée
1	Réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation
3	Surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient mis en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des cervidés ainsi que des carcasses, des cartons et des découpes des animaux à toutes

les étapes de la production. Dans le cas où l'on suit une procédure à cet effet, celle-ci doit être établie par un organisme d'évaluation de la conformité mentionné au paragraphe 3.11.

3.5.2 Catégories de cervidés

<i>Code de la catégorie de cervidés (champ 3)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée
1	Mâle adulte	Animal dont les organes sexuels sont développés et qui a plus de 24 mois
2	Femelle adulte	Animal dont les organes sexuels sont développés et qui a plus de 24 mois
3	Jeune mâle	Animal dont les organes sexuels sont développés et qui a entre 12 et 24 mois
4	Jeune femelle	Animal dont les organes sexuels sont développés et qui a entre 12 et 24 mois
5	Jeune animal	Animal âgé de 4 à 12 mois
6	Petit	Jeune animal âgé de 14 jours à 4 mois
7	Non spécifiée	
8-9	Autres	

3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production, mais celle-ci 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	Pâturage	Méthodes de production se caractérisant par un accès libre au fourrage naturel pendant la plus grande partie de la vie des animaux

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
2	Pâturage et compléments alimentaires	Méthodes de production se caractérisant par un accès libre au fourrage naturel pendant la plus grande partie de la vie des animaux et par l'utilisation de compléments alimentaires favorisant une croissance rapide
3	Biologique	Méthodes de production conformes aux normes internationales, ou aux normes nationales si celles-ci sont plus strictes
4	Conditions naturelles	Les cervidés vivent dans des conditions naturelles et ont libre accès au fourrage naturel durant toute leur vie, sans aucune intervention de l'homme
5-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5.4 Système d'alimentation

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation. En tout état de cause, l'alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le système d'alimentation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du système d'alimentation (champ 7 a))</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Naturelle	Alimentation basée sur le pâturage
2	Céréales	Alimentation à base de céréales
3	Fourrage	Alimentation à base de fourrage
4-8	Codes non utilisés	

<i>Code du système d'alimentation (champ 7 a))</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation convenu entre l'acheteur et le vendeur

Note 1: L'acheteur peut exiger que le vendeur lui fournisse la liste des préparations et ingrédients qui ont été administrés à l'animal (aliments ou médicaments).

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	Cascher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
4	Par arme à feu	L'abattage a lieu au cours de la chasse
5-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage employé 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 clairement	Traitement après abattage spécifié sur la base d'un accord entre l'acheteur et le vendeur
2-9	Codes non utilisés	

Note 1: Enlèvement des tissus à haut risque: les règles à respecter pour l'enlèvement de la moelle épinière et des tissus nerveux et lymphatiques dépendent de la réglementation propre à chaque

marché. Les règles s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape celle-ci doit être enlevée de la carcasse ou de la découpe. Si l'enlèvement de la moelle épinière est exigé, celle-ci doit être enlevée en totalité.

Note 2: On trouvera ci-après une liste de traitements courants après abattage, qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Ces traitements ne sont pas pris en compte dans la codification CEE-ONU applicable à la viande de cervidés:

- Écorchement;
- Stimulation électrique;
- Suspension de la carcasse;
- Ligature de l'œsophage;
- Refroidissement;
- Maturation.

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:

*Code
de l'épaisseur
du gras
(champ 10)*

Catégorie

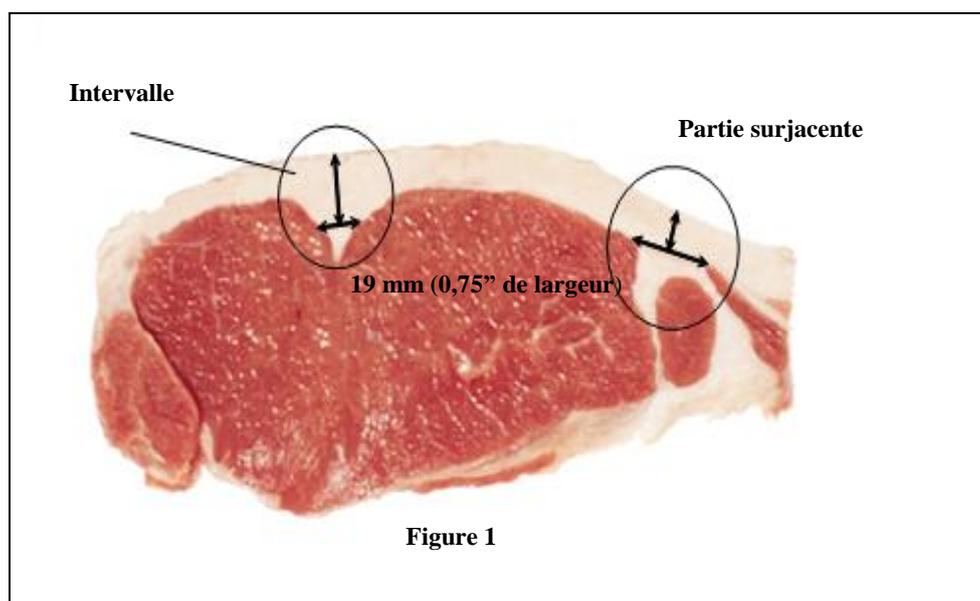
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Découverte, dénudée
3	Épaisseur de 0 à 3 mm ou comme spécifié
4	Épaisseur de 6 à 9 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur de 9 à 12 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur de 12 à 15 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur de 15 mm ou plus ou comme spécifié
8	Autres
9	Code non utilisé

3.6.2 Parage et évaluation de l'épaisseur du gras

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 au moyen de plusieurs mesures limitées aux endroits où le gras de surface est apparent. L'épaisseur moyenne correspond à 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 (voir l'intervalle indiqué sur la figure 1). Quand des muscles adjacents sont séparés par du gras, seul est mesuré le gras qui dépasse le niveau des muscles (voir la partie surjacente indiquée sur la figure 1).

Toutefois, en cas de limitation du gras sur des découpes semi-parées³ ou parées⁴, on utilise la méthode de l'intervalle pour évaluer le niveau du

³ Découpes découvertes/dénudées (semi-parées) – Le terme «découvert» signifie que le gras de surface ou le gras des séparations naturelles intramusculaires a été enlevé, de sorte que la surface

gras recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et le gras séparant des muscles adjacents.

3.7 Système de classification de la qualité de la viande de cervidés

Le système de codification permet à l'acheteur de spécifier le système de classification à utiliser.

