NATIONS UNIES **E**

Conseil Économique et social

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2000/5
20 décembre 1999

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la normalisation de la viande
Neuvième session, 27-29 mars 2000, Genève

Point 3 c) de l'ordre du jour provisoire

Texte récapitulatif sur les particularités des produits

Projet pour la viande bovine

Transmis par l'Australie

Note du secrétariat : Le présent document contient un texte qui récapitule les descriptions des produits et qui fait partie de la section des particularités des carcasses et des découpes. L'Australie (AUS-MEAT) a entrepris de réaliser des photographies et de préparer des exemplaires complétés des projets à l'intention de tous les pays qui participeront à la session de la Section spécialisée en mars. Ces textes seront communiqués directement aux différentes délégations (en anglais seulement).

Texte récapitulatif sur les particularités des produits

PROJET POUR LA VIANDE BOVINE

VIANDE NON DÉSOSSÉE

DEMI-CARCASSE 1000

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

Points à préciser :

- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- 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.*

CARCASSE ENTIÈRE : No 1000A

QUARTIER ARRIÈRE 1010 (3 côtes)

Le quartier arrière est préparé à partir d'une demi-carcasse 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.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis (0 à 3 et/ou 7 ou 8)
- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- Rognon laissé en place
- Gras de rognon/graisse du canal laissés en place ou enlevés.

QUARTIER ARRIÈRE PISTOLA 1020 (8 côtes)

Le quartier arrière pistola est préparé à partir d'un quartier arrière par enlèvement du flanchet mince de la partie latérale des côtes et d'une partie du gros bout de poitrine (côté nombril). 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.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis (4 à 8)
- Diaphragme laissé en place
- Rognon laissé en place
- Gras de rognon/graisse du canal laissés en place
- Distance spécifiée entre les côtes et le M. longissimus dorsi.

CUISSE ET RUMSTECK 1502

La cuisse et rumsteck est préparée à partir d'un quartier arrière par enlèvement du filet 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 un point crânien par rapport au tuber coxae, jusqu'à la portion ventrale du caparaçon.

CUISSE 1500

Option A

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

Option B

La cuisse est préparée à partir d'un quartier arrière par une coupe droite opérée à l'extrémité crânienne et partant de la jonction de la dernière vertèbre sacrée et de la première vertèbre coccygienne, en découvrant la tête du fémur sans trancher la protubérance. Deux vertèbres au maximum doivent rester attachées à la cuisse. Le caparaçon est complètement enlevé.

Points à préciser :

- Ganglions lymphatique inguinal superficiel et subiliaque enlevés
- Partie de la culotte et tissu fibreux surjacent enlevés.

CUISSE SANS LE JARRET 1510

La cuisse sans le jarret est préparée à partir d'une cuisse (1500 A-B) par enlèvement du tibia (au grasset), de l'os tarsien (à l'exclusion du tuber calcanéen) et du groupe de muscles extenseurs le long de la limite naturelle, en laissant en place le M. gastrocnemius (muscle du talon), le tendon d'Achille et le groupe de muscles fléchisseurs.

Points à préciser :

- Ganglions lymphatiques inguinals et superficiel subiliaque enlevés.

CUISSE EN DÉCOUPE CARRÉE 1520

La cuisse en découpe carrée est préparée à partir du 1500 A-B par une coupe traversant le grasset, parallèlement à la base, et ayant pour effet d'enlever le tibia, les os tarsiens et la chair qui les entoure.

RUMSTECK ET ALOYAU 1540 (3 côtes)

Le rumsteck et aloyau est préparé à partir d'une cuisse par une coupe droite qui va du ganglion lymphatique subiliaque au ganglion lymphatique ischiatique en passant tout près du point crânien de l'articulation de la hanche. Le flanchet mince est enlevé à un point crânien par

rapport au tuber coxae, situé à environ 75 mm du M. longissimus dorsi, la coupe étant parallèle aux vertèbres jusqu'à la côte spécifiée.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis (0 à 3)
- Distance à partir du M. longissimus dorsi
- Diaphragme enlevé ou laissé en place
- Rognon et gras de rognon enlevés ou laissés en place.

