



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

# PORK PORC



## PORK/PORC

### TABLE OF CONTENTS TABLE DES MATIÈRES

- Diagram of meat cuts/  
Diagramme des coupes de viande
- Skeletal diagram/  
Diagramme squelettique
- Meat cut nomenclature and description/  
Nomenclature et description des coupes de viande
- 1. Pork/Porc
- 2. Dressed pork carcass/Carcasse habillée de porc
- 3. Side of pork/Demi-porc
- 4. Head/Tête
- 5. Shoulder/Épaule
  - 5.1 Foot/Pied
  - 5.2 Hock /Jarret
  - 5.3 Lacone
  - 5.4 Jowl/Bajoue
  - 5.5 Neck bones/Os du cou
  - 5.6 Riblets/Côtes d'épaule
  - 5.7 Shoulder picnic/Épaule picnic
  - 5.8 Shoulder blade/Épaule palette
- 6. Leg/Fesse
  - 6.1 Foot/Pied
  - 6.2 Shank/Jarret
  - 6.3 Leg, shank Portion/Fesse bout jarret
  - 6.4 Leg centre/Fesse centre
  - 6.5 Leg butt portion /Fesse bout croupe
  - 6.6 Leg shank half/Fesse bout jarret entière
  - 6.7 Leg butt half/Fesse bout croupe entière
  - 6.8 Leg inside/Fesse intérieur
  - 6.9 Leg outside/Fesse extérieur
  - 6.10 Leg eye/Fesse noix
  - 6.11 Leg tip/Fesse pointe
- 7. Loin/Longe
  - 7.1 Rib chop or rib roast/Côtelette bout côte ou rôti bout côte
  - 7.2 Loin centre/Longe centre
  - 7.3 Sirloin/Surlonge
  - 7.4 Loin rib half/Demi longe bout côte
  - 7.5 Loin sirloin half/Demi longe surlonge
  - 7.6 Back ribs/Côtes de dos
  - 7.7 Tenderloin/Filet
  - 7.8 Button bones/Têtes dos d'échine
- 8. Belly/Flanc
  - 8.1 Side ribs/Côtes de flanc
  - 8.2 Side rib centre cut / Côtes de flanc morceau du centre
  - 8.3 Side rib centre off / Côtes flanc centre enlevé
  - 8.4 Breast bone / Sternum



**Canadian Food  
Inspection Agency**

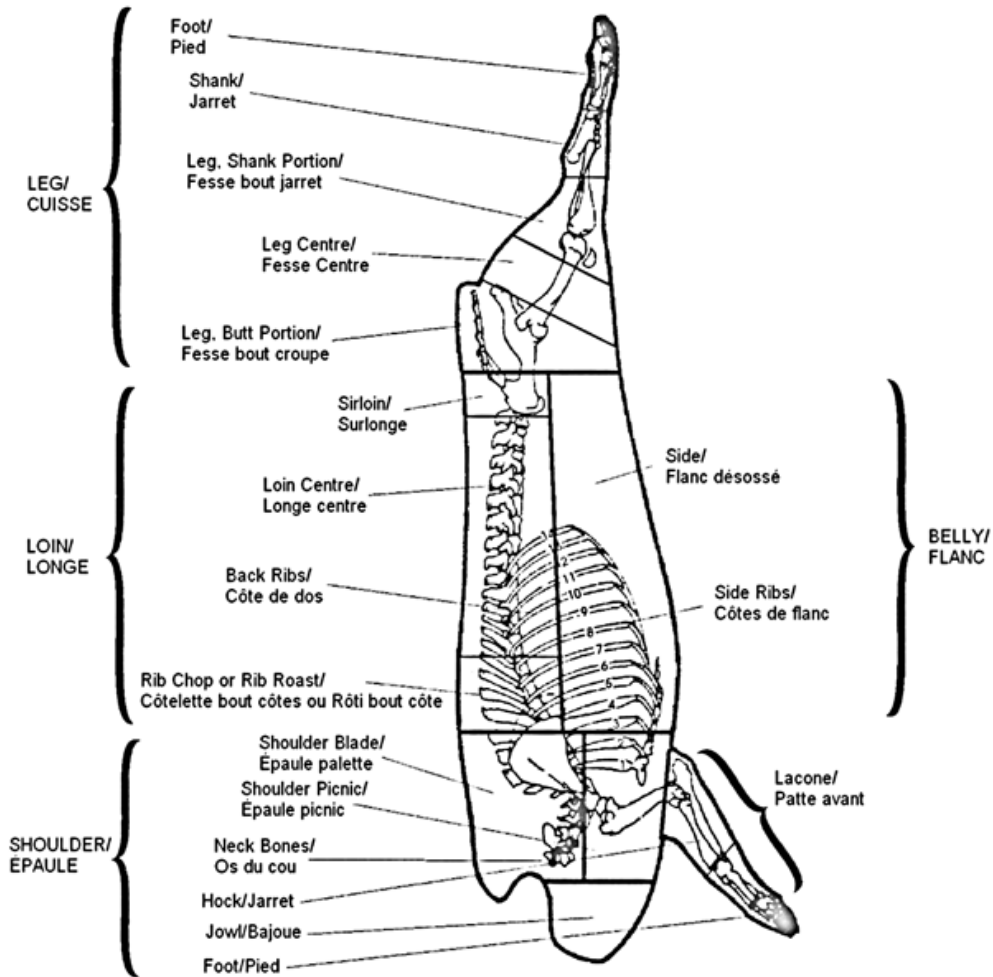
**Agence canadienne  
d'inspection des aliments**

- 8.5 Side ribs breast bone off / Côtes flanc sternum enlevé
- 8.6 Side/Flanc désossé.
- 8.7 Skirt/Hampe
- S Variety meats/Abats et issues
  
