



Government  
of Canada

Gouvernement  
du Canada

Canadian General  
Standards Board

Office des normes  
générales du Canada

Series 32

Série 32

## WITHDRAWAL

April 2020

### Selected standards in the series Food

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.

CGSB retains the right to develop new editions.

The information contained in these Standards was originally developed pursuant to a voluntary standards development initiative of the CGSB. The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects. CGSB hereby disclaims any and all claims, representation or warranty of scientific validity, or technical accuracy implied or expressed respecting the information therein contained. The CGSB shall not take responsibility nor be held liable for any errors, omissions, inaccuracies or any other liabilities that may arise from the provision or subsequent use of such information.

## RETRAIT

Avril 2020

### Sélection de normes de la série Produits alimentaires

Ces normes du gouvernement du Canada sont par le présent avis retirées, car l'information contenue peut ne plus représenter l'information disponible et/ou l'information la plus actuelle ou la plus fiable à ce sujet.

L'ONGC se réserve le droit d'élaborer de nouvelles éditions.

L'information contenue dans ces normes a été élaborée initialement en vertu d'une initiative volontaire d'élaboration de normes de l'ONGC. Elle peut ne plus représenter l'information disponible et/ou l'information la plus actuelle ou la plus fiable à ce sujet. L'ONGC décline par la présente toute responsabilité à l'égard de toute affirmation, déclaration ou garantie de validité scientifique ou d'exactitude technique implicite ou explicite relative à l'information contenue dans ces normes. L'ONGC n'assumera aucune responsabilité et ne sera pas tenu responsable quant à toute erreur, omission, inexactitude ou autre conséquence pouvant découler de la fourniture ou de l'utilisation subséquente de cette information.

Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html), by e-mail at [ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca) or by mail at Sales Centre, Canadian General Standards Board, 11 Laurier Street, Gatineau, Quebec Canada K1A 1G6.

## **GCS**

### Food

#### **32.1**

Bread, White Enriched White and Whole Wheat (ICS 67.080)

#### **32.2**

Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)

#### **32.3-88**

Rye Bread (ICS 67.060)

#### **32.4-88**

Bread Rolls (ICS 67.060)

#### **32.5-88**

Wheat Flour (ICS 67.060)

#### **32.6-87**

Flours, Specialty (ICS 67.060)

#### **32.9-88**

Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)

#### **32.11-88**

Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)

#### **32.13-88**

Cereals, Breakfast Prepared, Ready-to-Eat (ICS 67.060)

Des copies des normes retirées peuvent être obtenues auprès du Centre des ventes de l'ONGC. Il suffit d'en faire la demande par téléphone, au 819-956-0425 ou au 1-800-665-2472, par télécopieur, au 819-956-5740, par Internet à : [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html), par courriel, à [ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca), ou par courrier adressé au Centre des ventes, Office des normes générales du Canada, 11, rue Laurier, Gatineau (Québec) Canada K1A 1G6.

## **GCS**

### Produits alimentaires

#### **32.1**

Pain blanc, pain blanc enrichi et pain de blé entier (ICS 67.080)

#### **32.2**

Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)

#### **32.3-88**

Pain de seigle (ICS 67.060)

#### **32.4-88**

Petits pains (ICS 67.060)

#### **32.5-88**

Farine de blé (ICS 67.060)

#### **32.6-87**

Farines spéciales (ICS 67.060)

#### **32.9-88**

Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)

#### **32.11-88**

Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)

#### **32.13-88**

Céréales à déjeuner, préparées et prêtes-à-servir (ICS 67.060)

**32.14-87**

Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)

**32.15-87**

Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)

**32.16-88**

Pasta Products (ICS 67.060)

**32.17-89**

Rice, Brown, Milled, Parboiled or Precooked (ICS 67.060)

**32.44-92**

Beef Cuts (ICS 67.120.10)

**32.46-92**

Veal Cuts (ICS 67.120.10)

**32.48-92**

Lamb Cuts (ICS 67.120.10)

**32.50-92**

Pork Cuts (ICS 67.120)

**32.56-90**

Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)

**32.60-90**

Cottage Rolls (ICS 67.080)

**32.61-90**

Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)

**32.63-91**

Smoked Ham (ICS 67.120)

**32.65-90**

Canned or Boil-in-Bag Ham (ICS 67.120.10)

**32.69**

Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)

**32.14-87**

Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)

**32.15-87**

Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)

**32.16-88**

Pâtes alimentaires (ICS 67.060)

**32.17-89**

Riz brun, usiné, étuvé ou pré-cuit (ICS 67.060)

**32.44-92**

Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)

**32.46-92**

Coupes de veau (ICS 67.120.10)

**32.48-92**

Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)

**32.50-92**

Coupes de porc (ICS 67.120)

**32.56-90**

Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)

**32.60-90**

Soc roulé (ICS 67.080)

**32.61-90**

Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)

**32.63-91**

Jambon fumé (ICS 67.120)

**32.65-90**

Jambon en conserve ou en sachet de cuisson (ICS 67.120.10)

**32.69**

Saucisses fraîches ou cuites (ICS 67.060)

**32.72-91**

Handling, Packaging and Labelling of Meat, Poultry and Fish for Food Services (ICS 67.050)

**32.75**

Shortening (ICS 67.080)

**32.76**

Vegetable Oil (ICS 67.080)

**32.77**

Lard (ICS 67.080)

**32.78**

Margarine (ICS 67.080)

**32.110-92**

Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)

**32.113-91**

Instant Coffee (ICS 67.080)

**32.141-91**

Fresh, Chilled or Frozen Fish and Fish Products (ICS 67.080)

**32.142**

Preserved Fish (Salted, Dried, Smoked or Pickled) (ICS 67.080)

**32.143**

Canned Fish (ICS 67.080)

**32.161**

Butter (ICS 67.080)

**32.163**

Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)

**32.165**

Milk and Cream, Pasteurized or Sterilized (Ultra-high-temperature (UHT)) (ICS 67.080)

**32.166**

Milk, Condensed or Evaporated (ICS 67.080)

**32.72-91**

Manutention, conditionnement et étiquetage de la viande, de la volaille et du poisson pour les services d'alimentation (ICS 67.050)

**32.75**

Shortening (ICS 67.080)

**32.76**

Huile végétale (ICS 67.080)

**32.77**

Saindoux (ICS 67.080)

**32.78**

Margarine (ICS 67.080)

**32.110-92**

Café torréfié moulu (ICS 67.080)

**32.113-91**

Café instantané (ICS 67.080)

**32.141-91**

Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés (ICS 67.080)

**32.142**

Poisson salé, séché, fumé ou saumuré (ICS 67.080)

**32.143**

Poisson en conserve (ICS 67.080)

**32.161**

Beurre (ICS 67.080)

**32.163**

Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)

**32.165**

Lait et crème pasteurisés ou stérilisés (Ultra-high-temperature [UHT]) (ICS 67.080)

