



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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, by e-mail at 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, par courriel, à 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)

32.168	Milk Powder (ICS 67.080)	32.168	Lait en poudre (ICS 67.080)
32.172	Cheese and Cheese Products (ICS 67.080)	32.172	Fromage et produits de fromage (ICS 67.080)
32.175	Code of Practice for Sampling Dairy Products (ICS 67.080)	32.175	Code d'échantillonnage des produits laitiers (ICS 67.080)
32.181	Eviscerated Chicken and Chicken Parts (ICS 67.080)	32.181	Poulets éviscérés et morceaux de poulet (ICS 67.080)
32.183	Turkeys, Eviscerated (ICS 67.080)	32.183	Dindes éviscérées (ICS 67.080)
32.184	Shell Eggs (ICS 67.080)	32.184	Œufs en coquille (ICS 67.080)
32.208	Maple-Flavoured Syrup (ICS 67.080)	32.208	Sirop à saveur d'érable (ICS 67.080)
32.211	Molasses (ICS 67.080)	32.211	Mélasse (ICS 67.080)
32.234	Canned Pie Fillings (ICS 67.080)	32.234	Garnitures à tartes en conserve (ICS 67.080)
32.236	Jams, Marmalades, Jellies and Cranberry Sauce (ICS 67.080)	32.236	Confitures, marmelades, gelées et sauce aux canneberges (ICS 67.080)
32.237	Peanut Butter (ICS 67.080)	32.237	Beurre d'arachides (ICS 67.080)
32.250	Fresh Fruits and Vegetables (ICS 67.080)	32.250	Fruits et légumes frais (ICS 67.080)
32.252	Dehydrated Vegetables (ICS 67.080)	32.252	Légumes déshydratés (ICS 67.080)
32.253	Canned Fruits or Vegetables and Canned or Refrigerated Juices (ICS 67.080)	32.253	Fruits et légumes en conserve et jus en conserve ou réfrigérés (ICS 67.080)
32.254	Frozen Fruits, Vegetables and Juices (ICS 67.080)	32.254	Fruits, légumes et jus congelés (ICS 67.080)
32.258	Tomato Catsup (ICS 67.080)	32.258	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 32.50-92

Convertie en Norme GC en 2014

Coupes de porc

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 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

sur le Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html

Coupes de porc

ICS 67.120

Préparée par
l'Office des normes générales du Canada 

Publiée, novembre 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 des Consommateurs et des Sociétés
Trépanier, capt J.	Ministère de la Défense nationale
Siikanen, E. <i>Secrétaire</i>	Office des normes générales du Canada

Retirée

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 32.50. Le contenu original n'a pas été modifié.

Retirée

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

COUPES DE PORC

1. OBJET

- 1.1 La présente spécification s'applique aux carcasses de porc (demi-porc) frais et surgelé et aux coupes primaires et secondaires, aux rôtis et aux portions contrôlées. La présente spécification est destinée principalement aux services d'alimentation oeuvrant 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 porc

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 norme, 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 porc doit être fourni frais (frigorifié) ou surgelé, selon les prescriptions (par. 7.1) dans les catégories Canada Indice 100 ou plus (al. 2.1.3).

- 3.2 **Type et taille des coupes** — Le porc doit être fourni dans le type 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 prescrite comme étant l'épaisseur de la coupe; la masse ne doit pas être prescrite. Les types de coupes sont décrits au par. 5.5.

4. EXIGENCES GÉNÉRALES

- 4.1 En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, le porc doit être conforme aux exigences des publications mentionnées à la section 2.

- 4.2 Les carcasses et les coupes de porc doivent être découpées et parées proprement et doivent être exemptes de meurtrissures ou de souillures quelconques. Toutefois, les coupures minces et les petites taches sur la peau sont tolérées. Les coupes doivent provenir de carcasses ou de demi-carcasses bien habillées qui ont une musculature

ferme et une quantité minimale de gras de couverture et intramusculaire. Les coupes doivent avoir une apparence saine, être de couleur raisonnablement uniforme qui varie du rose pâle au rouge pâle et avoir une texture lisse (non grossière). Les coupes et les carcasses de porc doivent être livrées en bon état et ne doivent présenter aucun signe de détérioration au moment de la livraison.

- 4.3 Le porc doit être préparé dans un établissement enregistré en vertu de la Loi et du Règlement sur l'inspection des viandes.

5. EXIGENCES PARTICULIÈRES

5.1 Exigences en matière de réfrigération

- 5.1.1 Les coupes fraîches (frigorifiées) doivent provenir de carcasses qui ont été réfrigérées à une température interne ne s'élevant pas à plus de 4°C aux parties les plus épaisses. Elles ne doivent jamais avoir été surgelées.

- 5.1.2 Après avoir été découpées à une température inférieure à 4°C, les coupes surgelées doivent avoir été surgelées rapidement et à cœur à une température ne dépassant pas -24°C. Elles doivent être entreposées à cette température.

Les portions contrôlées surgelées peuvent être préparées à partir de coupes primaires surgelées à condition que celles-ci ne dégèlent pas au cours de 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'anomalie, soit, entre autres, odeur anormale, viscosité, fermentation, rancissement, aigreur, 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 présenter aucun signe de dégel ou de frigos brûlure.