Code du système de classification de la qualité de la viande de cervidés (champ 11)

<i>Code</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée clairement	Pour de plus amples informations sur le système de classification de tel ou tel pays, il convient de s'adresser à l'organisme de normalisation compétent

3.8 Fourchette de poids des carcasses et découpes

Code de la fourchette de poids (champ 12)

<i>Code</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette de poids exigée
2-9	Codes non utilisés	

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» signifie que tout le gras de surface a été 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.

⁴ Découpes découvertes/dénudées (parées), 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.

3.9 Emballage, entreposage et transport

3.9.1 Description et dispositions

L'emballage primaire, qui est la couverture primaire du produit, 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 ou surgelés, dans leur emballage de protection.

Découpes – réfrigérées;

- Emballées individuellement;
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée);
- Emballées sous vide;
- Emballées sous atmosphère protectrice;
- Emballées d'une autre façon.

Découpes – congelées ou surgelées

- Emballées individuellement;
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée);
- Emballées sous vide;
- Emballées d'une autre façon.

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les moyens utilisés pour le transport doivent être adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée sous atmosphère protectrice, congelée ou surgelée) et 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>).

3.9.2 Code de l'emballage

<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 protectrice
7-8	Codes non utilisés
9	Autres

3.10 Indications à mentionner ou à porter sur les étiquettes accompagnant les unités de commercialisation de la viande

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>Mentions à porter sur l'étiquette</i>	<i>Carcasses, quartiers et découpes non emballés</i>	<i>Viande emballée ou conditionnée</i>
Estampille sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X	X
Date d'abattage	X	
Date d'emballage		X
Dénomination du produit	X	X
Date limite de consommation (selon les prescriptions de chaque pays)	X	X
Méthode de conservation:	X	X

<i>Mentions à porter sur l'étiquette</i>	<i>Carcasses, quartiers et découpes non emballés</i>	<i>Viande emballée ou conditionnée</i>
réfrigération, congélation ou surgélation		
Conditions d'entreposage	X	X
Emballeur ou détaillant		X ⁵
Quantité (nombre de pièces)	X ⁵	X ⁵
Poids net		X ⁵

Autres indications

D'autres indications peuvent être fournies sur les produits selon la législation du pays importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du producteur. Dans ce cas, ces indications doivent être vérifiables (voir aussi par. 3.5.1).

Les indications peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays de naissance;
- Pays de production;
- 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, la production, l'abattage, la transformation/découpe et le conditionnement ont eu lieu dans le même pays;
- Méthodes de production et systèmes de transformation;
- Caractéristiques des méthodes de production et système d'alimentation selon l'espèce de cervidés;
- Mode d'abattage;
- Date de transformation/d'emballage;
- Qualité/classement;
- pH et couleur du maigre et du gras.

⁵ Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

3.11 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

Les acheteurs peuvent faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité du produit, s'agissant des indications qu'ils ont données, des normes ou de l'identification de l'animal. Le contrôle peut s'effectuer comme suit sur chacun des éléments ci-après pris séparément ou sur une combinaison de ces éléments:

Degré de qualité/classement du produit (qualité): 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 prescriptions de l'acheteur, telles qu'elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le degré de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.

Identification de l'animal/du lot: Une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

*Code
du contrôle
de conformité
(champ 14)*

Catégorie

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

4. Prescriptions de l'acheteur – Code CEE-ONU pour la viande de cervidés

4.1 Définition du code

Le code CEE-ONU indiquant les prescriptions de l'acheteur pour la viande de cervidés comporte 14 champs et 20 chiffres (dont 3 ne sont pas utilisés). Il correspond à une combinaison des codes définis au chapitre 3.

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
1	Espèce	3.2	20
2	Produit/découpe	3.3/5	0-9999
3	Champ non utilisé	-	00-99
4	Refroidissement	3.4	0-9
5	Catégorie	3.5.2	0- 9
6	Méthode 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	Système de classification de la qualité de la viande de cervidés	3.7	0-1
12	Fourchette de poids	3.8	0-9
13	Emballage	3.9.2	0-9
14	Contrôle de conformité	3.11	0-9

4.2 Exemple

L'exemple ci-après correspond à un aloyau avec os réfrigéré, emballé sous vide, paré de manière à laisser une couche de gras de 3 mm d'épaisseur au maximum et provenant d'un jeune mâle élevé selon une méthode biologique et abattu de façon classique.

Cette pièce est caractérisée par le code CEE-ONU suivant:
20912100133101030050.

N°	Description	Caractéristiques	Code
1	Espèce	Viande de cervidés	20
2	Produit/découpe	Aloyau avec os	912 1
3	Champ non utilisé	-	00
4	Refroidissement	Réfrigéré	1
5	Catégorie	Jeune mâle	3
6	Méthode de production	Biologique	3
7a	Système d'alimentation	Naturel	1
7b	Champ non utilisé	-	0
8	Mode d'abattage	Classique	1
9	Traitement après abattage	Non spécifié	0
10	Épaisseur du gras	Gras de 3 mm d'épaisseur au maximum	3
11	Système de classification de la qualité de la viande de cervidés	Non spécifié	0
12	Fourchette de poids	Non spécifiée	0
13	Emballage	Emballage sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Non spécifié	0

5. Description des carcasses et des découpes

5.1 Liste multilingue des produits

Produit	Français	Page	Anglais	Russe	Espagnol	Chinois
9000	Carcasse		Carcass	Целая туша		
9001	Carcasse avec pattes repliées		Telescoped carcass	Сложенная туша		
9002	Demi-carcasse		Side	Продольная полутуша		
9110	Quartier arrière		Hindquarter	Задняя четвертина		
9003	Moitié arrière		Hindquarter pair	Задняя половина		