- S List of meat cut modifiers/Liste des modificatifs des coupes de viande

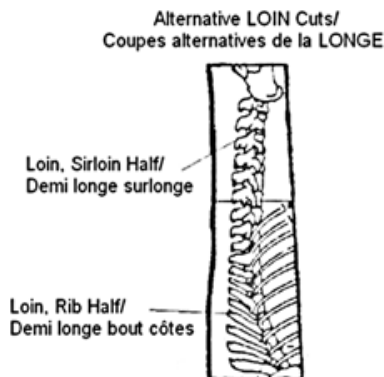


### DIAGRAM OF MEAT CUTS/ DIAGRAMME DES COUPES DE VIANDE

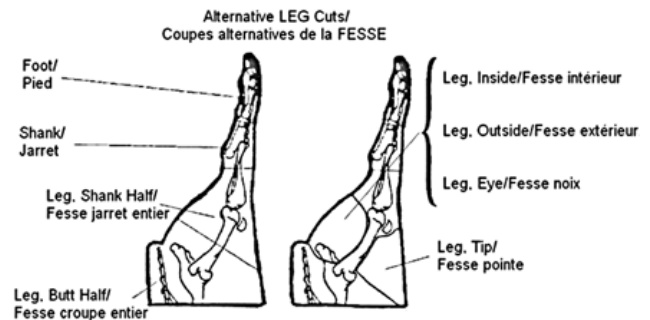
#### PORK/PORC



#### ALTERNATIVE LOIN CUTS/ COUPES ALTERNATIVES DE LA LONGE



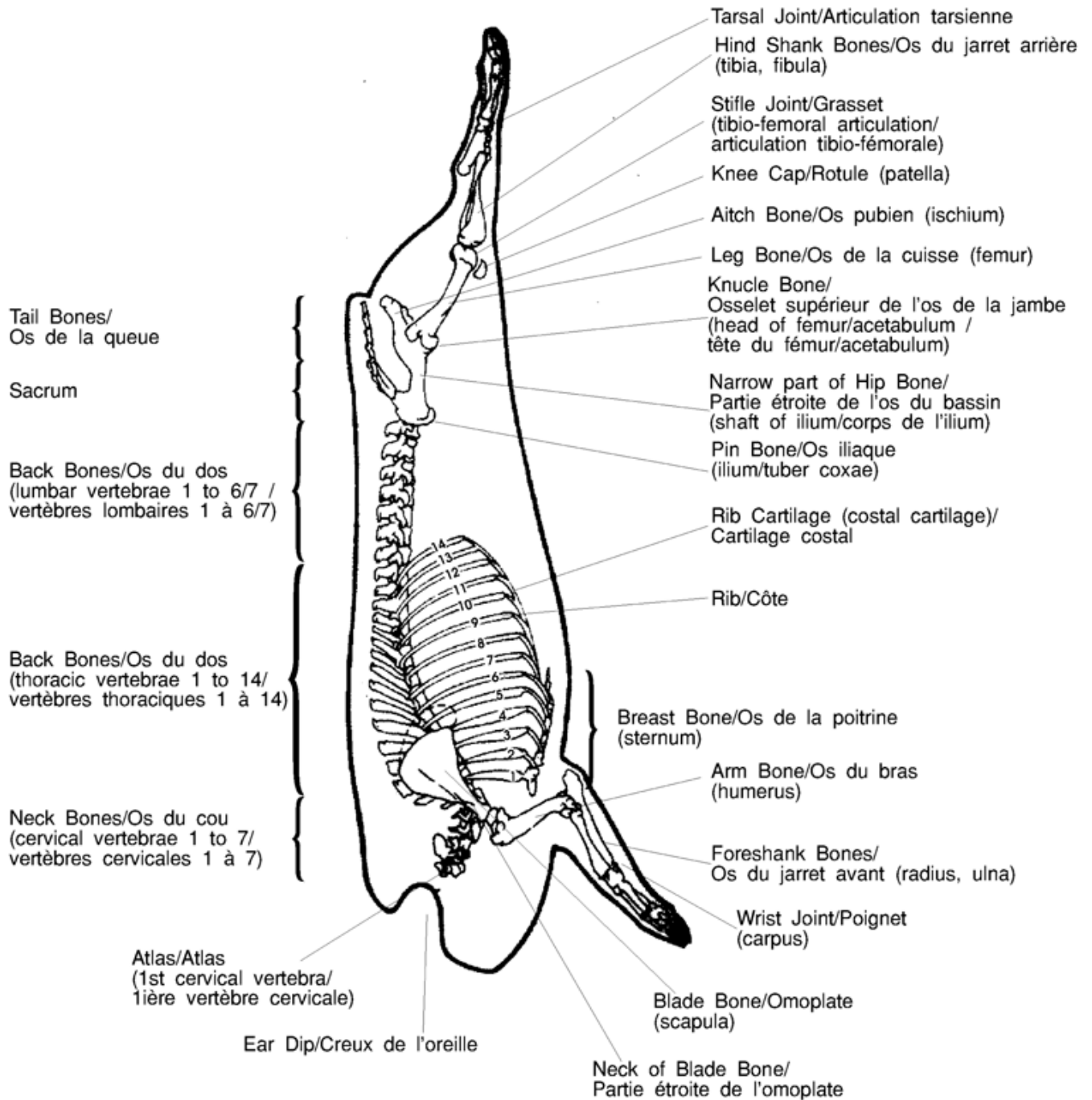
#### ALTERNATIVE LEG CUTS/ COUPES ALTERNATIVES DE LA FESSE





SKELETAL DIAGRAM/  
DIAGRAMME SQUELETTIQUE

PORK/PORC





**MEAT CUT NOMENCLATURE AND DESCRIPTION  
NOMENCLATURE ET DESCRIPTION DES COUPES DE VIANDE**

**PORK/PORC**

1. **PORK:** is meat derived from dressed carcasses of porcine animals. It may be derived from male, female, ridgling or castrated animals.

**PORC:** la viande qui provient d'une carcasse habillée de porc. Elle peut provenir d'un mâle, d'une femelle, d'un demi-castrât ou d'un animal castré.

2. **DRESSED PORK CARCASS:** means a pork carcass from which the hair, and toenails, developed mammary glands or skin and head have been removed and the carcass has been eviscerated and split.

**CARCASSE HABILÉE DDE PORC:** la carcasse d'un porc de laquelle les soies, les onglons et les glandes mammaires développées ou la peau et la tête ont été enlevés et la carcasse a été éviscérée et fendue.

3. **SIDE OF PORK:** means one (1) of the two (2) approximately equal portions of a **dressed pork carcass** obtained by a straight cut from the tail to the neck along the median line.

**DEMI-PORC:** une (1) des deux (2) parties approximativement égales d'une **carcasse habillée de porc** obtenue en coupant de la queue jusqu'au cou le long de la médiane.

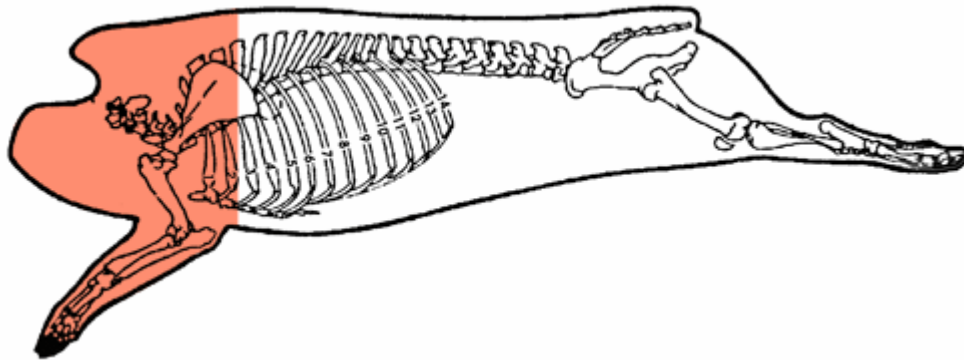
4. **HEAD:** means that portion of the **dressed pork carcass** severed at the atlas (first cervical vertebra) and may exclude the **jowl**.

**TÊTE:** la partie d'une **carcasse habillée de porc** détachée à l'atlas (première vertèbre cervicale) et peut exclure la **bajoue**.



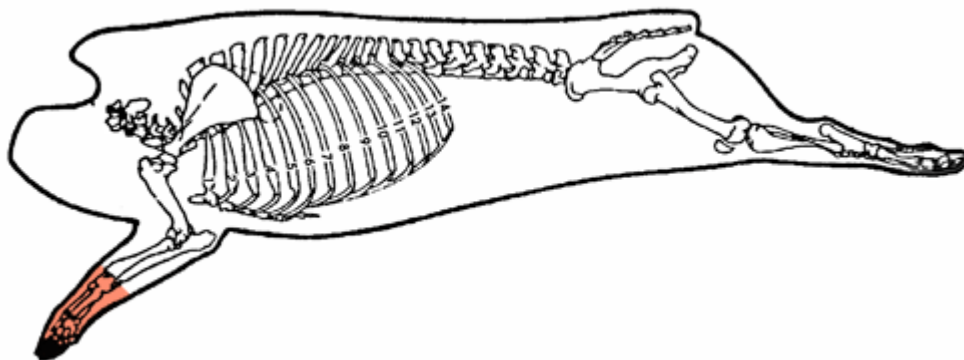
5. **SHOULDER:** means that portion of the carcass which is separated from the **loin** and **belly** by a straight cut passing posterior to the second (2nd) thoracic vertebra and between the second (2nd) and third (3rd) rib.

**ÉPAULE:** la partie de la carcasse qui est séparée de la **longe** et du **flanc** par une coupe franche postérieure à la deuxième (2e) vertèbre thoracique et entre la deuxième (2e) et troisième (3e) côte.



5.1 **FOOT:** means that portion of the **shoulder** which is separated from the **hock** by a straight cut at the wrist (carpal) joint.

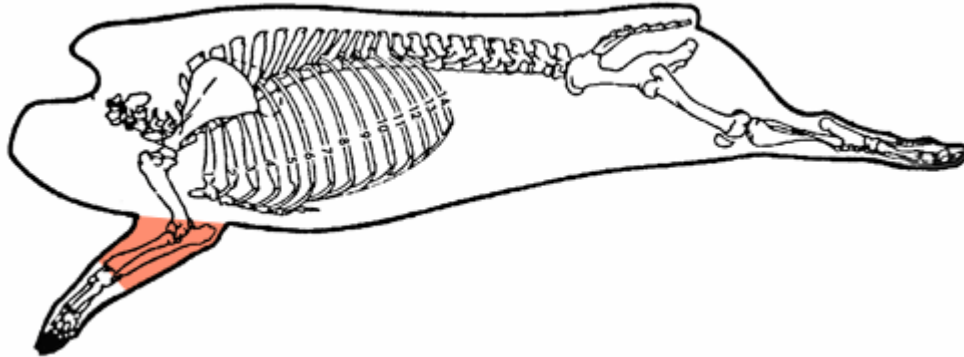
**PIED (PIED AVANT):** la partie de l'**épaule** séparée du **jarret** par une coupe franche à travers le poignet (articulation carpienne).