- 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 à 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 coupes dans des filets extensibles, à condition que ceux-ci soient conformes au Règlement sur l'inspection des viandes. Sur prescriptions (par. 7.1), le ficelage doit être utilisé pour d'autres coupes.

5.4 Préparation des coupes

- 5.4.1 **Préparation des portions contrôlées (1400-1413)** — Sauf indication contraire dans les descriptions détaillées des coupes 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.

- 5.4.2 **Gras de surface** — Sauf indication contraire (par. 7.1) ou délimitation précise du gras de surface dans la description des coupes dont il est fait mention ci-après, le gras de surface des coupes ne doit pas excéder en moyenne 12 mm d'épaisseur ni avoir plus de 20 mm d'épaisseur en un point quelconque.

- 5.4.3 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 tenir compte que du gras de plus de 20 mm d'épaisseur recouvrant la dépression.

- 5.5 **Description des coupes** — Les carcasses de porc 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 particulières du produit demandé et aider l'adjudicataire et l'utilisateur à l'identifier. Les coupes primaires sont illustrées à la figure 1.

- 5.5.1 **Coupe 400 — Demi-carcasse (illustrée)** — La carcasse entière doit être coupée en deux demi-carcasses qui doivent être parées en enlevant la tête, les pieds, les rognons et le saindoux de panne. Sauf indication contraire (par. 7.1), les bajoues doivent être enlevées.
- 5.5.2 **Coupe 401A — Jambon frais (Rôti) (Illustrée)** — Le jambon frais (coupe commerciale) doit être obtenu au moyen d'une coupe en ligne droite perpendiculaire à la surface cutanée d'une demi-carcasse commençant à un point situé entre 50 et 75 mm (selon la taille du porc) à l'avant de la pointe exposée de l'os de la croupe, et à angle droit avec une ligne droite commençant au milieu du grasset, à l'intérieur, et se prolongeant jusqu'au plan de la coupe, de manière à passer juste à côté de la pointe de l'os de la croupe.
- 5.5.2.1 Une fois le jambon séparé de la demi-carcasse, il faut enlever les parties suivantes:
- a. Le pied arrière au moyen d'une coupe à travers l'articulation du jarret de manière à laisser paraître sur le jambonneau une petite partie des os du tarse;
 - b. Les vertèbres caudales et sacrées;
 - c. L'excès de flanc, en commençant au bord des apophyses du plan de coupe du jambon et en continuant en ligne droite jusqu'au bord du muscle du flanc. L'excès de gras sur le côté du flanc doit être paré sans endommager la membrane sous-cutanée recouvrant le muscle;
 - d. Les morceaux à parer du gros bout, au moyen d'une coupe commençant sur le bord des apophyses, juste derrière l'ouverture anale, contournant le muscle sans l'endommager et se prolongeant en courbe jusqu'aux apophyses.
- 5.5.2.2 Les jambons frais doivent être parés minutieusement; la culotte et le gros bout doivent être bien arrondis.
- 5.5.2.3 Le gras mesuré au gros bout, à l'endroit le plus épais situé à 75 mm, au plus, de l'os de la croupe ne doit pas avoir plus de 13 mm d'épaisseur.
- 5.5.3 **Coupe 402 — Jambon frais raccourci, découenné** — Le jambon frais raccourci, découenné, doit satisfaire aux exigences du jambon frais (coupe 401A, al. 5.5.2), sauf que la moitié environ du jarret, ou plus, (sans dépasser le grasset) doit être enlevée et exclue au moyen d'une coupe à angle presque droit avec l'os du jarret. Le jambon doit être partiellement découenné en laissant une bande de couenne bien arrondie sur au plus 15% de la surface entre le grasset et le gros bout. La couenne doit être enlevée au moyen d'une coupe inclinée de 15 à 18° vers le côté de la culotte, en commençant du côté du flanc et en laissant à la bande de couenne environ 25 mm de plus sur le bord de celui-ci. Le gras de surface sur la partie découennée doit être assez lisse, et sauf le biseutage aux extrémités, son épaisseur doit être assez uniforme, ne dépassant pas 13 mm mesurés en tout point situé à 40 mm au moins du bord de la bande de couenne. Le gras doit être bien biseauté à la partie postérieure de manière à effleurer la viande maigre au gros bout.
- 5.5.4 **Coupe 403 — Épaule semi-parée (illustrée)** — L'épaule semi-parée doit être obtenue au moyen d'une coupe en ligne droite à travers la demi-carcasse perpendiculaire à la surface cutanée, et à angle droit avec la ligne du dos, en sectionnant la 3^e vertèbre thoracique immédiatement à l'avant de la 3^e côte, coupant la 2^e côte jusqu'à l'os sternal et coupant celui-ci à l'articulation supérieure de la 3^e côte. Les os du cou, les côtes et les cartilages rattachés, le sternum, la viande intercostale, la partie de la poitrine, les morceaux tachés de sang et les effilochures de viande doivent être minutieusement et nettement enlevés et exclus. Le pied doit être soigneusement enlevé au milieu de l'articulation carpale. La bajoue doit être enlevée au moyen d'une coupe droite parallèle à la coupe pratiquée pour séparer l'épaule de la demi-carcasse, passant juste au bas de l'oreille. L'épaule doit être parée de façon à ne présenter aucune taillade et sans enlever trop de maigre. Les morceaux de couenne ou de gras effilochés ou excédant le gros bout doivent être enlevés en les taillant un peu en oblique, jusqu'à la viande maigre en général, de manière à obtenir une épaule de forme régulière, nettement parée. Le gras de surface de l'épaule semi-parée, mesuré perpendiculairement à la couenne, au milieu du gros bout, ne doit pas avoir en moyenne plus de 30 mm d'épaisseur dans le cas d'un morceau de 4,5 à 5,5 kg ni plus de 45 mm dans le cas d'une épaule de 7,0 à 8,0 kg. Il faut proportionner la couche de gras à la masse des morceaux intermédiaires.
- 5.5.5 **Coupe 403A — Épaule, genre Montréal** — L'épaule, genre Montréal, doit être séparée de la demi-carcasse de la même manière qu'il est indiqué pour l'épaule semi-parée (coupe 403, al. 5.5.4). Les os, les côtes et le cartilage rattaché, le sternum et la viande intercostale doivent faire partie de l'épaule. La bajoue doit être enlevée au moyen d'une coupe en ligne droite, parallèle à la coupe faite pour séparer l'épaule semi-parée de la demi-carcasse, et passant juste au bas de l'oreille. Le pied et le jarret doivent être enlevés à 13 mm, au plus, au-dessous de l'articulation du jarret; les glandes mises à découvert, les caillots de sang, toute la couenne et le gras de surface de

