Government of Canada Gouvernement du Canada

Canada

SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –

ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES FÉDÉRAUX

Boeuf

1er avril 2018

Les spécifications suivantes sont utilisées par les ministères fédéraux qui achètent les aliments énumérés ci-dessous pour répondre à leurs besoins.

SQA-02 – Bœuf

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

SQA-02-01 - Spécifications relatives aux coupes de bœuf
SQA-02-01-01 – Tableau 1 : Spécifications relatives aux carcasses de bœuf
SQA-02-01-02 – Tableau 2 : Spécifications relatives aux coupes de bœuf - coupes primaires
SQA-02-01-03 – Tableau 3 : Spécifications relatives aux coupes secondaires de bœuf
SQA-02-02 - Portions contrôlées
SQA-02-02-01 – Tableau 1 : Portions contrôlées
SQA-02-03 - Bœuf haché
SQA-02-03-01 – Tableau 1 : Bœuf haché [Coupe 136]
SQA-02-04 - Os de bœuf
SQA-02-04-01 – Tableau 1: Os de bœuf

Règlements applicables et références concernant le boeuf

Description

1. La viande de bœuf doit provenir d'une carcasse habillée de bovin d'un poids à chaud d'au moins 180 kg. La carcasse peut être celle d'un mâle, d'une femelle ou d'un bouvillon, comme il est mentionné dans le document de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) intitulé Bœuf - Manuel des coupes de viande et le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros - Bœuf de l'ACIA. Les carcasses de bœuf sont classées parmi 13 catégories, les désignations Canada Primé, AAA, AA et A correspondant aux catégories de la plus haute qualité. Comme il est mentionné dans Bœuf Canada - Qualité du bœuf - Définition de la qualité du bœuf, les carcasses sont classées d'après des paramètres de maturité, de sexe, de musculature, de qualité de viande, de gras externe et de la persillade.

2. La viande doit satisfaire aux spécifications énoncées dans le Manuel des Viandes pour les services alimentaires, 3ième édition révisée et North American Meat Institute (NAMI) – The Meat Buyer's Guide. Les coupes et les désignations des deux manuels sont équivalentes à quelques exceptions près. Par ailleurs, les USDA Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS) – Fresh Beef IMPS, élaborées pour les services d'approvisionnement en viandes, servent à assurer la conformité des achats aux exigences détaillées que contiennent ces manuels. Dans le cas des produits certifiés par la Meat Grading and Certification Branch de l'United States Department of Agriculture (USDA), l'acronyme « IMPS » peut figurer sur l'étiquette. Les viandes achetées à l'extérieur du Canada doivent satisfaire aux USDA Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS) – Fresh Beef IMPS.

3. Les coupes de bœuf frais/réfrigéré et/ou congelé achetées au Canada doivent :

   a. provenir d'un établissement agréé et inspecté par l'ACIA (la liste des établissements agréés et inspectés par l'ACIA figure à Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés (ACIA);

   b. provenir d'un établissement de transformation qui répond aux critères décrits dans le Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande [CODEX ALIMENTARIUS] et qui a mis en place un système (ARMPC) analyse des dangers et maîtrise des points critiques);

c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27);

d. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;

e. provenir d'un établissement canadien sous inspection fédérale qui répond aux exigences du système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;

f. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) ainsi que dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417);

g. À moins d'indication contraire, appartenir à la catégorie Canada AA ou à une catégorie supérieure, comme il est indiqué au Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (DORS/92-541) et sur le site de l'Agence canadienne de classement du bœuf – Grades (sous la rubrique « Grade » en anglais seulement), ou à une catégorie équivalente du pays d'origine;

h. appartenir à l'une des catégories de rendement ci-après, comme il est indiqué au Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (DORS/92-541) et sur le site de l'Agence canadienne de classement du bœuf – Rendement (sous la rubrique « Yield » en anglais seulement) :

Catégorie de rendement	Rendement estimé (%)
Canada 1 (R1)	59 ou plus
Canada 2 (R2)	de 54 à 58
Canada 3 (R3)	53 ou moins

i. être fournies selon l'échelle de poids associée au poids de la coupe suivant :
   (1) le numéro de la coupe;
   (2) le nom de la coupe; et
   (3) l'éventail de poids.

j. l'échelle de poids des coupes ne correspond pas nécessairement à l'échelle de poids de la carcasse dont elles proviennent.

k. à moins d'indication contraire, être présentées aux poids suivants lorsqu'elles sont fournies en portions contrôlées :
   (1) avec les os – poids brut de 250 g; et
   (2) sans les os – poids brut de 225 g.

l. répondre aux spécifications établies pour la coupe;

m. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) ainsi que dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417).

n. lorsqu'elles sont fournies sous la forme de bœuf haché, satisfaire aux exigences énoncées dans le Règlement sur les aliments et drogues – Viande, sous produits de viande – B.14.015B et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288) ainsi que sur le site du Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché;
   (1) maigre – pas plus de 17 % de gras (83 % de viande maigre selon l'analyse chimique);
   (2) extra maigre – pas plus de 10 % de gras (90 % de viande maigre selon l'analyse chimique);

(3) appartenir à une « catégorie de bœuf haché de source » équivalente, comme il est mentionné sur le site du Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché à valeur ajoutée (en anglais seulement) et du Centre d'information sur le bœuf – Ressources – Le bœuf haché canadien;

(4) ronde hachée maigre – pas plus de 17 % de gras – 100 % ronde;

(5) surlonge hachée maigre – pas plus de 17 % de gras – 100 % surlonge;

(6) épaule hachée maigre – pas plus de 17 % de gras – 100 % épaule;

(7) ronde hachée extra-maigre – pas plus de 10 % de gras – 100 % ronde; et

(8) surlonge hachée extra-maigre – pas plus de 10 % de gras – 100 % surlonge.

4. Les coupes de bœuf frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada :

a. ne doivent provenir que de pays autorisés à exporter des produits de bœuf au Canada (voir le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA pour de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise); doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;

b. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) ainsi que sur le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et/ou; doivent satisfaire à toutes les exigences de l'USDA telles qu'énoncées dans les USDA Grades and Standards of Beef Carcasses et/ou; doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande [CODEX ALIMENTARIUS];

c. doivent respecter toutes les dispositions énoncées dans le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288) ainsi que dans la Loi sur la santé des animaux (L.C. 1990, ch. 21);

d. rencontrer toutes les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Tout le bœuf doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, des règles, des procédures et des exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

e. doivent répondre à toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;

f. doivent porter la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine, prescrite par la législation nationale de ce pays, garantissant que le produit de bœuf a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays;

g. doivent appartenir à une catégorie équivalente à la catégorie Canada AA ou à une catégorie supérieure (voir le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (DORS/92-541)); et doivent appartenir à une catégorie équivalente à l'une des catégories de rendement ci-après, comme il est indiqué dans le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (DORS/92-541) et sur le site de l'Agence canadienne de classement du bœuf – Grades.

Catégorie de rendement	Rendement estimé (%)
Canada 1 (R1)	59 ou plus
Canada 2 (R2)	de 54 à 58
Canada 3 (R3)	53 ou moins

h. doivent être fournies selon l'échelle de poids associée au poids de la coupe suivant :

(1) le numéro de la coupe;

(2) le nom de la coupe; et

(3) l'éventail de poids.

i. l'échelle de poids des coupes ne correspond pas nécessairement à l'échelle de poids de la carcasse dont elles proviennent.

Emballage

5. Les emballages et/ou contenants utilisés pour le bœuf dans un établissement agréé doivent figurer sur l'ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés.

6. Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits de bœuf dans un établissement agréé doivent :

a. avoir les propriétés nécessaires pour protéger le bœuf de la contamination;

b. être exempts de produits nocifs, être de nature à ne pas transmettre, chimiquement ou physiquement, d'élément nocif aux produits de bœuf;

c. être de bonne construction, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables; et

d. être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et ne pas se déchirer quand ils sont mouillés, être doublés (dans le cas des produits de bœuf haché congelé) : d'une pellicule résistante à l'humidité, ou d'un matériau offrant une protection similaire, de sorte qu'on puisse retirer de l'emballage chaque produit de bœuf haché enveloppé individuellement sans dégeler les autres produits qui restent dans l'emballage permettre de retirer chaque couche de bœuf séparément.

7. Le bœuf haché emballé dans un contenant/boîte doit correspondre à la coupe de bœuf haché spécifiée.

8. L'estampille apposée sur les contenants/boîtes renfermant du bœuf haché doit correspondre à la coupe de bœuf haché que renferment ces contenants/boîtes.

9. Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits de bœuf dans un établissement agréé ne doit entrer en contact avec le produit de bœuf si ce contact peut rendre celui-ci non conforme au Règlement sur les aliments et drogues.

10. Les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers et les coupes primaires de bœuf peuvent ne pas être enveloppées à la livraison si elles sont accrochées sur un équipement conçu pour prévenir leur contamination. Il faut cependant prendre les précautions qui s'imposent pour :

a. assurer un dégagement suffisant entre le produit et le plancher, en prenant en considération l'étirement qui survient durant le transport; et

b. prévenir le balancement excessif durant le transport.

11. Les demi-carcasses, les quartiers ou les coupes primaires de bœuf (cuisse, surlonge, longe courte, côte ou épaule) non suspendus doivent être manipulés de manière à prévenir leur contamination. Ils peuvent être protégés par des sacs de papier de qualité, des stockinets et/ou de tout autre matériau accepté (papier ou autre).

12. Les carcasses habillées de bœuf frais ou réfrigéré doivent :

a. être marquées conformément à la description se trouvant dans le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (DORS/92-541), le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417) et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288);

b. répondre aux normes de marquage établies pour la catégorie;

c. porter l'information suivante :

(1) un nom de catégorie;

(2) une estampille de classification;

(3) une estampille de rendement ou une marque apposée à l'aide d'un rouleau à estampiller;

(4) une estampille d'inspection des viandes (symbole circulaire avec le mot « CANADA ») comportant le numéro de l'établissement dans lequel la carcasse de bœuf habillée a été transformée; et

(5) toute autre mention requise par le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (DORS/92-541).

13. Les coupes primaires et secondaires de bœuf emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur la carcasse de bœuf.

14. Les portions contrôlées de bœuf emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur les coupes secondaires.

15. L'estampille apposée sur les contenants/boîtes doit correspondre à celle apposée sur les coupes primaires ou secondaires de bœuf que renferment ces contenants/boîtes.

16. Tous les contenants d'expédition et/ou les emballages renfermant des coupes primaires ou secondaires de bœuf :

a. doivent être marqués conformément aux exigences énoncées dans le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (DORS/92-541), la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27), le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417) et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288);

b. doivent porter l'information suivante :

(1) la désignation de catégorie clairement imprimée sur la boîte;

(2) le poids;

(3) le numéro de la coupe;

(4) la description du produit (nom usuel de la coupe primaire et/ou de la coupe secondaire de bœuf);

(5) le symbole d'inspection sanitaire (de forme ovale comportant le mot « CANADA » et le numéro de l'établissement) garantissant que la coupe primaire et/ou secondaire de bœuf a fait l'objet d'une inspection sanitaire au Canada; et

(6) toute autre mention requise par le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (DORS/92-541);

c. doivent satisfaire aux normes établies pour la catégorie; si une catégorie n'est pas identifiée, la mention « non classé » doit figurer sur la boîte, l'expression « ou plus élevée » est également permise.