ALOYAU EN DÉCOUPE COURTE 1550 (3 côtes)

L'aloyau en découpe courte est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe droite opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées jusqu'à un point crânien par rapport au tuber coxae et aboutissant à la partie ventrale du caparaçon. Le flanchet mince est enlevé à un point crânien par rapport au tuber coxae, à environ 50 mm du M. longissimus dorsi, parallèlement aux vertèbres jusqu'à la côte spécifiée.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis
- Distance à partir du M. longissimus dorsi
- Diaphragme laissé place
- Rognon laissé en place
- Gras de rognon laissé en place.

QUARTIER AVANT 1063 (13 côtes)

Le quartier avant est préparé à partir d'une demi-carcasse par séparation du quartier avant et du quartier arrière par 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.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis (10 à 13)
- Diaphragme laissé en place.

QUARTIER AVANT ET FLANCHET ..... (13 côtes)

(QUARTIER AVANT PISTOLA)

Le quartier avant et flanchet provient d'une demi-carcasse et se compose d'un quartier avant avec 13 côtes et du flanchet resté attaché après l'enlèvement du quartier arrière pistola avec huit côtes (1020).

Points à préciser :

- Nombre de côtes du quartier arrière/avant pistola (5 à 9)
- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- Distance entre les côtes et le M. longissimus dorsi.

GROS BOUT DE POITRINE 1643 (13 côtes)

Le gros bout de poitrine est préparé à partir d'un quartier avant avec 13 côtes (1063) par une coupe droite qui va de la jonction de la première côte et du premier segment du sternum au diaphragme, à la onzième côte, et continue jusqu'à la treizième.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis (10 à 13)
- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- Ligne de coupe parallèle et point d'enlèvement du gros bout de poitrine.

PLAT DE CÔTES .....

Le plat de côtes est préparé à partir d'un gros bout de poitrine à 13 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 et aboutit, en l'englobant, au 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 du nombril (M. transversus abdominis) et les muscles qui y sont attachés. Le plat de côtes peut comprendre toutes les côtes de la **troisième à la treizième ou de la première à la dixième**.

Points à préciser :

- Nombre de côtes et leur emplacement
- Longueur des côtes à partir de la ligne de coupe dorsale
- Diaphragme laissé en place ou enlevé.

STERNUM .....

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

Point à préciser :

- M. transversus thoracis laissé en place ou enlevé.

GROS BOUT DE POITRINE (NOMBRIL) .....

Le gros bout de poitrine (nombril) est préparé par une coupe qui suit la courbure ventrale du cartilage costal, de la septième à la treizième côte du quartier avant, opérée pour enlever la portion ventrale sans os de l'extrémité côté nombril. (Principaux muscles : M. transversus abdominis et M. rectus abdominis). Le tissu fibreux blanc situé sur le bord ventral (linea alba) est enlevé.

Point à préciser :

- Peritoneum laissé en place ou enlevé.

BASSE CÔTE EN DÉCOUPE CARRÉE 1615 (5 côtes)

La basse côte en découpe carrée est préparée à partir d'un quartier avant après enlèvement du gros bout de poitrine (1643) et des côtes préparées (1600). Le collier est enlevé du quartier avant par une coupe droite parallèle au point crânien de la première côte et traversant la jonction de la septième vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique. La basse côte en découpe carrée comprend cinq côtes (de la première à la cinquième), 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 graisseux situé sur la partie dorsale est enlevé, de même que les tissus musculaires flottants.

Points 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.

COLLIER 1630

Le collier est enlevé du quartier avant par une coupe droite parallèle au point crânien de la première côte et traversant la jonction de la septième vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique.

Point à préciser :

- Ligamentum nuchae laissé en place ou enlevé.

CÔTES PRÉPARÉES 1600 (5 côtes)

Les côtes préparées le sont à partir d'un quartier avant, après enlèvement du gros bout de poitrine (1643) et de la basse côte en découpe carrée (1615). La partie "short ribs" est enlevée à 75 mm du M. longissimus dorsi, à l'extrémité (coccygienne) de l'aloyau, parallèlement à la colonne vertébrale, en un point crânien par rapport à la sixième côte. La série des vertèbres (échine) attachées aux côtes préparées est enlevée de manière à faire apparaître le maigre, mais en laissant en place les attaches des vertèbres.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis (5 à 9)
- Attaches des vertèbres laissées en place ou enlevées
- Pointe du scapulaire et son cartilage enlevés
- Distance entre les côtes et le M. longissimus dorsi
- Enveloppe du muscle enlevée (M. trapezius)
- Ligamentum nuchae laissé en place ou enlevé.