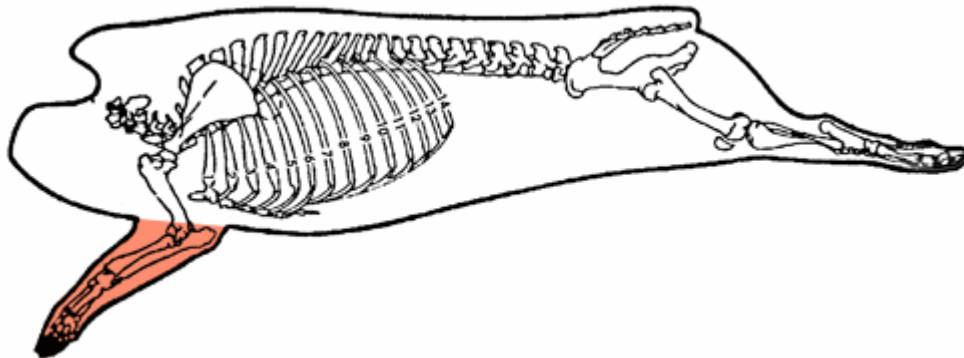
5.2 **HOCK:** means that portion of the **shoulder** which is separated from the **foot** as described in item 5.1 and from the **shoulder picnic** by a straight cut which passes through the base of the shaft of the arm bone (distal extremity of the *humerus*).

**JARRET:** la partie de l'**épaule** séparée du  **pied**  tel que décrit à l'article 5.1 et de l'**épaule picnic** par une coupe franche à travers la base du corps de l'os du bras (extrémité distale de l'*humérus*).



5.3 **LACONE:** a term used to describe the entire front leg, namely: the **foot** and **hock**.

**LACONE:** un terme utilisé pour décrire la patte avant en entier notamment : le  **pied**  et le  **jarret** .

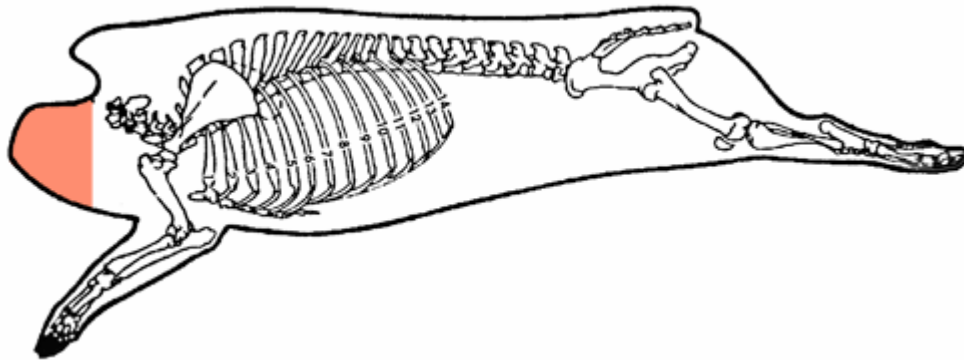






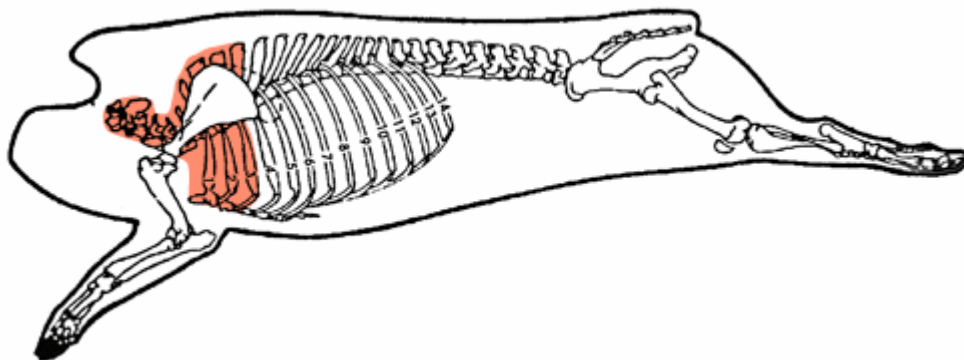
5.4 **JOWL:** means that portion of the **shoulder** which is separated from the **shoulder picnic** by a straight cut which passes near the inside of the ear dip.

**BAJOUE:** la partie de l'**épaule** qui est séparée de l'**épaule picnic** par une coupe franche passant près de l'intérieur du creux de l'oreille.



5.5 **NECK BONES:** refers to most of the neck bones (cervical vertebrae) and up to the first three (3) backbones (thoracic vertebrae) with adjoining ribs along with the adhering meat.

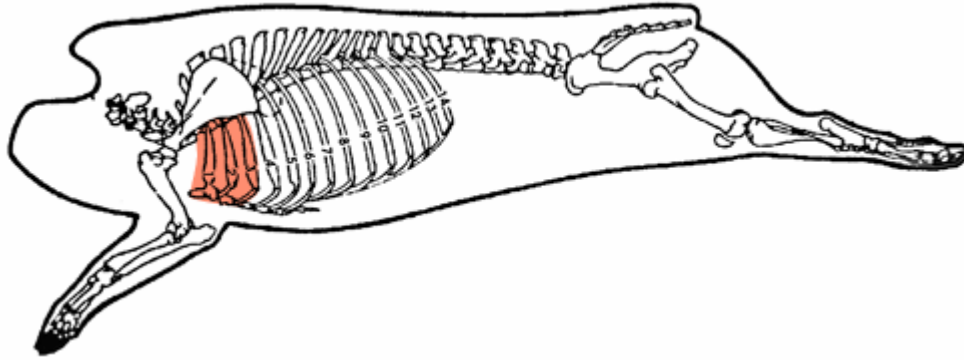
**OS DU COU:** signifie la plupart des os du cou (vertèbres cervicales), des trois (3) premières vertèbres thoraciques et des côtes qui y sont rattachées ainsi que la viande adhérente.





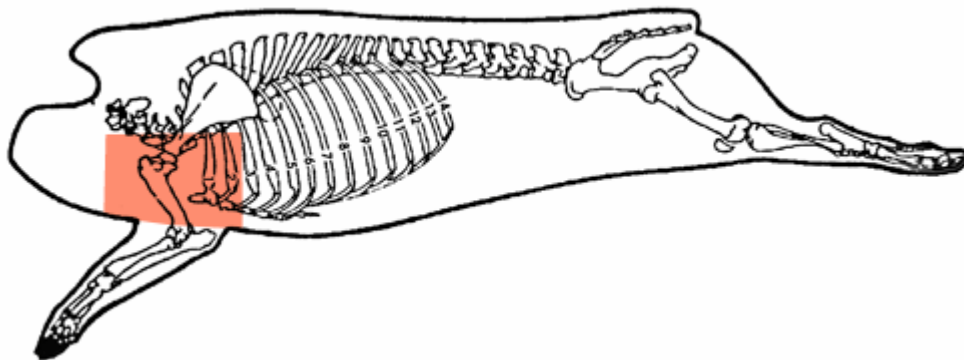
5.6 **RIBLETS**: means the rib portion of the **neck bones**.

**CÔTES D'ÉPAULE**: signifie les côtes qui font partie des **os du cou**.



5.7 **SHOULDER PICNIC**: means that portion of the **shoulder** which is separated from the **lacone, neck bones** and **jowl** as described in items 5.2, 5.3, 5.5 and 5.4, respectively, and from the **shoulder blade** by a straight cut passing through the neck of the blade bone (*scapula*) and at right angle to the jowl cut.

