

NORME CEE-ONU

**NORME POUR LA VIANDE CHEVALINE
CARCASSES ET DÉCOUPES**

ÉDITION 2011



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 chevaline – carcasses et découpes – a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2011/5.

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 du commerce et de la gestion durable 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-ONU aimerait remercier toutes les délégations qui ont contribué à la création de la Norme CEE-ONU relative à la Viande Chevaline – Carcasses et Découpes: L'Argentine, l'Australie, la Chine, les États-Unis d'Amérique, la Fédération de Russie, la France, les Pays-Bas, la Pologne et l'Union Européenne.

La CEE-ON souhaite tout particulièrement remercier la délégation de la Fédération de Russie pour sa contribution à la publication de la première édition de cette norme et de nous avoir fourni les photographies publiées dans cette édition.

Table des matières

	<i>Page</i>
1. Introduction	4
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés	4
1.2 Portée	4
1.3 Application	5
1.4 Adoption et publication – Historique	5
2. Prescriptions obligatoires.....	5
3. Prescriptions spécifiées par l’acheteur	6
3.1 Prescriptions supplémentaires	6
3.2 Espèce	6
3.3 Produit/découpe.....	6
3.4 Refroidissement.....	7
3.5 Historique des étapes de production	7
3.5.1 Traçabilité	7
3.5.2 Catégories de chevaux.....	7
3.5.3 Méthodes de production.....	8
3.5.4 Système d’alimentation.....	8
3.5.5 Mode d’abattage	9
3.5.6 Traitement après abattage	9
3.6 Limites et évaluation de l’épaisseur du gras pour certaines découpes	10
3.6.1 Épaisseur du gras.....	10
3.6.2 Parage et évaluation de l’épaisseur du gras	10
3.7 Système de classification de la qualité de la viande chevaline.....	11
3.8 Fourchette de poids des carcasses et découpes.....	12
3.9 Emballage, entreposage et transport	12
3.9.1 Description et dispositions	12
3.9.2 Code de l’emballage	13
3.10 Indications à mentionner ou à porter sur les étiquettes accompagnant les unités de commercialisation de la viande	13
3.11 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité	14
4. Prescriptions de l’acheteur – Code CEE-ONU pour la viande chevaline	15
4.1 Définition du code	15
4.2 Exemple	16
5. Description des carcasses et découpes	17

5.1	Liste multilingue des produits.....	17
5.2	Croquis du squelette d'une demi-carcasse de cheval.....	21
5.3	Tableau des principales découpes standard de viande chevaline	23
5.4	Découpes de viande chevaline.....	23
5.5	Emballages en vrac de viande chevaline sans os destinée à la transformation.....	38
5.6	Principales découpes de viande chevaline: référence standard pour les muscles	39
5.6.1	Vue latérale/médiale de la structure d'une carcasse	39
5.6.2	Liste alphabétique des noms de muscles	39
5.7	Normes de qualité pour la viande	41
5.7.1	Couleur de la viande et du gras et pH.....	41

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. Les textes seront régulièrement actualisés. Les délégations qui estimeraient 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 relatives à la viande que la CEE a élaborées ou prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après renseigne sur les espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou sont en cours d'élaboration et sur leur identification selon le code CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

<i>Espèce</i>	<i>Code de l'espèce (champ 1)</i>
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Viande de cervidés	20
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaga	61
Poulet	70
Dinde	71
Viande de canard	72
Viande d'oie	73
Viande de lapin	74
Chevaline (cheval)	80
Abats	90
Découpes de viande au détail	91

Pour de plus amples informations ainsi qu'une description du système de codification consultez le site Web de la CEE à l'adresse suivante:
http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html

1.2 Portée

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

Pour commercialiser les carcasses et découpes de viande chevaline 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, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les *Normes, lignes directrices et codes d'usage de la Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter.

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 aux clauses des contrats, l'acheteur peut faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre pour s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. Le texte de la norme s'accompagne de photographies de carcasses et de certaines parties et découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions et en garantir une large application dans le commerce international.

1.4 Adoption et publication – Historique

Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles a adopté le présent document à sa soixante-septième session (référence: ECE/TRADE/C/WP.7/2011/5).

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: http://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/découpes doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, plastique, particules métalliques, etc.¹);
- Exemptes d'odeurs désagréables;
- Exemptes de taches de sang trop évidentes;
- Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
- Exemptes de contusions;
- 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 chevaline (voir chap. 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code 9 «Autres» est utilisé) ou qui donnent des précisions supplémentaires sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et être stipulées de façon appropriée.

3.2 Espèce

Le code pour la viande chevaline dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 80.

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

² Par brûlure de congélation, on entend le dessèchement irréversible, localisé ou étendu, de la surface du produit, qui peut se manifester par un changement partiel ou total de la couleur originale (généralement pâleur plus grande), et/ou de la consistance (sécheresse, 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 refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non 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 en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des chevaux, ainsi que des carcasses, des cartons et des découpes de cheval à toutes les étapes de la production. Si une procédure est suivie à cet effet, elle doit être établie par un organisme d'évaluation de la conformité mentionné dans le paragraphe 3.11.

3.5.2 Catégories de chevaux

<i>Code de la catégorie des chevaux (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune catégorie particulière spécifiée
1	Étalons	Étalons (entiers) dont les organes sexuels sont développés, âgés de plus de 30 mois

<i>Code de la catégorie des chevaux (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
2	Juments	Juments, âgées de plus de 36 mois
3	Jeunes étalons	Jeunes étalons (jeunes entiers), âgés de moins de 30 mois
4	Hongres	Hongres (jeunes castrés), âgés de moins de 36 mois
5	Pouliches	Pouliches, âgées de moins de 36 mois
7	Poulains	Poulains, âgés de 6 à 12 mois
8	Non spécifiée	
9	Divers	

3.5.3 Méthodes de production

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

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Intensive	Méthodes de production comportant un pâturage de durée limitée, une stabulation et une alimentation de nature à favoriser une croissance rapide
2	Extensive	Méthodes de production comportant un accès relativement libre au fourrage naturel pendant la plus grande partie de la vie des animaux
3	Biologique	Méthodes de production conformes aux normes internationales ou aux normes nationales si celles-ci sont plus strictes
4-8	Codes non utilisés	
9	Divers	

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 7a)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
--	------------------	--------------------

0	Non spécifiée	
1	Pâturage	Alimentation basée sur le pâturage et céréales en complément
2	Fourrage	Alimentation à base de fourrage
3-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout type de système d'alimentation ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

Note 1: L'acheteur peut exiger que le vendeur lui fournisse la liste des mélanges de fourrage et des 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	Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
4-8	Codes non utilisés	
9	Divers	Tout autre mode d'abattage accepté doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.6 Traitement après abattage

<i>Code du traitement après abattage (champ 9)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Traitement après abattage spécifié selon l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur
2-9	Codes non utilisés	

Note 1: Enlèvement de la moelle épinière et des autres parties à haut risque: Des réglementations spécifiques des marchés définiront les règles à respecter pour l'enlèvement de la moelle épinière et des tissus nerveux ou lymphatiques. Les règles s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape elle sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si la moelle épinière doit être enlevée, elle doit l'être dans son intégralité.

