



**SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –  
ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES  
FÉDÉRAUX**

**Agneau**

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

## **SQA-05 – Agneau**

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-05-01 - Spécifications relatives aux coupes d'agneau](#)

#### [Règlements applicables et références concernant l'agneau](#)

#### **Description**

1. La viande doit provenir de la carcasse habillée d'un ovin qui répond aux caractéristiques d'âge suivantes :
  - a. moins de deux dents incisives permanentes;
  - b. deux articulations dentelées ou, dans le cas d'une carcasse qui a une articulation dentelée et une articulation cannelée, l'articulation dentelée compte quatre arêtes intactes et bien définies dont la surface est au moins légèrement rouge et légèrement humide; et
  - c. les côtes qui sont tout au plus légèrement larges, sont en général arrondies plutôt que plates et sont rougeâtres.
2. Les carcasses d'agneau classées dans la catégorie Canada AAA sont réparties dans les catégories de rendement suivantes :
  - a. Canada 1;
  - b. Canada 2;
  - c. Canada 3; et
  - d. Canada 4.
3. **Remarque:** La viande dérivée de la carcasse habillée d'un ovin qui ne répond pas aux caractéristiques prescrites pour l'**agneau** de catégorie AAA doit être désignée comme étant une viande de **mouton**.
4. Les coupes d'agneau 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 est donnée à : [Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#);
  - b. provenir d'un établissement de transformation canadien sous inspection fédérale qui répond aux critères décrits dans le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#) et qui a mis en place un système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
  - c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
  - d. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
  - e. provenir d'un établissement 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'usage 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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. appartenir à la catégorie ci-après (voir le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)) ou à une catégorie équivalente, à moins d'indication contraire :
- (1) Canada AAA.
- h. appartenir à la catégorie de rendement Canada 1 ou 2, selon le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#) (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine). Les catégories de rendement sont établies en fonction de la couche de gras externe de la carcasse;
- i. être fournies dans l'éventail de poids correspondant à la coupe, comme le prescrit le Manuel des viandes pour les services alimentaires du Conseil des viandes du Canada (CVC), le [Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros – Agneau](#) et le [Meat Buyer's Guide \(Guide de l'acheteur de viande\), publié par le North American Meat Institute \(NAMI\)](#) :

N° CVC	N° ACIA	N° NAMI	Produit	Éventails de poids
1208R	208	208	Épaule, Coupe carrée, Désossée	1,5-2,5 kg
C71	204B	204B	Carré, prêt à rôtir	0,3-0,7 kg
1234R	234	234	Gigot désossé	2-4 kg
<b>1295</b>	<b>295</b>	<b>295</b>	<b>Agneau à ragoût, surlonge seulement</b>	<b>---</b>
Portions contrôlées				
1204	1204B	1204B	Côtelettes de côte	85 ou 100 g
1204A	1204C	1204C	Côtelettes de côte, à manche	85, 100 ou 115 g
1207	1207	1207	Côtelettes d'épaule (tranches de palette et d'os d'épaule)	85, 100 ou 115 g

*Le poids des carcasses d'agneau n'est pas nécessairement lié au poids des coupes à l'intérieur de leur éventail de poids respectif.*

- j. répondre aux spécifications établies à leur égard.
5. Les coupes d'agneau 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 d'agneau au Canada. Le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#) contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise); et
- b. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC décrits dans l'appendice du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- c. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et de [L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#) et/ou;
- d. doivent satisfaire à toutes les exigences de l'USDA telles qu'énoncées dans les [USDA Grades and Standards of Slaughter Lambs, Yearlings, and Sheep](#) et [USDA Grades and Standards for Mutton](#); et/ou
- e. doivent rencontrer toutes les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Tout l'agneau doit provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales.