17. Les coupes de bœuf non emballées :

a. ne doivent pas entrer en contact avec le plancher du véhicule;

b. ne doivent pas être disposées sur du papier utilisé comme couvre-plancher;

c. doivent être expédiées sur (si elles ne sont pas en contenants) :

(1) des supports;

(2) des chariots;

(3) des palettes en plastique;

(4) des tapis en vinyle; et

(5) d'autres matériaux acceptés à cette fin.

Entreposage et distribution

18. Les carcasses habillées, les coupes primaires et/ou les coupes secondaires de bœuf frais, réfrigéré ou congelé qui sont fournies.

a. doivent être transportées dans un véhicule de transport nettoyé et assaini (s'il y a lieu) conçu de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits de bœuf;

b. doivent être transportées dans un véhicule dont le revêtement intérieur est en bon état, fait de matériaux anticorrosion non susceptibles de compromettre le caractère organoleptique des produits de bœuf frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation; l'intérieur du véhicule doit être lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;

c. doivent être transportées dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits de bœuf, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant tout le temps du transport:

(1) ainsi, le bœuf doit être gardé au réfrigérateur:

i. doit être maintenu à une température d'au plus 4 °C;

ii. ne doit jamais avoir été congelé; et

iii. ne doit présenter aucun signe d'anomalie, dont les suivants : odeur anormale, caractère collant, fermentation, rancissement, aigreur, déshydratation, couleur anormale ou signe de mauvaise manutention (sauf pour l'odeur normale due au confinement et le changement de couleur lié au vieillissement dans un emballage sous vide);

(2) le bœuf doit être gardé au congélateur:

i. doit être maintenu à une température d'au plus -24 °C; et

ii. ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid;

19. Ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés (tels que définis dans la Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28)) ou d'autres substances pouvant altérer des produits de viande;

20. Ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité du bœuf.

SQA-02-01 - Spécifications relatives aux coupes de bœuf

21. Les spécifications sont fondées dans l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) – Bœuf - Manuel des coupes de viande, le Manuel des Viandes pour les services alimentaires, 3e édition révisée, et The Meat Buyer's Guide . du North American Meat Institute (NAMI).

22. Le bœuf canadien est transformé en :

a. coupes primaires;

b. coupes secondaires; et

c. portions contrôlées.

SQA-02-01-01 – Tableau 1 : Spécifications relatives aux coupes de bœuf

Coupe	Nº CVC[1]	Nº ACIA[2]	Nº NAMI[3]	Description générale[4]
Carcasse de bœuf habillée		100	100	La carcasse comprend deux morceaux égaux comportant chacun un quartier avant et un quartier arrière. Les morceaux sont obtenus par une découpe de la carcasse le long du dos qui expose le canal rachidien sur au moins 75 % de la longueur de chaque côté. Une quantité minime des principaux muscles est retirée de chaque côté. Les quartiers sont obtenus en séparant de façon complète ou partielle les quartiers avant des quartiers arrière par une découpe suivant la courbure naturelle entre la douzième et treizième côte. Le diaphragme peut être retiré. Toutefois, s'il est présent, il est fermement attaché et la partie membraneuse est parée près du maigre. Le *thymus* et le gras du cœur sont retirés soigneusement.
Demi- bœuf		101	101	Cet article est tel que décrit pour l'Article Nº 100, à l'exception du fait que le morceau comprendra les quartiers avant et arrière d'une même moitié de carcasse. Le morceau sera paré tel qu'indiqué à l'Article Nº 100.
Quartier avant du bœuf		102	102	Le quartier avant est la partie antérieure du demi-bœuf après avoir été séparée du quartier arrière, entre la douzième et la treizième côte, comme il est décrit à la coupe 100. Le quartier avant est paré comme pour la coupe 100.

[1]Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

[2]Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.
Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

[3]Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

[4]Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires du* Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	Nº CVC[1]	Nº ACIA[2]	Nº NAMI[3]	Description générale[4]
Quartier arrière de bœuf		155	155	Le quartier arrière est la partie postérieure du demi-bœuf après avoir été séparée du quartier avant, entre la douzième et la treizième côte, comme il est décrit à la coupe 100.

SQA-02-01-02 – Tableau 2 : Spécifications relatives aux coupes de bœuf
[Coupes primaires – Principales coupes préparées avec des carcasses et des demi-carcasses.]

Coupe	Nº CVC[5]	Nº ACIA [6]	Nº NAMI [7]	Description générale[8]
Ronde de bœuf ou hanche	158 Hanche courte	158 Ronde de bœuf	158 Ronde de bœuf	Comprend la ronde (l'extérieur et l'intérieur de ronde, une partie de la pointe, la croupe, le talon et le jarret). L'extrémité de la longe est exposée par une coupe droite pratiquée en point situé à 25 mm (1 po) au maximum à l'avant de l'extrémité postérieure de la protubérance de la poche du *fémur*. Le muscle tenseur du *fasciæ latæ* n'entoure pas complètement la partie extérieure de la pointe de surlonge. La ronde ne comprend pas plus de deux vertèbres. Le muscle oblique interne de l'abdomen (bavette d'aloyau) est retiré. Cette coupe est parfois appelée « hanche de bœuf ».
Longe de bœuf, longe complète, parée	172	172	172	Partie du quartier arrière qui reste après avoir enlevé le morceau 158 et composée de la longe courte, de la surlonge et de la treizième côte. L'onglet, le *rein*, le gras de rognon et le gras interne excédentaire sont retirés. L'extrémité de la côte suit la courbure naturelle de la treizième côte. Le flanc est retiré par une coupe droite à un point ventral, situé à moins de 15 cm (6 po) du muscle *longissimus dorsi* à l'extrémité de la côte

[5]Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

[6]Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.
Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI

[7] Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

[8] Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires du* Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	Nº CVC[5]	Nº ACIA [6]	Nº NAMI [7]	Description générale[8]
				jusqu’à un point sur l’extrémité de la ronde, situé ventralement, à moins de 25 mm (1,0 po) du muscle *tensor fasciæ latæ*. Le gras qui recouvre les régions lombaire, sacrée et du filet est réduit de façon à ne pas dépasser 25 mm (1,0 po) de profondeur en tout point. Le gras recouvrant la côte (sur la surface intérieure) est retiré.
Côte de bœuf, coupe de gros	103	103	103	Le train de côtes est la partie du **quartier avant** restante après que l'on a retiré le bloc complet et le bout de poitrine. Elle contiendra sept côtes (6 à 12 inclusivement), la région postérieure de l'omoplate (scapula), et la vertèbre thoracique attachée aux côtes. L'extrémité de la longe suivra la courbure naturelle de la douzième côte. Le bloc d'épaule est retiré par une coupe franche passant entre la cinquième et la sixième côte. Le bout de poitrine sera retiré par une coupe franche à un point ventral, mais pas à plus de 6,0 pouces (15,0 cm), à partir du muscle *longissimus dorsi* à l'extrémité de la longe, jusqu'à un point sur l'extrémité du bloc d'épaule, situé ventralement, mais pas à plus de 10,0 pouces (25,4 cm) du *longissimus dorsi*. Le diaphragme et le gras sur la surface ventrale de la vertèbre seront retirés. Elle ne doit pas être confondue avec le **train à 6 côtes** ne comprenant que 6 côtes (7e à 12e inclusivement).
Bloc d'épaule de bœuf, carré	113	113	113	Cet article est la partie du quartier avant après le retrait de la côte, du bout de poitrine, du jarret avant et du bout de poitrine. Le bout de côtes du bloc d'épaule sera préparé par une coupe franche passant entre la cinquième et la sixième côte. Le bout de poitrine et le jarret avant seront retirés par une coupe franche à un angle presque droit avec le bout des côtes. Un morceau du joint cartilagineux de la première côte et du *sternum* sera présent du côté de la pointe de la poitrine. Le *thymus* et le gras du cœur seront retirés de près.

SQA-02-01-03 – Tableau 3 : Spécifications relatives aux coupes secondaires de bœuf
[Coupes secondaires – Coupes primaires subdivisées de manière à faciliter leur manipulation et à réduire leur variabilité. Avec des coupes secondaires, l'emballeur peut procéder plus facilement à la mise en sac sous vide et au remplissage des boîtes d'expédition en vue du transport jusqu'au distributeur.]

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
Bloc d'épaule de bœuf, pointe d'épaule	114	114	114	La pointe d'épaule est le grand système musculaire situé à l'extérieur de l'articulation du coude (côté dorsal) et à l'extérieur de l'épine de l'omoplate (côté ventral), et antérieur à la sixième côte. Les muscles *cutaneous trunci* et *cutaneous omobrachialis* (extenseurs de l'épaule) seront retirés lorsque le gras sous-jacent dépasse l'épaisseur du gras superficiel spécifié. La présence des muscles *trapezius*, *cutaneous trunci*, *teres major*, et les muscles mineurs au-dessus de l'humérus est optionnelle; toutefois, le muscle *teres major* est généralement exclu, à moins d'indication contraire. Les tendons situés à l'extrémité du coude seront coupés pour être homogènes avec le maigre. Tous les os et cartilages seront retirés.
Bloc d'épaule de bœuf, rosbif d'épaule	114A	114A	114A	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 114, à l'exception du fait que l'épaule sera parée de façon à ne pas avoir une épaisseur inférieure à 1,0 pouce (25 mm) en tout point, sauf à ¾ de pouce (19 mm) du joint avec les muscles *trapezius* et *latissimus dorsi*. Dans ce cas précis, le gras sous-jacent doit être réduit afin de répondre aux exigences concernant l'épaisseur du gras superficiel. Lorsque des rosbifs de plus petite taille sont spécifiés, l'extrémité épaisse (bras) de l'épaule sera séparée de l'extrémité mince (omoplate) et au besoin, des coupes subséquentes seront faites à un

[9] Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

[10] Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.
Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

[11] Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

[12] Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires du* Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
				angle droit par rapport au côté de l'omoplate en divisant l'extrémité de l'épaule en parties plus ou moins égales. L'extrémité de l'omoplate sera divisée dans le sens de la longueur en parties plus ou moins égales, les bouts seront renversés, les surfaces désossées seront placées ensemble et, au besoin, des coupes subséquentes seront faites à un angle droit, sur la longueur de la partie de l'omoplate, pour obtenir des parties plus ou moins égales. Tous les rosbifs seront fixés avec un filet ou de la ficelle.
Bloc d'épaule de bœuf, pointe d'épaule, rond de palette	S.O.	114D	114D	Cet article est préparé à partir de l'Article Nº 114 et comprendra le muscle *infraspinatus*, non paré. **Option:** L'acheteur peut demander que cet article soit davantage paré pour retirer le tissu conjonctif intramusculaire (tendon de l'épaule). Pour retirer le tissu ou le tendon, ces derniers doivent être exposés de façon complète par une coupe « papillon » afin d'être retirés. L'acheteur peut également demander que cet article soit ensuite divisé en deux morceaux après le retrait complet du tendon de l'épaule. Une fois le tendon de l'épaule retiré, on appelle souvent cet article « Flat Iron » (morceau de paleron).
Bloc d'épaule de bœuf, rond de palette (MI)	S.O.	116B	116B	Cet article comprend le muscle supraspinatus qui se trouve du côté dorsal du bord médial de l'omoplate. Le rond de palette sera séparé des autres muscles par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. **Option**: OCA 1 - Le tissu conjonctif épais à l'extrémité épaisse du rond de palette sera exposé et retiré par une coupe « papillon », laissant ainsi une entaille située à moins de 2,0 pouces (5,0 cm) dans le maigre.
Bloc d'épaule de bœuf, bifteck de pointe d'épaule (MI)	S.O.	114F	114F	Cet article comprendra le muscle *teres major* et sera préparé à partir de la surface médiale de l'épaule (épaule extérieure). Il sera séparé du groupe des muscles *latissimus dorsi* et *triceps brachii* par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. On appelle parfois cet article « épaule de bœuf » ou « araignée ». **Option:** OCA 1 - L'acheteur peut demander que cet article soit paré conformément à la limitation du gras de l'option 6 (LGO 6), soit une découpe découverte, dénudée, membrane de surface détachée.