Norme CEE-ONU pour la viande de de cervidés – carcasses et découpes

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
9004	Culotte		Pair of leg, long-cuts	Задняя часть		
9111	Cuisse et rumsteck		Leg, long-cut	Тазобедренный отруб		
9112	Cuisse et rumsteck sans jarret		Leg, long-cut /shank-off	Тазобедренный отруб без голяшки		
9113	Cuisse		Butt	Тазобедренный отруб короткий		
9114	Cuisse sans jarret		Butt/shank-off	Тазобедренный отруб короткий без голяшки		
9115	Sacrum		Aitchbone, surrounding muscles and other tissue	Крестцовая часть		
9120	Quartier avant		Forequarter	Передняя четвертина		
9005	Moitié avant		Forequarter pair	Передняя половина		
9117	Demi-rosbif		Saddle	Седло		
9130	Collier		Neck	Шейный отруб		
9121	Aloyau		Loin	Спинно-поясничный отруб		
9122	Milieu de train de côtes		Dorsal cut	Спинной отруб		
9123	Faux-filet		Lumbar cut	Поясничный отруб		
9116	Jarret arrière		Hindshank	Задняя голяшка		
9124	Épaule		Shoulder	Лопаточный отруб		
9125	Épaule sans jarret		Shoulder/shank-off	Лопаточный отруб без передней голяшки		
9126	Jarret avant		Foreshank	Передняя голяшка		
9127	Pointe de poitrine plat de côtes		Brisket and rib plate	Грудино-реберный отруб		
9128	Plat de côtes		Rib plate	Реберный отруб		
9129	Pointe de poitrine		Brisket	Грудной отруб		
9211	Cuisse et rumsteck désossés		Boneless leg, long-cut	Тазобедренный отруб		
9212	Cuisse et rumsteck sans jarret, désossés		Boneless leg, long-cut /shank-off	Тазобедренный отруб без голяшки		
9213	Cuisse désossée		Boneless butt	Тазобедренный отруб короткий		
9214	Cuisse sans jarret, désossée		Boneless butt/shank-off	Тазобедренный отруб короткий без голяшки		
9250	Parties de la cuisse et rumsteck		Leg, long-cut parts	Части тазобедренного отруба		

Norme CEE-ONU pour la viande de de cervidés – carcasses et découpes

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
9217	Semelle		Outer part of the leg, long-cut	Наружная часть тазобедренного отруба		
9218	Rond de gîte		M. semitendinosus	Полусухожильная мышца		
9219	Gîte noix		M. gluteobiceps	Ягодично-двуглавая мышца бедра		
9220	Rumsteck		Upper part of the leg, long-cut	Верхняя часть тазобедренного отруба		
9234	Cœur de rumsteck		M. gluteus medius	Средняя ягодичная мышца		
9235	Aiguillette de rumsteck		M. gluteus profundus	Глубокая ягодичная мышца		
9236	Poire		M. piriformis	Грушевидная мышца		
9237	Tende de tranche		Inner part of the leg, long-cut	Внутренняя часть тазобедренного отруба		
9238	Tende de tranche sans dessus de tranche		Inner part of the leg, long-cut /cap-off	Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки		
9239	Dessus de tranche		Cap of the inner part of the leg, long-cut	Верхушка внутренней части тазобедренного отруба		
9240	Tranche grasse		Side part of the leg, long-cut	Боковая часть тазобедренного отруба		
9241	Rond de tranche grasse		M. rectus femoris	Прямая мышца бедра		
9242	Gîte noix		M. vastus lateralis	Латеральная мышца		
9243	Muscles vastes intermédiaire et médial		Mm. vastus intermedius and medialis	Промежуточная и медиальная мышцы		
9201	Filet		Tenderloin (M. iliopsoas)	Вырезка		
9202	Filet sans chaînette		Tenderloin/psoas minor off	Вырезка без малой поясничной мышцы		
9230	Collier désossé		Boneless neck	Шейный отруб		
9221	Aloyau désossé		Boneless loin	Спинно-поясничный отруб		
9222	Milieu de train de côtes désossé		Boneless dorsal cut	Спинной отруб		
9223	Faux-filet désossé		Boneless lumbar cut	Поясничный отруб		
9216	Jarret arrière désossé		Boneless hindshank	Задняя голяшка		
9215	Caparaçon		Flank	Пашина		
9225	Épaule sans jarret,		Boneless shoulder/	Лопаточный отруб без		

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
	désossée		shank-off	передней голяшки		
9227	Boule de macreuse		M. triceps brachii	Трехглавая мышца		
9229	Jumeau à bifteck		M. supraspinatus	предостная мышца		
9231	Paleron		Mm. infraspinatus and deltoideus	Заостная и дельтовидная мышцы		
9232	Dessus de palette		Inner part of the shoulder (M. subscapularis and M. teres major)	Внутренняя часть лопаточного отруба		
9233	Pointe d'épaule		Brachial part of the shoulder (M. biceps brachii and M. brachialis)	Плечевая часть лопаточного отруба		
9226	Jarret avant désossé		Boneless foreshank	Передняя голяшка		
9228	Plat de côtes désossé		Boneless brisket	Реберный отруб		

5.2 Parties d'une demi-carcasse de viande de cervidés

Caudal	Caudale
Dorsal	Dorsale
Cranial	Crâniale
Ventral	Ventrale

5.3 Principales découpes standard de viande de cervidés

5.4 Découpes de viande de cervidés

Carcasse (9000)

Comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusque et y compris le tarse et le carpe, toutes les vertèbres cervicales et jusqu'à cinq vertèbres coccygiennes. Les mamelles ou les testicules, le pénis et les glandes mammaires ou le gras testiculaire sont enlevés.

À préciser:

- Filet laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;

- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Queue laissée en place ou enlevée;
- Fourchette de poids;
- Nerf du cou (*ligamentum nuchae*) laissé en place ou enlevé;
- Os du carpe (*ossa carpi*) laissés en place ou enlevés;
- Os du tarse (*ossa tarsi*) laissés en place ou enlevés.

Options: Morceaux de carcasse – les carcasses découpées en plus de deux morceaux sont désignées par le terme «morceaux de carcasse». Toutes les découpes doivent être laissées en place, à l'exception du filet, éventuellement.

Carcasse avec pattes repliées (9001)

Préparée à partir d'une carcasse entière (9000). Pour placer le quartier arrière dans la cage thoracique du quartier avant, une incision est pratiquée horizontalement en travers de la partie dorsale de la carcasse à la jonction de la cinquième vertèbre lombaire et de la première vertèbre sacrée en cassant la colonne vertébrale de façon à pouvoir faire entrer les pattes à l'intérieur de la carcasse.

À préciser:

- Filet laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Queue laissée en place ou enlevée;
- Collier laissé en place ou enlevé;
- Poitrine laissée en place ou enlevée;
- Nerf du cou (*ligamentum nuchae*) laissé en place ou enlevé;
- Os du carpe (*ossa carpi*) laissés en place ou enlevés;
- Os du tarse (*ossa tarsi*) laissés en place ou enlevés;
- Fourchette de poids.

Demi-carcasse (9002)

Préparée à partir d'une carcasse entière (9000). La carcasse est partagée en deux moitiés, le long du canal rachidien, au moyen d'une coupe longitudinale faite par le milieu le long des vertèbres sacrées,

lombaires, thoraciques et cervicales. Il est pris soin de ne pas léser la moelle épinière, qui est enlevée.

À préciser:

- Filet laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Queue laissée en place ou enlevée;
- Nerf du cou (*ligamentum nuchae*) laissé en place ou enlevé;
- Os du carpe (*ossa carpi*) laissés en place ou enlevés;
- Os du tarse (*ossa tarsi*) laissés en place ou enlevés;
- Fourchette de poids.

