



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

Volaille

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

SQA-06 - Volaille

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-06-01-01 – Tableau 1 : Espèce de volaille et catégorie](#)

[SQA-06-01-02 – Tableau 2 : Coupes de volaille et spécifications](#)

[SQA-06-02 – Produits de volaille ultérieurement transformés](#)

[SQA-06-03 – Poulet cuit](#)

[SQA-06-04 – Dinde, viande hachée](#)

[SQA-06-05 – Dinde cuite](#)

[Règlements applicables et références concernant la volaille](#)

Description

1. La viande de volaille doit provenir d'une carcasse d'oiseau habillée, suivant la définition donnée dans la [Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#) et le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#).
2. La qualité des produits de volaille est fonction des conditions du développement de l'oiseau pendant les différentes étapes de la production et de la transformation.
3. Critères d'acceptation pour la volaille :
 - a. La texture et la saveur déterminent la qualité globale de la viande;
 - b. Des normes de qualité définissent les facteurs ayant une incidence sur la texture et la saveur; et
 - c. Ces facteurs comprennent la conformation, la musculature, la couche de gras, la plumaison, la chair exposée, les changements de coloration, les os disloqués ou fracturés, les parties manquantes sur les carcasses entières et les défauts dus à la congélation.
4. Les coupes de volaille fraîche, réfrigérée et/ou congelée achetées au Canada doivent :
 - a. provenir d'un établissement agréé et inspecté par [l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#) (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 - \(ACIA\)](#));
 - b. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#);

- c. appartenir à la catégorie Canada A (à moins d'indications contraires) ou à une catégorie équivalente, conformément au [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#), (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine);
 - 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 satisfait aux exigences relatives au 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 entièrement aux exigences de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#);
 - g. être en bon état et exemptes de traces de dommage ou de détérioration au moment de la livraison;
 - h. être habillées;
 - i. être réfrigérées ou refroidies de façon appropriée avec de la glace;
 - j. être de l'espèce, de la catégorie, de la qualité, de la coupe, de la taille ou du poids spécifiés;
 - k. avoir une teneur en matières grasses qui n'excède pas le pourcentage maximal indiqué dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
 - l. ne doivent pas subir une augmentation de poids excédant le pourcentage indiqué dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) par suite du lavage, du refroidissement ou d'un autre contact avec de l'eau, dans l'établissement agréé ou pendant le transport d'un établissement agréé à un autre;
 - m. être en bon état, saines, propres et exemptes de matières étrangères et de substances toxiques ou esthétiquement désagréables pour l'humain;
 - n. être enveloppées séparément (carcasses de volaille dans un contenant) de manière à ne pas adhérer au contenant à moins que celui-ci ne soit doublé d'un papier paraffiné ou d'un autre matériau ou que ses parois intérieures ne soient traitées à la paraffine ou autre matériau;
 - o. être caractérisées, dans la description du produit, par le nom de l'espèce dont provient la viande plutôt que le terme « volaille »;
 - p. présenter un bon rapport viande/os;
 - q. être recouvertes d'une couche de peau adéquate;
 - r. être exemptes de plumes; et
 - s. être exemptes de signes de changements de couleur.
5. Les coupes de volaille fraîche, réfrigérée et/ou congelée fournies par des pays autres que le Canada :
- a. ne doivent provenir que de pays admis à exporter des produits de volaille au Canada (le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#) contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise);