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
Bloc d'épaule de bœuf, carré, désossé		115	115	Cet article désossé est préparé à partir de tout article de bloc d'épaule auquel le bout de poitrine et le jarret avant ont été retirés. L'épaule sera séparée au complet (mais incluse) de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 114 et peut être séparée avant la coupe du côté du bout de poitrine. À l'extrémité des côtes, le muscle *longissimus dorsi* sera au moins deux fois plus large que le muscle *complexus*. L'article ne comprendra pas moins de cinq côtes. Le côté du bout de poitrine et l'extrémité des côtes seront séparés par des coupes franches plus ou moins à angle droit. Du côté de la pointe de poitrine, le muscle *pectoralis profundi* s'étendra jusqu'à la troisième côte, mais ne dépassera pas la cinquième côte. Si cela est spécifié, la partie de l'omoplate sera séparée de la partie du bras (après la séparation de l'épaule) par une coupe franche, de façon plus ou moins perpendiculaire au bout des côtes, à un point situé ventralement, mais pas à plus de 5,0 pouces (12,5 cm) ou à moins de 3,0 pouces (7,5 cm) du muscle *longissimus dorsi*, à l'extrémité des côtes. Les os, les cartilages, les ligaments dorsaux, le ganglion lymphatique préscapulaire, le gras du cœur et le thymus seront tous retirés.
Bloc d'épaule de bœuf, carré, sans la pointe d'épaule, désossé		116	S.O.	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article No 115, à l'exception du fait que la pointe d'épaule sera retirée.
Bloc d'épaule de bœuf, palette roulée	116A	116A	116A	Cet article désossé comprend le système musculaire principal du bloc d'épaule se trouvant sous l'omoplate qui comprend les muscles *longissimus dorsi*, *rhomboideus*, *spinalis dorsi*, *complexus*, *multifidus dorsi*, *serratus ventralis*, subscapularis et *splenius*. L'extrémité des cotes sera définie par une coupe franche exposant le muscle *longissimus dorsi* qui sera au moins deux fois plus grand que le muscle *complexus* et formera à peu près un angle droit avec la longueur de la palette roulée. Le collier sera retiré par une coupe franche, de façon plus ou moins parallèle à l'extrémité des côtes et antérieure au muscle *serratus ventralis*, mais pas à plus de ½ pouce (13 mm) de ce dernier. La partie du bras sera retirée par une coupe franche qui se fera plus ou moins à angle droit par rapport à l'extrémité des côtes et à un point situé à

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
				moins de 3,0 pouces (7,5 cm) du muscle *longissimus dorsi* (côté ventral), à l'extrémité des côtes et à moins de 4,0 pouces (10,0 cm) du muscle *complexus* à l'extrémité du collier. Les os, les cartilages, les ligaments dorsaux, les muscles *trapezius*, *supraspinatus*, *intercostales interni* (doigts des côtes) et le ganglion lymphatique préscapulaire seront tous retirés. Lorsque des rosbifs de plus petite taille sont spécifiés, la palette roulée sera divisée par une coupe effectuée de façon perpendiculaire à la longueur de la palette roulée qui donnera lieu à des morceaux plus ou moins égaux. L'article sera fixé avec un filet ou de la ficelle, s'il y a lieu. Les OCA sont les suivantes: **Option 1:** Bras retiré par une coupe franche à un point situé à moins de 1,0 pouce (25 mm) du muscle *longissimus dorsi* du bout des côtes et à moins de 1,0 pouce (25 mm) du muscle *complexus* du bout du collier. **Option 2:** Bras retiré par une coupe franche à un point ventral aux muscles *longissimus dorsi* et *complexus*. **Option 3:** Le muscle *subscapularis* sera retiré. **Option 4:** La « viande de la bosse » (partie dorsale du muscle *rhomboideus*) sera retirée de façon à ce que le bord dorsal soit défini par une coupe franche parallèlement au bord (ventral) du bras.
Jarret avant de bœuf		117	117	Le jarret avant sera retiré du bloc d'épaule par une coupe franche exposant une section transversale de l'humérus. La pointe de poitrine sera retirée par une coupe suivant la limite musculaire naturelle.
Pointe de poitrine de bœuf		118	S.O.	Cet article comprend le bout antérieur des os du *sternum*, le muscle *pectoralis profundi* et le muscle *pectoralis superficialis* (muscle de la poitrine). La pointe de poitrine est séparée du jarret avant de la manière spécifiée à l'Article Nº 117. Les côtés du bras et du bout de poitrine seront définis par des coupes franches à plus ou moins angle droit. Un morceau du joint cartilagineux de la première côte et du sternum et de la section transversale de quatre os de côte sera présent. Le gras du cœur sera retiré de près.
Pointe de poitrine de bœuf, pointe		119		Cet article est préparé à partir de l'Article Nº 118. Les côtés du bras et du bout de poitrine seront définis par des coupes franches à plus ou moins angle droit. Le

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
conservée, désossée				muscle *pectoralis profundi* ne s'étendra pas complètement jusqu'au bord dorsal du côté du bout de poitrine. Tous les os et cartilages seront retirés.
Pointe de poitrine de bœuf, pointe non conservée, désossée	120	120	120	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 119, à l'exception du fait que la pointe (le gras dur et les muscles *intercostales interni* sur la surface intérieure) sera retirée à la limite musculaire naturelle exposant ainsi la surface maigre du muscle *pectoralis profundi*. Le gras dur le long du bord du sternum sera réduit au niveau de la surface désossée. La surface intérieure du maigre sera parée de façon à être pratiquement dépourvue de gras.
Côte de bœuf, prête à rôtir	109	109	109	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 103, à l'exception du fait que le bout de poitrine sera retiré par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 3,0 pouces (7,5 cm) du muscle *longissimus dorsi*, à l'extrémité de la longe, jusqu'à un point sur l'extrémité du bloc d'épaule, situé ventralement, à moins de 4,0 pouces (10,0 cm) du *longissimus dorsi*. L'os de l'échine sera retiré de façon à ce que le gras soit exposé entre les côtes et les jointures d'apophyses épineuses et de vertèbres, laissant ainsi les apophyses épineuses attachées. L'omoplate et son cartilage, les ligaments dorsaux, les muscles *latissimus dorsi*, *infraspinatus*, *subscapularis*, *rhomboideus* et *trapezius* seront retirés. La couverture de gras externe (recouvrant les muscles *latissimus dorsi* et *trapezius*) ne doit pas dépasser 1,0 pouce (25 mm) d'épaisseur, en tout point. La couverture de gras peut être séparée pour faciliter le retrait des ligaments dorsaux et replacée dans sa position originale. La couche de gras doit être coupée à égalité avec le côté du bout de poitrine et ne doit pas comporter de trous plus grands que 2,0 pouces carrés (12,9 cm carrés). La côte sera fixée avec un filet ou de la ficelle, s'il y a lieu.
Côte de bœuf, prête à rôtir, coupe spéciale		109A	109A	Cet article est identique à l'Article Nº 109, à l'exception du fait que les apophyses épineuses sont enlevées. La couverture de gras externe (recouvrant les muscles *latissimus dorsi*, *trapezius*, *longissimus dorsi* et *spinalis dorsi*) sera séparée pour faciliter la coupe du gras sous-jacent. Le gras sous-jacent qui recouvre les muscles *longissimus dorsi* et *spinalis dorsi* sera coupé à une épaisseur uniforme pour l'ensemble de la surface résultant de la découpe. La

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
				couverture de gras externe sera replacée et positionnée de façon à s'étendre depuis le bord des os de côte où se trouvaient les apophyses épineuses, jusqu'au bord des os de côte, du côté du bout de poitrine. La couverture de gras qui dépasse les bords des côtes au niveau du bout de poitrine sera retirée. La couverture de gras ne dépassera pas 1,0 pouce (25 mm) d'épaisseur, en tout point, et ne comprendra pas de trous plus grands que 2,0 pouces carrés (12,9 cm carrés).
Côte parée / **Côte de bœuf, prête à rôtir, sans gras dorsal**	C10	109C	N/A	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 109A, à l'exception du fait que la couverture de gras sera exclue.
Côte de bœuf, semi-parée, désossée	109	108	S.O.	Cet article désossé est préparé de la même manière que l'Article Nº 103. L'extrémité de la longe sera exposée par une coupe qui suivra la courbure naturelle de la douzième côte et qui exposera le muscle *spinalis dorsi* ne s'étendant pas à plus de la moitié de la longueur du *longissimus dorsi*. À l'extrémité du bloc d'épaule, le *longissimus dorsi* sera au moins deux fois plus large que le muscle *complexus*. L'article contiendra sept côtes. Le bout de poitrine sera retiré par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 3,0 pouces (7,5 cm), à partir du muscle *longissimus dorsi* à l'extrémité de la longe, jusqu'à un point sur l'extrémité du bloc d'épaule, situé ventralement, à moins de 4,0 pouces (10,0 cm) du *longissimus dorsi*. Tous les os, cartilages, muscles *intercostales interni* connexes et ligaments dorsaux seront retirés. La côte sera fixée avec un filet ou de la ficelle, s'il y a lieu.
Côte de bœuf, prête à rôtir, désossée	110	110	110	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 108, à l'exception du fait que les muscles *latissimus dorsi*, *infraspinatus*, *subscapularis*, *rhomboideus* et *trapezius* seront retirés. La couverture de gras externe qui couvre les muscles *latissimus dorsi* et *trapezius* sera laissée intacte. La couverture de gras qui va au-delà du bord du bout de poitrine sera retirée. Le rosbif sera fixé avec un filet ou de la ficelle. L'acheteur peut spécifier la longueur du retrait du gras (bout de poitrine).