**32.166**

Lait condensé ou lait évaporé (ICS 67.080)

<b>32.168</b>	Milk Powder (ICS 67.080)	<b>32.168</b>	Lait en poudre (ICS 67.080)
<b>32.172</b>	Cheese and Cheese Products (ICS 67.080)	<b>32.172</b>	Fromage et produits de fromage (ICS 67.080)
<b>32.175</b>	Code of Practice for Sampling Dairy Products (ICS 67.080)	<b>32.175</b>	Code d'échantillonnage des produits laitiers (ICS 67.080)
<b>32.181</b>	Eviscerated Chicken and Chicken Parts (ICS 67.080)	<b>32.181</b>	Poulets éviscérés et morceaux de poulet (ICS 67.080)
<b>32.183</b>	Turkeys, Eviscerated (ICS 67.080)	<b>32.183</b>	Dindes éviscérées (ICS 67.080)
<b>32.184</b>	Shell Eggs (ICS 67.080)	<b>32.184</b>	Œufs en coquille (ICS 67.080)
<b>32.208</b>	Maple-Flavoured Syrup (ICS 67.080)	<b>32.208</b>	Sirop à saveur d'érable (ICS 67.080)
<b>32.211</b>	Molasses (ICS 67.080)	<b>32.211</b>	Mélasse (ICS 67.080)
<b>32.234</b>	Canned Pie Fillings (ICS 67.080)	<b>32.234</b>	Garnitures à tartes en conserve (ICS 67.080)
<b>32.236</b>	Jams, Marmalades, Jellies and Cranberry Sauce (ICS 67.080)	<b>32.236</b>	Confitures, marmelades, gelées et sauce aux canneberges (ICS 67.080)
<b>32.237</b>	Peanut Butter (ICS 67.080)	<b>32.237</b>	Beurre d'arachides (ICS 67.080)
<b>32.250</b>	Fresh Fruits and Vegetables (ICS 67.080)	<b>32.250</b>	Fruits et légumes frais (ICS 67.080)
<b>32.252</b>	Dehydrated Vegetables (ICS 67.080)	<b>32.252</b>	Légumes déshydratés (ICS 67.080)
<b>32.253</b>	Canned Fruits or Vegetables and Canned or Refrigerated Juices (ICS 67.080)	<b>32.253</b>	Fruits et légumes en conserve et jus en conserve ou réfrigérés (ICS 67.080)
<b>32.254</b>	Frozen Fruits, Vegetables and Juices (ICS 67.080)	<b>32.254</b>	Fruits, légumes et jus congelés (ICS 67.080)
<b>32.258</b>	Tomato Catsup (ICS 67.080)	<b>32.258</b>	Catsup aux tomates (ICS 67.080)

**32.262**

Dried Beans and Peas (ICS 67.080)

**32.276**

Dried Fruit (ICS 67.080)

**32.281**

Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)

**32.283**

Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)

**32.262**

Haricots et pois secs (ICS 67.080)

**32.276**

Fruits séchés (ICS 67.080)

**32.281**

Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)

**32.283**

Poudres pour boissons aux fruits (ICS 67.080)



Gouvernement  
du Canada

Government  
of Canada

Office des normes  
générales du Canada

Canadian General  
Standards Board

**GCS 32.46-92**

Convertie en Norme GC en 2014

## Coupes de veau

Retirée

La présente norme a été élaborée sous les auspices de l'OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA (ONGC), qui est un organisme relevant de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada. L'ONGC participe à la production de normes facultatives dans une gamme étendue de domaines, par l'entremise de ses comités des normes qui se prononcent par consensus.

Un aspect significatif du système canadien d'élaboration de normes est l'utilisation des principes suivants : consensus; égalité d'accès et participation efficace des parties concernées; respect des divers intérêts et détermination des intérêts auxquels il faudrait donner accès au processus afin d'assurer l'équilibre nécessaire entre les intérêts; mécanisme de règlement des différends; ouverture et transparence; liberté d'accès des parties intéressées aux procédures qui orientent le processus d'élaboration de normes; clarté des processus; considération de l'intérêt du Canada comme base de départ de l'élaboration des normes.

L'ONGC élabore des Normes du gouvernement du Canada (GC) et offre également d'autres produits et services de normalisation. Les Normes GC sont élaborées pour définir les exigences particulières d'un gouvernement ou d'une entreprise pour un matériau, un produit ou un service. Toutes les normes sont élaborées conformément aux politiques décrites dans les politiques et les procédures de l'ONGC.

Étant donné l'évolution technique, les Normes GC font l'objet de révisions et d'examen périodiques. L'ONGC entreprendra le réexamen de la présente norme dans un délai déterminé. Toutes les suggestions susceptibles d'en améliorer la teneur sont accueillies avec grand intérêt et portées à l'attention des comités des normes concernés. Les changements apportés aux normes font l'objet de modifications distincts ou sont incorporés dans les nouvelles éditions des normes.

Une liste à jour des Normes GC comprenant des renseignements sur les normes récentes et les derniers modificatifs parus, et sur la façon de se les procurer figure au Catalogue de l'ONGC disponible à notre site Web — [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb) ainsi que des renseignements supplémentaires sur les produits et les services de l'ONGC.

Même si l'objet de la présente norme précise l'application première que l'on peut en faire, il faut cependant remarquer qu'il incombe à l'utilisateur, au tout premier chef, de décider si la norme peut servir aux fins qu'il envisage.

#### **Mise à l'essai et évaluation**

La mise à l'essai et l'évaluation d'un produit en regard de la présente norme peuvent nécessiter l'emploi de matériaux ou d'équipement susceptibles d'être dangereux. Le présent document n'entend pas traiter de tous les aspects liés à la sécurité de son utilisation. Il appartient à l'utilisateur de la norme de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques de santé et de sécurité conformes aux règlements applicables avant de l'utiliser. L'ONGC n'assume ni n'accepte aucune responsabilité pour les blessures ou les dommages qui pourraient survenir pendant les essais, peu importe l'endroit où ceux-ci sont effectués.

Il faut noter qu'il est possible que certains éléments de la présente norme canadienne soient assujettis à des droits conférés à un brevet. L'ONGC ne peut être tenu responsable de nommer un ou tous les droits conférés à un brevet. Les utilisateurs de la norme sont informés de façon personnelle qu'il leur revient entièrement de déterminer la validité des droits conférés à un brevet.

#### **Langue**

Dans la présente Norme, le verbe « doit » indique une exigence obligatoire, le verbe « devrait » exprime une recommandation et le verbe « peut » exprime une option ou une permission. Les notes accompagnant les articles ne renferment aucune exigence ni recommandation. Elles servent à séparer du texte les explications ou les renseignements qui ne font pas proprement partie du corps de la norme. Les annexes sont désignées comme normative (obligatoire) ou informative (non obligatoire) pour en préciser l'application.