- b. doivent appartenir à la catégorie Canada A (à moins d'indications contraires) ou à une catégorie équivalente, conformément au [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#), (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine) et/ou;
 - c. doivent satisfaire à toutes les exigences de l'USDA relatives à la classification de la volaille, telles qu'énoncées dans les [USDA Grades and Standards for Poultry and Poultry Products](#); et/ou
 - d. doivent satisfaire à toutes les exigences des législations alimentaires locales lorsque ces dernières sont plus rigoureuses. Les volailles doivent provenir de sources approuvées par les lois, les réglementations, les procédures et les exigences locales et internationales;
 - e. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - f. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères du Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC) décrits dans l'appendice du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - g. doivent entièrement satisfaire aux exigences de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#); et
 - h. doivent satisfaire à tous les critères supplémentaires en matière d'achat de produits de volaille au Canada.
6. Les caractéristiques suivantes ne sont pas acceptables :
- a. poitrines déformées, tordues, bosselées, en forme de « V » ou concaves;
 - b. dos tordus ou voûtés;
 - c. pattes et ailes déformées;
 - d. corps cunéiformes;
 - e. pattes et pilons grêles;
 - f. dos n'ayant pas suffisamment de peau pour recouvrir les vertèbres et les os de la hanche;
 - g. plumes;
 - h. contusions avec traces de coagulation ou de formation de caillots de sang;
 - i. changement de couleur excédant la valeur admissible indiquée dans le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#);
 - j. brûlure de congélation (dénotée par le changement de couleur ou la déshydratation de la peau de la volaille ou de la surface du produit de volaille sans peau).

Emballage

7. Le contenant utilisé pour la volaille transformée doit être :
- a. suffisamment résistant pour protéger la volaille;

- b. de bonne construction, propre et exempt de taches, de décoloration et d'odeurs désagréables, s'il est construit de carton ondulé; et
 - c. facile à nettoyer et à désinfecter et exempt de substances nocives, nettoyé et désinfecté avant d'être réutilisé, s'il est fait d'un matériau autre que le carton ondulé.
8. Le matériau utilisé pour emballer ou envelopper la volaille transformée ne peut entrer en contact avec la volaille à moins qu'il ne réponde aux exigences suivantes :
- a. il est de nature à ne pas communiquer d'élément nocif à la volaille transformée;
 - b. il est efficace et durable pour l'utilisation qui en est faite; et
 - c. il ne se déchire pas quand il est mouillé.
9. Un matériel thermorétractable ne peut être utilisé pour envelopper la volaille transformée destinée à la congélation que s'il moule la forme de la volaille pour constituer un emballage en bon état.
10. La volaille transformée ne peut être emballée dans un contenant avec d'autre volaille transformée que si celle-ci porte le même nom usuel et nom de catégorie.
11. Tout contenant de volaille transformée doit être marqué conformément aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#) et du [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#), et doit porter les renseignements suivants :
- a. le nom de catégorie de volaille;
 - b. les mentions « avec abattis » et « with giblets » si la volaille en contient;
 - c. le numéro d'établissement de l'établissement où la volaille transformée a été conditionnée;
 - d. le nom usuel de la volaille; et
 - e. toute autre mention requise par le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#).

Entreposage et distribution

12. La volaille fraîche et ses parties doivent être refroidies à 2 °C et maintenues à cette température jusqu'au moment de la livraison.
13. La volaille refroidie et ses parties ne doivent jamais avoir été congelées avant la livraison. La volaille congelée doit être livrée à une température d'au plus -18 °C. Au moment de la livraison, le produit doit être exempt de signes de dégel ou détérioration due à la congélation.

SQA-06-01-01 – Tableau 1 : Espèce de volaille et catégorie

Espèce de volaille	Catégories	N° de la NAMI
Poulet¹	Poulet à frire – Jeune poulet (généralement de moins de 13 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet souple.	P1000
	Poulet Rock Cornish ou de Cornouailles - Poulet immature (généralement de moins de 5 semaines); mâle ou femelle; poids des carcasses prêtes à cuire d'au plus 0,9 kg (2 livres).	P1500
	Poulet à rôtir – Jeune poulet (généralement entre 3 et 5 mois); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet un peu moins souple que chez le poulet à frire.	P1100
	Chapon – Jeune coq châtré (généralement de moins de 8 mois); viande tendre; peau souple et lisse.	P1200
	Poule, pondeuse, poulet à cuire au four, poulet à bouillir – Poulet adulte femelle (généralement de plus de 10 mois); viande un peu moins tendre que celle d'un poulet à rôtir; extrémité cartilagineuse du bréchet rigide.	P1300
	Coq – Poulet adulte mâle; peau épaisse; viande dure et foncée; extrémité cartilagineuse du bréchet rigide.	
Canard	Canard à frire – Jeune canard (généralement de moins de 8 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; bec mou; trachée molle.	P3000
	Canard à rôtir – Jeune canard (généralement de moins de 16 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; bec pas tout à fait rigide; trachée facilement déformable.	P3100
	Canard mature ou vieux canard – Canard adulte (généralement de plus de 6 mois); mâle ou femelle; viande dure; bec rigide; trachée rigide.	P3200
Oie	Jeune oie – Mâle ou femelle; viande tendre; trachée facilement déformable.	P4000
	Oie mature ou vieille oie – Mâle ou femelle; viande dure; trachée rigide.	P4100
Dindon	Dindon à frire et à rôtir – Jeune dindon immature (généralement de moins de 16 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet souple.	
	Jeune dindon – Dindon (généralement de moins de 8 mois); viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet moins souple que chez le dindon à frire et à rôtir. Désignation du sexe facultative.	P2000
	Dindon de un an – Dindon entièrement mature (généralement de moins de 15 mois); viande raisonnablement tendre; peau relativement lisse. Désignation du sexe facultative.	P220010
	Dindon mature ou vieux dindon – Dindon adulte (généralement de plus de 15 mois); mâle ou femelle; peau épaisse; viande dure.	P2300