- f. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- g. doivent respecter toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#), le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) et la [Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#);
- h. doivent répondre à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- i. 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 d'agneau a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays;
- j. doivent appartenir à la catégorie ci-après (voir le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)) ou à une catégorie équivalente, à moins d'indication contraire :
- (1) Canada AAA.
- k. doivent appartenir à la catégorie de rendement Canada 1 ou 2, selon le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#) (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine) ou [The Meat Buyer's Guide](#);
- l. doivent être fournies dans l'éventail de poids correspondant à la coupe (voir le tableau ci-après) ou selon les éventails de poids spécifiés dans le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros—Agneau et [The Meat Buyer's Guide](#) :

CVC	Numéro		Produit	Éventail de poids (CVC)
	ACIA	NAMP		
1208R	208		Rôti d'épaule désossée	1,5-2,5 kg
C71	204B	204B	Carré, prêt à rôtir	0,3-0,7 kg
1234R	234	234	Gigot désossé	2-4 kg
<b>1295</b>	<b>295</b>	<b>295</b>	<b>Agneau en cubes</b>	<b>---</b>
<b>Portions contrôlées</b>				
1204	1204B	1204B	Côtelettes	85 ou 100 g
1204A	1204C	1204C	Côtelettes à manche	85, 100 ou 115 g
1207	1207	1207	Tranches d'épaule (tranches de palette et d'os d'épaule)	85, 100 ou 115 g

- m. doivent 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);

## Emballage

6. Les emballages et/ou contenants utilisés pour l'agneau doivent figurer sur [ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#).
7. Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits d'agneau doivent :
- avoir les propriétés nécessaires pour protéger l'agneau de la contamination;
  - être exempts de substances nocives;
  - être de nature à ne pas transmettre chimiquement ou physiquement d'élément nocif aux produits d'agneau;

- d. être de bonne construction, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
  - e. être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et ne doivent pas se déchirer quand ils sont mouillés;
  - f. être doublés (dans le cas des produits d'agneau haché congelé) :
    - (1) d'une pellicule résistante à l'humidité; ou
    - (2) d'un matériau offrant une protection similaire, de sorte qu'on puisse retirer de l'emballage chaque produit d'agneau individuellement enveloppé sans décongeler les autres produits qui restent dans l'emballage; et
    - (3) retirer chaque couche d'agneau séparément.
8. Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits d'agneau ne doit entrer en contact avec le produit d'agneau si ce contact peut rendre celui-ci non conforme au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#).
9. Les carcasses et les coupes primaires d'agneau peuvent ne pas être enveloppées à la livraison si elles soient accrochées au moyen d'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 un balancement excessif durant le transport.
10. Les carcasses d'agneau non suspendues doivent être manipulées de manière à prévenir leur contamination. Elles doivent être protégées au moyen de sacs de papier de qualité, de stockinets et/ou de tout autre matériau accepté (papier ou autre).
11. Les carcasses habillées d'agneau frais ou réfrigéré doivent :
- a. être marquées conformément à la description faite 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 leur 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 d'agneau habillée a été transformée; et
    - (5) toute autre mention requise par le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#).
12. Les coupes primaires et secondaires d'agneau emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur la carcasse d'agneau.
13. Les portions contrôlées d'agneau emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur les coupes secondaires.

14. L'estampille apposée sur les contenants/boîtes doit correspondre à celle apposée sur les coupes primaires ou secondaires d'agneau que renferment ces contenants/boîtes.
15. Tous les contenants d'expédition et/ou les emballages renfermant des coupes primaires ou secondaires d'agneau :
- a. être marquées conformément à la description faite 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. doivent porter l'information suivante :
    - (1) la désignation de qualité 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 d'agneau);
    - (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 d'agneau a fait l'objet d'une inspection sanitaire au Canada, ou l'équivalent; et
    - (6) toute autre mention requise par le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#).
  - c. doivent répondre aux normes établies à leur égard; si une catégorie n'est pas identifiée, la mention « non classé » doit figurer sur la boîte;
    - (1) l'agneau canadien appartenant à la catégorie « AAA » ne doit pas être mêlé à un produit qui n'est pas de cette catégorie ou qui n'est pas classé.
  - d. les coupes d'agneau non enveloppées ne sont pas acceptées.

### **Entreposage et distribution**

16. Les carcasses habillées, les coupes primaires et/ou les coupes secondaires d'agneau frais, réfrigéré ou congelé qui sont fournies :
- a. doivent être transportées dans un véhicule de transport nettoyé et assaini (lorsqu'il y a lieu) et conçu de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits d'agneau;
  - 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 d'agneau frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation, est 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 d'agneau, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant la totalité de la période de transport. Ainsi, l'agneau doit être :
    - (1) 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, soit, entre autres, odeur anormale, viscosité, 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) gardé au congélateur :
  - i. doit être maintenu à une température située entre -24 °C et -18 °C; et
  - ii. ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid.
- d. 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 entraîner la falsification de produits de viande; et
- e. ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité de l'agneau.