Pour de plus amples renseignements sur l'ONGC, ses services et les normes en général, prière de communiquer avec:

Le Gestionnaire  
Division des normes  
Office des normes générales du Canada  
Gatineau, Canada  
K1A 1G6

#### **Comment commander des publications de l'ONGC :**

par téléphone — 819-956-0425 ou  
— 1-800-665-2472

par télécopieur — 819-956-5740

par la poste — Centre des ventes de l'ONGC  
Gatineau, Canada  
K1A 1G6

en personne — Place du Portage  
Phase III, 6B1  
11, rue Laurier  
Gatineau (Québec)

par courrier électronique — [ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca)

sur le Web — [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html)

## Coupes de veau

ICS 67.120.10

Préparée par  
l'Office des normes générales du Canada 

Publiée, décembre 1992, par  
l'Office des normes générales du Canada  
Ottawa, Canada K1A 1G6

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1992

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite d'aucune manière sans la permission préalable de l'éditeur.

**OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA**  
**COMITÉ DES VIANDES FRAÎCHES ET DES PRODUITS**  
**DE VIANDE PRÉPARÉE**

*(Composition à la date d'approbation)*

Adams, D.M.	Conseil des viandes du Canada
Audet, E.	Ministère des Approvisionnements et Services
Brown, D.	Meat Consultants International Inc.
Burke, R.	Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Clarke, G.	Ministère de l'Agriculture
Crutchlow, J.P.	Ministère de l'Expansion industrielle régionale
Dargis, P.	Alberta Meat Processors Association
Edwards, J.	Beef Information Centre
Ivanauskas, A.	Conseil canadien du porc
Joyce, F.	Ministère de la Consommation et des Affaires commerciales
Peirson, P.	Ministère de la Défense nationale
Siikanen, E. <i>Secrétaire</i>	Office des normes générales du Canada

*Nous remercions le Bureau des traductions du Secrétariat d'État de la traduction française de la présente spécification de l'Office des normes générales du Canada.*

## Préface

Le présent document a été converti en une Norme du gouvernement du Canada (GC) en novembre 2014. Sa désignation précédente était 32.46. Le contenu original n'a pas été modifié.

Retirée

## OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

## COUPES DE VEAU

**1. OBJET**

- 1.1 La présente spécification s'applique au veau frais et surgelé, en carcasses et en coupes, notamment les coupes primaires, les coupes secondaires, les rôtis et les portions contrôlées. Elle est principalement destinée aux services d'alimentation œuvrant dans l'approvisionnement.

**2. PUBLICATIONS APPLICABLES**

- 2.1 Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:

2.1.1 Office des normes générales du Canada (ONGC)

32.72 — Manutention, conditionnement et étiquetage de la viande, de la volaille et du poisson pour les services d'alimentation.

2.1.2 Conseil des viandes du Canada

Manuel des viandes pour les services alimentaires.

2.1.3 Ministère de l'Agriculture

Loi sur les normes des produits agricoles du Canada

Règlement sur le classement des carcasses de veau

Loi et Règlement sur l'inspection des viandes.

2.1.4 Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social

Loi et Règlement des aliments et drogues.

- 2.2 Sauf indication contraire de l'autorité appliquant la présente spécification, les publications mentionnées aux al. 2.1.1 et 2.1.2 s'entendent de l'édition la plus récente. Les sources de diffusion de toutes les publications sont indiquées dans la section intitulée Remarques.

**3. CLASSIFICATION**

- 3.1 Le veau doit être fourni frais (frigorifié) ou surgelé dans les catégories suivantes et les coupes doivent être pratiquées dans ces catégories, selon les prescriptions (par. 7.1).

3.1.1 *Catégories*

Canada A1

Canada A2

Canada A3.

- 3.2 **Type et taille des coupes** — Le veau conforme à la présente spécification doit être fourni dans le type de coupe et l'éventail de masses prescrits (par. 7.1). Les éventails de masses et les masses des portions habituels sont indiqués aux tableaux 1 et 2. La taille des portions contrôlées peut également être donnée comme l'épaisseur de la coupe, dans ce cas, la masse ne peut pas être prescrite. Les types de coupes sont décrits au par. 5.6.

#### 4. EXIGENCES GÉNÉRALES

- 4.1 En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, le veau doit être conforme aux exigences applicables des publications énumérées à la section 2.
- 4.2 Les carcasses et les coupes de veaux doivent être découpées et parées proprement et exemptes de meurtrissures ou de souillures de tout genre. Elles doivent être en bon état et ne présenter aucun signe de détérioration au moment de la livraison.
- 4.3 Le veau doit être préparé dans un établissement enregistré en vertu de la Loi et du Règlement sur l'inspection des viandes. Le veau réfrigéré ne doit pas avoir plus de 10 d au moment de son conditionnement sous vide et (ou) de la livraison.

#### 5. EXIGENCES PARTICULIÈRES

##### 5.1 Réfrigération

- 5.1.1 Les carcasses et les coupes fraîches (frigorifiées) doivent être parfaitement frigorifiées à une température ne dépassant pas 2°C et ne doivent jamais avoir été surgelées.
- 5.1.2 Les carcasses et les coupes destinées à être surgelées doivent être emballées et surgelées rapidement et à coeur à une température ne dépassant pas -24°C et être stockées à cette température. Les portions contrôlées surgelées peuvent être préparées à partir de coupes primaires surgelées pourvu que celles-ci ne dégèlent pas durant l'opération.

##### 5.2 État au moment de la livraison

- 5.2.1 Au moment de la livraison, les coupes fraîches (frigorifiées) ne doivent présenter aucun signe d'anomalies, soit, entre autres, odeur anormale, caillots de sang, entailles, mutilations, appendices superficiels, déshydratation, décoloration ou signe de mauvaise manutention.
- 5.2.2 Les coupes surgelées doivent être livrées à une température ne dépassant pas -18°C et ne doivent accuser aucun signe de dégel ou de frigobrûlure.

5.3 **Ficelage et mise en filet** — Lorsque le ficelage est exigé dans la description détaillée, les coupes doivent être fermement et solidement attachées et maintenues entières au moyen de brides transversales formées de forte ficelle et espacées sur la largeur à des intervalles d'environ 50 mm. Certaines coupes doivent également être ficelées dans le sens de la longueur. Au lieu du ficelage, il est permis de mettre les morceaux dans des filets extensibles ou l'équivalent, à condition que ceux-ci soient conformes aux exigences du Règlement sur l'inspection des viandes. Sur prescription (par. 7.1), le ficelage doit être utilisé pour d'autres coupes.

5.4 **Enveloppement de gras** — Lorsqu'il est prescrit (par. 7.1), les coupes doivent être enveloppées de l'une des façons indiquées ci-après, mais dans l'un ou l'autre des cas, l'enveloppe de gras ne doit pas représenter plus de 15% en masse de la coupe préparée.