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
Côte de bœuf, côtes de dos	N/A	124	124	Cet article est la partie intacte des sept côtes et les muscles *intercostales interni* des Articles Nº 109 ou 109A. L'os de l'échine (vertèbres thoraciques) et les apophyses épineuses seront retirés de façon à exposer les extrémités sciées des os de côtes. À moins d'indication contraire, les côtes de dos auront une largeur d'au moins 6,0 pouces (15,0 cm) ou ne dépassant pas les 8,0 pouces (20,0 cm), en tout point.
Bout de côtes, poitrine / **Bouts de côtes de bœuf**	123A	123	123	Cet article comprend la section des côtes de n'importe quel article de côte et/ou de poitrine et comprendra au moins deux, mais pas plus de cinq côtes (les côtes 6 à 10). Le côté dorsal sera plus ou moins à angle droit par rapport aux os de côtes et le muscle *latissimus dorsi* sera continu sur toute la surface coupée. Le côté ventral sera défini par une coupe franche, de façon plus ou moins parallèle au côté dorsal et ne contiendra aucun cartilage costal. Le muscle *cutaneous trunci*, le diaphragme et la membrane séreuse (péritoine) seront retirés. Le gras superficiel sera réduit de façon à ne pas dépasser ¼ pouce (6 mm) d'épaisseur en tout point. L'acheteur peut spécifier le nombre de côtes et la largeur (distance entre les côtés dorsal et ventral) des sections des côtes.
Côte de bœuf, faux-filet paré	112	112	112	Le faux-filet paré inclut les muscles *longissimus dorsi*, *spinalis dorsi*, *complexus* et *multifidus dorsi* de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 108. Le « gras » (les muscles *serratus dorsalis* et *longissimus costarum* et la graisse intramusculaire qui s'y rattache) sur le côté du bout de poitrine sera retirée à la limite musculaire naturelle, sur la partie ventrale du *longissimus dorsi*. Cet article sera pratiquement dépourvu de gras superficiel et du muscle *intercostales interni*. Tous les autres muscles, os, cartilages, ligaments dorsaux et la couverture de gras externe seront retirés.
Côte de bœuf, faux-filet paré, avec le gras	112A	112A	112A	Cet article est similaire à l'Article Nº 112, à l'exception du fait que le « gras » (les muscles *serratus dorsalis* et *longissimus costarum* et la graisse intramusculaire qui s'y rattache) reste attaché sur le côté du bout de poitrine et il sera préparé par une coupe franche, à un point ventral, situé à moins de 2,0 pouces (5,0 cm) du muscle *longissimus dorsi*.

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
Longe de bœuf, longe courte	173	173	S.O.	Cet article est la section antérieure de la longe et comprend la 13e côte. L'extrémité de la côte suivra la courbure naturelle de la 13e côte. La surlonge sera retirée par une coupe franche à un point antérieur au cartilage de la hanche, à plus ou moins angle droit avec la longueur de la longe courte qui expose le muscle *gluteus medius*. Le flanc sera retiré par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 6,0 pouces (15,0 cm), du muscle *longissimus dorsi* à l'extrémité de la côte jusqu'à un point sur l'extrémité de la surlonge, situé ventralement, à moins de 10,0 pouce (25,4 cm) du muscle *longissimus dorsi*. Le gras qui recouvre les régions lombaire, sacrée et du filet sera réduit de façon à ne pas dépasser 1,0 pouce (25 mm) de profondeur en tout point. Le gras recouvrant la côte (sur la surface intérieure) et l'onglet sera retiré
Longe de bœuf, contre-filet, non désossé	179	175	175	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 173, à l'exception du fait que le filet et la partie saillante de l'os de l'échine sont retirés. L'os de l'échine sera retiré le long de l'épine dorsale sans découper le muscle *longissimus dorsi* (lorsqu'il est exposé). Le flanc sera retiré par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 6,0 pouces (15,0 cm), du muscle *longissimus dorsi* à l'extrémité de la côte jusqu'à un point sur l'extrémité de la surlonge, situé ventralement, à moins de 4,0 pouces (10,0 cm) du muscle *longissimus dorsi*. Les OCA pour le retrait du flanc par une coupe franche sont les suivantes : (Extrémité de la côte x extrémité de la surlonge) **Option 1:** 4 pouces (10,0 cm) x 3 pouces (7,5 cm) **Option 2:** 3 pouces (7,5 cm) x 2 pouces (5,0 cm) **Option 3:** 1 pouce (25 mm) x 1 pouce **Option 4:** 1 x 0 **Option 5:** 0 x 0 **Option 6:** Autre
Longe de bœuf, contre-filet, désossé	180	180	180	Cet article est désossé et comprend la section antérieure de la longe qui contient la 13e côte. L'onglet et le filet seront retirés. L'extrémité de la côte suivra la courbure naturelle de la 13e côte. L'extrémité de la surlonge se trouvera à un point antérieur au cartilage de la hanche, à plus ou moins angle droit

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
				avec la longueur de la longe courte et exposera le muscle *gluteus medius*. Le côté du flanc se trouvera à un point ventral, situé à moins de 3,0 pouces (7,5 cm), du muscle *longissimus dorsi* à l'extrémité de la côte et s'étendra jusqu'à un point sur l'extrémité de la surlonge, situé ventralement, à moins de 2,0 pouces (5,0 cm) du muscle *longissimus dorsi*. Les OCA pour le retrait du flanc par une coupe franche sont les suivantes : (Extrémité de la côte x extrémité de la surlonge) **Option 1:** 2 pouces (5,0 cm) x 1 pouce (25 mm) **Option 2:** 1 pouce (25 mm) x 0 pouce **Option 3:** 1 pouce (25 mm) x 1 pouce **Option 4:** 0 x 0 **Option 5:** Autre
Longe de bœuf, surlonge	S.O.	181	181	Cet article est la section postérieure de la longe au complet. La longe courte sera retirée par une coupe franche à un point antérieur au cartilage de la hanche et de façon plus ou moins parallèle à l'extrémité de la ronde, exposant ainsi le muscle *gluteus medius*. La ronde sera retirée par une coupe franche à un point antérieur à la tête et/ou à la protubérance du fémur. Le flanc sera retiré par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 10,0 pouces (25,4 cm), du muscle *longissimus dorsi* à l'extrêmité de la longe courte jusqu'à un point sur l'extrêmité de la ronde, situé ventralement, à moins de 1,0 pouce (25 mm) du muscle *tensor fasciae latae*. Le gras recouvrant les régions lombaire, sacrée et du filet sera réduit de façon à ne pas dépasser 1,0 pouce (25 mm) de profondeur en tout point.
Longe, surlonge sans filet, désossée	S.O.	182	S.O.	Cet article est préparé à partir de l'Article Nº 181. La longe courte sera retirée par une coupe franche à un point antérieur à l'extrémité postérieure de la poche de la cuisse, mais situé à moins d'1,0 pouce (25 mm) de cette dernière et de façon plus ou moins parallèle à l'extrémité de la ronde, qui exposera le muscle *gluteus medius*. La ronde sera retirée par une coupe franche qui exposera le muscle *biceps femoris*, lequel sera plus ou moins égale ou plus grand que le muscle *gluteus medius*. Le muscle *tensor fasciae latae* ne s'étendra pas complètement autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge. Le flanc sera retiré

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
				par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 10,0 pouces (25,4 cm), du muscle *longissimus dorsi* à l'extrêmité de la longe courte jusqu'à un point sur l'extrêmité de la ronde, situé ventralement, à moins de 1,0 pouce (25 mm) du muscle *tensor fasciae latae*. Les os, les cartilages, le filet, le ligament sacro-sciatique et le maigre et le gras qui recouvrent le ligament seront retirés.
Contre-filet, parage spécial	C11	S.O.	S.O.	Préparé à partir d'un contre-filet régulier (coupe 180). Les parures des côtes et toute la viande intercostale sont enlevées et le ligament dorsal retiré de façon à laisser un lambeau de maigre uniforme à l'avant du contre-filet. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po). L'extrémité mesure 0 mm x 25 mm (0 po x 1 po).
Longe de bœuf, filet, au complet	189	189	189	Cet article est préparé à partir d'une longe complète, de la manière décrite aux Articles Nº 172 ou Nº 172A. Cet article désossé comprend les muscles *psoas major*, *psoas minor*, *iliacus* et peut comporter une partie du muscle *sartorius*. Le muscle *obliquus abdominis internus* (bavette), s'il est présent, sera réduit au niveau de la surface du gras. L'extrémité de la surlonge du filet exposera les muscles *psoas major*, *iliacus* et *sartorius* (si présent). Le gras superficiel sera réduit de façon à ne pas dépaser ¾ pouce (19 mm) d'épaisseur en tout point, depuis le bout postérieur jusqu'au ganglion lymphatique exposé et sera aminci graduellement jusqu'au maigre, à un point situé à moins des ¾ de la longueur du filet. Le filet sera paré de façon à ne pas laisser apparaître de bords déchiquetés. Tous les os et cartilages seront retirés. Une entaille dans le filet d'une profondeur supérieure à ½ pouce (13 mm) n'est pas acceptable.
Filet avec gras sous-jacent, parage spécial / **Filet complet, muscle latéral inclus, dégraissé**	189A	189A	S.O.	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 189, à l'exception du fait qu'il sera pratiquement dépourvu de gras superficiel et iliaque (le gras qui se trouve entre la partie principale du filet et le muscle *iliacus*.
Filet avec gras sous-jacent, parage spécial / **Longe de bœuf, filet, complet, muscle**	189B	189B	189B	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 189, à l'exception du fait qu'il sera pratiquement dépourvu de gras superficiel. Le gras iliaque peut être conservé.

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
latéral inclus, partiellement dégraissé				
Filet sans commissure latérale, parage spécial	189C	S.O.	S.O.	Même coupe que 189B sauf qu'ici, toute la commissure latérale est enlevée. Spécifications (coupe 189A) : (Préparé à partir d'un filet régulier [coupe 189] auquel on conserve la membrane argentée, la commissure latérale et le gras qui y est sous-jacent, mais dont on enlève tout le gras recouvrant la membrane argentée.)
Longe de bœuf, filet, complet, muscle latéral exclus, dégraissé		190		Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 189A, à l'exception du fait le muscle *psoas minor* (muscle latéral) sera retiré. Les tissus membraneux principaux recouvrant le muscle *psoas major* resteront intacts.
Longe de bœuf, filet, complet, muscle latéral exclus, dépouillé	190	190A	190	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 190, à l'exception du fait que les tissus membraneux principaux recouvrant le muscle *psoas major* seront retirés.
Longe de bœuf, filet, tête	191	191	191	Cet article comprendra la partie du bas de surlonge du filet. La surlonge, ou filet de soc, exposera les muscles *psoas major, psoas minor, iliacus*, et s'il est présent, le muscle *sartorius*. De plus, le muscle *obliquus abdominis internus* (bavette), s'il est également présent, sera réduit au niveau de la surface du gras. L'extrémité antérieure, ou longe courte, sera exposée par une coupe franche qui exposera le muscle *psoas major* et le muscle *psoas minor* le long du filet, à moins de ½ pouce (13 mm) au-delà du muscle *iliacus*. Le gras superficiel sera réduit de façon à ne pas dépaser ¾ pouce (19 mm) d'épaisseur en tout point. Le grand ganglion lymphatique sera exposé. Tous les os, cartilages et le muscle *quadratus lumborum* seront retirés. Une entaille dans le filet de plus de ½ pouce (13 mm) n'est pas acceptable.
Longe de bœuf, filet, courte	192	192	S.O.	Cet article comprendra la partie de la longe courte du filet et les muscles *psoas major* et *psoas minor*. L'extrémité postérieure n'exposera que les muscles *psoas major* et *psoas minor*. Le gras sera réduit de façon à ne pas dépasser ½ pouce (13 mm) d'épaisseur en tout point sur le muscle *psoas major*, à l'extrémité postérieure et la couche de gras diminuera progressivement sur le muscle *psoas major* jusqu'à