plus de 13 mm d'épaisseur en moyenne doivent aussi être enlevés. Le gras au niveau des épaules doit être taillé légèrement en oblique de manière à présenter un morceau nettement et minutieusement paré. La couche de gras toléré ne doit pas dépasser 13 mm en moyenne dans le cas d'un morceau de 8.0 kg; elle doit être proportionnellement inférieure dans le cas d'épaules de moindre masse. Le gras doit être mesuré à partir de la couche générale de maigre, compte tenu de l'écart prévu pour la dépression entre les muscles.

- 5.5.6 **Coupe 404 — Épaule avec jarret, genre New York** — L'épaule avec jarret, genre New York, doit être obtenue de l'épaule semi-parée (coupe 403, al. 5.5.4) en enlevant la couenne et l'excédent de gras se trouvant sur la partie supérieure du morceau (le gros bout) de façon à n'en laisser qu'une épaisseur maximale de 13 mm. La couenne ne doit pas recouvrir plus de 65% de la surface de l'épaule mesurée à partir de l'extrémité du gros bout, au milieu de la face extérieure, jusqu'au bas du jarret. La couenne et l'excès de gras doivent être taillés obliquement de manière à présenter une épaule bien parée et de belle apparence.
- 5.5.7 **Coupe 404A — Épaule sans jarret, genre New York (illustrée)** — L'épaule sans jarret, genre New York, doit être le même morceau que l'épaule avec jarret, genre New York (coupe 404, al. 5.5.6), sauf que le jarret doit être enlevé à 13 mm au plus sous l'articulation du jarret; en outre, la couenne ne doit pas recouvrir plus de 50% de la surface totale du morceau.
- 5.5.8 **Coupe 405 — Épaule picnic avec jarret (illustrée)** — L'épaule picnic avec jarret doit être la partie inférieure de l'épaule avec jarret, genre New York (coupe 404, al. 5.5.6) obtenue en découpant l'épaule en deux morceaux dans le sens de la longueur, perpendiculairement à la surface inférieure de l'épaule et parallèlement à la pointe de la poitrine, laissant de 13 à 20 mm du col de l'omoplate rattaché à la partie inférieure. Le morceau doit être bien paré de manière à avoir une belle apparence et à présenter une forme pleine et bien arrondie; la couenne doit être taillée obliquement sur les bords.
- 5.5.9 **Coupe 405A — Épaule picnic sans jarret (illustrée)** — L'épaule picnic sans jarret doit être le même morceau que l'épaule picnic avec jarret (coupe 405, al. 5.5.8), sauf que le jarret doit être enlevé à un point situé, tout au plus, à 13 mm sous l'articulation du jarret.
- 5.5.10 **Coupe 406 — Soc (Boston)** — Le soc doit être la partie supérieure de l'épaule avec jarret, genre New York (coupe 404, al. 5.5.6) qui reste après que l'épaule picnic avec jarret (coupe 405, al. 5.5.8) a été enlevée. Le gras doit être paré jusqu'à une épaisseur moyenne d'au plus 6 mm sur la partie principale du morceau et les bords du gras doivent être bien taillés obliquement.
- 5.5.11 **Coupe 407 — Rôti de soc désossé (illustrée)** — Le soc désossé doit être la partie charnue et maigre du soc (Boston) (coupe 406, al. 5.5.10) située au niveau de la partie intérieure de l'omoplate; elle doit être enlevée toute d'un seul morceau. La viande détachée et les bords effilochés doivent être soigneusement parés et le gras de surface ne doit pas avoir en moyenne plus de 6 mm d'épaisseur.
- 5.5.12 **Coupe 408 — Flanc avec couenne** — Le flanc avec couenne doit être la partie ventrale de la demi-carcasse qui reste après la découpe du jambon, de l'épaule, de la longe, du gras dorsal, des côtes levées, de l'os et du cartilage de la pointe de poitrine, des apophyses et des bords effilochés. Le flanc doit être désossé et exempt de cartilage; il ne doit pas présenter de taillades de plus de 6 mm de profondeur ni d'effilochures. Les côtés du flanc doivent être droits et parallèles et former un angle droit avec le bout de l'épaule. La partie du flanc dans laquelle on prélève le jambon peut être découpée en angle de manière que le côté du flanc soit plus long que le côté de la longe d'environ 25 mm. Les tissus mammaires prononcés, flasques, poreux, granuleux, ainsi que le repli du pénis chez le mâle châtré doivent être enlevés.
- On ne doit pas enlever plus de viande maigre qu'il ne faut pour équarrir et bien parer le morceau. Pratiquement tout le gras de panne et le gras superficiel abdominal doivent être enlevés. Le flanc doit avoir une largeur maximale de 275 mm et une épaisseur variant entre 15 et 65 mm. Le flanc ne doit pas être découpé pour en diminuer la masse.
- 5.5.13 **Coupe 409 — Flanc découenné** — Le flanc découenné doit être le même morceau que le flanc avec couenne (coupe 408, al. 5.5.12), sauf que la couenne doit en être complètement enlevée et exclue, de manière à donner au morceau dépouillé une surface lisse et exempte de racines de soies.
- 5.5.14 **Coupe 410 — Longe parée (illustrée)** — La longe parée doit être la partie de la demi-carcasse qui reste après la découpe du jambon, de l'épaule, du gras dorsal et du flanc. La longe doit être séparée du flanc au moyen d'une coupe en ligne droite au ras des vertèbres, au bout de l'épaule, et au ras de la partie inférieure de l'os de la croupe, au bout du jambon. La couenne, le gras de surface de plus de 10 mm d'épaisseur en un point quelconque, lequel doit