5.4.1 **Gras de coiffe** — Le morceau est enveloppé dans du gras de coiffe de veau ou de bœuf ne dépassant pas 6 mm d'épaisseur.

5.4.2 **Gras de dos de porc** — Le morceau est enveloppé dans du gras de dos de porc ayant une épaisseur de 10 mm au plus en un point quelconque et de 6 mm au plus en moyenne.

##### 5.5 Préparation des coupes

5.5.1 **Préparation des portions contrôlées (coupes 1300-1336)** — Sauf indication contraire dans la description des coupes détaillées ci-après, les portions contrôlées doivent former des tranches entières coupées en ligne droite, perpendiculairement au côté extérieur de façon à former un angle assez droit avec l'axe longitudinal de la coupe principale de laquelle elles sont prélevées. Lorsqu'une scie à ruban est utilisée pour effectuer les coupes, la viande doit être débarrassée de toute poussière d'os par raclage.

5.5.2 **Gras de surface** — Sauf indication contraire (par. 7.1) ou prescription dans la description des coupes ci-après, le gras de surface, le cas échéant, ne doit pas excéder en moyenne 6 mm d'épaisseur ni avoir plus de 13 mm d'épaisseur en un point quelconque.

Le dégraissage doit se faire en enlevant le gras de façon uniforme tout en suivant le contour de la surface du muscle sous-jacent. La simple taille oblique du gras est inacceptable. En déterminant l'épaisseur moyenne du gras de surface ou l'épaisseur du gras en un point quelconque des coupes qui présentent une dépression manifeste et naturelle du maigre, il ne faut que tenir compte du gras de plus de 20 mm d'épaisseur recouvrant la dépression.

5.6 **Description des coupes** — Les carcasses de veau et les coupes doivent être conformes aux exigences de la présente section. Lorsque la mention «illustrée» est indiquée à la suite du nom de la coupe, elle renvoie à une illustration de la coupe en question dans le Manuel des viandes pour les services alimentaires. L'illustration entend compléter les exigences détaillées du produit demandé et aider l'adjudicataire et l'utilisateur à l'identifier. Une illustration des coupes primaires se trouve à la figure 1.

5.6.1 **Coupe 300 — Carcasse** — La carcasse de veau doit comprendre la carcasse entière, non fendue et bien parée, avec au plus 2 vertèbres caudales, sans la peau ni le gras de coiffe. Presque tout le tissu médiastinal et le gras cardiaque généralement présents dans la région thoracique (au niveau de la 1<sup>re</sup> côte et du sternum), les tissus sanguinolents et les lambeaux de viande généralement présents au niveau du collet doivent être complètement enlevés et exclus. La hampe (diaphragme) et ses piliers peuvent être enlevés en entier ou en partie.

5.6.2 **Coupe 303 — Demi-veau (illustrée)** — Le demi-veau doit comprendre environ la moitié de la carcasse. Il doit être obtenu en sciant et en coupant proprement et uniformément l'épine dorsale par le milieu, sur toute sa longueur, de manière à séparer les deux côtés de la carcasse. Les demi-veaux (le côté droit et le côté gauche de la même carcasse) doivent aller de pair dans la mesure du possible. Ils peuvent être découpés, au besoin, en quartiers avant et en quartiers arrière.

5.6.3 **Coupe 304 — Avant, coupe longue** — L'avant, coupe longue, doit être la partie antérieure de la carcasse non fendue qui reste après la découpe de la selle avec deux côtes. La séparation de l'avant, coupe longue, de la selle doit se faire par une coupe entre les 11<sup>e</sup> et 12<sup>e</sup> côtes se prolongeant entre le flanc et la poitrine à angle assez droit avec l'épine dorsale. Tout le tissu médiastinal, le gras cardiaque, la viande sanguinolente du collet et la hampe doivent être enlevés et exclus.

5.6.4 **Coupe 305 — Bracelet (double)** — Le bracelet double doit être le carré double et la poitrine attachée formant un seul morceau qui reste après avoir enlevé l'avant à cinq côtes (coupe 308, al. 5.6.6) en découpant l'avant, coupe longue, en ligne assez droite et à angle droit avec l'épine dorsale entre les 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> côtes, de sorte que les côtes à partir de la 6<sup>e</sup> jusqu'à la 11<sup>e</sup> restent attachées au carré double. Le bracelet (double) n'exige aucun autre parage.

5.6.5 **Coupe 306 — Carré double paré (illustrée)** — Le carré double paré doit être la partie qui reste du bracelet (double) (coupe 305, al. 5.6.4) après avoir enlevé les parties de poitrine. La découpe de celles-ci doit se faire au moyen d'un trait commençant sur la 11<sup>e</sup> côte à un point situé à 100 mm au plus de l'extrême pointe extérieure du muscle long dorsal, se prolongeant en ligne droite jusqu'à un point situé sur la 6<sup>e</sup> côte à 100 mm au plus, mesurés en ligne droite, à partir de l'extrême pointe extérieure du muscle long dorsal.

5.6.6 **Coupe 308 — Avant à cinq côtes (haut-côté double)** — L'avant à 5 côtes doit être la partie qui reste de l'avant, coupe longue (coupe 304, al. 5.6.3), après avoir enlevé le bracelet (double) (coupe 305, al. 5.6.4).

5.6.7 **Coupe 309 — Épaule double (illustrée)** — L'épaule double doit être la partie qui reste de l'avant à 5 côtes (coupe 308, al. 5.6.6) après avoir enlevé le jarret avant (coupe 312, al. 5.6.11) et la poitrine (coupe 313, al. 5.6.12). Elle doit être obtenue au moyen d'une coupe en ligne droite perpendiculaire à la surface cutanée de manière à sectionner l'articulation cartilagineuse de la 1<sup>re</sup> côte et de l'extrémité antérieure du sternum (manubrium ou os cartilagineux de la poitrine) et perpendiculaire à l'axe longitudinal de la 5<sup>e</sup> côte.

5.6.8 **Coupe 1309R — Épaule roulée (illustrée)** — L'épaule roulée doit être préparée à partir de la moitié de l'épaule (double) (coupe 309, al. 5.6.7) en la sciant longitudinalement au centre de l'épine dorsale, le collet étant enlevé au point où il se joint à l'épaule au moyen d'une coupe droite à peu près perpendiculaire aux vertèbres cervicales. L'épaule double doit être désossée en dénudant les os de manière à présenter une surface lisse. L'omoplate doit être enlevée sans couper la viande de part en part au niveau de l'arête, afin que l'épaule, la pointe d'épaule et le petit muscle forment un seul morceau. Tous les os et les cartilages, les ligaments dorsaux, les gros vaisseaux artériels et veineux à découvert, la viande du collet tachée de sang noir, ainsi que la glande lymphatique préscapulaire avec le

gras de cette région qui dépasse 13 mm d'épaisseur doivent être enlevés et exclus. L'épaule désossée doit être roulée sur l'axe longitudinal du muscle long dorsal et ficelée dans le sens de la largeur et de la longueur. Si des coupes plus petites sont exigées, l'épaule désossée doit être coupée à angle droit avec l'axe longitudinal du morceau. Sur prescriptions (par. 7.1), le rôti d'épaule doit être enveloppé de gras de coiffe.