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
				l'extrémité antérieure du filet. Tous les os, cartilages et bords déchiquetés seront retirés. Une entaille dans le filet d'une profondeur supérieure à ½ pouce (13 mm) n'est pas acceptable.
Longe de bœuf, soc de haut de surlonge, désossé	184	184	184	Cet article est préparé à partir de l'Article Nº 182 et comprend les muscles *gluteus medius, gluteus accessorius, gluteus profundus* et *biceps femoris*. L'extrémité de la longe courte sera plus ou moins parallèle à l'extrémité de la ronde et exposera le muscle *gluteus medius*. À l'extrémité de la ronde, le muscle *biceps femoris* sera plus ou moins égal ou plus large que le muscle *gluteus medius*. La bas de surlonge sera retiré par une coupe le long des limites musculaires naturelles (entre le muscle *rectus femoris* et le muscle *gluteus medius*) jusqu'à la surface externe, ce qui laissera une partie du muscle *tensor fasciae latae* attachée au soc de haut de surlonge. Le filet de soc sera également retirée. Les os, les cartilages, le filet, le ligament sacro-sciatique et le maigre et le gras qui recouvrent le ligament seront retirés.
Longe de bœuf, soc de haut de surlonge, dessus conservé (MI))	S.O.	184D	184D	Cet article comprendra la tête ischiatique du muscle *biceps femoris*, qui est séparée de l'Article Nº 184 par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. Cet article est parfois appelé la « culotte ». L’acheteur peut spécifier l’épaisseur de la couche de gras souhaité.
Longe de bœuf, bas de surlonge, désossé		185	S.O.	Cet article est préparé à partir de l'Article Nº 182 et comprend le muscle *tensor fasciae latae* (triangle); les muscles *vastus medialis, vastus lateralis* et *rectus femoris* (pointe demi-ronde); et le muscle *obliquus abdominis internus* (bavette). Le côté de la longe courte sera plus ou moins parallèle à l'extrémité de la ronde. L'extrémité de la ronde n'exposera pas le muscle *tensor fasciae latae* s'étendant complètement autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge. Le côté du haut de surlonge n'exposera pas le muscle *gluteus medius* mais peut exposer le muscle *tensor fasciae latae* et/ou la pointe. Le côté du flanc sera exposé par une coupe franche d'une longueur ne dépassant pas 4,0 pouces (10,0 cm) de l'extrémité de la longe courte jusqu'à un point sur l'extrémité de la ronde, situé ventralement, à moins de 1,0 pouce

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
				(25 mm) du muscle *tensor fasciae latae*. Tous les os et cartilages seront retirés.
Longe de bœuf, bas de surlonge, bavette, désossé (MI)	S.O.	185A	185A	Cet article comprend le muscle *obliquus abdominis internus* du quartier arrière et le bas de surlonge qui est séparé de la pointe demi-ronde et du muscle *tensor fasciae latae* par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. Tous les os, cartilages et tissus conjonctifs épais seront retirés.
Longe de bœuf, bas de surlonge, pointe demi-ronde, désossé	185B	185B	185B	Cet article comprend les muscles *vastus medialis*, *vastus lateralis* et *rectus femoris* (pointe demi-ronde), du bas de surlonge et la partie antérieure d'une pointe de surlonge complète. Les muscles *tensor fasciae latae* et *obliquus abdominis internus* sont séparés de la pointe demi-ronde par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. Tous les os, cartilages et tissus de peau extérieurs seront retirés. Faite de muscles des articulations de l'extrémité postérieure du bas de surlonge enlevés suivant la commissure naturelle. La couche moyenne de gras n'excède pas 6 mm (¼ po).
Triangle de bas de surlonge /**Longe de bœuf, bas de surlonge, triangle, désossé (MI)**	185C	185C	185C	Cet article comprend le muscle *tensor fasciae latae* du bas de surlonge et est séparé de la pointe demi-ronde et du muscle *obliquus abdominis internus* par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. Tous les os, cartilages et tissus conjonctifs seront retirés. Fait du muscle de forme triangulaire situé à l'extrémité ventrale du bas de surlonge. La couche moyenne de gras n'excède pas 6 mm (¼ po).
Ronde de bœuf, jarret retiré, semi-désossé		160	160	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 158, à l'exception du fait que l'os de la croupe, l'os de la queue et le jarret seront retirés. Le jarret est séparé au niveau du grasset par une coupe le long de la limite musculaire naturelle entre le talon et le jarret arrière. Le muscle *tensor fasciae latae* ne s'étendra pas complètement autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge. L'os de la croupe, le sot-l'y-laisse (le gras et maigre qui recouvrent l'os de la croupe), l'os de la queue, le ligament sacro-sciatique, le maigre et le gras qui recouvrent le ligament, la partie opaque épaisse de la membrane du muscle *gracilis*, et les ganglions lymphatiques exposés seront retirés. La pointe de surlonge peut être séparée. Si la pointe de surlonge est séparée, la même

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
				méthode que celle décrite à l'Article Nº 167 sera appliquée et la pointe de surlonge sera emballée et conditionnée de manière individuelle dans le même contenant.
Ronde de bœuf, croupe et jarret retirés / Cuisse Ponderosa	164A	164	S.O.	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 158, à l'exception du fait que le jarret et la croupe sont retirés. Le jarret est retiré de la manière décrite à l'Article Nº 160. La croupe est séparée de l'extrémité de la longe par une coupe franche qui expose une section transversale du muscle *semitendinosus*, une section transversale du fémur, à un point postérieur à la tête du fémur, et qui ne sépare pas la partie médiane du muscle *rectus femoris*, mais pourrait séparer le muscle *vastus lateralis* et/ou la partie principale du muscle *rectus femoris*. Le muscle *tensor fasciae latae* ne s'étendra pas complètement autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge. L'os de la croupe, le gras et maigre qui le recouvrent (sot-l'y-laisse), l'os de la queue, le ligament sacro-sciatique, le maigre et le gras qui recouvrent le ligament, les ganglions lymphatiques exposés et la partie opaque épaisse de la membrane du muscle *gracilis* seront retirés. Si l'acheteur en fait la demande, la pointe de surlonge peut être séparée. Si la pointe de surlonge est séparée, la même méthode que celle décrite à l'Article Nº 167 sera appliquée et la pointe de surlonge sera emballée et conditionnée de manière individuelle dans le même contenant.
Ronde de bœuf, pointe de surlonge	167	167	167	Cet article désossé est préparé à partir de l'Article Nº 158 et comprend la partie postérieure de la pointe de surlonge complète (les muscles *vastus intermedius*, *vastus lateralis*, *vastus medialis* et *rectus femoris*). Le muscle *tensor fasciae latae*, bien qu'il ne s'étende pas autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge, sera exposé à l'extrémité de la longe. Une partie du muscle *sartorius* restera, à condition qu'il soit fermement attaché. L'extrémité de la longe exposera le muscle *tensor fasciae latae*, toutefois, ce dernier ne s'étendra pas complètement autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge. La pointe de surlonge est séparée de l'intérieur de ronde et de l'extérieur de ronde entre les limites musculaires naturelles. Tous les os et cartilages seront retirés. Le bout tendineux sera retiré de façon à présenter pas moins de 75 % du maigre. Si cela est spécifié par

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
				l'acheteur, la pointe de surlonge sera divisée sur la longueur en morceaux plus ou moins égaux. Peut être ficelé ou recouvert d'un filet.
Ronde de bœuf, intérieur de ronde, non parée	168	168	168	Cet article désossé comprend les muscles *semimembranosus*, *artorius*, *adductor*, *gracilis* et *pectineus* et est séparé de l'extérieur de ronde et de la pointe de surlonge par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. Le muscle *iliopsoas* peut rester s'il est fermement attaché. Tous les os, cartilages et ganglions lymphatiques exposés seront retirés. Peut être séparé et ficelé ou recouvert d'un filet.
Ronde de bœuf, intérieur de ronde	**169**	**169**	**169**	**Morceau désossé comme il est décrit à la coupe 168, sauf que la partie opaque épaisse de la membrane du muscle *gracilis* est retirée. Lorsqu'on demande des rosbifs de plus petite taille, l'intérieur de ronde est divisé en deux dans le sens de la longueur, et des coupes subséquentes, au besoin, sont pratiquées dans le sens de la largeur pour diviser le morceau en parties à peu près égales.** Peut être ficelé ou recouvert d'un filet.
Ronde de bœuf, extérieur de ronde	S.O.	170	170	Cet article désossé comprend les muscles *semitendinosus*, *biceps femoris* et le talon et peut comprendre les muscles *gluteus medius*, *gluteus accessorius* et *gluteus profundus*. Le muscle *semitendinosus* ne sera pas exposé à l'extrémité de la longe. L'intérieur de ronde, la pointe de surlonge et le jarret sont retirés par une coupe entre les limites musculaires naturelles. Les os, les cartilages, le ligament sacro-sciatique, le maigre et le gras qui recouvrent le ligament sacro-sciatique, les ganglions lymphatiques poplités et les tissus conjonctifs opaques et épais séparant l'extérieur de ronde de la pointe de surlonge seront retirés.
Ronde de bœuf, extérieur de ronde, non paré		171		Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 170, à l'exception du fait que les ganglions lymphatiques poplités et les tissus conjonctifs épais (membrane argentée) le long du côté ventral seront conservés. Tous les os et cartilages seront retirés.

Coupe	Nº CVC[9]	Nº ACIA[10]	Nº NAMI [11])	Description générale[12]
Ronde de bœuf, plat d'extérieur de ronde	S.O.	171B	171B	Cet article désossé comprend les muscles *biceps femoris*, et peut contenir les muscles *gluteus medius*, *gluteus profundus* et *gluteus accessorius*. L'extrémité de la longe exposera le muscle *biceps femoris* qui aura une taille égale ou supérieure au muscle *gluteus medius* (lorsqu'il est présent). L'extérieur de ronde est séparée de l'intérieur de ronde, de la pointe de surlonge, du talon et du muscle *semitendinosus* (noix de ronde) entre les limites musculaires naturelles. Les os, les cartilages, le ligament sacro-sciatique et le maigre et le gras qui recouvrent le ligament, les tissus conjonctifs épais (membrane argentée) le long du côté ventral et les ganglions lymphatiques poplités seront retirés. **Option :** Après avoir été paré pour répondre aux exigences concernant la limitation du gras de l'option 6 (LGO 6), soit une découpe découverte, dénudée, membrane de surface détachée, l'article peut être divisé en deux morceaux : l'Article 171D et l'Article 171E.
Ronde de bœuf, noix de ronde (MI)	S.O.	171C	171C	Cet article désossé comprend le muscle *semitendinosus* et ne devrait être coupé à aucun bout. La noix est séparée de l'intérieur et de l'extérieur de ronde et du talon entre les limites musculaires naturelles.
Baron de ronde de bœuf	C12			Ce morceau est composé de l’intérieur de ronde (coupe 168) et de l’extérieur de ronde (coupe 169) maintenus ensemble par leur commissure naturelle. Toute la couche interne et externe de gras est parée de façon à n’excéder 20 mm (¾ po) en aucun point. Le rôti est alors ficelé ou recouvert d’un filet.