avoir au plus 6 mm d'épaisseur en moyenne, ainsi que les parties détachées et les effilochures de gras doivent être enlevés. Les rebords du gras de surface doivent être bien taillés en oblique de manière à donner au côté charnu une surface lisse et bien arrondie. Le filet doit faire partie de la longe, mais le diaphragme et son pilier doivent être enlevés. Les longes portant des côtes endommagées, fracturées, gravement fragmentées, ou des vertèbres mal sectionnées, doivent être exclues.

- 5.5.15 **Coupe 411 — Longe parée sans palette** — La longe parée sans palette doit être la longe parée (coupe 410, al. 5.5.14) dont l'omoplate et le cartilage rattaché, ainsi que la viande superposée, ont été enlevés.
- 5.5.16 **Coupe 412 — Milieu de longe (illustrée)** — Le milieu de longe doit être la longe parée (coupe 410, al. 5.5.14) de laquelle ont été enlevés: a) le bout de l'épaule, au moyen d'une coupe perpendiculaire à l'épine dorsale et à angle droit avec l'axe longitudinal de celle-ci, immédiatement à l'arrière du cartilage scapulaire, et b) le bout du jambon, au moyen d'une coupe semblable immédiatement à l'avant de l'os de la cuisse (pelvien). Le filet doit être enlevé.
- 5.5.17 **Coupe 413 — Longe désossée et parée (illustrée)** — La longe désossée et parée doit être la partie de la longe parée (coupe 410, al. 5.5.14) qui reste après que les parties suivantes ont été enlevées:
- Le filet
 - Tous les os (les vertèbres, les côtes levées de dos, les os de la cuisse ou pelviens, l'omoplate et le cartilage rattaché, ainsi que la viande superposée)
 - Tout le gras de plus de 10 mm d'épaisseur en un point quelconque, lequel doit avoir au plus 6 mm en moyenne d'épaisseur
 - La bande de flanc s'étendant à plus de 25 mm du muscle principal de la longe
 - Les rebords de gras qui doivent être parés obliquement.
- 5.5.18 **Coupe 413B — Rôti de longe désossée (longe double désossée) (illustrée)** — La longe double désossée doit être préparée à partir de deux longes désossées et parées (coupe 413, al. 5.5.17) ficelées ensemble, le bout de l'épaule retourné sur le bout du jambon, de manière à former un morceau cylindrique à rôti d'égal diamètre sur toute sa longueur. Le morceau peut être ficelé au moyen de brides individuelles espacées tout au plus de 50 mm ou roulé dans un appareil à ficeler, ou mis dans un filet extensible approuvé. Les longes désossées qui répondent aux exigences de l'al. 5.5.17 et qui pèsent entre 2 et 3,5 kg doivent être employées pour préparer cette coupe. Les longes doubles désossées peuvent être coupées en deux rôtis d'égale longueur pour en faciliter la manutention.
- 5.5.19 **Coupe 414 — Longe désossée et parée (coupe courte) (illustrée)** — La longe désossée (coupe courte) doit être la partie de la longe désossée et parée (coupe 413, al. 5.5.17) qui reste après que le bout du jambon a été coupé à angle droit avec le dos, immédiatement à l'avant de la cavité dont l'os de la cuisse ou pelvien a été enlevé.
- 5.5.20 a. **Coupe 415 — Filet (illustrée)** — Le filet régulier doit comprendre tout le muscle du filet enlevé de la partie inférieure ou intérieure de la longe parée (coupe 410, al. 5.5.14). Tout le gras de plus de 6 mm, ainsi que les tissus glandulaires ou sanguinolents, doivent être enlevés.
- 5.5.20 b. **Coupe 415A — Filet parure spéciale (illustrée)** — Le filet à parure spéciale doit être préparé à partir du filet régulier (coupe 415, al. 5.5.20 a.) en enlevant le muscle de flanc et tout le gras de surface.
- 5.5.21 a. **Coupe 416 — Côtes levées de flanc (illustrée)** — Les côtes levées de flanc doivent comprendre en un seul morceau toute la région costale et la viande qui s'y rattache obtenue lors de la préparation du flanc avec couenne (coupe 408, al. 5.5.12). Le morceau peut comprendre une partie des cartilages costaux de la section du sternum et du diaphragme. Tout le gras détaché doit être enlevé. Les morceaux comprenant les côtes fracturées qui occasionnent des caillots de sang ou un changement de couleur ne sont pas admis.
- 5.5.21 b. **Coupe 416-1 — Morceaux de côtes levées** — Les morceaux de 50 x 50 mm sont découpés en travers des côtes (coupe 416, al. 5.5.21 a.).
- 5.5.22 **Coupe 416A — Côtes levées de dos** — Les côtes levées de dos doivent comprendre la bande de côtes et de viande costale enlevée de la longe parée (coupe 410, al. 5.5.14) lors de la découpe de la longe désossée parée (coupe 413, al. 5.5.17), avec ou sans les apophyses transverses des vertèbres lombaires et le tissu musculaire attaché. Elles doivent avoir une épaisseur uniforme et être libres de gras détaché et de côtes fracturées qui causent des caillots de sang ou un changement de couleur.