#### SQA-05-01 - Spécifications relatives aux coupes d'agneau

17. Les spécifications fournies par le Conseil des viandes du Canada (CVC) , le [Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros–Agneau](#) de l'ACIA et dans [The Meat Buyer's Guide](#) de la North American Meat Institute (NAMI).

18. L'agneau canadien est transformé en : (Voir : [Agneau - Manuel de coupes de viande - ACIA](#)).
- a. carcasse d'agneau habillée;
  - b. coupes primaires;
  - c. coupes secondaires; et
  - d. portions contrôlées.

#### SQA-05-01-01 – Tableau 1 : Spécifications relatives aux coupes d'agneau

Coupe	N° CVC <sup>1</sup>	N° ACIA <sup>2</sup>	N° NAMI <sup>3</sup>	Description <sup>4</sup>
<b>Carcasse</b>		200	200	Un agneau, un mouton de un an ou une carcasse de mouton est une carcasse entière non fendue. Les tissus sanglants, les filaments au collier et pratiquement tout le gras des reins, des membres pelviens et du cœur doivent être retirés. Le diaphragme et l'onglet peuvent être retirés. Toutefois, si elle

<sup>1</sup> 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*, 3<sup>e</sup> 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

<sup>2</sup> 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).

<sup>3</sup> 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).

<sup>4</sup> 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	N° CVC <sup>1</sup>	N° ACIA <sup>2</sup>	N° NAMI <sup>3</sup>	Description <sup>4</sup>
				est présente, la partie membraneuse sera parée près du maigre.
<b>Avant-main</b>		202	S.O.	<p>L'avant-main est séparé de l'arrière main de la même manière que celle décrite dans la séparation B des Instructions de coupe pour le Style A ou B. Cet article comprend les épaules, le carré, la poitrine et les jarrets avant intacts et doit contenir 12 côtes pour le Style A et 13 pour le Style B. Les tissus sanglants, les filaments au collier et pratiquement tout le gras du cœur doivent être retirés. Le diaphragme et l'onglet peuvent être retirés. Toutefois, si elle est présente, la partie membraneuse sera parée près du maigre. Lorsque le style n'est pas précisé par l'acheteur, les exigences pour le Style A doivent être suivies.</p> <p>L'acheteur peut demander un des styles suivants pour les <b>Articles N° 203, 204 et 204A</b>. Si aucune précision n'est apportée, le produit doit se conformer aux exigences du Style A.</p> <p>Style A - 8 côtes (côtes 5 à 12) Style B - 8 côtes (côtes 6 à 13)</p> <p>Pour les articles de bracelets et de carré/côtes de Style B, le muscle <i>serratus ventralis</i> ne doit pas se prolonger plus loin que (du dorsal vers) le côté ventral du <i>longissimus dorsi</i>.</p>
<b>Bracelet</b>		203	S.O.	Le bracelet comprend le carré et la poitrine des deux côtés de la carcasse attachée. Il est séparé de l'épaule de la même manière que celle décrite dans la séparation A, et de la longe dans la séparation B. Lorsque le style n'est pas précisé par l'acheteur, les séparations A et B pour le style A doivent être suivies.
<b>Arrière-main</b>		230	230	<p>Cet article est la partie postérieure de la carcasse après la séparation de l'avant-main par une coupe qui suit la courbature naturelle entre la 12<sup>e</sup> et la 13<sup>e</sup> côte pour le Style A et postérieure à la 13<sup>e</sup> côte pour le Style B. Cet article doit être pratiquement dépourvu de tout gras rénal et pelvien. Le diaphragme et l'onglet peuvent être retirés. Toutefois, si elle est présente, la partie membraneuse du diaphragme doit être parée près du maigre.</p> <p>L'acheteur peut demander l'un des styles suivants pour les <b>Articles N° 231, 232, 232A, 232B et 232C</b>. Si aucune précision n'est apportée, le produit doit se conformer aux exigences du Style A ou autrement précisé dans la description de l'article.</p>