SHORT RIBS 1694 (9 côtes)

Les "short ribs" sont préparées à partir d'un quartier avant après enlèvement du gros bout de poitrine (1643)/des côtes préparées (1600)/de la basse côte en découpe carrée (1615). Leur 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.

Points à préciser :

- Nombre de côtes et leur emplacement (1 à 9)
- M. cutaneus trunci laissé en place
- Couverture graisseuse laissée en place ou enlevée
- Diaphragme laissé en place ou enlevé.

Consulter les images NAMP pour connaître d'autres détails.

JARRET AVANT/ARRIÈRE 1680

Le jarret peut être préparé à partir d'un quartier avant ou d'un quartier arrière (groupe de muscles extenseurs/fléchisseurs). Le jarret avant est enlevé du quartier suivant la même ligne que le gros bout de poitrine, soit par une coupe qui traverse les M. triceps et M. biceps brachii et l'extrémité distale jusqu'à l'humérus, y compris le radius/ulna et ses muscles.

Le jarret arrière est enlevé 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.

Points à préciser :

- Quartier avant ou quartier arrière laissé en place
- Olécrane du quartier avant et articulation du carpus enlevés au niveau de la viande
- Trasus du quartier arrière et grasset enlevés au niveau de la viande.

Voir les autres images illustrant l'enlèvement conjoint.

OS 6449E

Ces os sont le fémur et/ou l'humérus, qui sont coupés à des longueurs spécifiées. La moelle doit être apparente aux deux bouts.

VIANDE DÉSOSSÉE

INTÉRIEUR 2010

L'intérieur est situé entre l'extrémité et le milieu du fémur et attaché à l'os coxae; il est enlevé en suivant la limite naturelle entre le flanchet épais et la semelle. La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique inguinal, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

Points à préciser :

- Couverture graisseuse
- Muscle érecteur laissé en place ou enlevé
- Tissus conjonctifs enlevés
- Vaisseaux sanguins fémoraux enlevés.

INTÉRIEUR SANS ENVELOPPE 2011

L'intérieur sans enveloppe est préparé à partir de l'intérieur par enlèvement du muscle M. gracilis le long de la limite naturelle. Le gras est complètement enlevé.

Point à préciser :

- M. pectineus et/ou M. sartorius laissés en place ou enlevés.

Voir image illustrant le muscle principal.

ENVELOPPE INTERNE 2012

L'enveloppe interne est le muscle M. gracilis qui est enlevé de l'intérieur le long de la limite naturelle.

Points à préciser :

- Tissu fibreux et dépôts de graisse enlevés
- M. pectineus et M. sartorius laissés en place ou enlevés.

VIANDE INTERNE 2035

La viande interne est préparée à partir de l'intérieur sans enveloppe (2011) par enlèvement de l'ensemble des membranes, tissus conjonctifs et vaisseaux sanguins fémoraux.

Points à préciser :

- M. pectineus laissé en place ou enlevé
- ***Une combinaison spécifiée de viande interne (2035) et de viande externe (2033) peut également être appelée VIANDE ROUGE et porter le même code d'identification.***

VIANDE EXTERNE 2033

La viande externe est préparée à partir de l'extérieur (2030) en séparant le "flat" externe (2040) et la noix de ronde (2050) le long de la limite naturelle.

L'ensemble constitué par la graisse sous-cutanée, les tissus conjonctifs, les membranes et la peau de la semelle situés sur le "flat externe" et la noix de ronde est enlevée. Le muscle en forme de coin situé à l'extrémité du M. glutobiceps ("flat" externe) peut être enlevé pour permettre de détacher les dépôts graisseux le long de la limite naturelle.

Points à préciser :

- Muscle en forme de coin ou partie du M. glutobiceps laissé en place ou enlevé
- ***Une combinaison spécifiée de viande interne (2035) et de viande externe (2033) peut également être appelée VIANDE ROUGE et porter le même code d'identification***.

SEMELLE 2020

La semelle est située sur le côté et à l'extrémité du fémur et attachée à l'os coxae; elle est enlevée en suivant la limite naturelle entre le flanchet épais et l'intérieur. Le bout du jarret de la découpe principale est détaché par une coupe droite opérée à la jonction du tendon d'Achille et du muscle du talon (M. gastrocnemius). Le cartilage de la culotte est enlevé.