- 5.6.9 **Coupe 310 (1310R) — Pointe d'épaule (illustrée)** — La pointe d'épaule est le gros muscle extérieur situé postérieurement à l'articulation cubitale (extrémité inférieure du cubitus) et ventralement par rapport à l'arête médiane de l'omoplate. Le gros bout de la pointe doit comprendre tous les muscles recouvrant la première commissure et le petit bout, tous les muscles recouvrant la partie postérieure de l'omoplate, et plus particulièrement le petit muscle et le muscle long dorsal. La pointe doit être enlevée d'une pièce sans taillades inutiles et elle doit être parée de tous les côtés de manière à présenter au moins 13 mm d'épaisseur en tout point. Les gros tendons du bout cubital de la pointe doivent être enlevés et exclus.
- 5.6.10 **Coupe 311 (1311R) — Épaule désossée, sans pointe** — La pointe d'épaule (coupe 310, al. 5.6.9) doit être enlevée et exclue conformément aux exigences de l'al. 5.6.9. Le reste de la viande de l'épaule doit former un seul morceau. En outre, tous les os et les cartilages, les ligaments dorsaux, les gros vaisseaux artériels à découvert, la viande du collet tachée de sang et la glande lymphatique préscapulaire située juste devant l'articulation de l'épaule doivent être enlevés et exclus. Le désossement doit se faire avec tout le soin nécessaire pour que chaque coupe conserve son identité sans présenter de taillades indésirables.
- 5.6.11 **Coupe 312 — Jarret avant** — Le jarret avant et la poitrine doivent être séparées de l'avant à 5 côtes (coupe 308, al. 5.6.6) en coupant conformément aux exigences relatives à l'épaule (double) (coupe 309, al. 5.6.7). Le jarret avant doit être séparé de la poitrine en coupant le long de la séparation ou de la commissure naturelle de manière à laisser tout le muscle peaucier attaché à la poitrine.
- 5.6.12 **Coupe 313 — Poitrine (pointe de poitrine)** — La poitrine ou la pointe de poitrine doit être cette partie de l'avant à cinq côtes (coupe 308, al. 5.6.6) qui reste après avoir enlevé l'épaule (coupe 309, al. 5.6.7) et le jarret (coupe 312, al. 5.6.11).
- 5.6.13 **Coupe 330 — Selle** — La selle doit être la partie postérieure de la carcasse non fendue qui reste après avoir enlevé l'avant, coupe longue (coupe 304, al. 5.6.3).
- 5.6.14 a. **Coupe 331 — Longe double (illustrée en simple)** — La longe double doit comprendre la paire de longues (longe double) qui reste tout d'un morceau après avoir découpé la selle (coupe 330, al. 5.6.13) à l'avant de l'os de la hanche, laissant celui-ci attaché au cuisseau. La découpe doit se faire perpendiculairement à la surface cutanée et à l'épine dorsale. La longe ne demande aucun autre parage.
- 5.6.14 b. **Coupe D33 — Contre-filet** — Le contre-filet doit être préparé à partir de la moitié désossée de la coupe 331 (longe double). Le ligament dorsal, la viande intercostale et le cartilage s'y rattachant doivent être enlevés. Le flanc doit être séparé par une coupe droite enlevant complètement toute extrémité, à moins qu'une extrémité de 13 x 13 mm ou de 25 x 25 mm ne soit prescrite (par. 7.1) (mesurée à partir du bord extérieur du muscle long dorsal).
- 5.6.15 **Coupe 332 — Longe parée (double)** — La longe parée (double) doit comprendre la partie de la longe (double) (coupe 331, al. 5.6.14 a.) qui reste après avoir enlevé les flancs en coupant à partir de la 12<sup>e</sup> côte à un point situé à 100 mm au plus de l'extrême pointe extérieure du muscle long lombaire et se prolongeant en ligne droite vers le bout du cuisseau, jusqu'à un point situé à 100 mm au plus de l'extrême pointe extérieure du muscle long lombaire. Les rognons doivent être enlevés et le gras lombaire paré de manière à ne pas présenter plus de 13 mm d'épaisseur au gros bout du morceau. Le parage doit aller en amenuisant le gras jusqu'à la viande maigre à un point situé tout au plus aux trois quarts de la longueur totale de la longe.
- 5.6.16 **Coupe 333 — Longe complète parée (simple)** — La longe complète parée (simple) doit être préparée à partir de la moitié de la selle (coupe 330, al. 5.6.13) obtenue en sectionnant l'épine dorsale longitudinalement par le milieu. Elle doit être découpée comme suit: la longe complète non parée et le flanc doivent être séparés de la moitié de la selle au moyen d'une coupe en ligne droite, perpendiculaire au profil de la surface cutanée, pratiquée à partir d'un point situé sur l'épine dorsale où la dernière vertèbre sacrée (5<sup>e</sup> vertèbre) s'articule avec la 1<sup>re</sup> vertèbre caudale en passant par un autre point situé immédiatement à l'avant de la protubérance du fémur, mettant à découvert la tête du fémur, et se prolongeant sur la même ligne droite au-delà du deuxième point pour compléter la coupe. Les rognons et le gras rénal doivent être enlevés au moyen d'une coupe partant d'un point situé sur le bout postérieur du rein et se prolongeant obliquement jusqu'au bord postérieur de la 12<sup>e</sup> côte, de manière que celle-ci soit presque exempte de

gras lombaire. Le pilier du diaphragme doit être entièrement enlevé à un point situé à l'opposé de l'articulation des 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> vertèbres lombaires. Le flanc doit être enlevé au moyen d'une coupe partant de l'extrémité du cuisseau de la longe complète et se prolongeant en ligne droite jusqu'à un point sur la 12<sup>e</sup> côte situé à 100 mm au plus, mesurés en ligne droite, de l'extrême pointe extérieure du muscle long dorsal en ne laissant pas plus de 13 mm de gras et de muscle sur la partie ventrale de la longe (surlonge). Le gras de la région interne de la longe doit être paré en plaçant le côté cutané de la longe complète sur une surface plane. Tout le gras qui dépasse le plan parallèle à la surface de la table de travail, au niveau de la protubérance de l'épine dorsale, doit être enlevé. Une autre coupe s'impose, exigeant le parage et la découpe de tout le gras qui fait saillie par rapport à un plan reposant sur deux lignes imaginaires: la première située à 25 mm au-dessus de la saillie de l'épine dorsale, la deuxième, sur la surface interne de la longe à 50 mm du bord du flanc. Le gras demeurant dans la cavité pelvienne (sacrée) ne doit pas mesurer plus de 20 mm d'épaisseur.