Note 2: On trouvera ci-après une liste de plusieurs traitements courants après abattage qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Ils ne font pas partie de la codification CEE-ONU spécifique à la viande chevaline:

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

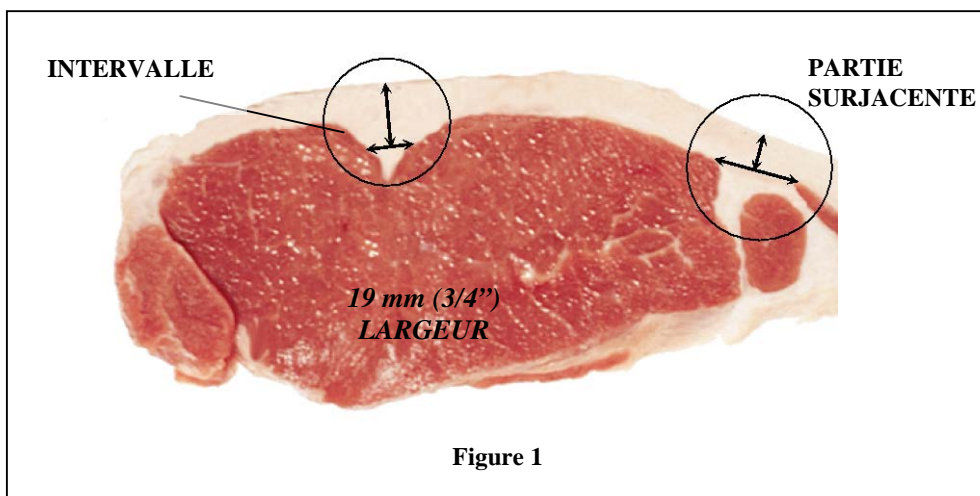
<i>Code de l'épaisseur du gras (champ 10)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Découverte, dénudée
3	Presque exempte de gras (75 % de surface en maigre, gras sous-cutané enlevé)
4	Épaisseur maximale du gras de 3 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale du gras de 6 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur maximale du gras de 13 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur maximale du gras de 25 mm ou comme spécifié
8	Composition chimique du tissu musculaire spécifiée
9	Autres

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 plusieurs mesures limitées aux endroits où le gras de surface est apparent. L'épaisseur moyenne est la moyenne de ces mesures.



L'épaisseur (la profondeur) du gras est mesurée sur les bords des découpes en sondant ou incisant le gras de surface qui les recouvre, d'une manière propre à révéler l'épaisseur effective et tenant compte de tout creux ou toute limite naturelle susceptible de modifier la mesure. Lorsqu'un muscle comporte une dépression naturelle, seul le gras recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm (0,75") est pris en considération (intervalle, voir fig. 1). Quand des muscles adjacents sont séparés par du gras, seul est mesuré le gras qui dépasse le niveau des muscles (partie surjacente, voir aussi fig. 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 gras recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et le gras séparant des muscles adjacents.

³ Découvert/dénudé (semi-paré) – Le terme «découvert» implique que le gras de surface ou le gras des séparations naturelles intramusculaires a été enlevé de sorte que la surface résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les «traces» restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans la plus grande longueur ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque. Le terme «dénudé» implique que tout le gras de surface est enlevé de sorte que la surface de la séparation résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les traces restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans n'importe quel sens, ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque.

⁴ Découvert/dénudé (paré), membrane de surface détachée – Lorsque la membrane de surface (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) doit être détachée (dépouillée), la surface de la découpe

3.7 Système de classification de la qualité de la viande chevaline

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

<i>Code du système de classification de la qualité de la viande chevaline (champ 11)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée clairement	Il est possible d'obtenir de plus amples informations sur les systèmes de classification de tel ou tel pays en s'adressant aux organismes de normalisation correspondants

3.8 Fourchette de poids des carcasses et découpes

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

3.9 Emballage, entreposage et transport

3.9.1 Description et dispositions

L'emballage primaire est la couverture primaire d'un produit et doit être de qualité alimentaire. L'emballage secondaire contient les produits emballés dans leur emballage primaire. Pendant l'entreposage et le transport, la viande doit être emballée conformément aux prescriptions minimales suivantes:

Carcasses et quartiers

- Réfrigérés, avec ou sans emballage;
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits.

Découpes – réfrigérées

- Emballées individuellement;

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.

- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée);
- Emballées sous vide;
- Emballées sous atmosphère protectrice;
- Autre emballage.

Découpes congelées/surgelées

- Emballées individuellement;
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée);
- Emballées sous vide;
- Autre emballage.

Les conditions d’entreposage avant l’expédition et les moyens utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée sous atmosphère protectrice, congelée ou surgelée) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L’attention est appelée sur les dispositions de l’Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP) (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	Code non spécifié
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 (mentions désignées par un «X») pour les carcasses, quartiers et découpes non emballés et pour la viande emballée ou conditionnée.

<i>Indications</i>	<i>Carcasses, quartiers et découpes non emballés</i>	<i>Viande emballée ou conditionnée</i>
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
Date limite de consommation (selon les prescriptions de chaque pays)		X
Méthodes d'entreposage: réfrigération, congélation, surgélation		X
Conditions d'entreposage		X
Information sur l'emballleur, ou le détaillant		X ^a
Quantité (nombre de pièces)		X ^a
Poids net		X ^a

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

Les producteurs peuvent, de leur propre chef, donner d'autres indications sur les étiquettes des produits. Dans ce cas, ces indications doivent pouvoir faire l'objet d'un suivi. Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Couleur du maigre et du gras;
- Modes d'abattage et traitement après abattage;
- Qualité/classement;
- Modes d'abattage;
- Caractéristiques du cheptel, méthodes de production et systèmes d'alimentation.

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, de la norme ou de l'identification de l'animal. Les éléments suivants peuvent être contrôlés séparément ou conjointement comme suit:

Niveau de qualité/classement du produit: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le niveau de qualité demandé. Le nom d'un organisme de certification habilité et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Désignation commerciale: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux options choisies par l'acheteur telles qu'elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le niveau de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au

paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.

Identification 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.

<i>Code du contrôle de conformité (champ 14)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Niveau de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification de l'animal/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification de l'animal/du lot
6	Désignation commerciale et identification de l'animal/du lot
7	Niveau 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 chevaline

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 15 champs et 20 chiffres (dont trois ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans le chapitre 3.

L'annexe I contient une description du système GS1/UCC qui comprend un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
1	Espèce		
2	Produit/découpe		
3	Champ non utilisé		
4	Refroidissement		
5	Catégorie		
6	Méthodes de production		
7a	Système d'alimentation		

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
7b	Champ non utilisé		
8	Mode d'abattage		
9	Traitement après abattage		
10	Épaisseur du gras		
11	Système de classification de la qualité de la viande chevaline		
12	Fourchette de poids		
13	Emballage		
14	Contrôle de conformité		

4.2 Exemple

L'exemple suivant décrit un aloyau avec os réfrigéré, emballé sous vide, qui a été paré de manière à laisser une couche de gras de 3 mm d'épaisseur au maximum, provenant d'un étalon élevé selon une méthode de production biologique, nourri à base de fourrage et abattu selon le mode classique.

Cette pièce porte le code suivant: **80815000113201040050**.

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Caractéristiques</i>	<i>Code</i>
1	Espèce	Chevaline	80
2	Produit/découpe	Aloyau avec os	8150
3	Champ non utilisé	-	00
4	Refroidissement	Réfrigéré	1
5	Catégorie	Étalon	1
6	Méthodes de production	Biologique	3
7a	Système d'alimentation	Alimentation à base de fourrage	2
7b	Champ non utilisé	-	0
8	Mode d'abattage	Classique	1
9	Traitement après abattage	-	0
10	Épaisseur du gras	Gras de 3 mm d'épaisseur au maximum	4
11	Système de classification de la qualité de la viande chevaline	-	0
12	Fourchette de poids	-	0

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Caractéristiques</i>	<i>Code</i>
13	Emballage	Emballage sous vide	5
14	Contrôle de conformité	-	0