Points à préciser :

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

EXTÉRIEUR 2030

L'extérieur est préparé à partir de la semelle (2020) par enlèvement du muscle du talon (M. gastrocnemius). Le ganglion lymphatique poplité, la graisse qui l'entoure et les tissus conjonctifs sont enlevés.

"FLAT" EXTERNE 2040

Le "flat" externe est préparé à partir de l'extérieur (2030) par enlèvement le long de la limite naturelle entre le M. semitendinosus) et le M. gluteobiceps.

Point à préciser :

- Tissus conjonctifs épais (peau de la semelle) du côté ventral laissés en place ou enlevés.

NOIX DE RONDE 2050

La noix de ronde est préparée à partir de l'extérieur (2030) en suivant la limite naturelle entre le M. gluteobiceps et le M. semitendinosus.

FLANCHET ÉPAIS 2060

Le flanchet épais est détaché de la cuisse en suivant la limite naturelle entre l'intérieur et la semelle. La patella, la capsule conjointe et les tissus conjonctifs qui les entourent sont enlevés.

Points à préciser :

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

TRANCHE 2070

La tranche est préparée à partir d'un flanchet épais (2060) en enlevant le muscle qui l'enveloppe, M. tensor fasciae latae, la graisse qui l'entoure et le ganglion lymphatique subiliaque.

Point à préciser :

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

Les principaux muscles portant les codes ABC seront illustrés par des images distinctes.

FILET 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. Le muscle à attache latérale, M. psoas minor, reste en place.

Points à préciser :

- Couverture graisseuse enlevée
- Peau de la semelle laissée en place ou enlevée
- M. iliacus (adjacent à l'attache latérale) enlevé.

Le filet (2150) est ensuite paré par enlèvement de l'attache latérale, M. psoas minor. (Morceau portant le code 2160)

FAUX-FILET 2140 (3 côtes)

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière 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, aux extrémités crânienne et coccygienne.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis (1 à 3)
- Distance à partir du M. longissimus dorsi
- Parties intercostales enlevées
- Ligament supraspinatus enlevé
- Muscle M. multifidus enlevé.

FLANCHET MINCE 2200

Le flanchet mince est préparé à partir d'un quartier arrière 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 surface ventrale. Le tissu conjonctifs (linea alba) sur la partie ventrale est enlevé.

Points à préciser :

- M. cutaneus trunci laissé en place ou enlevé
- Glande et dépôts graisseux situés au-dessous du M. cutaneus trunci enlevés.

FLANCHET 2210

Le flanchet, soit la partie charnue maigre et plate du M. rectus abdominis, est préparé à partir d'un flanchet mince, après quoi le muscle est débarrassé de sa membrane séreuse et du tissu conjonctif.

ONGLET 2205

L'onglet (M. transversus abdominis) est situé sur la face interne de la paroi abdominale du quartier arrière et se prolonge jusqu'à l'extrémité, côté nombril, du gros bout de poitrine. Le peritoneum et les traces de graisse sont enlevés.

Points à préciser :

- Quartier arrière et/ou avant compris
- Membrane de couverture laissée en place ou enlevée.

FLANCHET INTERNE 2203 ("FLAP")

Le flanchet interne, qui est préparé à partir du caparaçon, constitue la partie la plus épaisse du muscle M.obliquus abdominis. Toute la graisse visible est enlevée.

ONGLET MINCE 2190

L'onglet mince est la partie musculaire costale du diaphragme. Tous les tissus tendineux blancs qui ne recouvrent pas le muscle rouge maigre sont enlevés.

Point à préciser :

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

RUMSTECK 2090

Le rumsteck est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe qui part de l'extrémité coccygienne du muscle M. tensor fasciae latae, au-dessus de la tranche, et suit la limite naturelle jusqu'à la base du groupe de muscles quadriceps. Une coupe droite est opérée jusqu'à un point crânien par rapport à l'acetabulum et jusqu'au ganglion lymphatique ischiatique au bord dorsal du rumsteck. L'aloyau (extrémité crânienne) est séparé, à la jonction lombosacrée, par une coupe droite par rapport au point crânien du tuber coxae, jusqu'à la partie ventrale du caparaçon.

Points à préciser :

- Tissus conjonctifs épais enlevés
- Longueur du M. tensor fasciae latae (queue) laissée en place.

HAUT DE "SIRLOIN" 2120

Le haut de "sirloin" est préparé à partir d'un rumsteck (2090) en enlevant le M. tensor fasciae latae (queue) 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 haut de "sirloin".