Moitié arrière (9003)

Préparée à partir de la carcasse (9000) par enlèvement de la moitié avant (9005) au moyen d'une coupe suivant la courbure de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine.

À préciser:

- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Queue laissée en place ou enlevée;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Tendon (*tendo calcanei*) laissé en place ou enlevé.

Culotte (9004)

Préparée à partir de la carcasse (9000) au moyen d'une coupe en ligne droite pratiquée entre la dernière vertèbre lombaire et la première vertèbre sacrée pour dégager l'extrémité de l'ilium jusqu'à la partie ventrale de la poitrine.

À préciser:

- Tendon (*tendo calcanei*) laissé en place ou enlevé;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Queue laissée en place ou enlevée;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Sacrum laissé en place ou enlevé.

Moitié avant (9005)

Préparée à partir de la carcasse (9000) par enlèvement de la moitié arrière (9003) au moyen d'une coupe suivant la courbure de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine.

À préciser:

- Nerf du cou (*ligamentum nuchae*) laissé en place ou enlevé;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé;
- Os du carpe (*ossa carpi*) laissés en place ou enlevés;
- Longueur de poitrine à laisser en place, le cas échéant.

Quartier avant (9120)

Préparé à partir de la moitié avant (9005) par séparation de celle-ci en deux moitiés le long du canal rachidien, ou à partir de la demi-carcasse (9002) au moyen d'une coupe suivant la courbure de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine, ce qui a également pour effet de séparer le quartier avant du quartier arrière.

À préciser:

- Nerf du cou (*ligamentum nuchae*) laissé en place ou enlevé;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé;
- Os du carpe (*ossa carpi*) laissés en place ou enlevés.

Quartier arrière (9110)

Préparé à partir de la moitié arrière (9003) par séparation de celle-ci en deux moitiés le long du canal rachidien, ou à partir d'une demi-carcasse (9002) au moyen d'une coupe suivant la courbure de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine, ce qui a également pour effet de séparer le quartier arrière du quartier avant.

À préciser:

- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Queue laissée en place ou enlevée;

- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Tendon (*tendo calcanei*) laissé en place ou enlevé.

Cuisse et rumsteck (9111)

Découpe obtenue à partir d'une demi-carcasse (9002) au moyen d'une coupe en ligne droite pratiquée entre la dernière vertèbre lombaire et la première vertèbre sacrée pour dégager l'extrémité de l'ilium jusqu'à la partie ventrale de la poitrine.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Queue laissée en place ou enlevée;
- Graisse du canal laissée en place ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Tendon (*tendo calcanei*) laissé en place ou enlevé;
- Ganglions lymphatiques inguinal superficiel et subiliaque laissés en place ou enlevés.

Cuisse et rumsteck sans jarret (9112)

Découpe obtenue à partir de la découpe 9111 (cuisse et rumsteck), en enlevant le jarret à la jointure entre le fémur et le tibia (articulation fémoro-tibiale).

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Queue laissée en place ou enlevée;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Ganglions lymphatiques inguinal superficiel et subiliaque laissés en place ou enlevés;
- Nerveux laissé en place ou enlevé.

Cuisse (9113)

Préparée à partir de la découpe 9111 (cuisse et rumsteck) au moyen d'une coupe droite à une distance spécifiée de l'acétabule (*acetabulum*).

À préciser:

- Tête de filet laissée en place ou enlevée;

- Tendon (*tendo calcanei*) laissé en place ou enlevé;
- Ganglions lymphatiques inguinal superficiel et subiliaque laissés en place ou enlevés.

Cuisse sans jarret (9114)

Préparée à partir de la découpe 9113 (cuisse), en enlevant le jarret à la jointure entre le fémur et le tibia (articulation fémoro-tibiale).

À préciser:

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

Sacrum (9115)

Découpe obtenue à partir de la découpe 9111 (cuisse et rumsteck) en enlevant l'os coxal et les vertèbres coccygiennes, ainsi que les muscles adjacents de la queue (caudal, complémentaire, intertransverse, abaisseurs et releveurs).

À préciser:

- Queue laissée en place ou enlevée.

Cuisse et rumsteck désossés (9211)

Découpe obtenue en désossant la découpe 9111 (cuisse et rumsteck), c'est-à-dire en enlevant l'ilion, l'os coxal, l'os pubien, l'os pelvien, le fémur et le tibia, ainsi que le cartilage et les tendons. La découpe 9211 comprend les parties externe, supérieure, interne et latérale de la découpe ainsi que le jarret arrière désossé.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Graisse du canal laissée en place ou enlevée en partie ou en totalité;
- Ganglions lymphatiques inguinal superficiel et subiliaque laissés en place ou enlevés.

Cuisse et rumsteck sans jarret, désossés (9212)

Découpe obtenue en désossant la découpe 9112 (cuisse et rumsteck sans jarret), c'est-à-dire en enlevant l'ilion, l'os coxal, l'os pubien, l'os pelvien et le fémur. La découpe 9212 comprend les parties externe, supérieure, interne et latérale.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;

- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Ganglions lymphatiques inguinal superficiel et subiliaque laissés en place ou enlevés.

Cuisse désossée (9213)

Découpe obtenue en désossant la découpe 9113 (cuisse), c'est-à-dire en enlevant l'os coxal, l'os pubien, l'os pelvien, le fémur et le tibia, ainsi que le cartilage et les tendons. La découpe 9213 comprend les parties externe, interne et latérale de la cuisse, ainsi que le jarret arrière désossé.

À préciser:

- Ganglion lymphatique inguinal superficiel laissé en place ou enlevé.

Cuisse sans jarret, désossée (9214)

Découpe obtenue en désossant la cuisse sans jarret (9114), c'est-à-dire en enlevant l'os coxal, l'os pubien, l'os pelvien et le fémur, ainsi que le cartilage et les tendons. La découpe 9214 comprend les parties externe, interne et latérale de la cuisse.

À préciser:

- Ganglion lymphatique inguinal superficiel laissé en place ou enlevé.

Parties de la cuisse et rumsteck (9250)

Parties provenant de la découpe 9212 (cuisse et rumsteck sans jarret, désossés) divisée en quatre morceaux parés selon les spécifications.

Rumsteck (9220)

Le rumsteck est préparé à partir de la découpe 9111 (cuisse et rumsteck), par enlèvement de la cuisse (9113) et du caparaçon (9215) au moyen d'une coupe partant du grand trochanter en direction du ligament sacro-iliaque. Il correspond aux muscles glutéaux séparés de l'ilium.