- 5.6.17 a. **Coupe 334 — Culotte (moitié illustrée)** — La culotte doit comprendre la partie de la selle (coupe 330, al. 5.6.13) qui reste après avoir enlevé la longe (double) (coupe 331, al. 5.6.14).
- 5.6.17 b. **Coupe 1334 (C 32) — Combiné de trois morceaux de veau (cuisseau, désossé, cousu) (illustré)** — Les parties du cuisseau cousues doivent être préparées à partir de la moitié de la coupe 334 (culotte) en enlevant le jarret, les os, les tendons et les cartilages. Le combiné doit comprendre l'intérieur de ronde, l'extérieur de ronde et la pointe de surlonge, tous séparés le long des commissures. L'intérieur de ronde doit comporter la rotule et peser entre 3.5 et 6 kg. L'extérieur de ronde doit comprendre le muscle du talon. La pointe de surlonge doit être débarrassée de la rotule ainsi que des tendons épais. Les trois parties du cuisseau doivent être cousues ensemble et le combiné doit être exempt de lambeaux et d'entailles de couteau.
- 5.6.18 **Coupe 335 (1335R) — Cuisseau désossé semi-paré** — Le cuisseau désossé semi-paré doit être préparé à partir de la moitié de la culotte (coupe 334, al. 5.6.17 a.) obtenue en sciant l'épine dorsale longitudinalement par le milieu. L'os pelvien ainsi que les vertèbres dorsales et caudales doivent être dénudés et enlevés au niveau de la croupe et de la surlonge. L'os du jarret doit être enlevé au moyen d'une coupe pratiquée à partir du bout charnu du tendon jambier (à l'endroit où le tendon fait saillie à la base charnue du cuisseau) jusqu'à l'os du jarret et se prolongeant jusqu'au grasset et à travers l'articulation de manière à libérer l'os du jarret. Une coupe pratiquée entre le côté intérieur et l'articulation, en ligne droite le long de la commissure, permet de dénuder l'os rond (fémur) et de l'enlever avec la rotule et les gros tendons présents à ce niveau. Le cuisseau désossé doit former un seul morceau tenu compact au moyen de brides individuelles transversales formées de forte ficelle et espacées à intervalles réguliers.
- 5.6.19 **Coupe 336 — Cuisseau désossé, sans jarret** — Le cuisseau désossé, sans jarret, doit être préparé à partir de la moitié de la culotte (coupe 334, al. 5.6.17 a.) obtenue en sciant l'épine dorsale longitudinalement par le milieu; la viande et les os du jarret doivent être enlevés et exclus. Le cuisseau désossé, sans jarret, doit être préparé conformément aux exigences relatives au cuisseau désossé semi-paré (coupe 335, al. 5.6.18), sauf que la viande et l'os du jarret doivent être enlevés au moyen d'une coupe sectionnant le bout charnu du tendon jambier jusqu'à la commissure du talon (muscles jumeaux) et de la viande du jarret et se prolongeant le long de cette commissure jusqu'au grasset en traversant l'articulation et la viande de manière à enlever du cuisseau désossé la viande et l'os du jarret.
- 5.6.20 **Coupe 337 — Milieu de cuisseau** — Le milieu de cuisseau doit être préparé à partir de la moitié de la culotte (coupe 334, al. 5.6.17 a.) obtenue en sciant l'épine dorsale longitudinalement par le milieu. La viande et l'os du jarret, la surlonge (bout de la longe) et la croupe doivent être enlevés comme suit: la viande et l'os du jarret, conformément aux exigences relatives au cuisseau désossé, sans jarret (coupe 336, al. 5.6.19); la croupe et la surlonge, au moyen d'une coupe droite perpendiculaire à la surface cutanée, pratiquée immédiatement à l'arrière de l'os de la croupe et parallèlement à l'axe longitudinal de la surface exposée de cet os, de manière à n'en laisser aucune partie attachée au cuisseau.
- 5.6.21 **Coupe 338 — Milieu de cuisseau désossé** — Le milieu de cuisseau désossé doit être le même morceau que celui de la coupe 337 (al. 5.6.20), sauf qu'il doit être entièrement désossé. L'os rond (fémur) doit être enlevé en séparant l'intérieur de l'extérieur (avec le talon attaché), au moyen d'une coupe pratiquée à partir du bout charnu du tendon jambier, entre l'intérieur et l'articulation, et se prolongeant le long de la commissure de manière à dénuder et à libérer l'os, laissant ainsi le cuisseau désossé (sans croupe, ni surlonge, ni jarret) en un seul morceau. Le flanc et le gras de surface (y compris le gras pelvien et scrotal ou mammaire) mesurant plus de 13 mm d'épaisseur doivent être enlevés et exclus. Le cuisseau désossé doit être tenu compact au moyen de brides individuelles transversales formées de forte ficelle et espacées à intervalles réguliers.