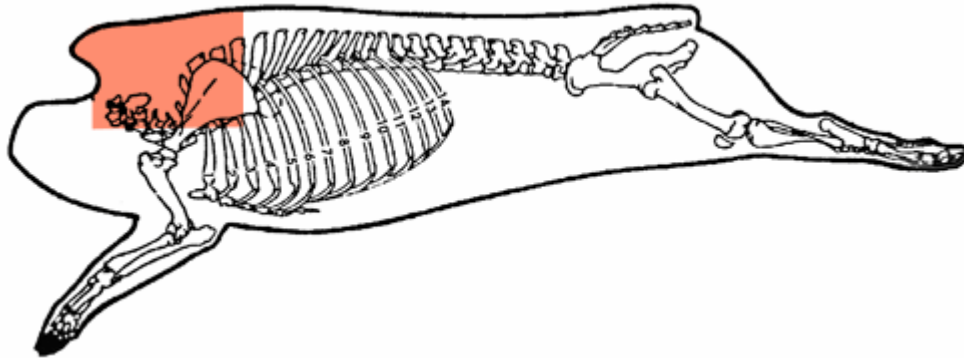
**ÉPAULE PICNIC**: la partie de l'**épaule** qui est séparée de la **lacone**, des **os du cou** et de la **bajoue** tel que décrit aux articles 5.2, 5.3, 5.5 et 5.4, respectivement, et de l'**épaule palette** par une coupe franche qui passe à travers la partie étroite de la palette (*scapula*) et à l'angle droit par rapport à la coupe de la bajoue.





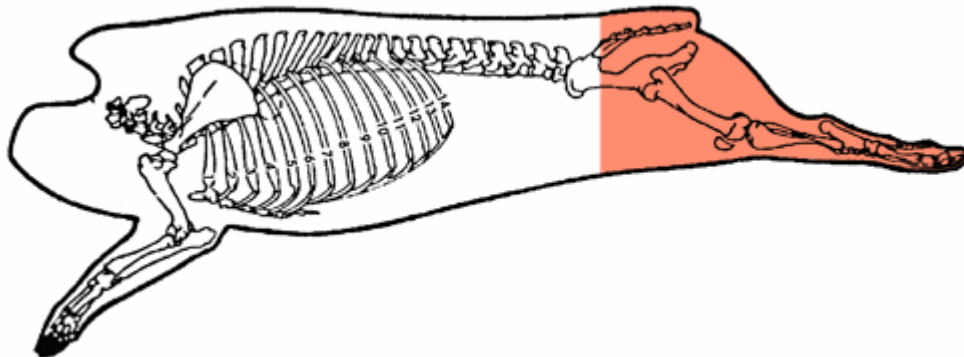
5.8 **SHOULDER BLADE:** means that portion of the **shoulder** which is separated from the **neck bones, jowl** and **shoulder picnic** as described in items 5.5, 5.4 and 5.7, respectively.

**ÉPAULE PALETTE:** la partie de l'**épaule** qui est séparée des **os du cou**, de la **bajoue** et de l'**épaule picnic** tel que décrit aux articles 5.5, 5.4 et 5.7, respectivement.



6. **LEG:** means that portion of the carcass which is separated from the **loin** and **belly** by a straight cut passing through the narrow part of the hip bone (shaft of the *ilium*).

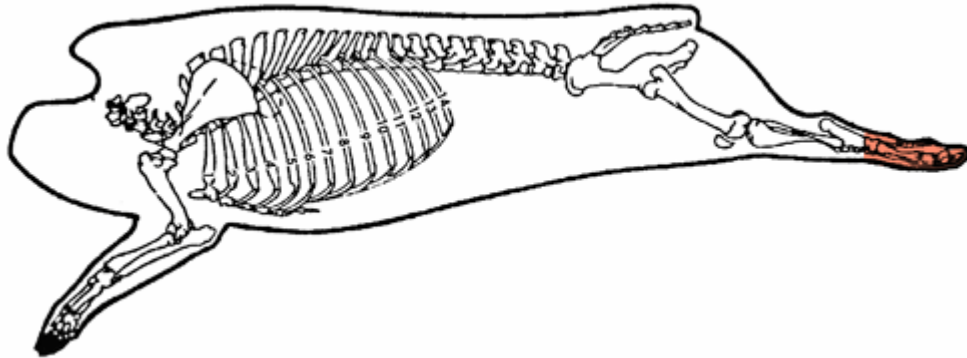
**FESSE:** la partie de la carcasse qui est séparée de la **longe** et du **flanc** par une coupe franche qui passe à travers la partie étroite de l'os du bassin (corps de l'*ilium*).





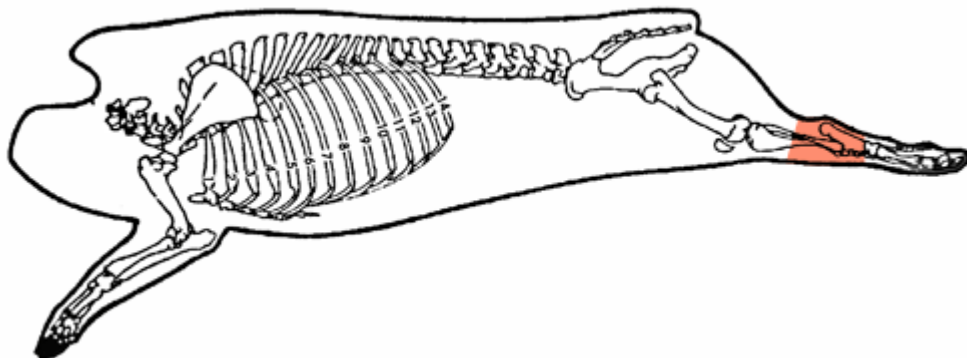
6.1 **FOOT (HIND FOOT)**: means that portion of the **leg** which is separated from the **shank** by a straight cut passing through the hock (tarsal) joint.

**PIED (PIED ARRIÈRE)**: la partie de la **fesse** qui est séparée du **jarret** par une coupe franche à travers l'articulation tarsienne.



6.2 **SHANK**: means that portion of the **leg** which is separated from the **foot** as described in item 6.1, and from the **leg, shank portion** by a straight cut passing through approximately the mid-point of the shank bones (*tibia* and *fibula*).

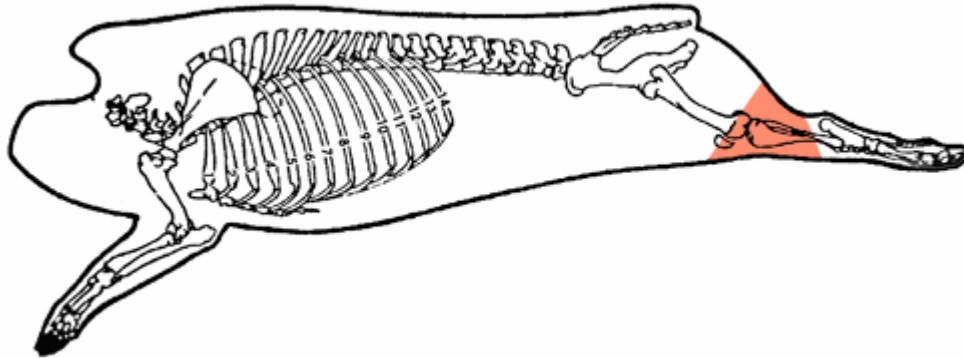
**JARRET**: la partie de la **fesse** qui est séparée du **piéd** tel que décrit à l'article 6.1, et de la **fesse bout jarret** par une coupe franche près du point central des os du jarret (*tibia* et *fibula*).





6.3 **LEG SHANK PORTION:** means that portion of the **leg** which is separated from the **shank** as described in item 6.2, and from the **leg centre** by a straight cut passing approximately at right angle to the base of the shaft of the leg bone (distal extremity of the *femur*).

**FESSE BOUT JARRET:** la partie de la **fesse** qui est séparée du **jarret** tel que décrit à l'article 6.2, et de la **fesse centre** par une coupe franche qui passe approximativement à angle droit par rapport à la base du corps de l'os de la fesse (extrémité distale du *fémur*).