- 5.5.23 **Coupe 416B — Côtes levées de dos parées (illustrée)** — Les côtes levées de dos parées doivent être le même morceau que les côtes levées de dos (coupe 416A, al. 5.5.22), sauf que la partie caudale, comprenant les apophyses et le tissu musculaire attaché, doit être enlevée, ne laissant que les côtes.
- 5.5.24 **Coupe 417 — Jarret avant (illustrée)** — Le jarret doit être la partie charnue de la patte de devant, comprise entre l'articulation carpale et celle du jarret.
- 5.5.25 **Coupe 418 — Parures de porc maigre à 90%** — Les parures de porc maigre à 90% doivent être des morceaux fraîchement réfrigérés (non pas surgelés, dégelés ou salés). Elles ne doivent pas comprendre les morceaux qui n'entrent pas d'ordinaire dans les parures de bonne qualité: bajoues, diaphragme, langue, oesophage, coeur, organes et autres. La viande doit être modérément ferme (non huileuse ou molle), de couleur claire (non foncée) et de texture fine (non grossière). Elle ne doit pas présenter de coloration anormale, de détérioration ni d'autres altérations et elle ne doit pas avoir d'odeur ni de saveur anormales. Les parures doivent être exemptes, dans la mesure du possible, de tendons, de cartilages, de parties de flanc granuleuses, de couennes, de racines de soies, de meurtrissures, de caillots de sang, de glandes (sauf certaines glandes lymphatiques qui font normalement partie des parures) et de substances étrangères. La quantité de gras des parures de porc ne doit pas dépasser 10% au total.
- 5.5.26 **Coupe 419 — Parures de porc maigre à 80%** — Les parures de porc maigre à 80% doivent être les mêmes que les parures de porc maigre à 90% (coupe 418, al. 5.5.25), sauf que la quantité de gras pouvant être enlevée ne doit pas excéder 20% au total.
- 5.5.27 **Coupe 420 — Pied** — Le pied doit être la partie du membre antérieur enlevé de l'épaule semi-parée (coupe 403, al. 5.5.4) à l'articulation carpale, ou du membre postérieur sectionné du jambon frais (coupe 401A, al. 5.5.2) au niveau de l'articulation du jarret.
- 5.5.28 **Coupe 421 — Os du cou** — Les os du cou doivent être découpés de la façon conventionnelle. La présence de quelques vertèbres irrégulièrement sectionnées doit y être tolérée. Néanmoins, dans l'ensemble, la coupe doit présenter la majeure partie des vertèbres cervicales, avec ou sans une partie de l'os occipital et au moins une et au plus trois vertèbres thoraciques avec les côtes rattachées, avec ou sans les sternèbres ou les protubérances épineuses. Le morceau doit comprendre la quantité normale de viande comestible (sans parage excessif de maigre) que donnent la découpe et le parage habituels.
- 5.5.29 **Coupe 421A — Os du cou parés** — Les os du cou parés doivent être le même morceau que les os du cou (coupe 421, al. 5.5.28), sauf qu'une ou plusieurs côtes avec leurs sternèbres doivent être enlevées.
- 5.5.30 **Coupe 422 — Côtes levées d'épaule (illustrée)** — Les côtes levées d'épaule doivent être la partie des os du cou parés (coupe 421A, al. 5.5.29) que donne la découpe du soc et de l'épaule picnic avant d'enlever l'os.
- 5.5.31 **Coupe 423 — Carré de bajoue** — Le carré de bajoue doit être la partie couenneuse de la bajoue enlevée lors de la découpe de l'épaule; il doit être taillé en carré ou en rectangle et être exempt de glandes mises à découvert et de caillots de sang.
- 5.5.32 **Coupe 424 — Bajoue découennée** — La bajoue découennée doit être le même morceau que le carré de bajoue obtenu lors de la découpe de l'épaule et exempt de glandes mises à découvert, de caillots de sang et de couenne.
- 5.5.33 **Coupe 425 — Patte avant** — La patte avant doit être cette partie du membre antérieur enlevée de l'épaule semi-parée (coupe 403, al. 5.5.4) tout au plus à 13 mm sous l'articulation du jarret; elle doit comprendre le jarret avant (coupe 417, al. 5.5.24) et le pied (de devant) (coupe 420, al. 5.5.27).
- 5.5.34 a. **Coupe 1400 — Escalopes de porc, non attendries** — Les escalopes de porc doivent être obtenues de la longe entière ou du muscle intérieur de la cuisse désossés et exempts de cartilage, de tendons et d'excès de gras. Elles ne doivent pas être attendries. Le gras de surface sur les escalopes individuelles ne doit pas avoir en moyenne plus de 6 mm d'épaisseur ni plus de 10 mm en un point quelconque.
- 5.5.34 b. **Coupe 1400A (C51) — Escalopes de porc, attendries (illustrées)** — Les escalopes attendries doivent être obtenues de tout muscle désossé exempt de cartilage, de tendons et d'excès de gras. Deux morceaux peuvent être assemblés en une portion lors de l'attendrissement.
- 5.5.35 a. **Coupe 1402R — Jambon frais (rôti de jambon) désossé, ficelé (illustrée)** — Le jambon frais, désossé et ficelé doit provenir du jambon frais (coupe 401A, al. 5.5.2) ou du jambon frais découenné (coupe courte) (coupe 402, al. 5.5.3),