La membrane de surface qui maintient la forme naturelle des muscles et le gras sous-cutané sont laissés en place. La découpe peut être divisée comme suit: cœur de rumsteck, aiguillette de rumsteck et poire.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Cœur de rumsteck (9234)

Le cœur de rumsteck (*M. gluteus medius*) est préparé à partir d'un rumsteck (9220) dont il est enlevé le long de la séparation naturelle. Il se présente sous la forme d'un épais triangle de viande qui s'étend sur toute

la surface de l'aile iliaque, couvrant ainsi l'aiguillette de rumsteck. Il se situe entre l'aile iliaque et le trochanter.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Aiguillette de rumsteck (9235)

L'aiguillette de rumsteck (*M. gluteus profundus*) est préparée à partir d'un rumsteck (9220) dont elle est enlevée le long de la séparation naturelle. Elle prend naissance sur la paroi latérale de l'ischion et se termine sur la partie antérieure du grand trochanter du fémur.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Poire (9236)

La poire (*M. piriformis*) est préparée à partir d'un rumsteck (9220) dont elle est enlevée le long de la séparation naturelle. Elle prend naissance sur le *M. gluteus fascia* et s'appuie sur le grand trochanter du fémur, légèrement en dessous du *M. gluteus medius*, au-dessus du *M. rectus femoris*.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Semelle (9217)

La semelle est préparée à partir de la découpe 9211 (cuisse et rumsteck désossés). Elle est située sur le côté et en caudal du tibia et attachée à l'os du coxal. La semelle est enlevée le long de la séparation naturelle entre la tranche grasse et le tendre de tranche, à partir de la tubérosité du calcaneum jusqu'au ligament de l'articulation coxo-fémorale, puis dans la direction du ligament sacro-sciatique et de la face antérieure de la tubérosité ischiatique.

À préciser:

- Ganglion lymphatique poplité laissé en place ou enlevé;
- Gras laissé en place ou enlevé.

Rond de gîte (9218)

Le rond de gîte (*M. semitendinosus*) est préparé à partir de la semelle (9217) dont il est enlevé le long de la séparation naturelle entre le *M. biceps femoris* et le *M. semitendinosus*. Il se trouve derrière le *M. biceps* et sur l'os iliaque dans une position latérale-caudale. Sa forme est allongée et arrondie.

À préciser:

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

Gîte noix (9219)

Le gîte noix (*M. gluteobiceps*) est préparé à partir de la semelle (9217) dont il est enlevé le long de la séparation naturelle entre le *M. biceps femoris* et le *M. semitendinosus*. Le *M. biceps femoris* est le plus gros muscle de la patte; il s'étend sur la quasi-totalité de la face externe (latérale) de la partie caudale du fémur, de la tubérosité ischiatique à la crête dorsale du tibia et à la tubérosité du calcanéum.

À préciser:

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

Tende de tranche (9237)

Le tende de tranche est préparé à partir de la découpe 9211 (cuisse et rumsteck désossés). Il est situé en caudal et médial du tibia et attaché à l'os du coxal. On l'enlève en suivant la séparation naturelle qui va de la partie inférieure du fémur à la tubérosité ischiatique et au ligament sacro-sciatique. Il comprend le muscle semi-membraneux, le muscle adducteur, le *M. sartorius* et le *M. pectineus*, ainsi que le muscle gracile qui recouvre tous les muscles sur la face médiale, les muscles jumeaux, le muscle carré fémoral et les muscles obturateurs externe et interne. La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique inguinal ainsi que la graisse qui les enveloppe sont enlevés.

À préciser:

- Muscle gracile laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Tende de tranche sans dessus de tranche (9238)

Le tende de tranche sans dessus de tranche est préparé à partir du tende de tranche (9237) par enlèvement du muscle gracile le long de la séparation naturelle. Les dépôts de gras sont complètement enlevés.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Dessus de tranche (9239)

Le dessus de tranche, désossé, comprend le muscle gracile, qui est enlevé du tendre de tranche (9237) le long de la séparation naturelle. Le muscle gracile a la forme d'un triangle qui s'élargit vers le bas. Il va de la séparation pelvienne au ligament rotulien et à la crête du tibia.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Tranche grasse (9240)

La tranche grasse est préparée à partir de la découpe 9211 (cuisse et rumsteck désossés). Elle se trouve devant le fémur et comprend le *M. quadriceps femoris* et le *M. tensor fasciae latae*. On l'enlève en pratiquant une coupe allant de la rotule au grand trochanter du fémur.

La rotule, la capsule articulaire et les tissus conjonctifs qui les entourent sont enlevés.

On peut retirer du quadriceps fémoral le muscle droit fémoral, le muscle vaste latéral, le muscle vaste intermédiaire et le muscle vaste médial.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Rond de tranche grasse (9241)

Le rond de tranche grasse (*M. rectus femoris*) est préparé à partir du quadriceps fémoral d'une tranche grasse (9240), dont il est séparé le long de la limite naturelle. Il prend naissance sur un tendon dans la fosse iliaque, sur la face ventrale de l'os iliaque, et se termine sur la rotule.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Gîte noix (9242)

Le gîte noix (*M. vastus lateralis*) est préparé à partir du quadriceps fémoral d'une tranche grasse (9240), dont il est séparé le long de la limite naturelle. Il prend naissance à la base du grand trochanter du fémur et se termine sur la rotule.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Muscles vastes intermédiaire et médial (9243)

Les muscles vastes intermédiaire (*M. vastus intermedius*) et médial (*M. vastus medialis*) sont préparés à partir du quadriceps fémoral d'une tranche grasse (9240), dont ils sont séparés le long de la limite naturelle. Le muscle vaste intermédiaire se trouve sur la face antérieure du fémur. Le muscle vaste médial prend naissance au niveau du tiers supérieur du fémur et se termine sur la rotule.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Jarret arrière (9116)

Le jarret arrière est préparé à partir de la découpe 9111 (cuisse et rumsteck). Il comprend les os de la jambe (tibia et péroné), le tarse, le calcanéum et les muscles correspondants, dont le plus gros est le muscle gastrocnémien. On le dissocie de la découpe 9111 par l'articulation fémoro-tibiale, au moyen d'une coupe suivant le bord inférieur du fémur (entre le fémur et le tibia).

À préciser:

- Tarse laissé en place ou enlevé;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Séparé par découpe à la scie ou rupture de l'articulation.

Jarret arrière désossé (9216)

Découpe obtenue en désossant le jarret arrière (9116). Comprend les muscles fléchisseurs et extenseurs des membres postérieurs, le muscle gastrocnémien, les muscles tibiaux et le muscle solaire.

À préciser:

- Tendons et ligaments laissés en place ou enlevés.