¹ Volaille de l'espèce Gallus domesticus dont l'extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. Presque toutes les parties de l'oiseau sont comestibles et sa viande se prête à de nombreux types de cuisson. Le poulet produit commercialement a généralement un goût et une texture assez neutres.

Espèce de volaille	Catégories	N° de la NAMI
Caille	Caille – Gibier à plumes; à frire et à rôtir (jeune caille) ou à braiser.	P7000

SQA-06-01-02 – Tableau 2 : Coupes de volaille et spécifications

Coupes de volaille									
Coupe	Description ²	N° de la NAMI ³				N° ACIA ⁴			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
Carcasse habillée de volaille (volaille entière)	<p>Une « volaille entière » se compose d'une carcasse non découpée avec toutes ses parties : poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées et la queue peut être conservée ou non. Le gésier, le cœur, le foie et le cou, avec ou sans la peau (les abattis), sont joints séparément.</p> <p>Une « volaille entière sans abattis » se compose d'une carcasse non découpée avec toutes ses parties : poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées et la queue peut être conservée ou non.</p>	P1000	P2000	P3000	P4000	70101-11 avec abattis ou 70102-11 sans abattis	80101-11 avec abattis ou 80102-11 sans abattis	S.O.	S.O.
Demi-volaille	Une volaille « découpée en deux morceaux » s'entend d'une volaille	P1008	P2008	P3008	P4008	70201-11	80202-11	S.O.	S.O.

² 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.

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 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 des 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) ainsi que dans le Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui est élaboré et tenu à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

Coupes de volaille									
Coupe	Description ²	N° de la NAMI ³				N° ACIA ⁴			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	entière sans abattis divisée d'un bout à l'autre, par une coupe traversant le dos et la poitrine, en une moitié droite et une moitié gauche à peu près égales. La queue et la graisse abdominale peuvent ou non être présentes. Les parties individuelles peuvent ou non provenir de la même volaille.								
Volaille découpée en quatre	Une « volaille découpée en 4 morceaux » s'entend d'une volaille entière sans abattis divisée en 2 quartiers avant, avec les ailes attachées et 2 quartiers arrière. La queue et la graisse abdominale peuvent ou non être présentes. Les parties individuelles peuvent ou non provenir de la même volaille.	P1009	S.O.	P3009	S.O.	70202-11	S.O.	S.O.	S.O.
Quart arrière avec queue (Cuisse avec dos)	Une « cuisse avec dos » est obtenue en découpant un dos le long de la médiane des vertèbres thoraciques en deux parties approximativement égales. La cuisse avec dos consiste en une partie intacte comprenant le pilon, la cuisse avec la partie du dos adjacente, de la graisse abdominale et la queue. Peut être accompagnée de la spécification « sans peau ».	P1030	P2030	P3030	P4030	70901-11	80901-11	S.O.	S.O.
Aile entière	Une « aile entière » s'obtient en découpant l'aile d'une volaille entière sans abattis au niveau de l'articulation entre l'humérus et les vertèbres thoraciques. L'aile est composée de trois sections : la première section, le pilon d'aile, est constituée de	P1036	P2036	P3036	P4036	71301-11	81301-11	S.O.	S.O.