5. Description des carcasses et découpes

5.1 Liste multilingue des produits

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
	<i>Avec os</i>		<i>Bone-in</i>	<i>С костями</i>	<i>Con hueso</i>	<i>带骨牛肉</i>
8000	Carcasse		Carcass	Целая туша		
8001	Demi-carcasse		Side	Полутуша		
8100	Quartier arrière		Hindquarter	Задняя четвертина		
8170	Quartier arrière pistola		Pistola hindquarter	Задняя четвертина – пистолетный отруб		
8110	Cuisse et rumsteck		Butt and rump	Тазобедренный отруб		
8120	Cuisse et rumsteck sans jarret		Butt and rump/shank-off	Тазобедренный отруб без голяшки		
8130	Cuisse		Butt	Тазобедренный отруб короткий		
8131	Cuisse sans jarret		Butt/shank-off	Тазобедренный отруб короткий без голяшки		
8140	Quartier avant		Forequarter	Передняя четвертина		
8180	Quartier avant et carapaçon		Forequarter and flank	Передняя четвертина без спинной части с пашиной		
8141	Bout de collier		Neck-end	Зарез		
8142	Collier		Neck	Шейный отруб		
8185	Aloyau avec collier		Loin with neck	Спинно-поясничный отруб с		

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

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
				шейным отрубом		
8150	Aloyau		Loin	Спинно- поясничный отруб		
8151	Milieu de train de côtes		Ribs-prepared	Спинной отруб		
8186	Basse côte		Chuck square cut	Подлопаточный квадратный отруб		
8152	Faux-filet		Shortloin	Поясничный отруб		
8111	Jarret arrière		Hindshank	Задняя голяшка		
8143	Carapaçon et flanchet		Flank and navel	Пашина и завиток		
8144	Flanchet/tendrons		Brisket navel plate	Завиток		
8145	Pointe de poitrine		Brisket point	Грудинка		
8160	Épaule		Shoulder	Лопаточный отруб		
8161	Épaule sans jarret		Shoulder/shank -off	Лопаточный отруб без передней голяшки		
8162	Jarret avant		Foreshank	Передняя голяшка		
8146	Plat de côtes et piliers du diaphragme		Brisket rib plate & diaphragm crus	Реберный отруб с ножкой диафрагмы		
8147	Plat de côtes		Brisket rib plate	Реберная часть без диафрагмы		
8148	Poitrine		Brisket	Реберный отруб с завитком и грудинкой		
	<i>Sans os</i>		<i>Boneless</i>	<i>Без костей</i>	<i>Sin hueso</i>	<i>剔骨牛肉</i>
8220	Cuisse et rumsteck sans jarret		Butt and rump/shank-off	Тазобедренный отруб без голяшки		

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

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
8230	Cuisse sans jarret		Butt/shank-off	Тазобедренный отруб короткий без голяшки		
8221	Semelle		Silverside	Наружная часть тазобедренного отруба		
8223	Rond de gîte		Eye round	Полусухожильная мышца		
8224	Gîte noix		Outside flat	Двуглавая мышца бедра		
8225	Nerveux de gîte noix		Heel muscle	Нижняя часть тазобедренного отруба		
8226	Rumsteck		Rump	Верхняя часть тазобедренного отруба		
8227	Cœur de rumsteck		Eye of rump	Средняя ягодичная мышца		
8228	Aiguillette de rumsteck		Rump cap	Глубокая ягодичная мышца		
8229	Fessier superficiel		Tri-tip	Поверхностная ягодичная мышца		
8231	Tende de tranche		Inside	Внутренняя часть тазобедренного отруба		
8232	Tende de tranche sans dessus de tranche		Inside/cap-off	Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки		
8233	Dessus de tranche		Inside cap	Верхушка внутренней части тазобедренного отруба		
8234	Tranche grasse		Thick flank	Боковая часть тазобедренного отруба		

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

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
8235	Rond de tranche grasse		Eye of knuckle	Прямая мышца бедра		
8236	Muscle vaste latéral		Knuckle cover	Широкая латеральная мышца		
8237	Muscle vaste intermédiaire et médial		Knuckle undercut	Широкая промежуточная мышца		
8240	Filet		Tenderloin	Вырезка		
8241	Filet sans chaînette		Tenderloin/side strap off			
8242	Collier		Neck	Шейный отруб		
8243	Dessus de collier		Neck top	Жал		
8250	Aloyau		Loin	Спинно-поясничный отруб		
8251	Milieu de train de côtes		Ribs-prepared	Спинной отруб		
8286	Basse côte désossée		Boneless chuck square cut	Подлопаточный квадратный отруб		
8252	Faux-filet		Shortloin	Поясничный отруб		
8211	Jarret arrière		Hindshank	Задняя голяшка		
8244	Carapaçon		Flank	Пашина		
8245	Bavette		Thin flank	Тонкая часть пашины		
8246	Bavette d'aloiau		Internal flank plate	Внутренняя часть пашины		
8260	Épaule sans jarret		Shoulder/shank-off	Лопаточный отруб без передней голяшки		
8261	Boule de macreuse		Blade bolar	Трехглавая мышца		
8263	Jumeau à bifteck		Chuck tender	Предостная мышца		
8264	Paleron		Blade oyster	Заостная и дельтовидная		

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
				мышцы		
8265	Dessus de palette		Blade undercut	Внутренняя часть лопаточного отруба		
8266	Pointe d'épaule		Shoulder clod	Плечевая часть лопаточного отруба		
8262	Jarret avant		Foreshank	Передняя голяшка		
8248	Transverse de l'abdomen		Diaphragm	Диафрагма		
8247	Plat de côtes		Brisket rib plate	Реберный отруб		

5.2 Croquis du squelette d'une demi-carcasse de cheval

<i>Numéro</i>	<i>Nom latin</i>
1	arcus costarum
2	Atlas
3	axis s. epistropheus
4	carliago xyphoidea
5	conchae nasalis
6	condylus lateralis
7	costae asternales
8	costae sternales
9	Mandibulus
10	os brachii s. humerus
11	os ethmodale
12	os femoris
13	os frontale
14	os hyoideum
15	os ilium
16	os incisivum

<i>Numéro</i>	<i>Nom latin</i>
17	os interparietale
18	os ischii
19	os lacrimale
20	os maxilla
21	os metacarpi tetrum
22	os metatarsi secundum et quartum
23	os metatarsi tertium
24	os nasale
25	os occipitale
26	os palatinum
27	os parietale
28	os pterygoideum
29	os pubis
30	os sesamoideum phalangis primae
31	os sesamoideum phalangis tertiae
32	os sphenoidale
33	os sternum
34	os temporale
35	os zygomaticum
36	ossa antebrachii radius
37	ossa antebrachii ulna
38	ossa capri
39	ossa cruris fibula
40	ossa cruris tibia
41	ossa cruris
42	ossa metacarpi secundum et quatum
43	ossa tarsi
44	patella
45	phalange prima
46	phalanx secunda
47	phalanx tertia

<i>Numéro</i>	<i>Nom latin</i>
48	radius
49	scapula
50	trochanter tertius
51	tuber caicanei
52	tuber coxae
53	tuber sacrale
54	ulna
55	vertebrae caudales
56	vertebrae cervicales
57	vertebrae lumbales
58	vertebrae sacrales
59	vertebrae thoracales
60	vomer

Caudal

Dorsal

Cranial

Ventral

5.3 Tableau des principales découpes standard de viande chevaline

5.4 Découpes de viande chevaline

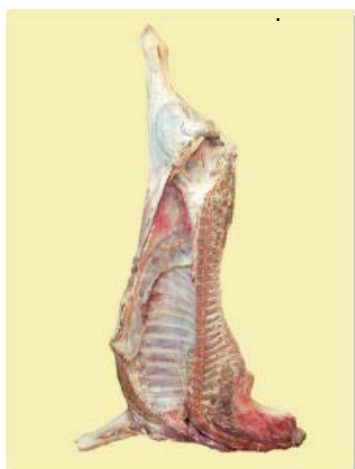
Carcasse (8000)



Une carcasse est le squelette d'un animal abattu dont on a enlevé la peau, les organes internes, la tête et les membres.