Coupe	N° CVC <sup>1</sup>	N° ACIA <sup>2</sup>	N° NAMI <sup>3</sup>	Description <sup>4</sup>
				Style A - Antérieure à la 13 <sup>e</sup> côte Style B - Postérieure à la 13 <sup>e</sup> côte
<b>Gigots</b>		233	233	<p>Cet article est préparé à partir de la partie postérieure de la carcasse. Les gigots sont séparés de la carcasse selon la séparation C pour le Style A et B.</p> <p>L'acheteur peut demander l'un des styles suivants pour les <b>Articles N° 233A, 233B, 233C et 233D</b>. Si aucune précision n'est apportée, le produit doit se conformer aux exigences du Style A ou autrement précisé dans la description de l'article.</p> <p>Style A : Le gigot est séparé du reste de la carcasse selon la séparation C des instructions de coupe pour le Style A.</p> <p>Style B : Le gigot est séparé du reste de la carcasse selon la séparation D des instructions de coupe pour le Style B.</p>
<b>Gigot, Sans pied</b>		233A	233A	Cet article est préparé à partir de l'Article N° 233. Les gigots sont fendus (partie inférieure du jarret arrière) sont retirés à l'articulation dentelée et la corde du jarret est retirée.
<b>Gigot, Sans pied, Semi-désossé</b>	233	233C	233C	<p>Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 233A, sauf que l'os du bassin, les vertèbres et les os de la queue, le maigre et le gras recouvrant l'os du bassin, le flanc et pratiquement tout le gras viscéral ou des mamelles doivent être retirés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>l'option 1</b> : Le fémur doit être retiré</li> <li>• <b>l'option 2</b> : À manche - le maigre et le gras doivent être retirés de l'extrémité du pied (partie inférieure du jarret arrière) pour que l'os du jarret soit exposé sur une longueur de 2,0 pouces (5 centimètres).</li> <li>• <b>l'option 3</b>: L'article peut être séparé en deux avec une coupe approximativement à 1,5 pouce (3,8 centimètres) postérieure à la tête du fémur et perpendiculaire à la longueur du fémur. Les 2 parties de poids approximativement égal sont emballés et vendus ensemble.</li> </ul> <p>L'acheteur peut demander l'OSA 1 et l'OSA 2, qui est appelé « Gigot français ».</p>
<b>Longes, Longes courtes, Selle</b>		231	231	Cet article est préparé à partir de l'Article N° 230. Les gigots doivent être retirés selon la séparation C pour le Style A ou B. Cet article doit être pratiquement dépourvu de tout gras rénal et lombaire. Cet article est communément appelé une « longe inférieure ».

Coupe	N° CVC <sup>1</sup>	N° ACIA <sup>2</sup>	N° NAMI <sup>3</sup>	Description <sup>4</sup>
<b>Longes, Longes courtes, Selle, Parées</b>		232	232	<p>Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 231. Le flanc est retiré par une coupe franche, qui est au plus à 4,0 pouces (10,0 centimètres) du <i>longissimus dorsi</i> à l'extrémité du carré, à un point sur l'extrémité du gigot qui est au plus à 4,0 pouces (10,0 centimètres) du <i>longissimus dorsi</i>. Le diaphragme, les ongles et les reins doivent être retirés.</p> <p>OSA - L'acheteur peut demander une des options de longueur de la queue suivante pour les <b>Articles N° 232A, 232B et 232C</b>. Si aucune précision n'est apportée, la longueur de la queue ne doit pas être supérieure à 4,0 pouces (10 centimètres) du bord ventral du <i>longissimus dorsi</i> ou autrement précisé dans la description de l'article.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>l'option 1</b> : 3 po. (7,5 cm)</li> <li>• <b>l'option 2</b> : 2 po. (5 m)</li> <li>• <b>l'option 3</b> : 1 po. (2,5 mm)</li> <li>• <b>l'option 4</b> : 0 po. (0 mm)</li> </ul>
<b>Carré</b>		204	204	<p>Le carré de côtes est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 203, sauf que la poitrine doit être retirée. La poitrine doit être retirée du bracelet par une coupe franche à travers les côtes qui ne se trouvent pas à plus de 4,0 pouces (10,0 centimètres) du bord central du <i>longissimus dorsi</i>. Le diaphragme et le gras sur la surface ventrale de la vertèbre seront retirés. Sauf indication contraire, le carré est souvent emballé fendu. Ce carré non fendu est souvent appelé « carré hôtel ».</p>
<b>Épaules</b>		206	206	<p>Les épaules sont séparées de la carcasse comme décrite dans la séparation A. Le thymus et le gras du cœur doivent être retirés de près. L'acheteur peut demander l'article en simple ou en double.</p>
<b>Épaules, Coupe carrée</b>	207	207	207	<p>Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 206, sauf que les jarrets avant et la pointe de la poitrine (les parties du sternum, des cartilages associés, du maigre et du gras qui le recouvre et les bouts des os) sont retirés par une coupe franche de façon plus ou moins perpendiculaire du côté des côtes à travers le joint cartilagineux de la première côte et du sternum. Le collier doit être retiré par une coupe franche perpendiculaire au côté du carré, laissant au plus 1,0 pouce (25 millimètres) de collier sur l'épaule. L'acheteur peut demander l'article en simple ou en double.</p>