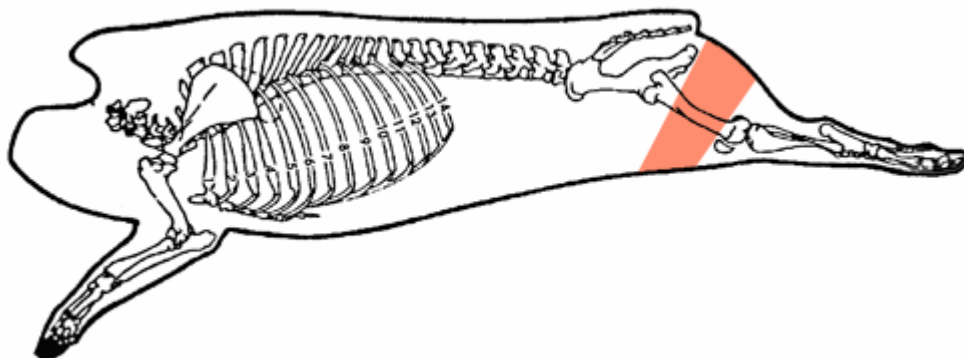


6.4 **LEG CENTRE:** means that portion of the **leg** which is separated from the **leg, shank portion** as described in item 6.3, and from the **leg, butt portion** by a straight cut passing at right angle to the proximal end of the shaft of the leg bone (*femur*) at a point behind (posterior to) the *ischium*.

**Note:** the **leg centre** does not contain the knuckle portion of the leg bone (proximal articulation of the *femur*).

**FESSE CENTRE:** la partie de la **fesse** qui est séparée de la **fesse bout jarret** tel que décrit à l'article 6.3, et de la **fesse bout croupe** par une coupe franche qui passe à angle droit par rapport à l'extrémité proximale du corps de l'os de la fesse (*fémur*) à l'arrière de l'*ischium*.

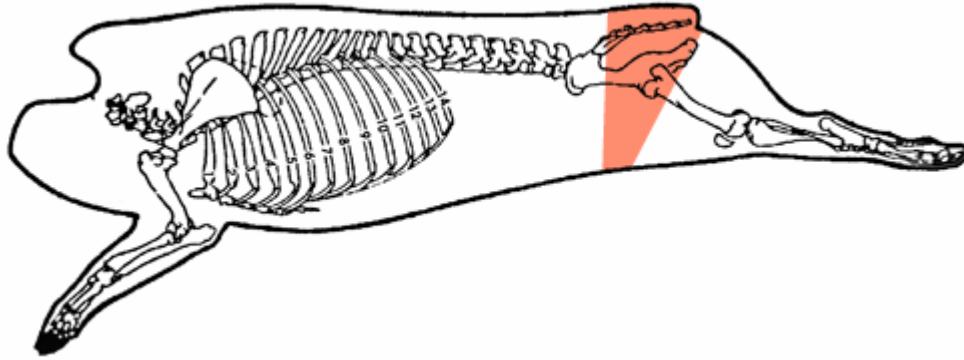
**Remarque :** la **fesse centre** exclue l'articulation proximale de l'os de la fesse (*fémur*).





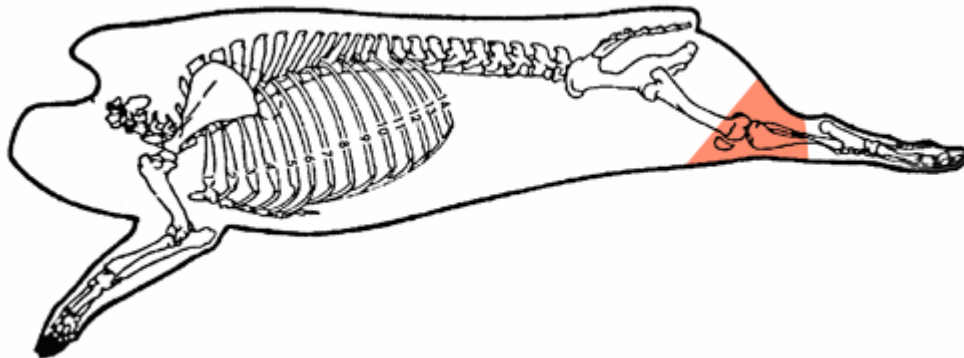
6.5 **LEG BUTT PORTION:** means that portion of the **leg** separated from the **leg centre** as described in item 6.4.

**FESSE BOUT CROUPE:** la partie de la **fesse** qui est séparée de la **fesse centre** tel que décrit à l'article 6.4.



6.6 **LEG SHANK HALF:** refers to an alternative portion of the **leg** which may include the **shank** and is separated from the **leg, butt half** by a straight cut passing at right angle to the middle of the shaft of the leg bone (*femur*).

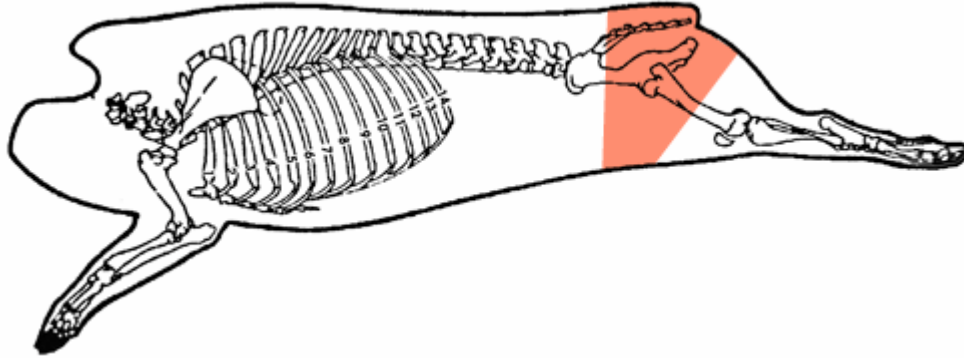
**FESSE BOUT JARRET ENTIÈRE:** une coupe alternative de la **fesse** pouvant inclure le **jarret** et qui est séparée de la **fesse bout croupe entière** par une coupe franche qui passe à angle droit par rapport au milieu du corps de l'os de la fesse (*fémur*).





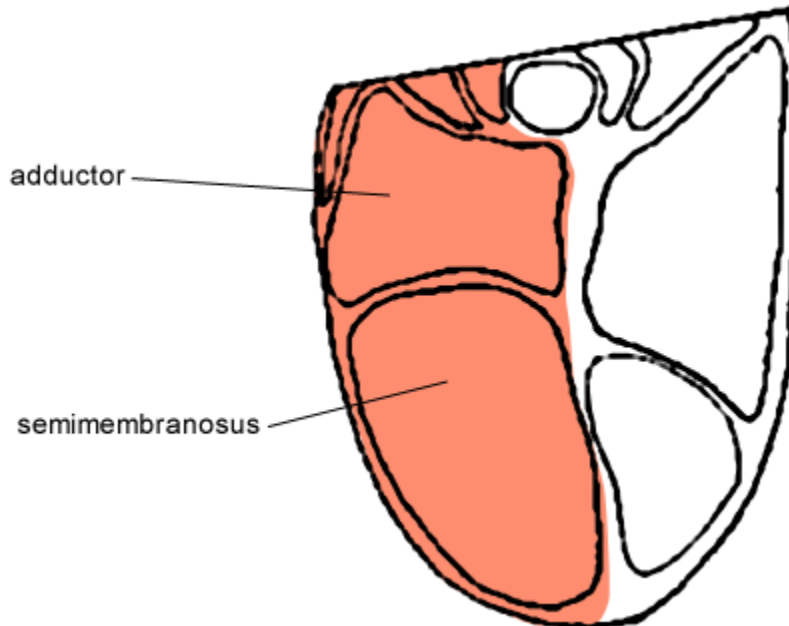
6.7 **LEG BUTT HALF:** refers to an alternative portion of the **leg** separated from the **leg, shank half** as described in item 6.6.

**FESSE BOUT CROUPE ENTIÈRE:** une coupe alternative de la **fesse** qui est séparé de la **fesse bout jarret entière** tel que décrit à l'article 6.6.



6.8 **LEG INSIDE:** means that portion of the **leg** located inside (medial side) of the leg which is separated from the **leg outside** by cutting lengthwise along the natural seam. It contains two (2) main muscles, namely: *semimembranosus* and *adductor*.

**FESSE INTÉRIEUR:** la partie de la **fesse** située à l'intérieur (coté médial) de la jambe qui est séparée de la **fesse extérieur** par une coupe qui longe le contour naturel. Elle renferme deux (2) muscles principaux : le *semimembranosus* et l'*adductor*.