Coupes de volaille									
Coupe	Description ²	N° de la NAMI ³				N° ACIA ⁴			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	l'humérus, par lequel l'aile est attachée au corps, la deuxième section (aileron) comprend l'ulna et le radius, et la troisième section (pointe de l'aile) comprend les métacarpes et les phalanges.								
Pilon d'aile (première section)	Un « pilon d'aile » s'obtient en coupant une aile entière entre la première et la deuxième section. Les deuxième et troisième sections (aileron et pointe de l'aile) sont enlevées. La première section des ailes est constituée de l'humérus, par lequel l'aile est attachée au corps.	P1037	S/O	S/O	S/O	71304-11	81304-11	S.O.	S.O.
Aileron (deuxième section)	Une « deuxième section d'aile » est obtenue en coupant une aile entière entre les première et deuxième sections, et entre les deuxième et troisième sections. Les première et troisième sections (pilon d'aile et pointe de l'aile) sont enlevées. La deuxième section d'aile comprend l'ulna et le radius.	P1038	P2040	S/O	S/O	71305-11	81305-11	S.O.	S.O.
Moitié postérieure (selle)	Une « moitié postérieure sans queue » s'obtient en découpant une volaille entière sans abattis perpendiculairement à l'épine dorsale, à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié postérieure comprend les deux cuisses avec la partie du dos adjacente, la graisse abdominale adjacente et la queue.	P1004	S.O.	S.O.	S.O.	70401-11	80401-11	S.O.	S.O.
Cuisse entière	Une « cuisse entière » s'obtient en séparant une cuisse d'une moitié	P1031	P2031	P3031	P4031	71001-11	81001	S.O.	S.O.

Coupes de volaille									
Coupe	Description ²	N° de la NAMI ³				N° ACIA ⁴			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	postérieure entre la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. La graisse abdominale et le dos sont enlevés. La peau peut ou non être enlevée. La cuisse entière est constituée du haut de cuisse et du pilon.			Comprend le haut de cuisse et le pilon	Comprend le haut de cuisse et le pilon				
Haut de cuisse	Un « haut de cuisse » s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière une coupe à hauteur de l'articulation du tibia et du fémur Le pilon et la rotule sont enlevés. Le haut de cuisse est composé du haut de cuisse et de la graisse qui y est associée. La viande adjacente à l'ilion (sot-l'y-laisse) peut ou non être enlevée. Peut être accompagnée de la spécification « sans peau » ou « désossée ».	P1033 P1034 (avec dos)	P2033	P3033	P4033	71101-11	81101 Haut de cuisse non paré)	S.O.	S.O.
Pilon	Un « pilon » s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière une coupe à hauteur de la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse est enlevé. Le pilon comprend le pilon et la rotule.	P1035	P2035	P3035	P4035	71201-11	81201	S.O.	S.O.
Poitrine entière non désossée avec le dos, les côtes et les ailes (moitié antérieure)	Une « poitrine entière non désossée avec les côtes et les ailes » s'obtient en coupant une volaille entière sans abattis perpendiculairement à l'épine dorsale, à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée avec le dos, les côtes et les ailes est composée d'une poitrine complète, de la partie du dos adjacente et des deux ailes attachées.	P1003	P2003	S.O.	P4003	70301-11	80601-11/ 80602-11 seulement premières sections d'aile		