- 5.6.22 **Coupe 339 — Cuisseau raccourci** — Le cuisseau raccourci doit être cette partie de la moitié de la selle qui reste après avoir enlevé la longe complète parée (simple) (coupe 333, al. 5.6.16). Le cuisseau raccourci ne doit pas comporter plus de 2 vertèbres coccygiennes.
- 5.6.23 **Coupe 340 — Dos** — Le dos doit être la partie de la carcasse qui reste en un seul morceau après avoir enlevé l'avant à 5 côtes (coupe 308, al. 5.6.6) et la culotte (coupe 334, al. 5.6.17 a.). Le dos ne doit exiger aucun autre parage.
- 5.6.24 **Coupe 341 — Dos paré** — Le dos paré doit être la partie du dos (coupe 340, al. 5.6.23) qui reste après avoir enlevé la poitrine et les flancs au moyen d'une coupe pratiquée à partir d'un point sur la 6<sup>e</sup> côte situé à 100 mm au plus, mesurés en ligne droite, de l'extrême pointe extérieure du muscle long dorsal, et se prolongeant en ligne assez droite jusqu'à un autre point, sur l'extrémité du cuisseau, situé à 100 mm au plus, mesurés en ligne droite, de l'extrême pointe extérieure du muscle long lombaire. Les rognons doivent être enlevés et le gras lombaire paré de manière que la longe ne présente pas plus de 13 mm d'épaisseur à l'extrémité lombaire du morceau. Le parage doit aller en amenuisant le gras jusqu'à la viande maigre à un point situé tout au plus aux trois quarts de la longueur totale de la longe entière.
- 5.6.25 **Coupe 342 — Selle complète** — La selle complète doit être la partie de la carcasse qui reste après avoir enlevé l'avant à 5 côtes (coupe 308, al. 5.6.6). Elle n'exige aucun autre parage.
- 5.6.26 **Coupe 343 — Selle complète parée** — La selle complète parée doit comprendre la culotte (coupe 334, al. 5.6.17 a.) et le dos paré (coupe 341, al. 5.6.24) en un seul morceau.
- 5.6.27 **Coupe 1300 — Escalopes attendries (illustrée)** — Les escalopes attendries doivent être préparées à partir de n'importe quel morceau désossé de la carcasse de veau qui est assez exempt de tissu membraneux, de cartilages, de tendons et de ligaments. La viande doit être formée en escalopes attendries au moyen d'appareils destinés à cette fin. Il est permis de réunir deux ou plusieurs morceaux et de replier la viande. Les escalopes doivent être assez uniformes; elles doivent être de forme presque carrée, ovale ou ronde, selon les prescriptions (par. 7.1). Le gras sur le pourtour des escalopes attendries ne doit pas avoir plus de 6 mm d'épaisseur lorsqu'il est mesuré à partir du maigre. Le gras de surface ou intramusculaire ne doit pas couvrir plus de 15% de la surface entière de l'un ou l'autre côté de l'escalope. L'escalope ne doit pas se déchirer lorsqu'elle est suspendue d'un point quelconque à 13 mm du bord extérieur.
- 5.6.28 **Coupe 1301 — Escalopes attendries, coupe spéciale** — Les escalopes attendries, coupe spéciale, doivent satisfaire à toutes les exigences des escalopes attendries (coupe 1300, al. 5.6.27), sauf qu'elles doivent provenir de l'un des muscles désossés pris à même l'une des coupes énumérées ci-après ou d'une combinaison de ces muscles: carré paré (coupe 306, al. 5.6.5), épaule (coupe 309, al. 5.6.7), longe parée (coupe 332, al. 5.6.15), culotte (coupe 334, al. 5.6.17 a.). Il est interdit de réunir deux morceaux de viande pour préparer les escalopes attendries, coupe spéciale.
- 5.6.29 **Coupe 1306 — Côtelettes (illustrée)** — Les côtelettes doivent provenir d'un carré paré (coupe 306, al. 5.6.5), ou d'une partie de celui-ci, sauf que la poitrine doit être enlevée au moyen d'une coupe pratiquée à partir d'un point sur la 11<sup>e</sup> côte situé à 75 mm au plus de l'extrême pointe extérieure du muscle long dorsal et se prolongeant en ligne droite jusqu'à un point sur la 6<sup>e</sup> côte situé à 75 mm au plus de l'extrême pointe extérieure du muscle long dorsal. La partie saillante de l'épine dorsale doit être découpée à un angle d'environ 45° par rapport aux vertèbres thoraciques sectionnées, en commençant au bord dorsal du canal rachidien. Les côtelettes provenant de la partie scapulaire du carré doivent être débarrassées de l'omoplate et du cartilage ainsi que de tous les muscles et du gras qui y sont superposés. La couche de gras ne doit pas avoir plus de 6 mm d'épaisseur.
- 5.6.30 **Coupe 1309 — Tranches d'épaule** — Les tranches d'épaule doivent être préparées à partir des parties scapulo-humérales de la moitié de l'épaule (double) (coupe 309, al. 5.6.7). Les tranches provenant de la région humérale doivent être enlevées les premières en coupant assez parallèlement à la ligne normale de séparation du jarret de l'épaule, jusqu'à l'articulation, celle-ci étant exclue. Les côtes et le gras sous-jacent mesurant plus de 6 mm d'épaisseur doivent être enlevés et exclus des tranches d'épaule. Les tranches provenant de la région scapulaire doivent ensuite être coupées assez parallèlement aux côtes jusqu'à l'articulation scapulo-humérale.
- 5.6.31 **Coupe 1332 — Côtelettes de filet** — Les côtelettes de filet doivent être préparées à partir de la moitié de la longe parée double (coupe 332, al. 5.6.15), sauf que le flanc doit être enlevé au moyen d'une coupe partant d'un point sur la 12<sup>e</sup> côte situé à 75 mm de l'extrême pointe extérieure du muscle long lombaire et se prolongeant en ligne droite jusqu'à un point sur l'extrémité du cuisseau situé à 75 mm au plus de l'extrême pointe extérieure du muscle long lombaire. Les côtelettes de filet ne doivent comporter aucune partie de l'os de la hanche mais une partie de la 12<sup>e</sup>

côte peut être présente dans les côtelettes découpées au bout costal du morceau. La couche de gras ne doit pas avoir plus de 6 mm d'épaisseur.

3.6.32 **Coupe 1336 — Escalopes choisies, non attendries (illustrée)** — Les escalopes choisies, non attendries, doivent être préparées à partir du cuisseau désossé, sans jarret (coupe 336, al. 5.6.19), sauf que le flanc de l'extrémité lombaire et le talon (muscles jumeaux) doivent être enlevés. Les muscles principaux du cuisseau doivent être séparés en coupant le long des commissures. Tout le gras et les tissus membraneux recouvrant les muscles doivent être enlevés. Les escalopes doivent être coupées à un angle d'au moins 45° par rapport à la surface du muscle. Les escalopes doivent être martelées à une épaisseur d'au plus 6 mm. Une portion doit correspondre à une escalope.

5.6.33 **Coupe 1395 — Veau en cubes (à ragoût) (illustrée)** — Le veau à ragoût doit être préparé à partir de l'un des morceaux désossés suivants: avant à 5 côtes (coupe 308, al. 5.6.6), poitrine (coupe 313, al. 5.6.12) et culotte (coupe 334, al. 5.6.17 a.). Les os, la viande de jarret, le cartilage, le périoste, le gros tissu conjonctif, les gros ligaments et tendons et les bouts tendineux des coupes désossées doivent être enlevés lorsqu'ils sont présents. La viande désossée peut être découpée manuellement ou mécaniquement en cubes uniformes de la grosseur prescrite (par. 7.1). Sauf indication explicite (par. 7.1), le hachage est interdit. Le gras de surface ou intramusculaire d'un morceau quelconque ne doit pas mesurer plus de 6 mm d'épaisseur. La teneur en gras du lot total ne doit pas dépasser 10% (90% de maigre à l'analyse chimique).

## 6. PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

6.1 **Conditionnement** — La préparation pour la livraison doit être conforme aux usages commerciaux courants, à la spécification 32.72 et aux prescriptions du par. 7.1.

6.2 **Marquage** — Chaque carcasse, chaque demi-veau et chaque coupe primaire doivent porter l'estampille d'inspection et la catégorie du ministère de l'Agriculture du Canada et le marquage de couleur correspondant.

6.2.1 Les emballages ou contenants servant à l'expédition doivent porter les marquages conformes au Règlement sur l'inspection des viandes et doivent comprendre la catégorie attribuée, le numéro et le nom de la coupe prescrits dans la présente spécification.

6.2.2 Le numéro de la coupe et la masse nette doivent être estampillés sur chaque carcasse, demi-veau ou coupe primaire ou figurer sur une étiquette d'accompagnement.