Demi-carcasse (8001)



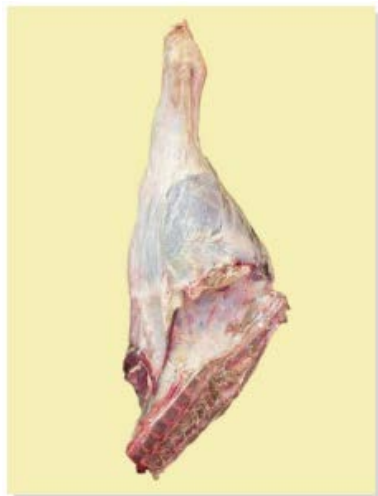
Une carcasse est partagée en deux moitiés le long du canal rachidien; la moelle épinière demeure intacte



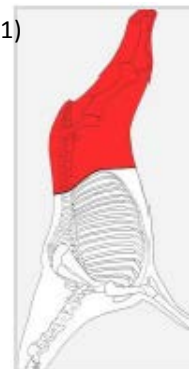
À préciser:

- Hampe laissée en place ou enlevée;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon laissé en place ou partiellement ou complètement enlevé;
- Nécessité d'une définition d'une méthode standard de lavage des carcasses;
- Filet laissé en place ou enlevé.

o **Quartier arrière (8100)**



Le quartier arrière est préparé à partir d'une demi-carcasse (8001) par séparation du quartier arrière et du quartier avant au moyen d'une coupe pratiquée le long de la côte spécifiée, à angle droit par rapport à la colonne vertébrale.



À préciser:

- Nombre de côtes requis (0 à 18);
- Hampe laissée en place ou enlevée;
- Rognon laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon laissé en place ou partiellement ou complètement enlevé;

8112: 1 côte;	8122: 10 côtes;
8113: 2 côtes;	8123: 11 côtes;
8114: 3 côtes;	8124: 12 côtes;
8115: 4 côtes;	8125: 13 côtes;
8116: 5 côtes;	8126: 14 côtes;
8117: 6 côtes;	8127: 15 côtes;
8118: 7 côtes;	8128: 16 côtes;
8119: 8 côtes;	8129: 17 côtes;
8121: 9 côtes;	8132: 18 côtes

Quartier arrière pistola (8170)

Le quartier arrière pistola est préparé à partir d'une demi-carcasse (8001) par une première coupe qui suit la séparation naturelle entre les muscles de la partie ventrale sur le muscle correspondant du quartier arrière, suivie d'une coupe opérée parallèlement à la colonne vertébrale (à 75 mm environ du *M. longissimus dorsi*) et d'une coupe horizontale le long de la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (0 à 18);
- Hampe laissée en place ou enlevée;

- Rognon laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon laissé en place ou partiellement ou complètement enlevé;
- Distance entre la côte spécifiée et le muscle;
- Filet laissé en place ou enlevé;
- Distance spécifiée entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*;
- Bavette de flanchet laissée en place;

8171: 1 côte;

8172: 2 côtes;

8173: 3 côtes;

8174: 4 côtes;

8175: 5 côtes;

8176: 6 côtes;

8177: 7 côtes;

8178: 8 côtes;

8179: 9 côtes;

8180: 10 côtes;

8181: 11 côtes;

8182: 12 côtes;

8183: 13 côtes;

8184: 14 côtes;

8185: 15 côtes;

8186: 16 côtes;

8187: 17 côtes;

8188: 18 côtes.

Quartier avant et carapaçon (8180)

Le quartier avant et carapaçon est préparé à partir d'une demi-carcasse (8001) après enlèvement du quartier arrière pistola (8170) de la demi-carcasse.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (0 à 18);
- Transverse de l'abdomen laissé en place ou enlevé;
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*;
- Bavette de flanchet, fausse bavette et bavette d'aloyau laissées en place.

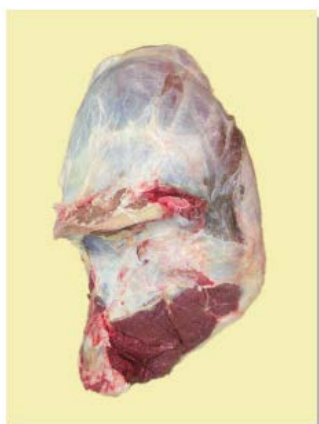
Cuisse et rumsteck (8110)



La cuisse et rumsteck est obtenue à partir d'un quartier arrière (8100) par enlèvement tout d'abord du filet (8240) en une seule pièce de la paroi abdominale des vertèbres lombaires et de la face latérale de l'os iliaque. La coupe est pratiquée à partir de la jonction de la dernière vertèbre lombaire et de la première vertèbre sacrée; elle passe à l'extrémité de l'os du coxal (tuber coxae), et continue jusqu'à la partie abdominale du carapçon.



Cuisse et rumsteck sans jarret (8120)



La cuisse et rumsteck sans jarret est obtenue à partir d'une cuisse et rumsteck (8110) par enlèvement du jarret arrière (8111) à l'extrémité inférieure du fémur (entre le fémur et le tibia).



Cuisse et rumsteck sans jarret, désossée (8220)



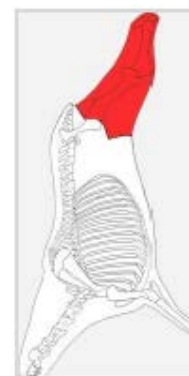
La cuisse et rumsteck sans jarret, désossée, est obtenue par désossement de la cuisse et rumsteck sans jarret (8120) et enlèvement du sacrum, de l'os pubien, de l'os pelvien et du fémur. La coupe comprend les parties externe, supérieure, interne, inférieure et latérale.



Cuisse (8130)



La cuisse est obtenue à partir d'une cuisse et rumsteck (8110) par une coupe qui va du ganglion lymphatique subiliaque au ganglion ischiatique en passant à l'extrémité de l'articulation coxo-fémorale. Le bord inférieur suit l'articulation fémoro-tibiale parallèlement à la base du tibia.



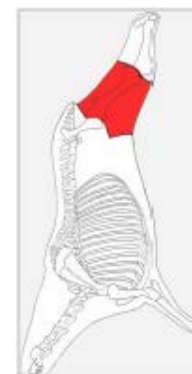
À préciser:

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

Cuisse sans jarret (8131)



La cuisse sans jarret est obtenue à partir d'une cuisse (8130) par séparation du jarret arrière (8111) à l'extrémité inférieure du fémur (entre le fémur et le tibia).



À préciser:

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

Cuisse sans jarret, désossée (8230)



La cuisse sans jarret, désossée est obtenue par désossement de la cuisse sans jarret (8131) et enlèvement de l'os pelvien et du fémur.



Semelle (8221)



La semelle est préparée à partir d'une cuisse et rumsteck sans jarret, désossée (8220). Elle est située sur le côté et à l'extrémité du fémur et attachée à l'os du coxal, et elle est enlevée le long de la séparation naturelle entre la tranche grasse et le tendre de tranche à partir de la tubérosité du calcanéum jusqu'au ligament de l'articulation coxo-fémorale puis, dans la direction des trois dernières vertèbres sacrées, au ligament sacro-sciatique et à la face antérieure de la tubérosité ischiatique. Le cartilage de l'os du coxal est enlevé.



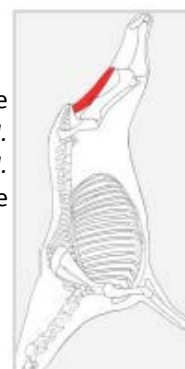
À préciser:

- Tendon d'Achille laissé en place ou enlevé;
- Ganglion lymphatique poplité laissé en place ou enlevé;
- Gras laissé en place ou enlevé;
- *M. gastrocnemius* laissé en place ou enlevé;
- *M. gluteus superficialis* laissé en place ou enlevé.

Rond de gîte (8223)



Le rond de gîte (*M. semitendinosus*) est préparé à partir de la semelle (8221) 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. Il a une forme allongée et arrondie.



À préciser:

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

Gîte noix (8224)



Le gîte noix (*M. biceps femoris*) est préparé à partir d'une semelle (8221) dont il est enlevé le long de la séparation naturelle entre le *M. biceps femoris* et le *M. semitendinosus*. Le *M. biceps* est le plus gros muscle de la patte; il s'étend sur la quasi-totalité de la surface extérieure (latérale) de la partie caudale du fémur.