SQA-02-02 - Portions contrôlées
[Coupes préparées avec n'importe quelle coupe secondaire et/ou du bœuf découpé en portions conformément aux spécifications]

SQA-02-02-01 – Tableau 1 : Portions contrôlées

Coupe	Nº CVC[13]	Nº ACIA[14]	Nº NAMI[15]	Description générale[16]
Flanc de bœuf, bifteck de flanc (MI)	193	193	193	Cet article comprendra le muscle *rectus abdominis* de la région du flanc et est séparé des muscles *transversus abdominis*, *obliquus abdominis internus* et *obliquus abdominis externus* par une coupe le long des limites musculaires naturelles. Cet article sera pratiquement dépourvu de gras et de tissus membraneux.
Poitrine de bœuf, bout de poitrine	S.O	121	121	Cet article est le morceau du quartier avant qui est ventral à l'Article Nº 103. L'extrémité du flanc suivra la courbure naturelle de la douzième côte. Le muscle *pectoralis profundi* ne s'étendra pas complètement jusqu'au bord dorsal du côté de la pointe de poitrine. L'article contiendra sept côtes. Le côté des côtes sera défini par une coupe franche qui exposera le muscle *serratus ventralis* de façon continue pour au moins deux côtes. Le diaphragme peut être retiré. Toutefois, s'il est présent, il sera fermement attaché et la partie membraneuse sera parée près du maigre.
Poitrine de bœuf, extérieur de hampe (MI)	121C	121C	121C	Cet article est séparé du bout de poitrine. L'extérieur de hampe comprendra le diaphragme auquel pourrait être attachée la membrane séreuse (péritoine). La partie de la membrane doit être parée près du maigre. À noter : Peut être offert en coupe 121E, si la peau est enlevée.

[13] Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

[14] Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.
Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

[15] Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

[16] Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires du* Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	Nº CVC[13]	Nº ACIA[14]	Nº NAMI[15]	Description générale[16]
Poitrine de bœuf, intérieur de hampe (MI)	121D	121D	121D	Cet article ne comprendra que le muscle *transversus abdominis*. La membrane séreuse (péritoine) sera retirée. La surface du maigre sera parée de façon à être pratiquement dépourvue de gras.
Côte de bœuf, bifteck de côte, non désossé	1103	1103	1103	Les biftecks de côte peuvent être préparés à partir de tout article de côte non désossé du système IMPS. L'omoplate et son cartilage, les apophyses épineuses, l'os d'échine, les ligaments dorsaux et ces muscles situés directement en dessous (muscles *subscapularis* et *rhomboideus*) et au-dessus (muscles *latissimus dorsi*, *infraspinatus* et *trapezius*) seront retirés. Les bouts de côtes seront retirés à un point situé à moins de 3,0 pouces (7,5 cm) du bord ventral du muscle *longissimus dorsi*.
Côte de bœuf, bifteck de faux-filet, avec le gras, désossé	112A	1112A	1112A	Les biftecks de faux-filet, avec le gras, seront préparés à partir de l'Article Nº 112A. Le côté des bouts de côtes sera exposé par une coupe franche à un point situé ventralement au muscle *longissimus dorsi*, mais pas à plus de 2,0 pouces (5,0 cm) de ce dernier, laissant le gras fermement attaché.
Côte de bœuf, bifteck de faux-filet	1103A	1112C	1112C	Les bifteck de faux-filet seront préparés à partir du muscle *longissimus dorsi* de tout article de faux-filet. Lorsque des épaisseurs et des poids de portion uniformes sont spécifiés, le faut-filet peut être découpé en portions en découpant plusieurs biftecks en commençant à l'extrémité antérieure (à l'endroit où le muscle *longissimus dorsi* est plus petit en diamètre) et en s'arrêtant à un point où le muscle *longissimus dorsi* a un diamètre plus large et plus uniforme. Le restant du muscle *longissimus dorsi* sera divisé par une coupe longitudinale en deux sections de taille plus ou moins égale et ensuite tranché en biftecks d'épaisseur et de poids correspondant à ceux spécifiés par l'acheteur.
Bout de poitrine de bœuf, bouts de côtes, parés/ Bout de côtes avec trois os (régulier), poitrine, paré	123A	123A	123A	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 123, à l'exception du fait qu'il sera préparé à partir de la sixième, septième et huitième côtes du bout de poitrine, le muscle *serratus ventralis* sera continu sur toute la surface coupée pour au moins deux côtes sur le côté dorsal et le côté ventral, et la couverture de gras externe et le muscle *latissimus dorsi* seront retirés.

Coupe	Nº CVC[13]	Nº ACIA[14]	Nº NAMI[15]	Description générale[16]
Bout de côtes, paré/ Bout de côtes avec trois os (parure plus élaborée)	123B	123B	123B	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 123, à l'exception du fait qu'il sera préparé à partir de la sixième, septième et huitième côtes du train de côtes, le muscle *serratus ventralis* sera exposé et continu sur toute la surface coupée pour au moins deux côtes sur un côté uniquement, et la couverture de gras externe et le muscle *latissimus dorsi* seront retirés. Cet article sera paré de façon à être pratiquement dépourvu de gras superficiel.
Longe de bœuf, bifteck d'aloyau	1173A	1174	1174	Les biftecks seront préparés à partir de tout article de longe courte du système IMPS. La largeur maximale du filet sera d'au moins ½ pouce (13 mm) lorsqu'on le mesure de façon parallèle à la longueur de l'épine dorsale.
Longe de bœuf, bifteck d'aloyau, gros filet	S.O.	1173	1173	Les biftecks seront préparés à partir de tout article de longe courte du système IMPS. La largeur maximale du filet sera d'au moins 1,25 pouce (3,2 cm) lorsqu'on le mesure de façon parallèle à la longueur de l'épine dorsale. Préparé à partir du gros bout de la longe courte (coupe 173). La couche de gras ne dépasse pas 6 mm (¼ po), et l’extrémité n’excède pas 50 mm (2 po). Un bifteck d’aloyau gros filet doit comporter une portion de filet d’au moins 50 mm (2 po) à son plus large diamètre. Il comporte de la viande de contre-filet d’un côté de l’os et de la viande de filet de l’autre côté. Le bifteck d’aloyau gros filet est préparé à partir du plus gros bout de la longe courte et comporte une plus grande partie du filet que le bifteck d’aloyau.
Longe de bœuf, bifteck de coquille d'aloyau, désossé	1180	1180	1180	Les biftecks seront préparés à partir de tout article de coquille d'aloyau ou de longe courte désossé du système IMPS. Tous les os et cartilages seront retirés. Préparé à partir du contre-filet régulier (NAMI coupe 180) dont le ligament dorsal, la viande intercostale excessive et le cartilage sont retirés. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po) et n’excède 13 mm (½ po) en aucun point. Lorsque mesurée à partir de l’extrême pointe extérieure de la noix de la longe, l’extrémité n’excède pas 50 mm (2 po), bien qu’elle soit ordinairement parée à 25 mm (1 po).
Longe de bœuf, bifteck de coquille	1180A	1180A	1180A	Cet article est préparé à partir de tout article de coquille d'aloyau ou de longe courte désossé dont la partie postérieure du contre-filet a été retirée au niveau du

Coupe	Nº CVC[13]	Nº ACIA[14]	Nº NAMI[15]	Description générale[16]
d'aloyau, coupe du centre, désossé				muscle *gluteus medius* ou à un point antérieur à ce dernier. Le muscle *gluteus medius*, s'il est présent, peut n'apparaître que d'un côté du bifteck. Identique au bifteck de contre-filet (NAMI coupe 1180) sauf qu'ici tous les biftecks de tissu sont rejetés. Préparé à partir du contre-filet régulier (NAMI coupe 1180) dont le ligament dorsal, la viande intercostale excessive et le cartilage sont retirés. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm [¼ po] et n'excède 13 mm [½ po] en aucun point. Lorsque mesurée à partir de l'extrême pointe extérieure de la noix de la longe, l'extrémité n'excède pas 50 mm [2 po], bien qu'elle soit ordinairement parée à 25 mm [1 po]).
Longe de bœuf, bifteck de coquille d'aloyau, non désossé)	179	1179	1179	Les biftecks seront préparés à partir de tout article de coquille d'aloyau (aussi appelée contre-filet ou longe courte non désossé) du système IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications). On enlèvera la partie saillante de l'os de l'échine afin qu'aucune partie du canal rachidien ne soit présente. Parfois nommé comme « Wing Steak ou Shell Loin.Préparé à partir d'une longe courte de bœuf. Le bord protubérant de l'échine est enlevé de manière à ce qu'aucune partie du canal rachidien ne soit présente.
Bifteck de haut de surlonge/ Longe de bœuf, haut de soc surlonge, désossé	1184	1184	1184	Les biftecks seront préparés à partir de l'Article Nº 184. Avant le tranchage, les tissus conjonctifs épais étroitement liés à la protubérance du fémur seront retirés par une coupe franche (de face) afin que le muscle *gluteus medius* ait une forme ovale. Le haut de surlonge désossé peut être coupé en sections de façon raisonnablement parallèle à l'épine dorsale de façon à faciliter la découpe des biftecks en portions de taille spécifiée. Les sections seront coupées en biftecks de façon raisonnablement parallèle à la surface coupée de l'extrémité de la ronde. Préparé à partir d'un haut de surlonge désossée (NAMI coupe 184) dont la couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po) et n'excède pas 13 mm (½ po). Les membranes en excès dessous la pièce sont enlevées. La surface est préparée de façon à exclure l'excédent de tissu conjonctif sur le bout de la ronde. Disponible en coupe régulière ou en coupe du centre.
Longe de bœuf, haut de soc de	S.O.	1184D	1184D	Cette coupe est parfois appelée « bifteck de culotte ». Le bifteck peut provenir de tout morceau de surlonge,