6.2.3 Le numéro de la coupe et la masse nette doivent être estampillés sur chaque emballage et chaque boîte, sur au moins un des bouts, en plus de la face principale, et sur les deux bouts de chaque contenant d'expédition.

6.2.4 La face principale du contenant des produits emballés hermétiquement (sous vide, etc.) doit porter une mention indiquant que le produit est périssable et qu'il doit être gardé réfrigéré ou surgelé, selon le cas.

## 7. REMARQUES

7.1 **Options** — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification:

- a. Catégorie (par. 3.1)
- b. Si la viande doit être réfrigérée ou surgelée (par. 3.1)
- c. Type et taille de la coupe (par. 3.2)
- d. Exigences en matière de ficelage (par. 5.3)
- e. Si un enveloppement de gras est requis et quel type (par. 5.4 et al. 5.6.8)
- f. Limites du gras de surface, si elles diffèrent de celles prescrites (al. 5.5.2)
- g. Options présentées aux al. 5.6.2 et 5.6.33
- h. Dimensions de l'extrémité laissée sur le contrefilet (13 x 13 mm ou 25 x 25 mm, al. 5.6.14 b.)
- i. Genre de conditionnement et format (par. 6.1 et spécification 32.72).

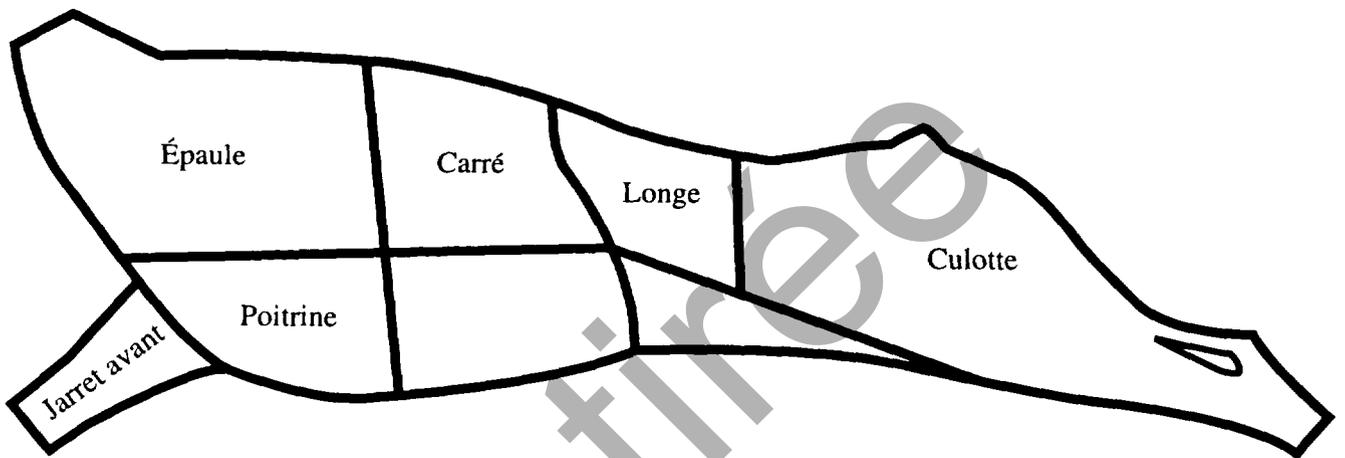
## 7.2 **Illustrations**

Les illustrations en couleur des coupes identifiées au par. 5.6 se trouvent dans le Manuel des viandes pour les services alimentaires (al. 2.1.2 et 7.3.2).

## 7.3 **Sources de diffusion des publications de référence**

- 7.3.1 La publication mentionnée à l'al. 2.1.1 est diffusée par l'Office des normes générales du Canada, Centre des ventes, Ottawa, Canada K1A 1G6. Téléphone (613) 941-8703 ou 941-8704. Télécopieur (613) 941-8705.
- 7.3.2 La publication mentionnée à l'al. 2.1.2 est diffusée par le Conseil des viandes du Canada, 5233 Dundas St. W., Islington, Ontario M9B 1A6.
- 7.3.3 Les publications mentionnées aux al. 2.1.3 et 2.1.4 sont diffusées par le Groupe Communication Canada, Édition, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 956-4802.

Retirée



**FIGURE 1**  
Coupes primaires de veau

**TABLEAU 1**

**Éventails de masses des carcasses, des coupes primaires et secondaires de veau**

<b>N° de coupe</b>	<b>Nomenclature</b>	<b>Masse (kg)</b>
300	CARCASSE	43-112
303	DEMI-VEAU	22-56
304	AVANT, COUPE LONGUE	22-56
305	BRACELET (DOUBLE)	4-12
306	CARRÉ DOUBLE PARÉ	3-9.5
308	AVANT À 5 CÔTES (HAUT-CÔTÉ DOUBLE)	17-52
309	ÉPAULE (DOUBLE)	10-23
310/1310R	POINTE D'ÉPAULE	3.5-4
311/1311R	ÉPAULE DÉOSSÉE, SANS POINTE	9-21
312	JARRET AVANT	1-2.5
313	POITRINE (POINTE DE POITRINE)	3-6
330	SELLE	21-61
331	LONGE DOUBLE	8-10
332	LONGE PARÉE (DOUBLE)	3-8.5
333	LONGE COMPLÈTE PARÉE (SIMPLE)	3-11
334	CULOTTE	17-45
335/1335R	CUISSEAU DÉOSSÉ SEMI-PARÉ	7-11
336	CUISSEAU DÉOSSÉ, SANS JARRET	5-11
337	MILIEU DE CUISSEAU	3-9
338	MILIEU DE CUISSEAU DÉOSSÉ	2.5-4
339	CUISSEAU RACCOURCI	7-20
340	DOS	7-24
341	DOS PARÉ	6.5-18
342	SELLE COMPLÈTE	25-73
343	SELLE COMPLÈTE PARÉE	24-68
1309R	ÉPAULE ROULÉE	3-8
1334/C32	COMBINÉ TROIS MORCEAUX DE VEAU	11-16
D 33	CONTREFILET	1-1.5

**TABLEAU 2**

**Portions contrôlées du veau**

<b>N° de coupe</b>	<b>Nomenclature</b>	<b>50 g</b>	<b>75 g</b>	<b>100 g</b>	<b>125 g</b>	<b>140 g</b>	<b>175g</b>
1300	ESCALOPES ATTENDRIES	X	X	X	X	X	X
1306	CÔTELETTES	—	—	—	X	X	X
1332	CÔTELETTES DE FILET	—	—	—	X	X	X
1336	ESCALOPES CHOISIES, NON ATTENDRIES	X	X	X	X	X	—

Tolérances de masse pour les portions contrôlées de veau: 150 g ou moins ±8 g  
175 g ±15 g