Demi-rosbif (9117)

Préparé à partir de la moitié arrière (9003) en enlevant la culotte au moyen d'une coupe en ligne droite pratiquée entre la dernière vertèbre lombaire et la première vertèbre sacrée pour dégager l'extrémité de l'ilium jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. Les côtes (le cas échéant) et la partie ventrale de la poitrine sont coupées à une distance spécifiée de l'extrémité crâniale.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Nombre de côtes requis;

- Nombre de côtes à dénuder;
- Longueur des manches à dénuder;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Distance d'enlèvement de la poitrine à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Niveau du parage du gras superficiel.

Collier (9130)

Le collier est enlevé de la carcasse (9000) ou de la moitié avant (9005) au moyen d'une coupe en ligne droite parallèle à la première côte et pratiquée à la jonction de la dernière vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique.

À préciser:

- Nerf du cou (*ligamentum nuchae*) laissé en place ou enlevé;
- Bout de collier laissé en place ou enlevé;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé.

Collier désossé (9230)

Découpe obtenue en désossant le collier (9130). Les os, le cartilage, les tendons exposés et le nerf du cou sont enlevés, sauf spécification contraire.

À préciser:

- Nerf du cou laissé en place ou enlevé;
- Bout de collier laissé en place ou enlevé.

Aloyau (9121)

L'loyau est préparé à partir d'une demi-carcasse (9002) au moyen d'une coupe pratiquée le long des lignes suivantes: à l'avant – entre la vertèbre thoracique spécifiée et la côte correspondante; à l'arrière – entre la dernière (cinquième) vertèbre lombaire et la première vertèbre sacrée le long du bord antérieur (crânial) de l'ilium; en dessous – à 70 mm du corps vertébral et parallèlement à celui-ci (sauf spécification contraire).

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Apophyses épineuses laissées en place ou enlevées;

- Longueur des côtes, mesurée à partir du corps vertébral;
- Pointe de l'omoplate et son cartilage laissés en place ou enlevés;
- Trapèze (*M. trapezius*) laissé en place ou enlevé;
- Nerf du cou (*ligamentum nuchae*) laissé en place ou enlevé;
- Tendon du supra-épineux laissé en place ou enlevé;
- Filet laissé en place ou enlevé.

Aloyau désossé (9221)

L'ailoyau désossé est préparé à partir d'un aloyau (9121), au moyen d'une coupe du tissu médullaire le long des apophyses épineuses; les vertèbres et les parties correspondantes des côtes sont enlevées. Cette découpe comprend les muscles suivants: *Mm. longissimus lumborum* et *dorsi*, *Mm. spinalis* et *semispinalis dorsi*, *Mm. multifidus lumborum* et *dorsi*, *Mm. iliocostalis lumborum* et *dorsi*, *M. psoas major* et *M. quadratus lumborum*.

À préciser:

- Nombre de côtes à enlever;
- Tendon du supra-épineux laissé en place ou enlevé;
- Trapèze (*M. trapezius*), rhomboïde (*M. rhomboideus*) et grand dorsal (*M. latissimus dorsi*) en partie laissés en place ou enlevés;
- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé;
- Nerf du cou (*ligamentum nuchae*) laissé en place ou enlevé;
- Filet laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Milieu de train de côtes (9122)

Le milieu de train de côtes est préparé par division de l'ailoyau (9121) en milieu de train de côtes et faux-filet entre la première vertèbre lombaire et la dernière vertèbre thoracique, en poursuivant la coupe à travers le bord arrière de la dernière côte.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Apophyses épineuses laissées en place ou enlevées;
- Pointe de l'omoplate et son cartilage laissés en place ou enlevés;
- Longueur des côtes, mesurée à partir du corps vertébral;

- Trapèze (*M. trapezius*), rhomboïde (*M. rhomboideus*) et grand dorsal (*M. latissimus dorsi*) en partie laissés en place ou enlevés;
- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé;
- Nerf du cou (*ligamentum nuchae*) laissé en place ou enlevé;
- Filet laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Milieu de train de côtes désossé (9222)

Découpe obtenue en désossant le milieu de train de côtes (9122). Le tissu médullaire est coupé et l'on enlève les apophyses épineuses des vertèbres ainsi que les côtes.

À préciser:

- Nombre de côtes à enlever;
- Muscles intercostaux laissés en place ou enlevés;
- Tendon du supra-épineux laissé en place ou enlevé;
- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé;
- Trapèze (*M. trapezius*), rhomboïde (*M. rhomboideus*) et grand dorsal (*M. latissimus dorsi*) en partie laissés en place ou enlevés;
- Filet laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Faux-filet (9123)

Le faux-filet est préparé par division de l'aloiau (9121) en milieu de train de côtes et faux-filet entre la première vertèbre lombaire et la dernière vertèbre thoracique, en poursuivant la coupe à travers le bord arrière de la dernière côte.

À préciser:

- Apophyses épineuses laissées en place ou enlevées;
- Gras laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Faux-filet désossé (9223)

Découpe obtenue en désossant le faux-filet (9123). Le tissu médullaire est coupé et l'on enlève les apophyses épineuses des vertèbres.

À préciser:

- Tendon du supra-épineux laissé en place ou enlevé;

- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé;
- *M. gluteus medius* en partie laissé en place ou enlevé;
- Filet laissé en place ou enlevé.

Caparaçon (9215)

Le caparaçon est préparé à partir d'une demi-carcasse (9002). C'est une couche de viande qui se trouve en dessous de la partie lombaire; elle va du ganglion lymphatique inguinal superficiel jusqu'au bord de la dernière vertèbre lombaire en suivant le contour des hanches, puis les vertèbres lombaires à une distance de 70 mm, fait le tour de la dernière côte et suit la courbure du cartilage costal jusqu'au sternum.

À préciser:

- Tissu sous-cutané du *M. obliquus externus abdominis* laissé en place ou enlevé;
- Glande et dépôts de gras sous le *M. obliquus externus abdominis* laissés en place ou enlevés;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Épaule (9124)

L'épaule est séparée d'une demi-carcasse (9002) par les coupes circulaires pratiquées le long des fascias: depuis la face externe (latérale) – en demi-cercle sur le bord supérieur (dorsal) du cartilage de l'omoplate; depuis la face interne (médiale) – en suivant la limite naturelle entre les membres antérieurs et les côtes.

À préciser:

- Longueur de la découpe à partir du bord supérieur du cartilage de l'omoplate;
- Tendons laissés en place ou enlevés.

Épaule sans jarret (9125)

Découpe obtenue à partir de l'épaule (9124) après enlèvement du jarret le long d'une ligne passant entre l'humérus et les os de l'avant-bras.

À préciser:

- Longueur de la découpe à partir du bord supérieur du cartilage de l'omoplate;
- Tendons laissés en place ou enlevés.

Épaule sans jarret, désossée (9225)

Découpe obtenue en désossant l'épaule sans jarret (9125), c'est-à-dire en enlevant l'omoplate et l'humérus.