Coupe	N° CVC <sup>1</sup>	N° ACIA <sup>2</sup>	N° NAMI <sup>3</sup>	Description <sup>4</sup>
<b>Épaupe, extérieur</b>		207A	S.O.	Cet article comprend le jarret, l'humérus, l'omoplate et les muscles associés de l'épaupe. Il peut être préparé à partir de l'épaupe avant de retirer le carré et la poitrine en coupant l'onglet (muscle <i>pectoralis superficialis</i> ) et en suivant les limites musculaires naturelles jusqu'à un point situé immédiatement en dedans du cartilage de l'omoplate. Le pied (partie inférieure du jarret avant) doit être retiré à l'articulation du genou ou au-dessus de celle-ci. L'extrémité épaisse (extrémité de l'épaupe) doit comprendre le jarret, les os huméraux et le maigre qui la recouvre ( <i>latissimus dorsi</i> , groupe musculaire <i>triceps brachii</i> , et muscles mineurs associés à l'humérus). L'extrémité mince (extrémité de l'omoplate) doit comprendre l'omoplate et les muscles la recouvrant ( <i>supraspinatus</i> , <i>infraspinatus</i> , <i>latissimus dorsi</i> ) et peut contenir les muscles <i>subscapularis</i> et <i>teres major</i> ). Le muscle <i>cutaneous trunci</i> (extenseur de l'épaupe) doit être retiré lorsque le gras sous-jacent dépasse l'épaisseur du gras superficiel spécifié. Tous les côtés doivent être parés en suivant la courbure naturelle des muscles principaux et de l'omoplate.
<b>Épaupe, Extérieure, Ficelée, Désossée</b>	1208R	208A	208A	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 207A, sauf que tous les os et cartilages doivent être retirés. Les tendons situés à l'extrémité du coude seront coupés pour être homogènes avec le maigre. Cet article doit être brodé ou ficelé.
<b>Carré, échine</b>		204A		Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 203 sauf que le carré doit être fendu et la poitrine doit être retirée par une coupe franche à travers les côtes qui ne se trouvent pas à plus de 4,0 pouces (10,0 centimètres) du bord ventral du <i>longissimus dorsi</i> . Les os de l'échine seront retirés de façon à ce que le gras soit exposé entre les côtes et les apophyses épineuses, laissant ainsi les apophyses épineuses attachées. <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>l'option</b> : L'acheteur peut demander un ½ carré (carré de 4 côtes) pour cet article</li> </ul>
<b>Carré, prêt à rôtir</b>	C71	204B	204B	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 204A sauf que les côtes du côté de la poitrine doivent être retirées par une coupe franche à travers les côtes qui ne se trouvent pas à plus de l'OSA du bord ventral du <i>longissimus dorsi</i> . De plus, les apophyses épineuses, la couverture de gras externe, les ligaments dorsaux, l'omoplate et les muscles <i>trapezius</i> , <i>infraspinatus</i> et <i>latissimus dorsi</i> doivent être retirés, rendant l'article partiellement paré. L'acheteur peut demander une des