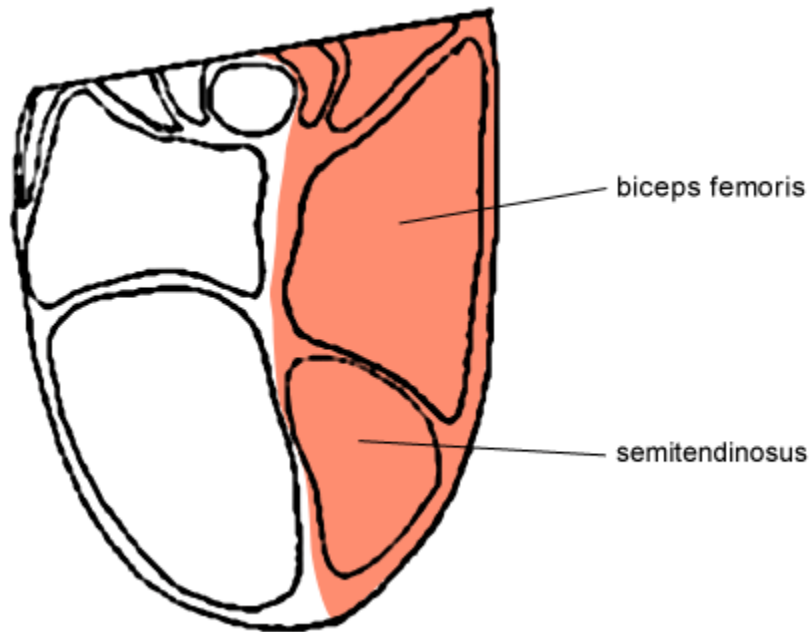






6.9 **LEG OUTSIDE:** means that portion of the **leg** located outside (lateral side) of the leg which is separated from the **leg inside** as described. It contains two (2) main muscles, namely: *semitendinosus* and *biceps femoris*. It may exclude the **leg, eye** (*semitendinosus*).

**FESSE EXTÉRIEUR:** la partie de la **fesse** située à l'extérieur (coté latéral) de la jambe qui est séparée de la **fesse intérieur** tel que décrit. Elle renferme deux (2) muscles principaux : le *semitendinosus* et le *biceps femoris*. Elle peut exclure la **fesse noix** (*semitendinosus*).

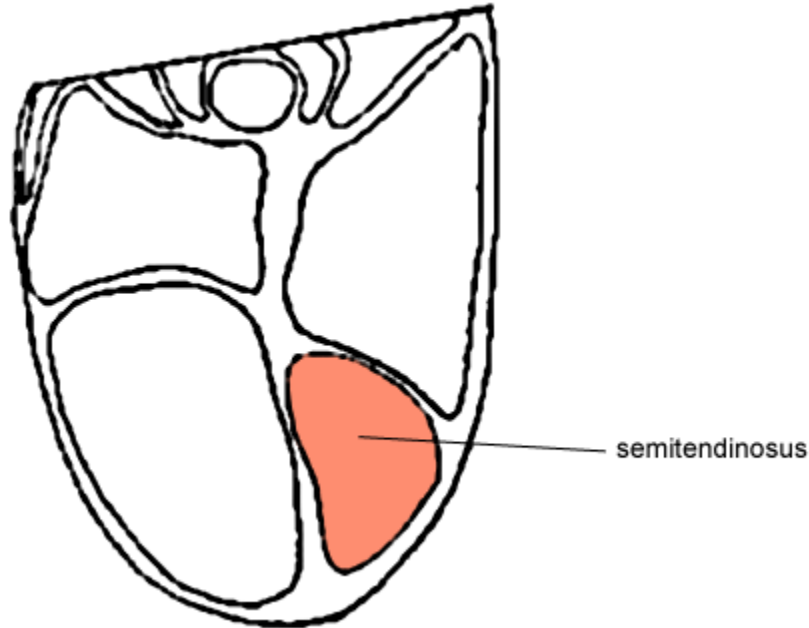






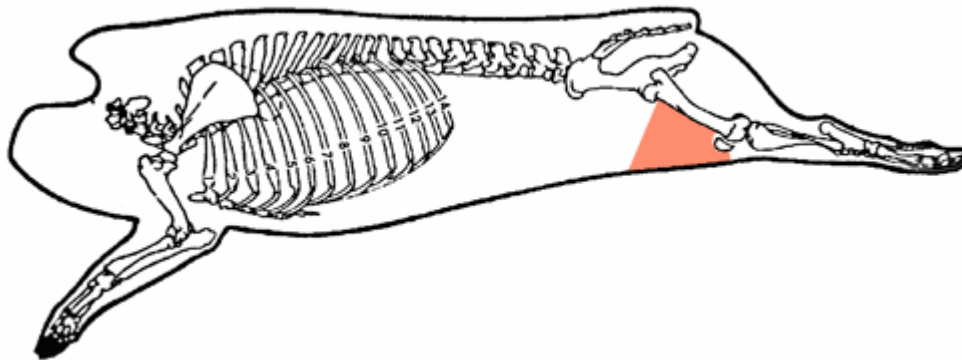
6.10 **LEG EYE:** means the round-shaped muscle (semitendinosus) found at the outer (posterior) extremity of the **leg outside**.

**FESSE NOIX:** le muscle de forme ronde (*semitendinosus*) situé à l'extrémité postérieure de la **fesse extérieur**.



6.11 **LEG TIP:** means that portion of the **leg** located in front of (anterior to) the leg bone (*femur*), obtained by two (2) straight cuts at right angles to each other. The first cut begins approximately at the knee cap (*patella*) and follows the full length of the leg bone (*femur*) up to the vicinity of the knuckle bone articulation (head of *femur/acetabulum*). The second cut is at right angle to the first and intersects the first cut at the articulation. It contains three (3) main muscles, namely: *vastus medialis*, *rectus femoris* and *vastus lateralis*.

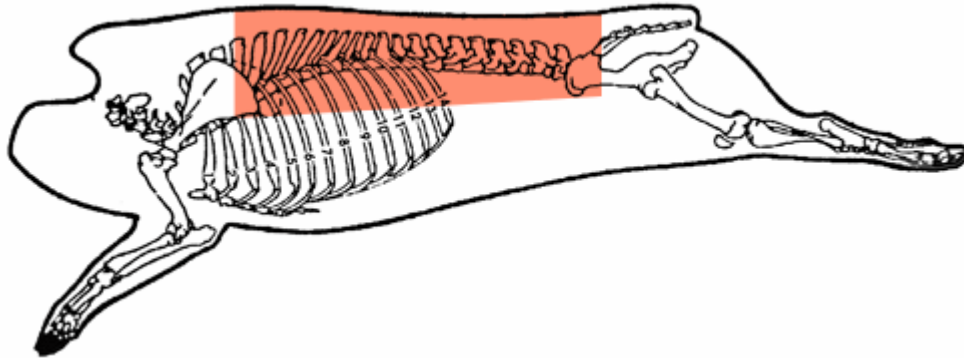
**FESSE POINTE:** la partie de la **fesse** située en avant (antérieur) de l'os de la jambe (*fémur*), obtenu en exerçant deux (2) coupes franches perpendiculaires l'une à l'autre. La première (1<sup>ière</sup>) entaille commence près de la rotule (*patella*) et longe l'os de la jambe (*fémur*) jusqu'à proximité de l'articulation de l'osselet supérieur (tête du *fémur/acetabulum*). La deuxième (2<sup>e</sup>) entaille est perpendiculaire à la première (1<sup>ière</sup>) et l'entrecroise à l'articulation. Elle renferme trois (3) muscles principaux : le *vastus medialis*, le *rectus femoris* et le *vastus lateralis*.





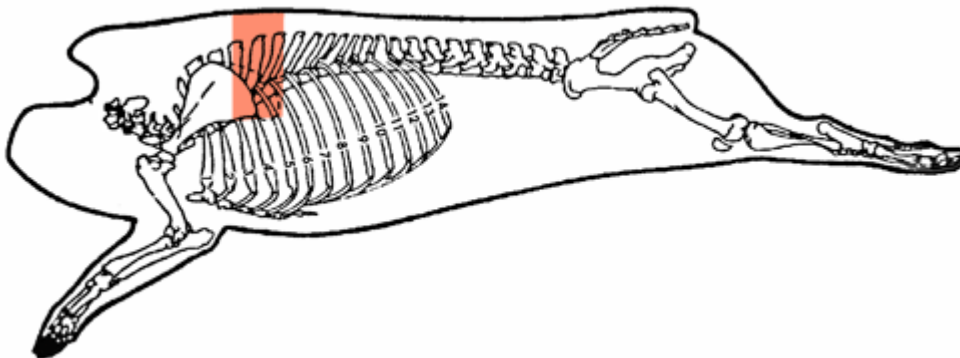
7. **LOIN:** means that portion of the carcass which is separated from the **leg** and **shoulder** as described in items 6 and 5, respectively, and from the **belly** by a straight cut, which passes slightly below (ventral to) the fourth (4th) chine bone (thoracic vertebra) and tenderloin muscles (*psaos major* and *minor*).