Coupe	Nº CVC[13]	Nº ACIA[14]	Nº NAMI[15]	Description générale[16]
surlonge avec la calotte, désossé (MI)				selon les spécifications institutionnelles d'achat de viande (Institutional Meat Purchasing Specifications) et il contient le muscle *biceps femoris*. Le muscle *biceps femoris* est retiré de la surlonge par une coupe à travers les limites naturelles et coupé conformément aux dimensions et aux épaisseurs précisées en tranchant les morceaux à angle droit par rapport au grain (fibres musculaires).
Longe de bœuf, bas de soc de surlonge, bifteck de pointe demi-ronde	S.O.	1185B	1185B	Les biftecks seront préparés à partir de la partie ventrale (muscles *rectus femoris* et *vastus lateralis*) du bas de surlonge. Les muscles *tensor fasciae latae* et *obliquus abdominis internus* seront retirés. Les biftecks seront préparés par des coupes à angle approximativement droit au grain. Tous les os, cartilages et tissus de peau extérieurs seront retirés. Préparé avec la pointe de bas de surlonge (NAMI coupe 185B). Le bifteck désossé est découpé de façon à former un angle assez droit avec le grain de la viande ou dans le sens des fibres musculaires.
Longe de bœuf, bas de soc de surlonge, bifteck de triangle (MI)	S.O.	1185C	1185C	Les biftecks seront préparés à partir de la partie du triangle (muscle *tensor fasciae latae*) du bas de surlonge. Les biftecks seront préparés par des coupes à angle approximativement droit au grain. Tous les os, cartilages et tissus conjonctifs seront retirés. Préparé avec un muscle en forme de triangle que constitue le triangle de bas de surlonge (tel qu'il est décrit en NAMI 185C). Le bifteck désossé est découpé de façon à former un angle assez droit avec le grain de la viande ou dans le sens des fibres musculaires.
Longe de bœuf, bifteck de filet	1189	1189	1189	Les biftecks seront préparés à partir de tout article de filet du système IMPS. Toutefois, le diamètre le plus étroit de la surface coupée du muscle *psoas major* doit être d'au moins 1,0 pouce (25 mm) (en excluant le gras). Tout gras ou maigre non fermement attaché au muscle *psoas major* sera retiré. L'épaisseur maximale du gras superficiel, le cas échéant, sera d'⅛ de pouce (3 mm), à moins d'indication contraire par l'acheteur.
Longe de bœuf, bifteck de filet, muscle latéral exclus, dépouillé	1190	1190A	1190	Cet article est préparé à partir de l'Article Nº 190A. Le diamètre le plus étroit de la surface coupée du muscle *psoas major* doit être d'au moins 1,0 pouce (25 mm) (en excluant le gras).

Coupe	Nº CVC[13]	Nº ACIA[14]	Nº NAMI[15]	Description générale[16]
Biftecks en carrés	1100	1100	1100	Les biftecks en carrés sont préparés à partir de n'importe quelle partie de la carcasse donnant lieu à un produit répondant aux exigences de l'article final, à l'exclusion toutefois de la viande du jarret et du talon. Sauf indication contraire, les biftecks sont découpés deux fois à angle approximativement droit. Assembler deux morceaux ou plus et plier la viande pour former des carrés est autorisé. Une fois les carrés formés, la proportion de gras en surface et le long des limites naturelles est au maximum de 15 % de la surface totale de chaque côté du steak. Les biftecks doivent garder la même forme lorsqu'ils sont suspendus à ½ pouce (13 mm) du bord extérieur. Ils ne contiendront aucun tissu conjonctif opaque, os, cartilage ni ganglions lymphatiques. On appelle également cet article bifteck « minute », « attendri » ou à « cuisson rapide ».
Biftecks à braiser, à la suisse	1102	1102	1102	Les biftecks à braiser seront préparés à partir de toute combinaison de maigre provenant de sections de la ronde, de la longe, de la côte ou du bloc d'épaule (à l'exclusion de la viande du jarret et du talon) de la carcasse donnant lieu à un produit répondant aux exigences de l'article final. Ils ne contiendront aucun tissu conjonctif opaque, os, cartilage ni ganglions lymphatiques. Lorsque cela est spécifié, la matière première ou les biftecks seront attendris mécaniquement à l'aide de la méthode à sondes multiples (épinglage), pas plus d'une fois. Presser, assembler ou plier deux morceaux ou plus de viande ensemble n'est pas autorisé. L'épaisseur du gras en surface et le long des limites naturelles ne dépassera pas une moyenne de ¼ pouce (6 mm) et l'épaisseur en tout point ne sera pas supérieure à ½ pouce (13 mm). Le gras superficiel, d'une épaisseur de 0,1 pouce (2 mm) ou plus, ne représentera pas plus de 50 % de la circonférence du bifteck. Les steaks doivent garder la même forme lorsqu'ils sont suspendus à ½ pouce (13 mm) du bord extérieur. L'acheteur peut également spécifier les limitations du gras en surface et le long des limites naturelles quant au pourcentage maximal de la surface. Aussi bien le gras en surface que le gras le long des limites naturelles de la surface de coupe totale de chaque côté du bifteck ne devra pas dépasser le pourcentage spécifié par l'acheteur.
Bœuf en dés	135	135	135	Les dés de bœuf seront préparés à partir de tout morceau de la carcasse donnant lieu à un produit

Coupe	Nº CVC[13]	Nº ACIA[14]	Nº NAMI[15]	Description générale[16]
				répondant aux exigences de l'article final. À moins d'indication contraire, la viande du jarret, de *M. cutaneous* et du talon sera exclue. Lorsque la viande du talon est autorisée par l'acheteur, le muscle *superficial digital flexor* sera séparé du muscle *gastrocnemius* en suivant les limites musculaires naturelles. Pour faciliter le découpage en dés, la viande peut être congelée et/ou partiellement décongelée une fois seulement. Les dés de viande seront soit coupés à la main soit mécaniquement (le broyage n'est pas autorisé). Les dés doivent être exempts de tout os, cartilage, tissu conjonctif épais et de tout ganglion lymphatique. À moins d'indication contraire, au moins 75 %, du poids, des dés obtenus auront une taille d'au moins, à ¾ de pouce (19 mm) cube ou non supérieure à 1,5 pouce (3,8 cm) cube et aucune surface individuelle n'aura une longueur supérieure à 2,5 pouces (6,3 cm). L'épaisseur du gras en surface et le long des limites naturelles ne dépassera pas ½ pouce (13 mm), en tout point. Préparé avec toute partie de la carcasse qui est libre d'os, de cartilage, de tissus fibreux ou membraneux, de vaisseaux sanguins majeurs, de glandes et de caillots de sang. La chair provenant de la région de la tête, de l'œsophage, de la langue et des glandes n'est pas utilisée. Tout le gras externe et interne est paré de façon à obtenir 85 % de maigre à l'analyse chimique. La viande est taillée à la main ou à la machine en cubes de grosseur raisonnablement uniforme.
Bœuf pour sauté	S.O.	135C	135C	Le bœuf pour sauté sera préparé à partir de tout morceau de la carcasse, à l'exception du jarret, des muscles cutanés détachés et de la viande du talon, à moins d'indication contraire. Lorsque la viande du talon est autorisée par l'acheteur, le muscle *superficial digital flexor* sera séparé et exclus du muscle *gastrocnemius* en suivant les limites musculaires naturelles. Les tranches de viande peuvent être coupées à la main ou mécaniquement (le broyage n'est pas autorisé) pour obtenir des morceaux d'environs ½ pouce (12 mm) de largeur, de 1 pouce (25 mm) d'épaisseur et de 3 pouces (75 mm) de longueur. Aucune surface individuelle n'aura une longueur supérieure à 4 pouces. Les tranches doivent être exemptes de tout os, cartilage, tissu conjonctif épais et de tout ganglion lymphatique. L'épaisseur du gras en surface et le long des limites naturelles ne dépassera pas ¼ de pouce (7 mm), en tout point.

Coupe	Nº CVC[13]	Nº ACIA[14]	Nº NAMI[15]	Description générale[16]
				Option : Le bœuf pour sauté sera préparé à partir de matières premières conformes à la limitation du gras de l'option 6, soit une découpe découverte, dénudée, membrane de surface détachée. **Option 2:** L'article sera préparé exclusivement à partir de l'Article Nº 121 D, intérieur de hampe et/ou de l'Article Nº 193, bavette de flanchet. Tous les tissus membraneux seront retirés.
	Poids brut			
	250 g			
	225 g			

SQA-02-03 - Bœuf haché [136]

Description

23. Le bœuf haché doit être une viande obtenue par hachage qui ne doit contenir pas plus de 30 % de gras de bœuf, tel que déterminé au moyen de la méthode officielle FO-33, et conformément au Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes – Annexe I – Normes des produits de viande et au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) – Viande, sous-produits de viande – B.14.015B. Le bœuf haché doit être préparé avec de la viande hachée fraîche sans os et sans peau. Il ne doit comporter aucun autre ingrédient ou additif ajouté.[17]

SQA-02-03-01 – Tableau 1 : Bœuf haché [coupe 136]

Coupe	Nº CVC[18]	Nº ACIA[19]	Nº NAMI[20]	Description générale[21]
Bœuf haché	136	136	136	À moins d'indication contraire, le bœuf haché peut être préparé à partir de viande désossée qui a été congelée et stockée. L'acheteur peut spécifier le montant maximum de viande désossée congelée pouvant être mélangée à de la viande fraîche ou réfrigérée avant le broyage final. Toutes les matières inadmissibles énumérées dans les exigences concernant les matières seront retirées. Lorsque cela est spécifié par l'acheteur, « le bœuf finement texturé », la viande de bœuf fondue à basse température transformée à partir de parures de bœuf désossées, peut être combiné avec de la viande de bœuf désossée répondant aux exigences relatives aux matières citées plus haut, à condition que cela ne représente pas plus de 20 %, du poids, du produit fini combiné. Quand du bœuf finement texturé est utilisé, tous les critères suivants doivent être respectés :

---

[17] Doit être fourni selon les exigences énoncées dans le *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) – Viande, sous-produits de viande – B.14.015B*, *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)* et *Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché*. Les catégories de poids sont définies dans les spécifications et le poids net (viande crue) d'un emballage individuel de bœuf hache et de 5 kg.