Coupe	N° CVC <sup>1</sup>	N° ACIA <sup>2</sup>	N° NAMI <sup>3</sup>	Description <sup>4</sup>
				<p>options de longueur de queue suivante pour l'<b>Article N° 204B</b>.</p> <p>Si aucune précision n'est apportée, la longueur de la queue ne doit pas être supérieure à 4,0 pouces (10 centimètres) du bord ventral du <i>longissimus dorsi</i> ou autrement précisé dans la description de l'article.</p> <p>Le terme « bloc prêt à couper » est utilisé de manière interchangeable avec « prêt à rôtir » dans la description de cet article.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>l'option 1</b> : 3 po. (7,5 cm)</li> <li>• <b>l'option 2</b> : 2 po. (5 m)</li> <li>• <b>l'option 3</b> : 1 po. (2,5 mm)</li> <li>• <b>l'option 4</b> : 0 po. (0 mm)</li> <li>• <b>l'option 5</b> : L'acheteur peut demander un ½ carré (carré de 4 côtes) pour cet article</li> <li>• <b>l'option 6</b> : De plus, les muscles <i>rhomboideus</i> et <i>subcapularis</i> sous l'omoplate doivent être retirés, rendant l'article paré.</li> </ul>
<b>Gigot, Désossé</b>	1234R	234	234	<p>Cet article désossé est préparé à partir de l'Article N° 233A. L'extrémité de la longe doit être exposée selon la séparation C pour le Style A et la séparation D pour le Style B. Le fémur est retiré par une coupe suivant les limites musculaires naturelles entre l'articulation du jarret et les parties internes. Tous les os, les cartilages, le ligament sacro-sciatique et maigre et gras le recouvrant, les ganglions lymphatiques poplités et les ganglions lymphatiques exposés, la corde du jarret, le flanc et les extrémités tendineuses du jarret et de l'articulation du jarret exposant moins de 75 % de maigre dans une coupe transversale, doivent être retirés. La viande de jarret provenant du gigot peut être pliée ou placée dans la cavité du fémur. Cet article doit être brodé ou ficellé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>l'option</b> : Papillon : L'acheteur peut demander que l'intérieur et la pointe de la surlonge soit « coupé en papillon » pour donner un gigot désossé uniformément épais pour des grillades. La pointe de la surlonge est coupée dans le sens de la longueur en commençant du côté antérieur vers le vide de la région du jarret, puis la partie médiane est pliée dans la cavité du jarret. L'intérieur doit être coupé en papillon par une incision au couteau commençant du côté antérieur vers la partie de nerveux du gigot.</li> </ul>

Coupe	N° CVC <sup>1</sup>	N° ACIA <sup>2</sup>	N° NAMI <sup>3</sup>	Description <sup>4</sup>
<b>Agneau en cubes/à ragoût</b>	<b>1295</b>	<b>295</b>	<b>295</b>	Cet article doit être préparé à partir de toute partie de la carcasse donnant un produit répondant aux exigences de l'article final. La viande provenant du nerveux et du jarret n'est pas acceptable. Tous les os, cartilages, ligaments dorsaux, tissus conjonctifs épais, gros vaisseaux sanguins exposés, et tout ganglion lymphatique exposé, doivent être retirés. La viande désossée doit être coupée en dés à la main ou transformée par une machine à découper (le broyage n'est pas permis). Au moins 85 %, au poids, des morceaux obtenus doivent être d'une taille qui est équivalente à des cubes d'au moins ½ pouce (13 millimètres) ou à des cubes d'au plus 1,25 pouce (3,1 centimètres) et aucune surface individuelle de ces morceaux ne doit dépasser 2,5 pouces (6,2 centimètres) de longueur. (Lorsque demandé, cet article doit être préparé à partir d'un mouton de un an ou un mouton. Dans ce cas, le nom doit être changé pour mouton de un an ou mouton, le cas échéant). <b>L'acheteur peut demander que le produit soit préparé à partir de coupes précises</b> (gigot, <b>surlonge</b> , longe, carré ou coupe carrée d'épaule) et que le produit soit étiqueté en conséquence.
<b>Agneau à kebab</b>		295A	295A	Cet article est préparé de la même manière que celle pour l'Article N° 295, sauf qu'il doit être préparé à partir de la partie du gigot de la carcasse. De plus, à moins d'indications contraires, au moins 90 %, selon le poids, des dés obtenus doivent être d'une taille qui est équivalente à des cubes d'au moins ¾ de pouce (19 millimètres) ou à des cubes d'au plus 1,5 pouces (3,8 centimètres) et aucune surface individuelle n'aura une longueur supérieure à 2,5 pouces (6,3 centimètres). <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>l'option</b> : L'acheteur peut permettre que l'article soit préparé à partir de toute partie de la carcasse comme celle décrite pour l'<b>Article N° 295</b>.</li> </ul>
<b>Agneau haché</b>		296	296	(Lorsque demandé, cet article peut être préparé à partir d'un mouton de un an ou d'un mouton. Dans ce cas, le nom doit être changé pour mouton de un an ou mouton, le cas échéant). <p><b>Matière</b> - L'agneau haché doit être préparé à partir de toute partie d'une carcasse d'agneau. La viande doit être dépourvue de tout os, cartilage, ganglion lymphatique exposé, tissu conjonctif épais, de toute peau et extrémité tendineuse des jarrets et des pointes de surlonge, à un point qui expose au moins 75 % de maigre dans une coupe transversale. À moins d'indication contraire, l'agneau haché peut être préparé à partir de la viande désossée précédemment certifiée qui a été</p>