La coupe résultante est divisée entre les parties suivantes, l'intégrité des muscles et de la membrane de surface naturelle étant préservée:

- Boule de macreuse (*M. triceps brachii*);
- Paleron (*Mm. infraspinatus* et *deltoideus*);
- Jumeau à bifteck (*M. supraspinatus*);
- Pointe d'épaule;
- Dessus de palette.

À préciser:

- Tendons laissés en place ou enlevés.

Boule de macreuse (9227)

La boule de macreuse (*M. triceps brachii*) est préparée à partir d'une épaule sans jarret désossée (9225), par séparation de la viande située à l'intérieur de l'espace triangulaire entre l'humérus et l'extrémité postérieure de l'omoplate; l'intégrité des muscles et de la membrane de surface naturelle qui maintient la forme naturelle des muscles est préservée. La boule de macreuse est taillée en biseau et comprend un groupe de trois muscles.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Jumeau à bifteck (9229)

Le jumeau à bifteck (*M. supraspinatus*) est préparé à partir d'une épaule sans jarret désossée (9225). Situé devant l'épine scapulaire, il tapisse la fosse de l'omoplate et se termine sur la protubérance de l'humérus. Le jumeau à bifteck a une forme cylindrique.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Paleron (9231)

Le paleron (*M. infraspinatus* et *M. deltoideus*) est préparé à partir d'une épaule sans jarret désossée (9225). Situé sur la face externe (latérale) de l'omoplate, il tapisse la fosse.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Dessus de palette (9232)

Le dessus de palette est préparé à partir d'une épaule sans jarret désossée (9225). Il est situé sur la face médiale de l'omoplate et comprend le *M. subscapularis* et le *M. teres major*, qui tapissent la fosse subscapulaire.

À préciser:

- *M. serratus ventralis* laissé en place ou enlevé.

Pointe d'épaule (9233)

La pointe d'épaule est préparée à partir de la partie inférieure de l'épaule sans jarret désossée (9225). Elle comprend le *M. biceps brachii* et le *M. brachialis*.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Jarret avant (9126)

Le jarret avant est préparé à partir de l'épaule (9124). Il est séparé sur la ligne qui passe entre l'humérus et les os de l'avant-bras, à travers l'extrémité distale de l'humérus. Il doit comprendre le radius/ulna et leurs muscles fléchisseurs/extenseurs respectifs.

Jarret avant désossé (9226)

Découpe obtenue en désossant le jarret avant (9126). Elle comprend les muscles fléchisseurs et extenseurs des membres antérieurs.

À préciser:

- Tendons et ligaments laissés en place ou enlevés.

Pointe de poitrine/plat de côtes (9127)

Découpe obtenue à partir d'un quartier avant (9120), après enlèvement de l'loyau (9121), du collier (9130) et de l'épaule (9124).

- À préciser:
- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- *Fascia superficialis* laissé en place ou enlevé;
- *M. latissimus dorsi* laissé en place ou enlevé;

- *M. serratus ventralis* laissé en place ou enlevé;
- Gras de couverture laissé en place ou enlevé.

Pointe de poitrine (9129)

La pointe de poitrine est préparée à partir de la découpe 9120 (quartier avant) ou 9127 (pointe de poitrine/plat de côtes), au moyen d'une coupe pratiquée le long de la jointure entre les vraies côtes et les fausses côtes, en allant du premier segment du sternum jusqu'à la huitième côte, à travers les cartilages costaux.

Plat de côtes (9128)

Le plat de côtes est préparé à partir de la découpe 9127 (pointe de poitrine/plat de côtes), après enlèvement de la pointe de poitrine (9129).

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- *Fascia superficialis* laissé en place ou enlevé;
- *M. latissimus dorsi* laissé en place ou enlevé;
- *M. serratus ventralis* laissé en place ou enlevé;
- Gras de couverture laissé en place ou enlevé.

Plat de côtes désossé (9228)

Découpe obtenue en désossant le plat de côtes (9128). Le gras situé médialement par rapport aux muscles pectoraux est enlevé. Le tissu fibreux blanc situé sur le bord ventral est enlevé.

À préciser:

- Nombre de côtes à enlever;
- Muscles intercostaux laissés en place ou enlevés;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé.

Filet (9201)

Le filet (*M. iliopsoas*) est préparé à partir d'un quartier arrière (9110). On l'enlève en une seule coupe allant des dernières vertèbres à l'articulation coxo-fémorale, le long de la ligne de jonction avec la paroi abdominale des vertèbres lombaires et la face latérale de l'os iliaque. La chaîne (*M. psoas minor*) n'est pas enlevée.

À préciser:

- Gras laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés;
- *M. iliacus* laissé en place ou enlevé;
- *M. psoas minor* et *M. quadratus lumborum* laissés en place ou enlevés.

Filet sans chaînette (9202)

Découpe obtenue en enlevant la chaînette (*M. psoas minor*) du filet (9201).

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

Les emballages en vrac de viande de cervidés sans os destinée à la transformation comprennent les produits suivants:

- Découpes ou parties de découpes;
- Viandes de parage provenant de la préparation de découpes;
- Quartier avant ou quartier arrière désossé;
- Les dimensions minimales des morceaux peuvent être spécifiées;
- Morceaux dont la teneur en maigre, mesurée de manière physico-chimique, est indiquée;
- Morceaux dont la teneur en maigre, mesurée de manière visuelle, est indiquée.

La teneur en maigre mesurée de manière physico-chimique, généralement exprimée en pourcentage, correspond à la quantité totale de viande moins la teneur en graisse déterminée par un procédé physico-chimique.

La teneur en maigre mesurée de manière visuelle, exprimée en pourcentage, correspond à l'évaluation visuelle de la quantité totale de viande moins la teneur en graisse.

Toute viande destinée à la transformation et emballée en vrac, préparée suivant des spécifications relatives à la teneur en maigre mesurée de manière physico-chimique, doit être conforme à la déclaration correspondante. Celle-ci doit être formulée avec précision et s'appuyer sur un programme précis d'échantillonnage, de vérification et de consignation permettant de déterminer la teneur en maigre, généralement exprimée en pourcentage (85 % par exemple).

La méthode à employer pour déterminer de façon physico-chimique la teneur en maigre d'une viande destinée à la transformation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

La teneur en maigre, mesurée de façon visuelle ou physico-chimique, est indiquée en pourcentage sur l'emballage et dans les documents qui l'accompagnent.