Coupes de volaille									
Coupe	Description ²	N° de la NAMI ³				N° ACIA ⁴			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
Poitrine entière non désossée sans le dos, avec les côtes et les ailes	Une « poitrine entière non désossée sans le dos, avec les côtes et les ailes » s'obtient à partir d'une poitrine entière non désossée avec le dos, les côtes et les ailes, en séparant la poitrine entière du dos par une coupe le long de la jointure des côtes vertébrales et sternales. La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée sans le dos, avec les côtes et les ailes est composée de la poitrine entière sans le dos, et les côtes et les ailes sont attachées.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	80611-1		
Poitrine (poitrine entière)	Partie de la volaille entière qui est séparée de l'aile, du cou, du dos et du quart arrière. Comprend les extrémités en forme de « Y » des côtes et exclut la peau du cou.	P1012 Avec côtes P1013 Sans côtes	P2012 Avec côtes P2013 Sans côtes	P3012 Avec côtes P3013 Sans côtes	P4012 Avec côtes P4013 Sans côtes	S.O.	80614-1 sans le dos, avec les côtes	S.O.	S.O.
Moitié antérieure sans les ailes	Une « moitié antérieure sans les ailes » s'obtient en coupant une volaille entière sans abattis perpendiculairement à l'épine dorsale à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum, et en enlevant les ailes. La moitié antérieure sans les ailes est composée d'une poitrine entière sans la partie du dos adjacente.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	70302-11	S.O.	S.O.	S.O.
Poitrine entière désossée avec les filets	Une « poitrine entière désossée avec les filets » s'obtient à partir d'une moitié antérieure sans ailes en séparant la poitrine entière du dos par une coupe le long de la jointure des côtes vertébrales et sternales. Le dos, la viande de côtes,	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	70604-2	S.O.	S.O.	S.O.

Coupes de volaille									
Coupe	Description ²	N° de la NAMI ³				N° ACIA ⁴			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	la peau du cou et les os sont retirés. Une poitrine entière désossée avec les filets consiste en une poitrine entière sans os et avec les filets. Peut être accompagnée de la spécification « sans peau » (peau enlevée) 01 -								
Demi-poitrine non désossée avec partie du dos, côtes et aile (demi-poitrine style hôtel)	Une « demi-poitrine avec partie du dos, côtes et aile » s'obtient en coupant une poitrine entière avec dos, côtes et ailes en deux parties approximativement égales le long du bréchet. La demi-poitrine avec partie du dos, côtes et aile consiste en la moitié d'une poitrine entière avec dos, côtes, aile, filet et os attachés.	P1010	P2010	P3010	P4010	70702-1	80701-1	S.O.	S.O.
Demi-poitrine	Une des deux parties à peu près égales d'une poitrine entière obtenue en coupant à travers le bréchet (sternum) le long de la médiane.	P1014 Avec côtes P1015 Sans côtes	P2014 Avec côtes P2015 Sans côtes	P3014 Avec côtes P3015 Sans côtes	P4014 Avec côtes P4015 Sans côtes	70701-1	S.O.	S.O.	S.O.
Poitrine/Quart avant; Demi-poitrine	Un « quartier avant » s'obtient en découpant une moitié supérieure (70301) le long du sternum et du dos en deux parties approximativement égales. Le quartier avant comprend la moitié d'une poitrine avec l'aile attachée et une partie du dos. Un « quartier avant sans aile » s'obtient en découpant une moitié supérieure sans les ailes (70302) le long du sternum et le dos en deux parties approximativement égales. Le quartier	P1010 avec aile P1011 sans aile	P2010 avec aile P2011 sans aile	P3010 avec aile P3011 sans aile	P4010 avec aile P4011 sans aile	70501-11 avec aile 70502-11 sans aile	80704-1 avec côtes 80705-1 sans côtes	S.O.	S.O.

Coupes de volaille									
Coupe	Description ²	N° de la NAMI ³				N° ACIA ⁴			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	avant sans aile comprend la moitié de la poitrine avec une partie du dos.								
Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes ni filet	S'obtient en divisant une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (80611), en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet et en enlevant les côtes, les ailes, les os et le filet. La demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes ni filet consiste en une moitié de poitrine entière sans dos ni viande de côtes ni filet. Peut être accompagnée de la spécification « sans peau ».	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	80712-21	S.O.	S.O.
Filet de poitrine (avec tendon entier)	Un « filet » s'obtient en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du bréchet. Le filet consiste en un seul muscle entier, avec son tendon.	P1017	P2017	P3017	S/O	70801-22	80801-22	S.O.	S.O.
Filet de poitrine Filet avec tendon sectionné	Un « filet avec tendon sectionné » s'obtient en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du bréchet. La partie saillante du tendon est enlevée. Le filet avec tendon enlevé consiste en un seul muscle entier.	P1018	P2018/ P2018D (avec tendon enlevé)	P3017	S/O	70802-22	80802-22 avec tendon sectionné/ 80803-22 avec tendon enlevé	S.O.	S.O.
Dos entier	Un « dos entier » s'obtient en découpant une volaille entière sans abattis de façon perpendiculaire à l'épine dorsale, à la jonction du cou. Une coupe est alors effectuée parallèlement le long de chaque côté de l'épine dorsale, à travers les côtes vertébrales jusqu'à la base de l'ilium, et le long du bord extérieur des os pelviens. Le dos entier est composé de	P1041	S/O	S/O	S/O	71404-11	S.O.	S.O.	S.O.