Coupe	N° CVC <sup>1</sup>	N° ACIA <sup>2</sup>	N° NAMI <sup>3</sup>	Description <sup>4</sup>
				<p>congelée et stockée. L'acheteur peut spécifier le montant maximum de viande désossée congelée précédemment certifiée pouvant être mélangée à de la viande fraîche ou réfrigérée avant le broyage final.</p> <p><b>Transformation</b> - La viande désossée doit être hachée au moins une fois à travers une lame comportant des trous ne dépassant pas 1,0 pouce (25 millimètres) de diamètre. Par ailleurs, l'agneau désossé peut être concassé ou coupé 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 agneau haché typique préparé par broyage uniquement. À moins d'indication contraire, le broyage final s'effectuera à l'aide d'une lame ayant des trous de 1/8 de pouce (3 millimètres) de diamètre. L'agneau doit être bien mélangé, au moins une fois, avant le broyage final. Toutefois, l'agneau haché ne sera pas mélangé après le broyage final. La réduction initiale de la taille, le mélange et le broyage final doivent être effectués dans une séquence continue.</p> <p><b>Teneur en matière grasse</b> - À moins d'indication contraire, la teneur en matière grasse ne doit pas dépasser 20 %. Toutefois, l'acheteur peut demander toute teneur en matière grasse, à condition qu'elle ne dépasse pas 30 % et peut demander une gamme de réductions.</p> <p>La teneur en matière grasse peut être vérifiée par une des OSA suivantes pour l'<b>Article N° 296</b>. Si elle n'est pas indiquée, la teneur en matière grasse doit être vérifiée par les exigences A de l'OSA.</p> <p>La teneur en matière grasse doit être déclarée sur l'étiquette du produit L'entrepreneur devra soumettre la documentation d'analyse de teneur en matière grasse à l'acheteur La teneur en matière grasse est certifiée par l'AMS (consulter Dispositions liées à l'assurance de la qualité) Les échantillons sont sélectionnés par l'AMS et envoyés au laboratoire désigné de l'acheteur</p>
<b>Côtelettes de côte</b>	1204	1204B	1204B	<p>Ces côtelettes doivent être préparées à partir de n'importe quel article de carré avec os de style précis donnant lieu à un produit répondant aux exigences de l'article final. Les apophyses épineuses, la couverture de gras externe, la membrane de la peau, les ligaments dorsaux, l'omoplate et les muscles <i>trapezius</i>, <i>infraspinatus</i> et <i>latissimus dorsi</i> doivent être retirés. Si aucune précision de style n'est apportée, les carrés doivent se conformer aux exigences du Style A. La longueur de la queue doit être une OSA.</p>