À préciser:

- Gras laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés;
- *M. gluteus superficialis* laissé en place ou enlevé.

Nerveux de gîte noix (8225)



Le nerveux de gîte noix est préparé à partir d'une cuisse et rumsteck sans jarret, désossée (8220). Il comprend le *M. gastrocnemius* et le *M. flexor superficialis* qui sont séparés de la semelle par enlèvement du *M. biceps femoris*. La membrane naturelle de surface qui maintient la forme naturelle doit être laissée en place.



À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés;
- Gras laissé en place ou enlevé;
- *M. flexor superficialis* laissé en place ou enlevé;
- Longueur maximale du tendon laissé en place.

Rumsteck (8226)

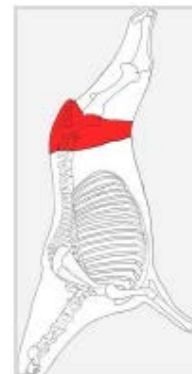


Le rumsteck est préparé à partir de la cuisse et rumsteck sans jarret, désossée (8220), par enlèvement de la cuisse (8130) et du carapaçon (8244) par une coupe partant du grand trochanter en direction du ligament sacro-iliaque. Il correspond aux muscles glutéaux séparés de l'ilium.

La membrane de surface qui maintient la forme naturelle des muscles et le gras sous-cutané sont/peuvent être laissés en place. La coupe peut être divisée en *M. gluteus medius*, *M. gluteus profundus*, *M. gluteus superficialis* et *M. tensor fasciae latae*.

À préciser:

- *M. tensor fasciae latae* laissé en place ou enlevé.



Cœur de rumsteck (8227)



Le cœur de rumsteck (*M. gluteus medius*) est préparé à partir du rumsteck (8226) par enlèvement de tous les groupes de muscles. Il se situe entre l'aile iliaque et le trochanter.

À préciser:

- Tissus conjonctifs épais laissés en place ou enlevés.

Aiguillette de rumsteck (8228)



L'aiguillette de rumsteck (*M. gluteus profundus*) est préparée à partir d'un rumsteck (8226) dont elle est enlevée le long de la séparation naturelle. Elle se situe entre la paroi latérale de l'ischion et le moyen fessier.

À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Fessier superficiel (8229)



Le fessier superficiel (*M. gluteus superficialis*) est plat et a une forme triangulaire. Il est préparé à partir d'un rumsteck (8226) dont il est séparé le long de la séparation naturelle. Prenant son origine sur *M. gluteus fascia*, l'articulation coxo-fémorale et l'os du coxal, il est attaché sur le troisième trochanter du fémur et recouvre le *M. gluteus medius*.

À préciser:

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

Tranche grasse (8234)



Il s'agit de *M. tensor fasciae latae* (muscle de forme triangulaire) séparé du rumsteck (8226).



À préciser:

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

Tende de tranche (8231)



Le tende de tranche est préparé à partir de la cuisse et rumsteck sans jarret, désossée (8220). Il est situé en caudal et médial par rapport au tibia et attaché à l'os du coxal, il est enlevé le long de la séparation naturelle à partir de l'extrémité inférieure du fémur et en direction de la tubérosité ischiatique et du ligament sacro-sciatique. Il comprend les muscles semi-membraneux, fusionnés avec le *M. sartorius* et le *M. pectineus* ainsi que le muscle mince qui recouvre tous les muscles à partir de la face médiale. La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique inguinal ainsi que la graisse qui les enveloppe sont enlevés.



À préciser:

- Gras laissé en place ou enlevé;
- Dessus de tranche laissé en place ou enlevé;
- *M. sartorius* laissé en place ou enlevé;
- *M. pectineus* laissé en place ou enlevé;
- *M. obturator* laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés;
- Vaisseaux sanguins fémoraux laissés en place ou enlevés.

Tende de tranche sans dessus de tranche (8232)



Le tende de tranche sans dessus de tranche est préparé à partir du tende de tranche (8231) après enlèvement du *M. gracilis* le long de la séparation naturelle. Les dépôts de gras sont complètement enlevés.

À préciser:

- *M. pectineus* et *M. sartorius* laissés en place ou enlevés;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Dessus de tranche (8233)



Le dessus de tranche désossé comprend le *M. gracilis* qui est enlevé du tende de tranche (8231) le long de la séparation naturelle.

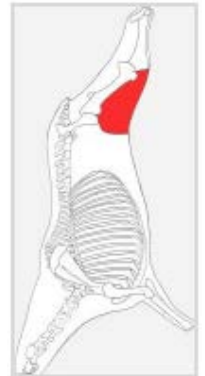
À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés;
- Dépôts de gras laissés en place ou enlevés;
- *M. pectineus* et *M. sartorius* laissés en place ou enlevés.

Tranche grasse (8234) avec aiguillette baronne



La tranche grasse correspond au *M. tensor fasciae latae* et l'aiguillette baronne au *M. quadriceps femoris*. La tranche grasse est préparée à partir de la cuisse et rumsteck sans jarret, désossée (8220). Elle se trouve devant le fémur et comprend le *M. quadriceps femoris* et le *M. tensor fasciae latae*. Elle est enlevée par 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. Il comprend le *M. rectus femoris*, le *M. vastus lateralis*, le *M. vastus intermedius* et le *M. vastus medialis*.



À préciser:

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

Rond de tranche grasse (8235)



Le rond de tranche grasse (*M. rectus femoris*) est préparé à partir d'une tranche grasse (8234) dont il est séparé le long de la limite naturelle. Il prend naissance sur un tendon dans la fosse iliaque et va jusqu'à la rotule en passant par la cavité glénoïde.

À préciser:

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

Muscle vaste latéral (8236)



Le muscle vaste latéral (*M. vastus lateralis*) est préparé à partir d'une tranche grasse (8234) dont il est séparé le long de la limite naturelle. Il prend naissance sur la face latérale de la moitié proximale du fémur et va jusqu'à la rotule.

À préciser:

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

Muscle vaste intermédiaire et médial (8237)



Le muscle vaste intermédiaire et médial (*M. vastus intermedius et medialis*) est préparé à partir d'une tranche grasse (8234) dont il est séparé le long de la limite naturelle. Il prend naissance sur la surface dorsale du fémur et va jusqu'à la rotule.

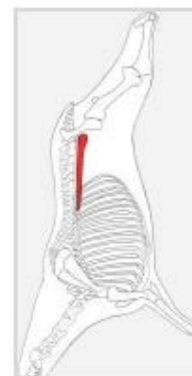
À préciser:

- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Filet (8240)



Le filet (*M. iliopsoas*) est préparé à partir d'un quartier arrière (8100); il est enlevé en une seule pièce de la face ventrale des vertèbres lombaires et de la face latérale de l'ilium.



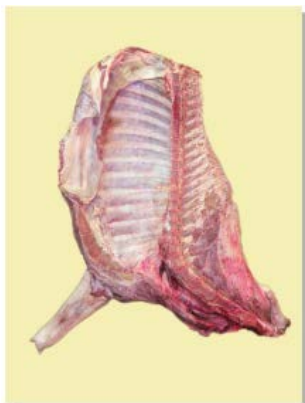
À préciser:

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

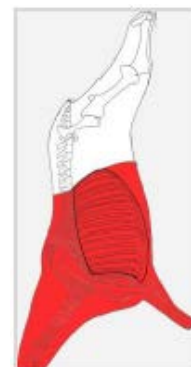
Filet sans chaîne (8241)

Le filet (8240) est ensuite paré par enlèvement de la chaîne (*M. psoas minor*).

Quartier avant (8140)



Le quartier avant est préparé à partir d'une demi-carcasse (8001) par séparation du quartier avant et du quartier arrière au moyen d'une coupe pratiquée le long de la côte spécifiée à la vertèbre correspondante et, à angle droit par rapport à la colonne vertébrale, à travers la partie ventrale du carapçon.