Coupes de volaille									
Coupe	Description ²	N° de la NAMI ³				N° ACIA ⁴			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	l'épine dorsale entière, de l'ilium et des os pelviens avec la viande et la peau attachées. La queue, la graisse abdominale et les parties des reins et des testicules peuvent être présentes ou non.								
Bas de dos	Un « bas de dos » s'obtient en découpant la moitié postérieure à travers l'articulation entre le fémur et l'os pelvien afin de retirer chacune des cuisses Le bas de dos est composé du bas de l'épine dorsale, de l'ilium et des os pelviens avec la viande et la peau attachées. La queue, la graisse abdominale et des parties des reins et des testicules peuvent être présentes ou non.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	71402-11	S.O.	S.O.	S.O.
Viande en cubes	La viande de dinde est disponible comme option spécifiée par l'acheteur (OSA), soit uniquement comme viande rouge, soit uniquement comme viande blanche, ou les deux, sans peau ni os, ni assaisonnements ou additifs. Elle doit être offerte en cubes d'environ 7 mm. Elle doit être surgelée individuellement et emballée en vrac.					S.O.			
Abattis de volaille	Gésiers préparés : Le « gésier » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Les gésiers sont coupés mécaniquement, débarrassés de leur paroi interne et vidés de leur contenu. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés Le gésier se compose d'un ou plusieurs morceaux de forme irrégulière de la	P1043	P2043	S/O	P4043	71901-00 gésiers préparés; 72001-00 foies 72101-00 cœurs	81901-00 gésiers préparés manuellement 81902-00 gésiers préparés mécaniquement	S.O.	S.O.

Coupes de volaille									
Coupe	Description ²	N ^o de la NAMI ³				N ^o ACIA ⁴			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	partie musculaire large du canal digestif. Foies : Le « foie » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La poche contenant la bile (vésicule biliaire) est enlevée. Le foie est un organe lisse de couleur brunâtre à rougeâtre comprenant un ou plusieurs lobes de forme et de taille irrégulières. Cœurs : Le « cœur » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La graisse attachée au cœur, le péricarde et la crosse de l'aorte sont enlevés. Le cœur est composé de l'organe musculaire central de l'appareil circulatoire.						82001-00 foies 82101-00 cœurs, sans « coiffe » 82102-00 cœurs, avec « coiffe »		
Cou	Un « cou » s'obtient en séparant le cou de la carcasse par une coupe pratiquée à la jointure de l'épaule et en enlevant la tête. Le cou est constitué des vertèbres cervicales, avec la viande et la peau attachées.	P1042	P2042	S/O	S/O	71601-11	S.O.	S.O.	S.O.
Os de poulet	Par « os », on entend tout os provenant de la carcasse; ils peuvent inclure ou non de la peau et du tissu.	P1049	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.

Remarque : On trouve d'autres coupes de viande de volaille ainsi qu'une liste de modificatifs des coupes de viande à [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Volaille - Manuel de coupes de viande](#) ainsi que dans [The Meat Buyer's Guide Online](#).

SQA-06-02 – Produits de volaille ultérieurement transformés

SQA-06-03 – Poulet cuit

Description

14. Le poulet cuit est offert entier ou sous diverses formes, comme des lanières, du poulet entier désossé et des poitrines sans peau. Le poulet cuit doit être préparé avec du poulet qui satisfait aux normes de qualité pour la volaille.