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

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

5.6.2 Liste alphabétique des noms de muscles

Liste alphabétique des noms de muscles*

0001	<i>M. adductor femoris</i>
0002	<i>M. anconaeus</i>
0003	<i>M. articularis genu</i>
0004	<i>M. biceps brachii</i>
0005	<i>M. biceps femoris (ou gluteobiceps)</i>
0006	<i>M. brachialis</i>
0007	<i>M. brachiocephalicus</i>
0008	<i>M. coracobrachialis</i>
0009	<i>M. cutaneus omobrachialis</i>
0010	<i>M. cutaneus trunci</i>
0011	<i>M. deltoideus</i>
0012	<i>M. diaphragma</i>
0013	<i>M. extensor carpi obliquus</i>
0014	<i>M. extensor carpi radialis</i>
0015	<i>M. extensor carpi ulnaris</i>
0016	<i>M. extensor digiti quarti proprius</i>
0017	<i>M. extensor digiti quarti proprius (pedis)</i>

* Dans cette liste, la série de quatre chiffres qui précède chaque nom de muscle est destinée au codage au moyen d'un codes-barres. Les muscles représentés sur les pages qui suivent sont classés par ordre numérique.

0018	<i>M. extensor digiti tertii proprius</i>
0019	<i>M. extensor digiti tertii proprius (pedis)</i>
0020	<i>M. extensor digitorum communis</i>
0021	<i>M. extensor digitorum longus</i>
0022	<i>M. flexor carpi radialis</i>
0023	<i>M. flexor carpi ulnaris</i>
0024	<i>M. flexor digitorum longus</i>
0025	<i>M. flexor digitorum profundus</i>
0026	<i>M. flexor digitorum profundus</i>
0027	<i>M. flexor digitorum sublimis</i>
0028	<i>M. flexor hallucis longus</i>
0029	<i>M. gastrocnemius</i>
0030	<i>M. gluteus accessorius</i>
0031	<i>M. gluteus medius</i>
0032	<i>M. gluteus profundus</i>
0033	<i>M. gracilis</i>
0034	<i>M. iliacus</i>
0035	<i>M. iliocostalis</i>
0036	<i>M. infraspinatus</i>
0037	<i>Mm. intercostales externus et internus</i>
0038	<i>M. intertransversarii cervicis</i>
0039	<i>M. intertransversarius longus</i>
0040	<i>M. ischiocavernosus</i>
0041	<i>M. latissimus dorsi</i>
0042	<i>M. levatores costarum</i>
0043	<i>M. longissimus cervicis</i>
0044	<i>Mm. longissimus capitis et atlantis</i>
0045	<i>M. longissimus dorsi</i>
0046	<i>M. longus capitis</i>
0047	<i>M. longus colli</i>
0048	<i>M. multifidi cervicis</i>

0049	<i>M. multifidi dorsi</i>
0050	<i>M. obliquus capitus caudalis</i>
0051	<i>M. obliquus externus abdominis</i>
0052	<i>M. obliquus internus abdominis</i>
0053	<i>Mm. obturator externus et internus</i>
0054	<i>M. omotransversarius</i>
0055	<i>M. pectineus</i>
0056	<i>M. pectoralis profundus</i>
0057	<i>M. pectoralis superficialis</i>
0058	<i>M. peronaeus longus</i>
0059	<i>M. peronaeus tertius</i>
0060	<i>M. popliteus</i>
0061	<i>M. protractor praeputii</i>
0062	<i>M. psoas major</i>
0063	<i>M. psoas minor</i>
0064	<i>M. rectus abdominis</i>
0065	<i>M. rectus capitis dorsalis major</i>
0066	<i>M. rectus femoris</i>
0067	<i>M. rectus thoracis</i>
0068	<i>M. rhomboideus</i>
0069	<i>Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis</i>
0070	<i>M. sartorius</i>
0071	<i>M. scalenus dorsalis</i>
0072	<i>M. scalenus ventralis</i>
0073	<i>M. semimembranosus</i>
0074	<i>M. semispinalis capitis</i>
0075	<i>M. semitendinosus</i>
0076	<i>M. serratus dorsalis caudalis</i>
0077	<i>M. serratus dorsalis cranialis</i>
0078	<i>M. serratus ventralis cervicis</i>
0079	<i>M. serratus ventralis thoracis</i>

0080	<i>M. soleus</i>
0081	<i>M. spinalis dorsi</i>
0082	<i>M. splenius</i>
0083	<i>M. sternocephalicus</i>
0084	<i>M. subscapularis</i>
0085	<i>M. supraspinatus</i>
0086	<i>M. tensor fasciae antibrachii</i>
0087	<i>M. tensor fasciae latae</i>
0088	<i>M. teres major</i>
0089	<i>M. teres minor</i>
0090	<i>M. tibialis anterior</i>
0091	<i>M. tibialis posterior</i>
0092	<i>M. transversus abdominis</i>
0093	<i>M. trapezius cervicalis</i>
0094	<i>M. trapezius thoracis</i>
0095	<i>M. triceps brachii caput laterale</i>
0096	<i>M. triceps brachii caput longum</i>
0097	<i>M. triceps brachii caput mediale</i>
0098	<i>M. vastus intermedius</i>
0099	<i>M. vastus lateralis</i>
0100	<i>M. vastus medialis</i>

Autres éléments

0101	Ganglion lymphatique de la première vertèbre cervicale
0102	Ganglion lymphatique ischiatique
0103	Nerf du cou (<i>ligamentum nuchae</i>)
0104	Périoste
0105	Ganglion lymphatique préscapulaire
0106	Scapula
0107	Cartilage de la scapula
0108	Ganglion lymphatique subiliaque

5.7 Normes de qualité pour la viande

La viande et le gras sont évalués par des professionnels et comparés à la couleur de la viande et du gras dans la zone du *M. longissimus dorsi* d'une demi-carcasse de cervidés, découpée de la cinquième à la treizième côte.

Cette façon de procéder est conforme aux règles applicables à la couleur de la viande et du gras qui sont indiquées ci-après.

5.7.1 Couleurs de référence de la viande

La couleur de la viande peut être évaluée en tout point entre les cinquième et treizième côtes. En l'absence d'une couleur nettement prédominante, c'est la principale couleur la plus sombre qui est évaluée et notée. Lorsque la couleur de la viande se situe entre deux des couleurs de référence, la carcasse porte le numéro correspondant à la plus sombre des couleurs de référence.

Les couleurs ne sont que des indications; elles ne sont pas concluantes aux fins de l'évaluation.

5.7.2 Couleurs de référence du gras

La couleur du gras peut être évaluée en tout point entre les cinquième et treizième côtes. Lorsque la couleur du gras se situe entre deux des couleurs de référence, la carcasse porte le numéro correspondant à la couleur de référence la plus jaune.

Les couleurs ne sont que des indications; elles ne sont pas concluantes aux fins de l'évaluation.