À préciser:

- Nombre de côtes requis (5 à 18);
- Hampe laissée en place ou enlevée;

8153: 5 côtes;

8154: 6 côtes;

8155: 7 côtes;

8156: 8 côtes;

8157: 9 côtes;

8163: 10 côtes;

8164: 11 côtes;

8165: 12 côtes;

8166: 13 côtes;

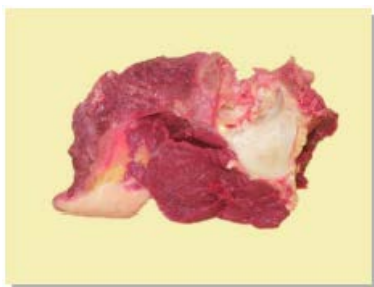
8167: 14 côtes;

8168: 15 côtes;

8169: 16 côtes;

8171: 17 côtes.

Bout de collier (8141)



Le bout de collier est préparé à partir d'un quartier avant (8140). Le bord avant traverse la ligne de résection de la tête, avant la première vertèbre cervicale; le bord arrière passe entre la deuxième et la troisième vertèbre cervicale.



Collier (8142)



Le collier est enlevé d'une demi-carcasse (8001) par 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 laissé en place ou enlevé;
- Bout de collier laissé en place ou enlevé.

Collier désossé (8242)



Le collier désossé est préparé à partir d'un collier avec os (8142).

Les os, le cartilage et les tendons exposés sont enlevés.

Le nerf du cou est enlevé sauf spécification contraire.



À préciser:

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

Dessus de collier (8243)



Le dessus de collier est préparé à partir de la moitié supérieure d'un collier désossé (8242).

Le gras et les tissus musculaires avec une partie du nerf du cou sont séparés le long des muscles du cou.



Aloyau avec collier (8185)

L'loyau avec collier est préparé à partir d'une demi-carcasse (8001) par une coupe pratiquée le long des lignes suivantes: à l'avant – à partir de l'atlas, à l'arrière – entre la dernière (sixième) vertèbre lombaire et la première vertèbre sacrée le long du bord antérieur (cranial) de l'ilium, en dessous – à 75 mm de *M. longissimus dorsi* et parallèlement au corps vertébral.

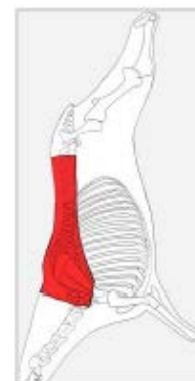
À préciser:

- Apophyses épineuses laissées en place ou enlevées;
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*;
- Pointe de l'omoplate et son cartilage laissés en place ou enlevés;
- Trapèze (*M. trapezius*) laissé en place ou enlevé;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé;
- Tendon du supra-épineux laissé en place ou enlevé;
- Filet laissé en place ou enlevé.

Aloyau (8150) sans collier



L'loyau est préparé à partir d'une demi-carcasse (8001) par 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 (sixième) vertèbre lombaire et la première vertèbre sacrée le long du bord antérieur (cranial) de l'ilium, en dessous – à 75 mm du corps vertébral et parallèlement à celui-ci.



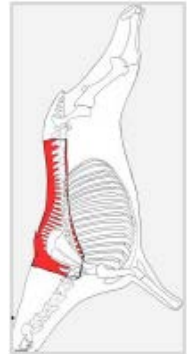
À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Apophyses épineuses laissées en place ou enlevées;
- Distance entre les côtes et le 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 laissé en place ou enlevé;
- Tendon du supra-épineux laissé en place ou enlevé;
- Filet laissé en place ou enlevé.

Aloyau désossé sans collier (8250)



L'aloiau désossé est préparé à partir d'un aloiau (8150).
Tous les os (vertèbres et parties correspondantes des côtes)
sont enlevés.



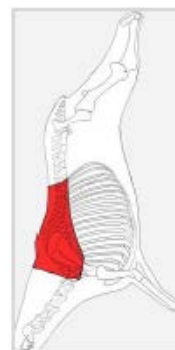
À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Tendon du supra-épineux laissé en place ou enlevé;
- Trapèze (parties de *M. trapezius* et de *M. latissimus dorsi*) laissé en place ou enlevé;
- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé;
- Filet laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés;
- *M. iliocostalis* laissé en place ou enlevé.

Milieu de train de côtes (8151)



Le milieu de train de côtes est obtenu par division de l'aloiau sans collier en milieu de train de côtes et faux-filet entre la première vertèbre lombaire et la dernière vertèbre thoracique; la coupe continue à travers le bord arrière de la dernière côte. Il est également possible de le préparer à partir du quartier avant ou du quartier arrière le long des lignes suivantes: à l'avant – entre la vertèbre thoracique spécifiée et les parties correspondantes des côtes, à l'arrière – entre la première vertèbre lombaire et la dernière vertèbre thoracique, tout en poursuivant la coupe à travers le bord arrière de la dernière côte, en dessous – à 75 mm de *M. longissimus dorsi* et parallèlement au corps vertébral.



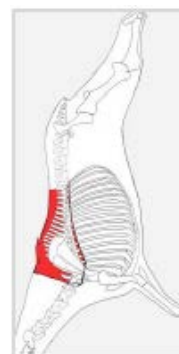
À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Apophyses épineuses laissées en place ou enlevées;
- Pointe de l'omoplate et son cartilage laissés en place ou enlevés;
- Distance entre les côtes et le corps vertébral;
- Trapèze (*M. trapezius* et *M. latissimus dorsi*) laissé en place ou enlevé;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé;
- Partie de filet laissée en place ou enlevée.

Milieu de train de côtes désossé (8251)



Le milieu de train de côtes désossé est préparé en désossant le milieu de train de côtes (8151), la viande étant découpée le long des apophyses épineuses des vertèbres; les vertèbres sont enlevées.



À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Muscles intercostaux laissés en place ou enlevés;
- Tendon du supra-épineux laissé en place ou enlevé;
- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé;
- *M. iliocostalis* laissé en place ou enlevé;
- Coiffe (*M. trapezius* et *M. latissimus dorsi*) laissée en place ou enlevée;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Basse-côte (8186)

La basse-côte est obtenue par division du milieu de train de côtes entre les côtes spécifiées (de la quatrième à la sixième).

À préciser:

- Nombre de côtes requis (4, 5 ou 6);
- Apophyses épineuses laissées en place ou enlevées;
- Pointe de l'omoplate et son cartilage laissés en place ou enlevés;
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

Basse-côte désossée (8286)

La basse-côte désossée est préparée en désossant la basse-côte (8186), la viande étant découpée le long des apophyses épineuses des vertèbres et les vertèbres sont enlevées.

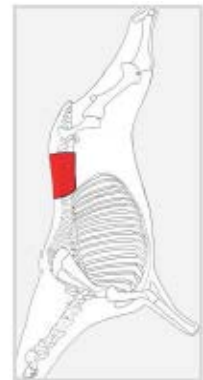
À préciser:

- Nombre de côtes requis (4, 5 ou 6);
- Apophyses épineuses laissées en place ou enlevées;
- Pointe de l'omoplate et son cartilage laissés en place ou enlevés;
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé;
- Tissus conjonctifs laissés en place ou enlevés.

Faux-filet (8152)



Le faux-filet est obtenu par division de l'aloiau (8150) en milieu de train de côtes et faux-filet entre la première vertèbre lombaire et la vertèbre thoracique spécifiée; la coupe continue à travers le bord arrière de la dernière côte; la limite inférieure est à 75 mm de *M. longissimus dorsi* et parallèle au corps vertébral.