desquels doivent être enlevés toute la couenne, tout le surplus de gras d'une moyenne de 6 mm d'épaisseur, tous les os et l'excès de gras intramusculaire. La viande du jambon désossé doit être pliée le plus symétriquement possible, puis roulée et ficelée ou mise dans un boyau cellulosique ou fibreux, ou encore dans un filet extensible approuvé.

- 5.5.35 b. **Coupe 1402R-1 — Rôti de jambon sans jarret** — Ce rôti doit être préparé à partir du rôti de jambon frais désossé et ficelé (coupe 1402R) en enlevant le jarret.
- 5.5.36 **Coupe 1406 — Tranches de soc (Boston) avec os (illustrée)** — Les tranches de soc avec os sont obtenues du soc (Boston) (coupe 406, al. 5.5.10) au moyen d'une coupe parallèle à la ligne de séparation de l'épaule, de la longe et du flanc. Le gras de surface (cutané) des tranches individuelles ne doit pas excéder une moyenne de 6 mm d'épaisseur ni un maximum de 10 mm en un point quelconque.
- 5.5.37 **Coupe 1406R — Soc (Boston) désossé et ficelé** — Le soc (Boston) désossé et ficelé est le même morceau que le soc (Boston) (coupe 406, al. 5.5.10) sauf que l'os doit être enlevé. L'omoplate doit être enlevée sans couper la viande de part en part au niveau de l'arête, de manière à laisser celle-ci en un seul morceau qui se tient. L'épaisseur moyenne du gras de surface ne doit pas dépasser 6 mm. Le soc désossé doit être ficelé ou mis dans un filet extensible approuvé.
- 5.5.38 **Coupe 1407 — Tranches de soc désossé (illustrée)** — Les tranches de soc désossé doivent être découpées de la longe parée (coupe 410, al. 5.5.14). L'épaisseur moyenne de la couche de gras ne doit pas dépasser 6 mm.
- 5.5.39 **Coupe 1410 — Côtelettes de porc régulières (illustrée)** — Les côtelettes de porc régulières doivent être découpées de la longe parée (coupe 410, al. 5.5.14). L'épaisseur moyenne de la couche de gras ne doit pas dépasser 6 mm.
- 5.5.40 **Coupe 1410A — Côtelettes de porc à farcir** — Les côtelettes de porc à farcir doivent être découpées du milieu de longe (coupe 412, al. 5.5.16), ou de la longe parée sans palette (coupe 411, al. 5.5.15), ou encore de la longe parée (coupe 410, al. 5.5.14), la longe étant sectionnée immédiatement à l'avant du cartilage de l'os de la cuisse. Les côtelettes découpées au niveau de l'épaule de la longe parée doivent être exemptes de l'omoplate et du cartilage rattaché, ainsi que de la viande superposée. L'apophyse vertébrale des côtelettes sans filet doivent être enlevées au moyen d'un trait de scie le long d'une ligne qui exclue pratiquement tout le canal rachidien. L'incision pour la farce doit couper la viande près de la côte ou du côté du gras de surface dans la partie charnue de la côtelette. L'épaisseur moyenne de la couche de gras ne doit pas dépasser 6 mm.
- 5.5.41 **Coupe 1410B — Côtelettes de porc secondes sans filet (illustrée)** — Les côtelettes de porc secondes sans filet doivent être découpées seulement de la région costale de la longe parée (coupe 410, al. 5.5.14) ou de la longe parée sans palette (coupe 411, al. 5.5.15). Celles qui sont découpées du bout scapulaire de la longe doivent être exemptes de l'omoplate et du cartilage rattaché, ainsi que de la viande superposée. L'apophyse vertébrale doit être enlevée comme il est prescrit à l'al. 5.5.40. Chaque côtelette doit compter une ou plusieurs côtes, selon la demande. Les côtelettes n'ayant qu'une seule côte doivent être découpées au ras de la côte et doivent contenir toute la viande entre cette côte et la côte suivante. L'épaisseur moyenne de la couche de gras ne doit pas dépasser 6 mm.
- 5.5.42 **Coupe 1411 — Côtelettes de porc parées** — Les côtelettes de porc parées doivent être découpées de la longe parée sans palette (al. 5.5.15), laquelle doit être entièrement transformée, d'un bout à l'autre, en côtelettes d'épaisseur uniforme. L'épaisseur moyenne du gras ne doit pas dépasser 6 mm.
- 5.5.43 **Coupe 1412 — Côtelettes de porc avec filet (milieu de longe) (illustrée)** — Les côtelettes de porc (milieu de longe) doivent être découpées du milieu de longe (coupe 412, al. 5.5.16), sauf que le filet n'est pas enlevé. Le milieu de longe doit être entièrement transformé en côtelettes, d'un bout à l'autre. L'épaisseur moyenne de la couche de gras ne doit pas dépasser 6 mm.
- 5.5.44 **Coupe 1412A — Côtelettes de porc sans filet (milieu de longe) (illustrée)** — Les côtelettes de porc (milieu de longe) doivent être découpées du milieu de longe (coupe 412, al. 5.5.16), sauf que l'arête de l'épine dorsale doit être enlevée au niveau des apophyses de manière à découvrir la viande maigre. L'épaisseur moyenne de la couche de gras ne doit pas dépasser 6 mm.
- 5.5.45 **Coupe 1412B — Côtelettes de porc désossées (milieu de longe) (illustrée)** — Les côtelettes de porc désossées (milieu de longe) doivent être découpées du milieu de longe (coupe 42, al. 5.5.16), sauf que tous les os doivent être enlevés en les dénudant. L'épaisseur moyenne de la couche de gras ne doit pas dépasser 6 mm.