Point à préciser :

- Tissus conjonctifs épais laissés en place.

ENVELOPPE DE RUMSTECK 2091

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

Points à préciser :

- Graisse enlevée
- Peau de la semelle enlevée.

NOIX DE RUMSTECK 2093

La noix de rumsteck est préparée à partir du 2090 en enlevant tous les groupes de muscles, sauf le M. gluteus medius qui constitue la noix de rumsteck.

Point à préciser :

- Tissus conjonctifs épais enlevés.

TRIANGLE 2131

La partie large du "sirloin" (triangle) est 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.

Points à préciser :

- Couverture graisseuse laissée en place ou enlevée
- Tissus conjonctifs enlevés.

MONTRER 2093/2091/2131 DANS UNE SEULE IMAGE.

GROS BOUT DE POITRINE 2323 (13 côtes)

Le gros bout de poitrine est préparé à partir d'un os situé dans le gros bout de poitrine portant le code 1643 en enlevant l'ensemble des os et du cartilage. Le tissu graisseux médian par rapport aux muscles pectoraux est enlevé, de même que le tissu fibreux blanc sur la partie ventrale (linea alba).

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis (10 à 13)
- Parties intercostales laissées en place ou enlevées
- Diaphragme laissé en place ou enlevé
- Peritoneum laissé en place ou enlevé
- Onglet (M. transversus abdominis) enlevé.

GROS BOUT DE POITRINE ÉBARBÉ 2358 (13 côtes)

Le gros bout de poitrine ébarbé est préparé à partir du bout de poitrine 2323 en enlevant en totalité la graisse dure, les autres graisses et les parties intercostales selon la limite naturelle. L'onglet (M. transversus abdominis), l'écorce rouge (M. cutaneus trunci) et le tissu fibreux blanc (linea alba) situé côté nombril sont enlevés.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis
- Écorce rouge (M. cutaneus trunci) laissée en place.

STERNUM ÉBARBÉ 2353 (7 côtes)

Le sternum ébarbé est préparé à partir du gros bout de poitrine 2323 par enlèvement de la partie côté nombril en suivant le bord extrême de la côte spécifiée. La graisse dure est enlevée de l'extrémité le long de la limite naturelle, avec la graisse qui l'entoure et les parties intercostales. Les tissus graisseux situés entre les muscles pectoraux sont complètement enlevés.

Points à préciser :

- Nombre de côtes et leur emplacement (5 à 8)
- M. cutaneus trunci laissé en place ou enlevé.

"SPENCER ROLL" 2233 (8 côtes)

Le "Spencer roll" sans os est préparé à partir d'un quartier avant (1063) après enlèvement du gros bout de poitrine (1643) et de la basse côte en découpe carrée (1615). Les extrémités des côtes sont enlevées à une distance spécifiée du M. longissimus dorsi. Les muscles intercostaux sont enlevés.

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis (5 à 9)
- Distance entre la ligne de séparation de l'extrémité des côtes et le M. longissimus dorsi
- Ligamentum nuchae laissé en place ou enlevé.

"RIB EYE ROLL" 2244 (8 côtes)

Le "rib eye roll" est préparé à partir d'un quartier avant (1063); il 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 cinquième côte à la treizième côte comprise).

Points à préciser :

- Nombre de côtes requis (5 à 9)
- M. illocostalis laissé en place ou enlevé.

BASSE CÔTE PROPREMENT DITE 2275 (5 côtes)

La basse côte proprement dite (sans os) est préparée à partir d'un os situé dans la basse côte en découpe carrée (1615). La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du M. longissimus dorsi et va parallèlement à la colonne vertébrale jusqu'à la première côte. Le M. trapezius et le M. rhomboideus sont enlevés, mais le M. subscapularis (dessous) reste fermement attaché.

Points à préciser :

- Ligne de coupe crânienne :
  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 (dessous) enlevé.

BASSE CÔTE PROPREMENT DITE EN DÉCOUPE LONGUE 2289 (5 côtes)

La basse côte proprement dite en découpe longue (sans os) est préparée à partir d'un os situé dans la basse côte en découpe carrée (1615). La ligne de coupe ventrale passe à environ 75 mm du M. longissimus dorsi et va parallèlement à la colonne vertébrale. Le collier est enlevé par une coupe droite parallèle à la ligne de coupe coccygienne située entre la troisième et la quatrième vertèbre cervicale. Le M. trapezius et le M. rhomboideus sont enlevés, mais le M. subscapularis (dessous) reste fermement attaché.