**LONGE:** la partie de la carcasse qui est séparée de la **fesse** et de l'**épaule** tel que décrit aux articles 6 et 5, respectivement, et du **flanc** par une coupe franche qui passe légèrement au-dessous (position ventrale) de la quatrième (4e) échine (vertèbre thoracique) et du filet (*psaos major* et *minor*).



7.1 **RIB CHOP OR RIB ROAST:** means that anterior portion of the **loin** which is separated from the **loin centre** by a straight cut passing behind (posterior to) the seventh (7th) chine bone (thoracic vertebra).

**CÔTELETTE BOUT CÔTE OU RÔTI BOUT CÔTE:** la partie antérieure de la **longe** qui est séparée de la **longe centre** par une coupe franche postérieure à la septième (7e) échine (vertèbre thoracique).



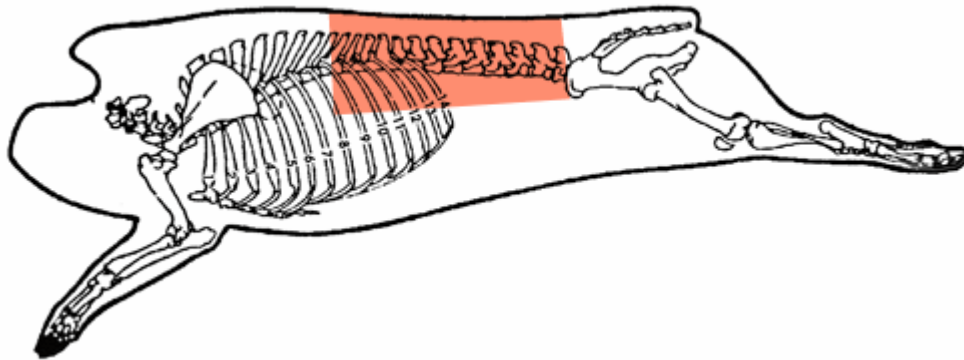


7.2 **LOIN CENTRE**: means that central portion of the **loin** containing no cap muscle (*trapezius*), which is separated from the **rib chop or rib roast** as described in item 7.1, and from the **sirloin** by a straight cut which passes through a point in front (anterior) of the pin bone (*ilium* or *tuber coxae*).

**Note:** the **loin, centre** contains no pin bone (*ilium*) and no cap muscle (*trapezius*).

**LONGE CENTRE**: la partie centrale de la **longe** qui contient aucune portion du muscle trapèze (*trapezius*) et qui est séparée de la **côtelette bout côte** ou **rôti bout côte** tel que décrit à l'article 7.1, et de la **longe, bout du filet** par une coupe franche qui passe à un point antérieur à l'os iliaque (*ilium* ou *tuber coxae*).

**Remarque :** le **longe centre** contient aucune portion de l'os iliaque (*ilium*) ni du muscle trapèze (*trapezius*).

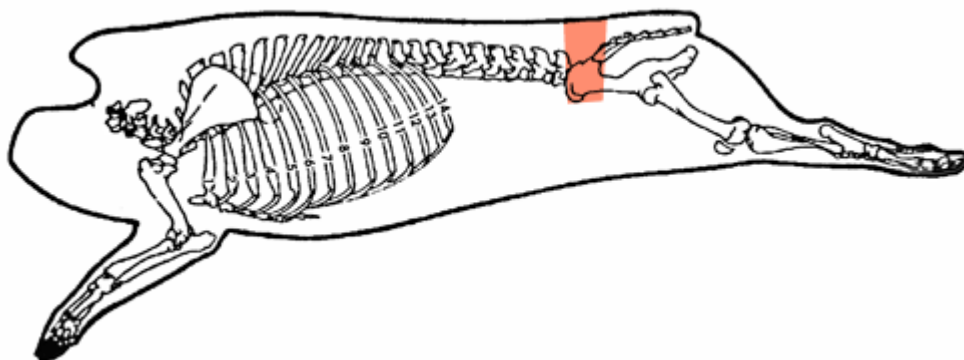


7.3 **SIRLOIN**: means that posterior portion of the **loin** which is separated from the **loin centre** as described in item 7.2.

**Note:** the **sirloin** contains the anterior half of the pin bone (*ilium*).

**SURLONGE**: la partie postérieure de la **longe** qui est séparée de la **longe centre** tel que décrit à l'article 7.2.

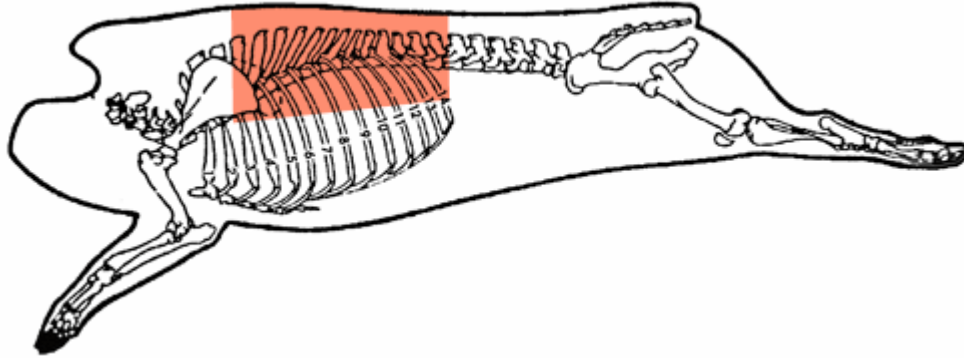
**Remarque :** la **surlonge** contient la moitié antérieure de l'os du bassin (*ilium*).





7.4 **LOIN, RIB HALF:** means that anterior portion of the **loin**, which is separated from the **loin, tenderloin half** by a straight cut which passes behind (posterior to) the last rib (alternative cut).

**DEMI-LONGE BOUT CÔTE:** la partie antérieure de la **longe** qui est séparée de la **demi-longe surlonge** par une coupe franche postérieure à la dernière côte (coupe alternative).

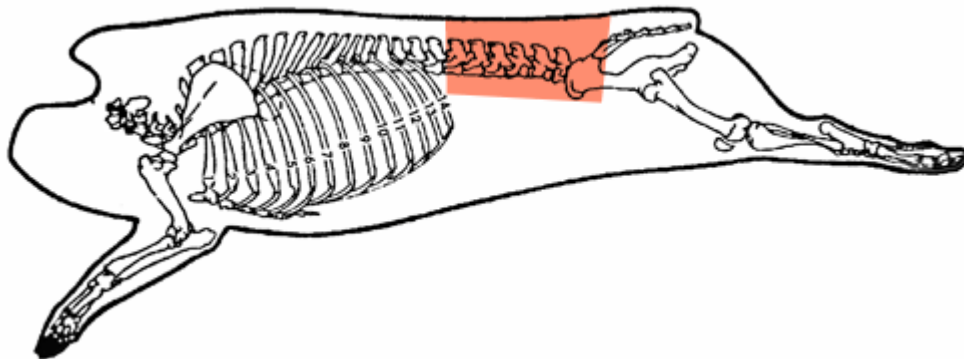


7.5 **LOIN, SIRLOIN HALF:** means that posterior portion of the **loin**, which is separated from the **loin, rib half** as described in item 7.4 (alternative cut).

**Note:** The **loin, tenderloin half** contains no rib or parts thereof.

**DEMI-LONGE SURLONGE:** la partie postérieure de la **longe** qui est séparée de la **demi-longe bout côte** tel que décrit à l'article 7.4 (coupe alternative).