À préciser:

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

Faux-filet désossé (8252)



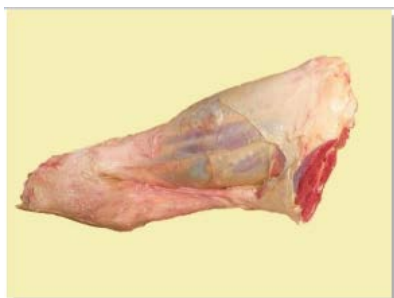
Le faux-filet désossé est préparé en désossant le faux-filet (8152); la viande est découpée le long des apophyses épineuses des vertèbres et les vertèbres sont enlevés.



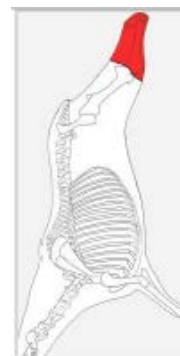
À préciser:

- Tendon du supra-épineux laissé en place ou enlevé;
- *M. multifidus* laissé en place ou enlevé;
- Partie correspondante du *M. gluteus medius* laissée en place ou enlevée *M. ilio-costalis* laissé en place ou enlevé;
- *M. ilio-costalis* laissé en place ou enlevé;
- Aloyau laissé en place ou enlevé.

Jarret arrière (8111)



Le jarret arrière est préparé à partir d'une cuisse et rumsteck (8110) par une coupe suivant le bord inférieur du fémur (entre le fémur et le tibia). Il comprend les muscles fléchisseurs et extenseurs.



À préciser:

- La rotule et le tissu conjonctif qui l'enveloppe laissés en place ou enlevés;
- La capsule articulaire et le tissu conjonctif qui l'entoure laissés en place ou enlevés.

Jarret arrière désossé (8211)



Le jarret arrière désossé est préparé en désossant le jarret arrière (8111). Il comprend les muscles fléchisseurs et extenseurs.



À préciser:

- Tendon/ligament laissés en place ou enlevés.

Carapaçon et flanchet (8143)



Le carapaçon et flanchet est obtenu à partir d'un quartier arrière (8100); c'est une couche de viande qui se trouve en dessous de l'aloïau; elle va du ganglion lymphatique inguinal superficiel jusqu'au bord de la dernière vertèbre lombaire en suivant le contour des hanches puis fait le tour de la dernière côte et suit la courbure du cartilage costal jusqu'au sternum.



À préciser:

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

Carapaçon (8244)



Le carapaçon est obtenu à partir d'un quartier arrière (8100); c'est une couche de viande qui se trouve en dessous de l'aloïau; elle s'étend du ganglion lymphatique inguinal superficiel jusqu'au bord de la dernière vertèbre lombaire en suivant le contour des hanches puis fait le tour de la dernière côte jusqu'à la face ventrale.



À préciser:

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

Bavette (8245)



La bavette, qui est préparée à partir du carapaçon (8244) est une partie charnue, maigre et plate du grand droit de l'abdomen (*M. rectus abdominis*), le muscle étant débarrassé de sa membrane séreuse et du tissu conjonctif. Elle s'étend du cartilage des quatrième à neuvième côtes sur la surface ventrale du sternum jusqu'au mons pubis et à la crête en passant sur le côté de la ligne blanche de l'abdomen.

Bavette d'aloïau (8246)

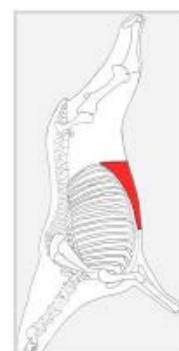


La bavette d'aloïau, qui est préparée à partir du carapaçon (8244), est la partie la plus épaisse de *M. obliquus internus abdominis*. Elle s'étend de l'angle extérieur de l'ilium jusqu'à la ligne blanche de l'abdomen et à l'arc des côtes. Tout le gras visible est enlevé.

Flanchet – tendron sans os (8144)



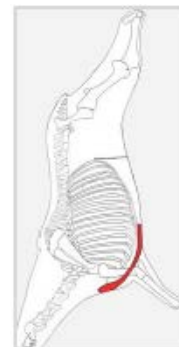
Le flanchet – tendron sans os est préparé à partir de la viande provenant de la séparation du carapaçon et du flanchet. La bande de viande obtenue est découpée pour former un morceau très plat – le flanchet tendron sans os.



Pointe de poitrine (8145)



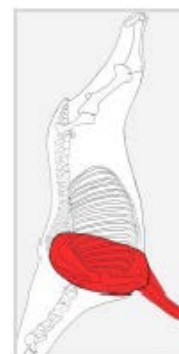
La pointe de poitrine est obtenue à partir du quartier avant (8140) le long de la jonction des vraies côtes et des fausses côtes, en allant du premier segment du sternum jusqu'à la huitième côte à travers les cartilages costaux.



Épaule (8160)



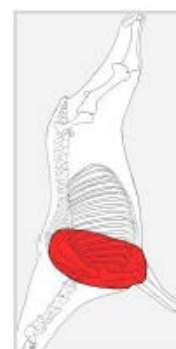
L'épaule est séparée d'une demi-carcasse (8001) par les coupes circulaires pratiquées le long des fascias: depuis la face externe (latérale) – en demi-cercle sur le bord supérieur (dorsal) du cartilage de l'omoplate, depuis la face interne (médiale) – en suivant la limite naturelle entre les membres antérieurs et les côtes.



Épaule sans jarret (8161)



L'épaule sans jarret est obtenue à partir de l'épaule (8160) après enlèvement du jarret (8162) le long d'une ligne passant entre l'humérus et les os de l'avant-bras.

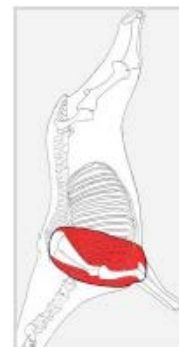


Épaule désossée sans jarret (8260)



L'épaule désossée sans jarret est obtenue en désossant l'épaule sans jarret (8161); l'omoplate et l'humérus sont enlevés. La coupe qui en résulte est divisée, l'intégrité des muscles et de la membrane de surface naturelle étant préservée, entre les parties suivantes:

- Boule de macreuse;
- Paleron;
- Jumeau à bifteck;
- Pointe d'épaule;
- Dessus de palette.



Boule de macreuse (8261)



La boule de macreuse (*M. triceps brachii*) est obtenue à partir d'une épaule désossée sans jarret (8260) par séparation de la viande située à l'intérieur de l'espace triangulaire entre l'humérus et l'ulna; 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 une grande partie des triceps.

À préciser:

- *M. latissimus dorsi* laissé en place ou enlevé.

Jumeau à bifteck (8263)



Le jumeau à bifteck (*M. supraspinatus*) est obtenu à partir d'une épaule désossée sans jarret (8260). C'est un muscle en forme de cône situé devant l'épine scapulaire; elle va de la fosse de l'omoplate à la protubérance de l'humérus.

Paleron (8264)



Le paleron (*M. infraspinatus* et *M. deltoideus* affranchis) est obtenu à partir d'une épaule désossée sans jarret (8260). Il est situé sur la face externe (latérale) de l'omoplate, derrière l'épine scapulaire.

Dessus de palette (8265)



Le dessus de palette est obtenu à partir d'une épaule désossée sans jarret (8260). Il est situé sur la surface médiale de l'omoplate et comprend le *M. subscapularis* et le *M. teres major*.

À préciser:

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

Pointe d'épaule (8266)



La pointe d'épaule est obtenue à partir de la partie avant de l'épaule désossée sans jarret (8260). Elle comprend *M. cleidobrachialis*, *M. biceps brachii* et *M. brachialis*.

Jarret avant (8162)



Le jarret avant est obtenu à partir de l'épaule (8160). Il est séparé par 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.



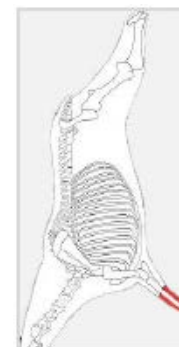
À préciser:

- Olécrane et articulation du carpe enlevés.