Points à préciser :

- M. trapezius laissé en place
- Ligamentum nuchae laissé en place ou enlevé
- M. subscapularis (dessous) enlevé.

"CHUCK EYE ROLL" 2268 (5 côtes)

Le "chuck eye roll" est préparé à partir de la basse côte proprement dite (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.

Points à préciser :

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

COLLIER 2280

Le collier est préparé à partir d'un os du collier (1630). Les os, le cartilage, les tendons découverts et le ligamentum nuchae sont enlevés.

Point à préciser :

- Ligamentum nuchae laissé en place.

CUTANEUS TRUNCI (ROSE) 2196

Le cutaneus trunci (rose) est la mince couverture de viande rouge située sur la surface externe de la carcasse; il est enlevé par séparation d'avec la graisse sous-jacente.

Points à préciser :

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

JUMEAU À BIFTECK 2310

Le jumeau à bifteck est un muscle de forme conique situé latéralement par rapport à l'omoplate, du côté crânien de son arête. La couverture graisseuse est enlevée.

Point à préciser :

- Tissus conjonctifs de couverture laissés en place ou enlevés.

ARÊTE DE BASSE CÔTE 2278

L'arête de basse côte est tirée d'un quartier avant et constitue la partie prédominante du M. rhomboideus qui est situé sur le bord dorsal de la basse côte et du collier.

Point à préciser :

- Proportion du muscle laissée en place.

PALETTE (MACREUSE) 2300

La palette est préparée à partir d'un quartier avant en suivant la limite naturelle entre les côtes et le scapulaire. Le M. latissimus dorsi et le M. trapezius sont situés au-dessus et le M. serratus ventralis en-dessous. La palette se situe côté queue par rapport à l'humérus et au-dessous de l'arête du scapula; elle comprend une bonne partie du groupe de muscles triceps.

Points à préciser :

- Longueur de la queue à partir de l'extrémité du cartilage scapulaire
- M. subscapularis laissé en place (dessous)
- Tendons de l'articulation de l'épaule enlevés.

PALETTE ("BOLAR") 2302

La palette ("Bolar") est préparée à partir de la palette (2300) en enlevant le M. infraspinatus et le M. trapezius situés côté queue par rapport à l'humérus. Elle comprend une bonne partie du groupe de muscles triceps.

Points à préciser :

- M. cutaneous trunci enlevé
- M. latissimus dorsi enlevé.

PALETTE ("OYSTER") 2303

La palette ("0yster") est préparée à partir d'une palette (2300) en enlevant la palette ("bolar") (groupe triceps) le long de la limite naturelle à partir du M. infraspinastus.

Points à préciser :

- M. trapezius enlevé
- Périosteum enlevé.

PALETTE (DESSOUS) 2304

La palette (dessous) est préparée en enlevant le M. subscapularis de la surface médiane de l'os scapulaire. Le muscle, qui se compose de trois parties, est paré selon les spécifications requises.

Point à préciser :

- Morceau préparé selon les dimensions requises.

PILIER DU DIAPHRAGME 2180

Le pilier du diaphragme est la partie lombaire du diaphragme. Tous les tissus conjonctifs, la membrane et les dépôts graisseux sont enlevés.

Point à préciser :

- Membrane laissée en place ou enlevée.

JARRET AVANT/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 le M. gastrocnemius (muscle du talon à partir de la semelle) et le M. biceps brachii (muscle conique) et les muscles qui y sont rattachés à partir de l'humérus.

Points à préciser :

- Tissus conjonctifs et peau enlevés
- Jarret avant ou arrière seulement
- Nerfs/tendons laissés en place ou enlevés.

ENSEMBLE CUISSE 2483

La cuisse comprend les parties principales de la cuisse (1500) :

- Intérieur (2010)
- Semelle (2020) - Extérieur (2030)
- Flanchet épais (2060) - Tranche (2070).

Point à préciser :

- Se référer à chaque code pour obtenir les détails.

Emballages vrac de viande bovine sans os destinée à la transformation

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

- Découpes principales ou parties de découpes principales
- Parures provenant de la préparation des découpes principales
- Quartier avant ou quartier arrière désossés.

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

Images d'emballages de viande destinée à la transformation présentant différentes valeurs obtenues par mesure chimique (75, 80, 90 %)