[18] Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

[19] Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.
Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

[20] Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

[21] Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires du* Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	Nº CVC[18]	Nº ACIA[19]	Nº NAMI[20]	Description générale[21]
				• **Critères : Couleur rouge** - Le producteur de bœuf finement texturé s'assurera que le produit a une couleur rougeâtre perceptible. Le bœuf finement texturé doit conserver cette même couleur rougeâtre jusqu'au moment du mélange et du broyage afin de minimiser l'effet de la couleur sur le bœuf haché fini. • **Critères : Teneur en gras**- La teneur en gras ne doit pas dépasser 10 %. L'équipement de broyage doit être muni de couteaux et de lames très affûtés et de plates et d'un système collecteur d'os. Les matières inadmissibles retirées pendant le dernier broyage ne peuvent pas être réintroduites dans le produit fini. La viande désossée sera hachée au moins une fois à travers une lame comportant des trous ne dépassant pas 1,0 pouce (25 mm) de diamètre, à moins d'Indication contraire. Par ailleurs, la viande de bœuf désossée peut être concassée ou coupée à la machine selon toute méthode choisie à condition que la texture et l'apparence du produit après le broyage final soient celles d'un bœuf haché typique préparé par broyage uniquement. La viande de bœuf sera bien mélangée, au moins une fois, avant le broyage final. Toutefois, le bœuf haché ne sera pas mélangé après le broyage final. À moins d'indication contraire, le broyage final s'effectuera à l'aide d'une lame ayant des trous de ⅛ de pouce (3 mm) de diamètre. L'acheteur peut spécifier l'utilisation d'un système collecteur d'os ou extrudeur pour le broyage final (lame de **3/16** de pouce ou de 5 mm ou plus petite) pour retirer les matières inadmissibles (os, cartilages, tissus conjonctifs, etc.). À des fins de certification, l'acheteur peut renoncer à l'exigence d'un examen des défauts de découpe si l'utilisation d'un système collecteur d'os ou extrudeur est spécifiée. Lorsque du bœuf haché grossièrement est spécifié, la viande désossée sera hachée une première fois à travers une lame munie de trous dont le diamètre ne dépasse pas 1,0 pouce (25 mm) et n'est pas inférieur à ⅝ de pouce (16 mm). Par ailleurs, la viande désossée peut être hachée deux fois, avec la plus petite lame ayant des trous dont le diamètre ne dépasse pas 1,0 pouce (25 mm) et n'est pas inférieur à ¾ de pouce (19 mm). La viande hachée grossièrement peut être mélangée après le broyage ou entre plusieurs broyages pour assurer l'uniformité de la teneur en matière grasse. Le terme « haché grossièrement » apparaîtra sur l'étiquette

Coupe	Nº CVC[18]	Nº ACIA[19]	Nº NAMI[20]	Description générale[21]
				du produit. À moins d'indication contraire, la teneur en matière grasse sera de 20 %. L'acheteur peut spécifier une teneur en matière grasse différente, à condition qu'elle ne dépasse pas 30 %.
Bœuf haché ordinaire	136	136	136	Ne contient pas plus de 30 % de gras (70 % de maigre à l'analyse chimique).
Bœuf haché mi-maigre	136	136	136	Ne contient pas plus de 23 % de gras (77 % de maigre à l'analyse chimique).
Bœuf haché maigre	136	136	136	Ne contient pas plus de 17 % de gras (83 % de maigre à l'analyse chimique).
Bœuf haché extra-maigre	136	**136C**	136	**Même coupe que la coupe 136, sauf que la teneur en gras ne dépasse pas 10 %. Des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés pour améliorer l'acceptabilité du produit. Ces ingrédients ne représentent pas plus de 10 % du produit fini combiné. L'acheteur peut spécifier les ingrédients qui seront autorisés.**
Bœuf haché, spécial		137	137	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article Nº 136, à l'exception du fait qu'au moins 50 % du poids de toute combinaison de morceaux primaires de rondes, de longes, de côtes ou de blocs d'épaule désossés ou de morceaux sous-primaires préparés à partir des morceaux primaires (p. ex., palettes roulées, épaules, pointes, bas de surlonge) de la carcasse sera utilisé. La partie restante, qui ne représentera pas plus de 50 % du poids, peut comprendre des parures ou des morceaux de toutes les parties de la carcasse. L'acheteur peut préciser des exigences quant à la catégorie des morceaux primaires et/ou de la partie restante. Les exigences quant à la formulation du produit seront déterminées en fonction du poids désossé. Les morceaux primaires ou sous-primaires dont plus d'une quantité mineure de maigre a été retirée ne sont pas admissibles pour la partie primaire. L'acheteur peut spécifier l'un des styles suivants si le bœuf haché est préparé à partir de la partie primaire, s'il le souhaite. Un produit fabriqué conformément à l'un des styles suivants sera étiqueté en conséquence. • **Style 1 :** Bœuf haché, spécial - comme indiqué ci-dessus.

Coupe	Nº CVC[18]	Nº ACIA[19]	Nº NAMI[20]	Description générale[21]
				• **Style 2 :** Bœuf haché, bloc d'épaule - bloc d'épaule de bœuf haché peut être préparé à partir de toute partie désossée du bloc d'épaule du système IMPS. Toutefois, la viande de jarret ne dépassera pas les proportions naturelles (6,0 %). De plus, lorsque l'acheteur précise une teneur en matière grasse de 20 % ou moins ou lorsqu'il est indiqué sur l'étiquette du producteur que la teneur en matière grasse du produit emballé de bloc d'épaule de bœuf haché est de 20 % ou moins, alors le producteur peut être autorisé à utiliser des morceaux de jarret avant, à une proportion pouvant aller jusqu'à 50 % de la formulation en tant que source de maigre, à condition que les tendons des morceaux de jarret aient été enlevés de façon mécanique. • **Style 3 :** Bœuf haché, ronde - La ronde de bœuf hachée peut être préparée à partir de tout morceau de ronde désossé du système IMPS. Toutefois, la viande de jarret ne dépassera pas les proportions naturelles (6,0 %). De plus, lorsque l'acheteur précise une teneur en matière grasse de 15 % ou moins ou lorsqu'il est indiqué sur l'étiquette du producteur que la teneur en matière grasse du produit emballé de ronde de bœuf haché est de 15 % ou moins, alors le producteur peut être autorisé à utiliser des morceaux de jarret arrière, à une proportion pouvant aller jusqu'à 50 % de la formulation en tant que source de maigre, à condition que les tendons des morceaux de jarret aient été enlevés de façon mécanique. • **Style 4 :** Bœuf haché, surlonge - La surlonge de bœuf hachée peut être préparée à partir de tout morceau de surlonge désossé du système IMPS. Lorsque l'acheteur précise une teneur en matière grasse de 15 % ou moins ou lorsqu'il est indiqué sur l'étiquette du producteur que la teneur en matière grasse du produit emballé de surlonge de bœuf haché est de 15 % ou moins, alors le producteur peut être autorisé à utiliser tout morceau de pointe du système IMPS, à une proportion pouvant aller jusqu'à 50 % de la formulation en tant que source de maigre.
Ronde hachée maigre		137	137	Ne contient pas plus de 17 % de gras – doit être constituée de ronde à 100 %. Si la teneur en gras est fixée à 15 % ou moins dans les spécifications, le

Coupe	Nº CVC[18]	Nº ACIA[19]	Nº NAMI[20]	Description générale[21]
				produit peut inclure jusqu'à 50 % de viande de jarret arrière comme source de maigre.
Ronde hachée extra-maigre		137	137	Ne contient pas plus de 10 % de gras – doit être constitué de ronde à 100 %.
Surlonge hachée maigre		137	137	Ne contient pas plus de 17 % de gras – doit être constitué de surlonge à 100 %. Si la teneur en gras est fixée à 15 % ou moins dans les spécifications, le produit peut inclure jusqu'à 50 % de toute partie de la pointe de surlonge désossée comme source de maigre.
Surlonge hachée extra-maigre		137	137	Ne contient pas plus de 10 % de gras – doit être constitué de surlonge à 100 %.
Épaule hachée maigre		137	137	Peut provenir de n'importe quelle partie du bloc d'épaule désossée, y compris le jarret avant (ne doit pas dépasser 6 %). Si la teneur en gras est fixée à 20 % ou moins dans les spécifications, le produit peut inclure jusqu'à 50 % de viande de jarret avant comme source de viande maigre si les jarrets ont été mécaniquement dénervés.
Galettes de bœuf haché	1136	1136	1136	Les galettes seront préparées à partir de l'Article Nº 136. Les galettes seront congelées à moins que l'acheteur ait spécifié qu'elles soient fraiches. Les galettes sont modelées selon une forme et une masse définies. Les galettes ne contiennent **que du bœuf désossé (elles ne doivent renfermer aucun agent de remplissage ou liant**) ainsi que des assaisonnements facultatifs. Le contenu protéique doit être au minimum de 16 % et la teneur en protéines de viande doit être au minimum de 15 %.
Galettes de bœuf haché, spécial	S.O.	1137	1137	Les galettes seront préparées à partir de l'Article Nº 137. Préparées avec du bœuf haché (coupe 136) en ajoutant de l'eau, du liant, un agent édulcorant, des substances qui rehaussent le goût, du sel, des épices et de l'assaisonnement. Le contenu protéique doit être au minimum de 13 % et la teneur en protéines de viande doit être au minimum de 11.5 %.
Steakettes / **Biftecks, en flocons et formés, congelés**	1138	1138	S.O.	Les biftecks seront préparés à partir de bœuf désossé conforme aux exigences liées à la matière de l'Article Nº 136 qui sera réduit en flocons (le broyage n'est pas autorisé) et formé. Le processus de floconnisation et de mise en forme sera conforme à la réglementation du

Coupe	Nº CVC[18]	Nº ACIA[19]	Nº NAMI[20]	Description générale[21]
				Food Safety and Inspection Service (FSIS). Le produit sera conforme aux exigences concernant la teneur en matière grasse de l'Article Nº 136. L'acheteur précisera la forme et le poids des biftecks. Lorsque cela est spécifié, les biftecks en flocons et formés peuvent être coupés en dés (le terme « en dés » peut être indiqué sur l'étiquette du produit). Lorsque cela est spécifié, les biftecks seront panés et étiquetés en conséquence. La chapelure et son application seront conformes à la réglementation du FSIS.

SQA-02-04 - Os de bœuf

24. Préparés avec des os de bœuf coupés conformément aux spécifications. Les os doivent être frais et ne présenter aucun risque, c'est-à-dire aucun signe de rancissement, d'aigreur ou de détérioration.

SQA-02-04-01 – Tableau 1 : Os de bœuf

Aliment	Nº CVC[22]	Nº ACIA[23]	Nº NAMI[24]	Description générale[25]
Os de bœuf	S.O.	134	134	Cet article comprend tout os ou toute combinaison d'os du jarret, le fémur ou l'humérus sciés de façon à obtenir des morceaux de longueurs spécifiées par l'acheteur. La moelle sera visible à au moins une des extrémités de chaque section sciée.

Règlements applicables et ressources concernant le bœuf

Agence canadienne d'inspection des aliments – Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros – Bœuf

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) – Bœuf Manuel des coupes de viande

Bœuf Canada - Qualité du bœuf, Définition de la qualité du bœuf

---

22 Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

23 Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.
Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

24 Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

25 Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires du* Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

USDA (département de l'agriculture des États-Unis) *Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS) – Fresh Beef IMPS*

Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés (ACIA)

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) – Produits de viande et de volaille - Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes

Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)

Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)

Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]

Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande [CODEX ALIMENTARIUS]

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38)

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417)

Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (DORS/92-541)

Agence canadienne de classement du bœuf – Grades

Agence canadienne de classement du bœuf – Rendement

Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) – Viande, sous-produits de viande – B.14.015B

Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)

Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché

Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché à valeur ajoutée

Centre d'information sur le bœuf – Ressources – Le bœuf haché canadien

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) - Produits de viande et de volaille, Manuel des méthodes, Chapitre 10, Annexe A : Pays approuvés pour lesquels l'importation commerciale de produits de viande est autorisée

Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA

ACIA – Produits de viande et de volaille

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes

USDA Grades and Standards of Beef Carcasses

Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. (1985), ch. 25 (1er suppl.))

Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)

Loi sur la santé des animaux (L.C. 1990, ch. 21)

ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés

Conseil des viandes du Canada, Manuel des viandes pour les services alimentaires, 3e édition révisée

Centre d'information sur le bœuf

Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22)

Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212)

Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.))

Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) (L.C. 1999, ch. 33)

Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28)

Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires

Centre d'information sur le bœuf – Ressources – Le bœuf haché canadien

North American Meat Institute (NAMI) – The Meat Buyer's Guide [Online]

Beef Information Centre's Beefacts Manual [in CD Rom format]