- 5.5.46 **Coupe 1413 — Côtelettes de porc désossées** — Les côtelettes de porc désossées doivent être découpées de la longe désossée (coupe courte) (coupe 414, al. 5.5.19). Sur prescriptions, les côtelettes désossées papillon doivent être fournies. L'épaisseur moyenne de la couche de gras ne doit pas dépasser 6 mm.
- 5.5.47 **Coupe 1496 — Porc haché (illustrée)** — Le porc haché doit provenir de n'importe quelle partie maigre désossée. Les os, la couenne, les tissus membraneux opaques, les cartilages, les ligaments dorsaux, les gros vaisseaux sanguins mis à découvert, les périostes, les gros ligaments et les tendons doivent être enlevés.
- 5.5.47.1 La viande à hacher doit être bien mélangée afin de répartir uniformément les parties maigres et les parties grasses. Le hachage final se fait avec une plaque ayant des ouvertures d'environ 5 mm de diamètre. La machine à découper, le couperet, etc., peuvent remplacer le hachoir, pourvu qu'ils donnent des résultats équivalents. La température de la viande ne doit pas dépasser 4°C pendant le hachage et la manutention. Le mélange après le hachage est interdit. La quantité prescrite (par. 7.1) de porc haché doit être conditionnée et emballée immédiatement après le hachage.
- 5.5.47.2 Le porc haché doit être fourni conformément aux catégories suivantes selon les prescriptions (par. 7.1):
- Porc haché régulier — Teneur en gras maximale, 30% (70% de maigre déterminé à l'analyse chimique)
 - Porc haché mi-maigre — Teneur en gras maximale, 23% (77% de maigre déterminé à l'analyse chimique)
 - Porc haché maigre — Teneur en gras maximale, 17% (83% de maigre déterminé à l'analyse chimique).
- 5.5.48 **Coupe 1492 — Porc en dés (illustrée)** — Le porc en dés doit être préparé à partir de n'importe quelle partie désossée. La viande du jarret, les cartilages, les tendons et les ligaments épais doivent être enlevés. Le porc doit être coupé à la main ou à la machine en dés raisonnablement uniformes. Le teneur en gras maximale doit être de 15% (85% de maigre déterminé 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 de l'ONGC et aux prescriptions (par. 7.1).
- 6.2 **Marquage** — Chaque demi-carcasse et chaque coupe primaire doivent porter l'estampille d'inspection du ministère de l'Agriculture du Canada.
- 6.2.1 Les emballages ou contenants d'expédition doivent porter les marquages conformes au Règlement sur l'inspection des viandes, notamment 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 demi-carcasse de porc 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. Si la viande doit être fraîche ou surgelée (par. 3.1)
 - b. Type et taille de la coupe (par. 3.2)
 - c. Exigences en matière de ficelage (par. 5.3)
 - d. Limites du gras de surface, si elles diffèrent de celles prescrites (al. 5.4.2)
 - e. Si les bajoues ne doivent pas être enlevées des demi-carcasses (al. 5.5.1)
 - f. Si des côtelettes de porc désossées papillon sont requises (al. 5.5.46)
 - g. Catégorie de porc haché (teneur en gras) exigée (al. 5.5.47.2)
 - h. Genre de conditionnement et format (par. 6.1 et spécification 32.72).