15. Le poulet est offert coupé sous différentes formes : viande blanche, rouge ou une combinaison des deux, vendu en diverses proportions de viande blanche et rouge.
16. Le poulet cuit et coupé en dés doit être de la viande blanche à 100 %, sans peau ou os, sans assaisonnement ou additif. Les dés doivent être d'environ 5 mm, entièrement cuits, surgelés individuellement et emballés en vrac.
17. Les dés de poulet sont inacceptables :
- s'ils contiennent de la peau et des os;
 - s'ils démontrent des signes d'avoir déjà été décongelés; et
 - si les dés sont trop gros ou irréguliers.

SQA-06-04 – Dinde, viande hachée

Description

18. La viande hachée de dinde est un mélange de viande blanche et rouge avec de la peau et des matières grasses, le tout broyé mécaniquement. La viande hachée de dinde devrait être composée de fibres musculaires entières, comme les pilons, les cuisses, le cou, etc., avec toutes leurs composantes, c'est-à-dire avec la peau et les matières grasses, en proportions naturelles. La viande hachée de dinde est habituellement de couleur rose pâle et de bonne consistance.
19. La viande de dinde hachée est souvent utilisée comme succédané du bœuf haché pour faire des recettes santé. Souvent, il est nécessaire de modifier les assaisonnements dans la recette, étant donné que la dinde hachée a un saveur moins prononcée que le bœuf haché.
20. Étant donné que la durée de conservation de la viande hachée de volaille est courte, la viande hachée de dinde devrait être offerte congelée.

Types de dinde hachée

Type	Spécifications tirées de : Agence canadienne d'inspection des aliments - Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros - Dinde	N° ACIA ⁵
Dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum	La « viande hachée de dinde, 10 % de matière grasse maximum » s'obtient en broyant de la viande blanche, de la viande rouge et des parures provenant de la carcasse ou de parties de la dinde. Les reins, les glandes sexuelles et la peau sont enlevés avant le broyage. La viande hachée de dinde, 10 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 10 % de matière grasse maximum.	85203-22

⁵ 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 des 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) ainsi que dans le Guide de l'acheteur de viande (Meat Buyer's Guide), qui est élaboré et tenu à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

Dinde hachée, viande blanche, 10 % de matière grasse maximum	La « viande blanche de dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum » s'obtient en broyant de la viande blanche (viande de poitrine, d'aile, de filet, d'omoplate et/ou de parures) provenant de la carcasse ou de parties de la dinde Les reins, les glandes sexuelles et la peau sont exclus. La viande blanche de dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 10 % de matière grasse maximum.	85204-22
---	---	-----------------

21. La viande hachée de dinde doit être :
- faite à partir de viande fraîche, qui n'a pas été congelée auparavant;
 - sans peau ni os;
 - extra maigre, ne contenir pas plus de 10 % de matières grasses; et
 - exempte d'additif.

SQA-06-05 – Dinde cuite

22. La dinde est offerte cuite sous forme de poitrine de dinde, ou sous diverses autres formes cuites, comme en cubes, en tranches, effilochée ou roulée. Les produits de dinde cuite doivent être préparés à partir de viande de dinde conforme à la norme pour la volaille.
23. **La dinde cuite en cubes qui est fournie doit être de la viande rouge et/ou blanche à 100 %, tel que spécifié, sans peau ni os, ni assaisonnements ou additifs. Elle doit être offerte en cubes d'environ 5 mm. Elle doit être entièrement cuite, surgelée individuellement et emballée en vrac.**
24. La viande de dinde cuite en cubes est inacceptable si :
- elle contient de la peau ou des os
 - le produit présente des signes qu'il a été décongelé antérieurement
 - les cubes sont trop gros ou irréguliers
25. La dinde cuite en tranches doit être de la viande blanche à 100 %, sans peau ni os, ni assaisonnements ou additifs. Elle doit être offerte en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Elle doit être entièrement cuite, surgelée individuellement et emballée en vrac.
26. La viande de dinde en tranches est inacceptable si :
- elle contient de la peau ou des os
 - le produit présente des signes qu'il a été décongelé antérieurement
 - les tranches sont trop épaisses

Règlements applicables et références concernant la volaille

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Volaille - Manuel de coupes de viande](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille](#)

[USDA Grades and Standards for Poultry and Poultry Products](#)

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