Jarret avant sans os (8262)



Le jarret avant sans os est obtenu en désossant le jarret avant (8162). Il comprend les muscles fléchisseurs et extenseurs des membres antérieurs.



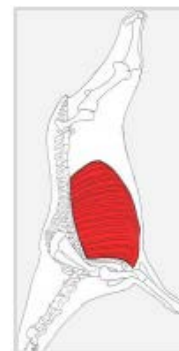
À préciser:

- Nerfs/tendons laissés en place ou enlevés.

Plat de côtes et piliers du diaphragme (8146)



Le plat de côtes et piliers du diaphragme est obtenu à partir d'un quartier avant (8140) par une coupe pratiquée avec une scie circulaire à travers le bord des côtes parallèlement à la colonne vertébrale à une distance de 75 mm par rapport au corps vertébral, à partir de la dix-huitième côte en descendant jusqu'à la première côte. Le bord avant suit la courbure du cartilage costal jusqu'au sternum. La coupe est ensuite divisée en deux parties au moyen d'une scie à bande, une partie supérieure et une partie inférieure, en commençant au milieu de la première côte et en suivant une ligne à peu près parallèle au bord supérieur de la découpe. Le fascia superficialis est enlevé sauf spécification contraire.



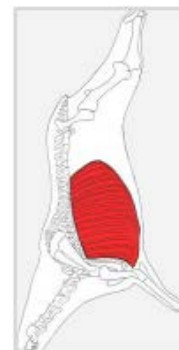
À préciser:

- Nombre de côtes requis (1 à 18);
- Fascia superficialis enlevé ou laissé en place;
- *M. latissimus dorsi* enlevé ou laissé en place;
- Gras de couverture enlevé ou laissé en place.

Plat de côtes (8147)



Le plat de côtes est préparé à partir du plat de côtes et piliers du diaphragme (8146) après enlèvement des piliers du diaphragme à la partie inférieure des côtes. Le fascia superficialis est enlevé, sauf spécification contraire.



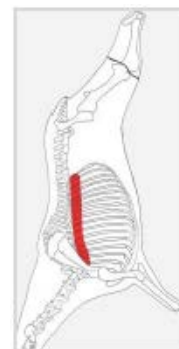
À préciser:

- Nombre de côtes requis (1 à 18);
- Fascia superficialis enlevé ou laissé en place;
- *M. latissimus dorsi* enlevé ou laissé en place;
- Gras de couverture enlevé ou laissé en place.

Transverse de l'abdomen (8248)



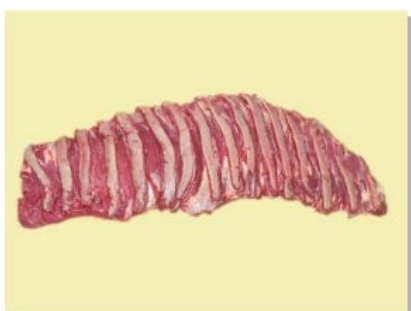
Le transverse de l'abdomen (*M. transversus abdominis*) est situé sur la face interne de la paroi abdominale du quartier arrière (8100); il va de la dernière côte jusqu'à la poitrine. Une partie du péritoine et une partie du gras sont enlevés.



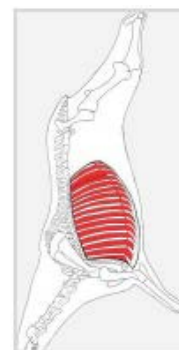
À préciser:

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

Plat de côtes désossé (8247)



Le plat de côtes désossé est obtenu à partir du plat de côtes (8147) ou du plat de côtes et piliers du diaphragme (8146). 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 enlevées (1 à 18);
- Muscles intercostaux enlevés ou laissés en place;
- Transverse de l'abdomen enlevé ou laissé en place;
- Péritoine enlevé ou laissé en place.

Poitrine (8148)



La poitrine est obtenue à partir d'un quartier avant (8140) par une coupe pratiquée avec une scie circulaire à travers le bord des côtes parallèlement à la colonne vertébrale à 75 mm de distance du corps vertébral, à partir de la dix-huitième côte en descendant jusqu'à la première côte comprise. Le fascia superficialis est enlevé, sauf spécification contraire.

À préciser:

- Nombre de côtes requis (1 à 18);
- Fascia superficialis enlevé ou laissé en place;
- *M. latissimus dorsi* enlevé ou laissé en place;
- Gras de couverture enlevé ou laissé en place.

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

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

- Principales découpes ou parties de principales découpes;
- Viandes de parage provenant de la préparation des principales découpes;
- Quartier avant ou quartier arrière désossé.

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

5.6 Principales découpes de viande chevaline: 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

- 0001 *M. adductor femoris*
- 0002 *M. anconeus*
- 0003 *M. biceps brachii*
- 0004 *M. biceps femoris*
- 0005 *M. brachialis*
- 0006 *M. brachiocephalicus*
- 0007 *M. deltoideus*
- 0008 *M. extensor carpi obliquus*
- 0009 *M. extensor carpi radialis*
- 0010 *M. extensor carpi ulnaris*
- 0011 *M. extensor digitorum communis*
- 0012 *M. extensor digitorum longus*
- 0013 *M. flexor carpi radialis*
- 0014 *M. flexor digitorum lateralis*
- 0015 *M. flexor digitorum superficialis*
- 0016 *M. gemelli*
- 0017 *M. gluteus superficialis*
- 0018 *M. gluteus medius*
- 0019 *M. gluteus profundus*
- 0020 *M. gracilis*
- 0021 *M. iliacus*
- 0022 *M. intertransversarius*
- 0023 *M. latissimus dorsi*
- 0024 *M. longissimus cervicis*
- 0025 *M. longissimus capitis*
- 0026 *M. longus colli*
- 0027 *M. masseter*
- 0028 *M. multifidus cervicis*
- 0029 *M. multifidus dorsi*
- 0030 *M. obliquus capitus caudalis*
- 0031 *M. obliquus capitus cranialis*

- 0032 *M. obturator externus*
- 0033 *M. obturator internus*
- 0034 *M. omohyoideus*
- 0035 *M. pectineus*
- 0036 *M. pectoralis ascendens*
- 0037 *M. pectoralis descendens*
- 0038 *M. pectoralis profundus*
- 0039 *M. pectoralis transversus*
- 0040 *M. psoas major*
- 0041 *M. psoas minor*
- 0042 *M. quadratus femoris*
- 0043 *M. quadratus lumborum*
- 0044 *M. quadriaps femoris*
- 0045 *M. rectus capitis dorsalis major*
- 0046 *M. rectus capitis dorsalis minor*
- 0047 *M. rectus capitis versalis major*
- 0048 *M. rectus capitis lateralis*
- 0049 *M. rhomboideus*
- 0050 *M. sacrococcygeus dorsalis*
- 0051 *M. sacrococcygeus lateralis*
- 0052 *M. sartorius*
- 0053 *M. scalenus*
- 0054 *M. semimembranosus*
- 0055 *M. semispinalis capitis*
- 0056 *M. semitendinosus*
- 0057 *M. serratus dorsalis caudalis*
- 0058 *M. serratus dorsalis cranialis*
- 0059 *M. serratus ventralis cervicis*
- 0060 *M. serratus ventralis thoracis*
- 0061 *M. spinalis*
- 0062 *M. splenius*
- 0063 *M. sternocephalicus*
- 0064 *M. sternothyreoideus*
- 0065 *M. sternohyoideus*
- 0066 *M. tensor fasciae antibrachii*
- 0067 *M. tensor fasciae latae*

0068 *M. trapezius cervicalis*

0069 *M. trapezius thoracis*

0070 *M. triceps brachii*

Autres structures

0101 atlantal lymph node

0102 ischiatic lymph node

0103 ligamentum nuchae

0104 periosteum

0105 prescapular lymph node

0106 scapula

0107 scapula cartilage

0108 subiliac lymph node

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

5.7 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 cheval, 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 Couleur de la viande et du gras et pH

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