Coupe	N° CVC <sup>1</sup>	N° ACIA <sup>2</sup>	N° NAMI <sup>3</sup>	Description <sup>4</sup>
				<p>OSA = L'acheteur peut demander une des options de longueur de queue suivante pour l'<b>Article N° 1204B</b>. Si aucune précision n'est apportée, la longueur de la queue ne doit pas être supérieure à 4,0 pouces (10 centimètres) du bord ventral du <i>longissimus dorsi</i> ou autrement précisé dans la description de l'article.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>l'option 1</b> : 3 po. (7,5 cm)</li> <li>• <b>l'option 2</b> : 2 po. (5 m)</li> <li>• <b>l'option 3</b> : 1 po. (2,5 mm)</li> <li>• <b>l'option 4</b> : 0 po. (0 mm)</li> </ul>
<b>Côtelettes de côte, à manche</b>	1204A	1204C	1204C	<p>Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 1204B, sauf que les côtes du côté de la poitrine doivent être à manche (retrait de la viande <i>intercostale</i> et du maigre et du gras entourant les côtes). Les parties exposées des côtes ne doivent pas dépasser 2 pouces (5 centimètres) de longueur et la viande <i>intercostale</i> et le maigre et le gras restant autour des côtes ne doivent pas dépasser 2 pouces (5 centimètres) du muscle <i>longissimus dorsi</i>. Le poids de chaque côtelette déterminera le nombre de côte par côtelette, à moins que l'acheteur demande que chaque côtelette ait un nombre précis d'os peu importe le poids.</p>
<b>Côtelettes de longe</b>	1232	1232A	1232A	<p>Ces côtelettes doivent être préparées à partir de tout article de longe avec os donnant lieu à un produit répondant aux exigences de l'article final. Les bords des flancs ne doivent pas dépasser l'OSA pour les options de longueur de la queue.</p> <p>Les côtelettes « d'aloiau » sont celles qui comprennent le muscle du filet (<i>psoas major</i>).</p>
<b>Côtelettes d'épaule</b> (tranches de palette et d'os d'épaule)	1207	1207	1207	<p>Les côtelettes d'épaule doivent être préparées d à partir des sections de l'épaule et de l'omoplate d'une coupe carrée de l'épaule individuelle - Article N° 207. À moins d'indication contraire, les côtelettes d'épaule doivent comprendre les côtelettes d'épaule et d'omoplate.</p> <p><b>Style A : Côtelettes d'épaule</b> - proviennent de la partie de l'épaule de l'Article N° 207, doivent contenir une section transversale de l'humérus et doivent être coupées approximativement parallèle au côté ventral (jarret) de l'épaule. Les côtes et la viande <i>intercostale</i> doivent être retirés.</p>

Coupe	N° CVC <sup>1</sup>	N° ACIA <sup>2</sup>	N° NAMI <sup>3</sup>	Description <sup>4</sup>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>l'option :</b> Les côtes demeurent attachées si le gras le long des limites musculaires est moins de 0,25 pouce (6 millimètres) entre le muscle pectoral et les côtes.</li> </ul> <p><b>Style B : Côtelettes d'omoplate</b> - proviennent de la partie de l'omoplate (dorsale) de l'Article N° 207. Ces côtelettes doivent contenir une partie de l'omoplate et doivent être coupées approximativement parallèle aux côtes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>l'option :</b> OSA 1 - Les côtelettes peuvent être préparées « à la paysanne » en coupant la côtelette entre l'omoplate et la côte à un point se terminant près des apophyses épineuses.</li> </ul>

19. On trouve d'autres spécifications applicables aux coupes d'agneau dans le [Meat Buyer's Guide](#) (Guide de l'acheteur de viande) (NAMI) et dans [Agneau - Manuel de coupes de viande - ACIA](#).

## **Règlements applicables et références concernant l'agneau**

[ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#)

[L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Agneau - Manuel de coupes de viande - ACIA](#)

[Alberta Lamb Producers \(ALP\)](#)

[Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

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

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

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros – Agneau](#)

[Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#)

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

[Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)](#)

[Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#)

[Ontario Sheep Marketing Agency \(OSMA\)](#)

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

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

[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 \(DORS/92-541\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[The Meat Buyer's Guide Online](#)

[USDA Food Safety and Inspection Service \(FSIS\)](#)

[USDA Grades and Standards of Slaughter Lambs, Yearlings, and Sheep](#)

[USDA Grades and Standards for Mutton](#)