7.2 **Illustrations**

Les illustrations en couleur des coupes identifiées à la section 5.5 se trouvent dans le Manuel des viandes pour les services alimentaires (al. 2.1.2).

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

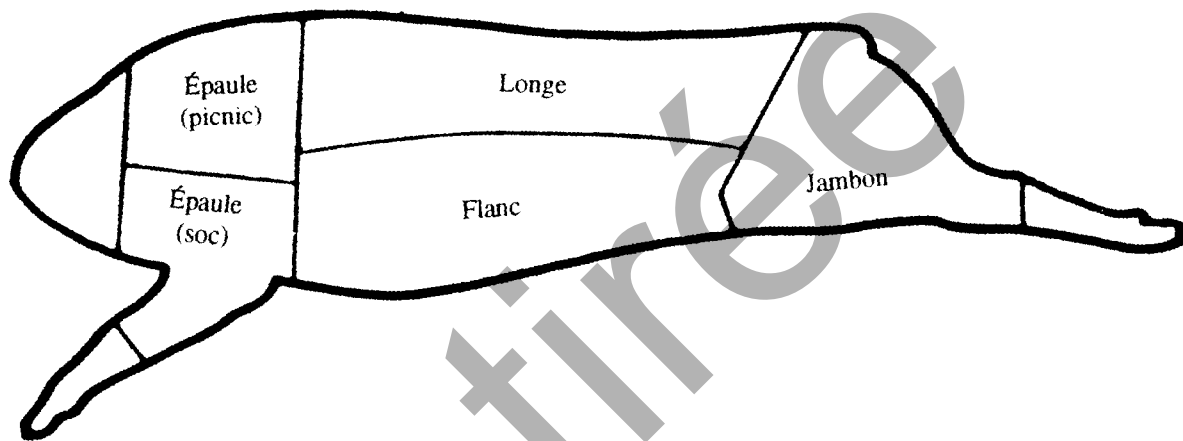


FIGURE 1
Coupes primaires du porc

TABLEAU 1
Éventails de masses des coupes primaires et secondaires

N° de coupe	Nomenclature	Éventails de masses (kg)
400	DEMI-CARCASSE	59-77
401A	JAMBON FRAIS	6-9
402	JAMBON FRAIS RACCOURCI, DÉCOUENNÉ	5-8
403	ÉPAULE SEMI-PARÉE	5-8.5
403A	ÉPAULE, GENRE MONTRÉAL	4.5-8
404	ÉPAULE AVEC JARRET, GENRE NEW YORK	4-7.5
404A	ÉPAULE SANS JARRET, GENRE NEW YORK	4-7.5
405	ÉPAULE PICNIC AVEC JARRET	2.5-4
405A	ÉPAULE PICNIC SANS JARRET	3-6
406	SOC (BOSTON)	2-3.5
407	RÔTI DE SOC DÉSOSSÉ	2-3
408	FLANC AVEC COUENNE	2.5-6.5
409	FLANC DÉCOUENNÉ	3-6
410	LONGE PARÉE	5-8
411	LONGE PARÉE SANS PALETTE	3.5-5.5
412	MILIEU DE LONGE	3-5.5
413	LONGE DÉSOSSÉE ET PARÉE	3-6
413B	RÔTI DE LONGE DÉSOSSÉE	2-4
414	LONGE DÉSOSSÉE ET PARÉE (COUPE COURTE)	2-4
415	FILET	jusqu'à 0.9
416	CÔTES LEVÉES DE FLANC	0.9-2
416A	CÔTES LEVÉES DE DOS	jusqu'à 0.7
416B	CÔTES LEVÉES DE DOS PARÉES	jusqu'à 0.7
417	JARRET AVANT	jusqu'à 1.1
420	PIED	jusqu'à 0.7
421	OS DU COU	jusqu'à 0.7
421A	OS DU COU PARÉS	jusqu'à 0.9
1402R	JAMBON FRAIS (RÔTI DE JAMBON) DÉSOSSÉ, FICELÉ	4-8
1406R	SOC (BOSTON) DÉSOSSÉ ET FICELÉ	1.8-3.6
1496	PORC HACHÉ	selon les spécifications

TABLEAU 2

Portions contrôlées de porc

N° de coupe	Nomenclature	85 g	100 g	125 g
1400 A (C51)	ESCALOPES DE PORC ATTENDRIES	x	x	x
1406	TRANCHES DE SOC AVEC OS	x	x	x
1410	CÔTELETTES DE PORC RÉGULIÈRES	—	x	x
1410B	CÔTELETTES DE PORC SECONDES SANS FILET	—	x	x
1412	CÔTELETTES DE PORC AVEC FILET (MILIEU DE LONGE)	—	x	x
1412A	CÔTELETTES DE PORC SANS FILET (MILIEU DE LONGE)	x	x	x
1413	CÔTELETTES DE PORC DÉSOSSÉES	x	x	—

Une tolérance de masse de ± 8 g est admise pour les coupes susmentionnées.