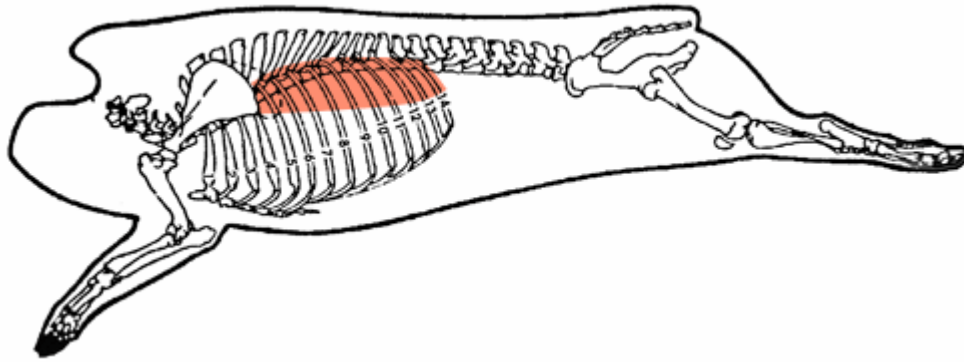
**Remarque :** La **demi-longe surlonge** contient aucune côte ou partie de côte.





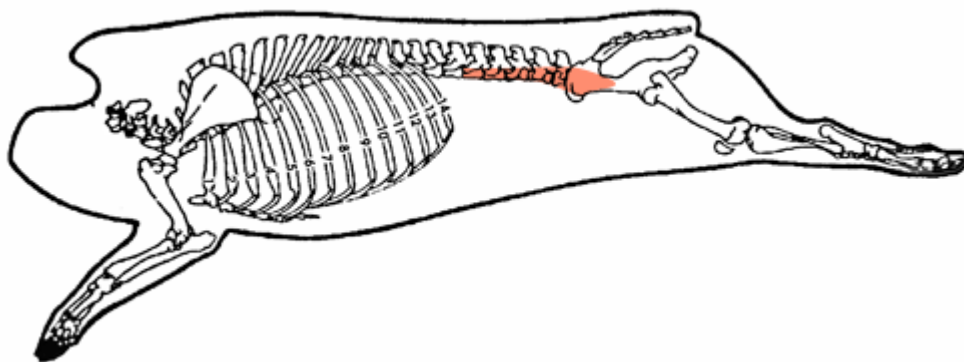
7.6 **BACK RIBS:** refers to the ribs with adhering meat obtained from the **rib half** or **rib end** of the **loin**.

**CÔTES DE DOS:** les côtes et viande adhérente provenant de la **demi-longe bout côte** ou **bout des côtes**.



7.7 **TENDERLOIN:** means the cylindrically-shaped muscle (*psaos major* and *minor*) located on the inside (ventral side) of the **loin sirloin half**.

**FILET:** désigne le muscle de forme cylindrique (*psaos major* et *minor*) situé à l'intérieur (côté ventral) de la **demi-longe surlonge**.



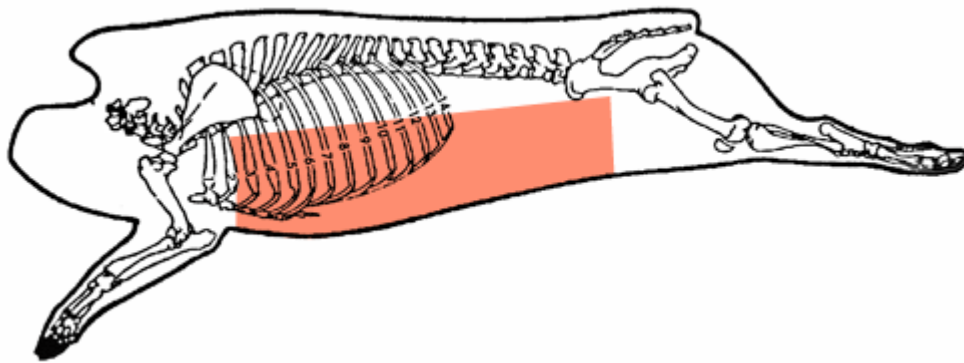


7.8 **BUTTON BONES:** that portion of the back bones (transverse process of the lumbar vertebrae) with the adherent connecting meat tissues removed from the **loin**.

**TÊTES D'OS D'ÉCHINE:** Partie des vertèbres (apophyse transverse des vertèbres lombaires) avec les tissus de viande adhérents qui ont été retirés de la **longe**.

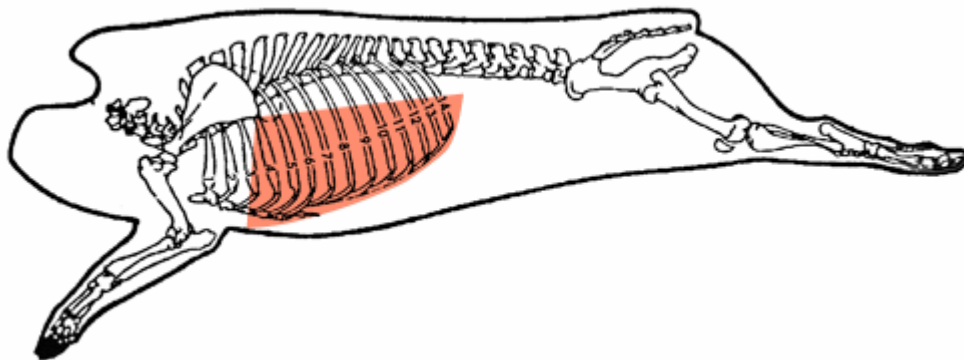
8. **BELLY:** means that portion of the carcass which is separated from the **shoulder, leg** and **loin** as described in items 5, 6 and 7, respectively.

**FLANC:** la partie de la carcasse qui est séparée de l'**épaule**, de la **fesse** et de la **longe**, tel que décrit aux articles 5, 6 et 7, respectivement.



8.1 **SIDE RIBS:** means that portion of the **belly** containing the ribs and adhering meat, which is separated from the **side (boneless belly)** by a cut following the contour of the breast bone (*sternum*) and rib cartilage (costal cartilage).

**CÔTES DE FLANC:** la partie costale du **flanc** incluant la viande adhérente qui est séparée du **flanc désossé** en coupant le long de l'os de la poitrine (*sternum*) et du cartilage costal.





8.2 **SIDE RIB, CENTRE CUT:** that portion of the **side rib** from which the breast bone and rib cartilage have been removed.

**CÔTES DE FLANC MORCEAU DU CENTRE:** partie des **côtes de flanc** où le *sternum* et le cartilage des côtes ont été enlevés.

8.3 **SIDE RIB, CENTRE OFF:** that portion of the **side rib** from which a portion of the centre cut has been removed. **side rib centre off** is comprised of a portion of the centre cut, the breast bone and rib cartilage.

**CÔTES FLANC CENTRE ENLEVÉ:** partie des **côtes de flanc** où une partie du morceau du centre a été enlevée. Les **côtes flanc centre enlevé** se composent d'une partie du morceau du centre, du *sternum* et du cartilage des côtes.

8.4 **BREAST BONE; PORK BONES:** that portion of the **side ribs** from which the **pork side rib, centre cut** has been removed and only the breast bone and/or rib cartilage remains.

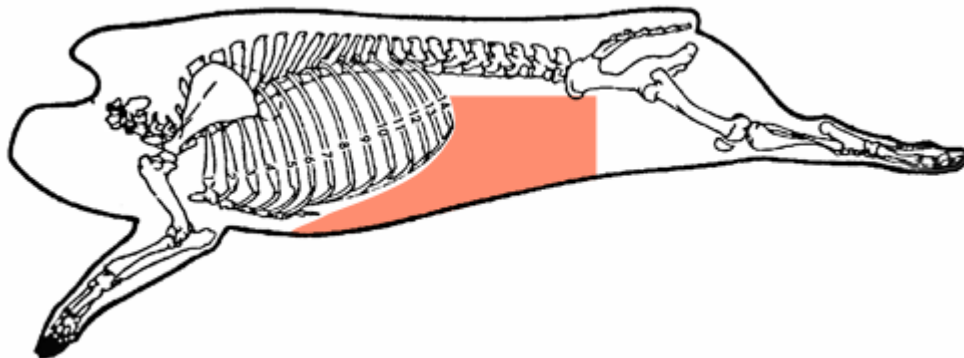
**STERNUM ; OS DE PORC:** partie des **côtes de flanc** où les **côtes de flanc, morceau du centre** ont été enlevées et où il ne reste que le *sternum* et/ou le cartilage des côtes.

8.5 **SIDE RIBS, BREAST BONE OFF:** that portion of the **side rib** from which the **breast bone** has been removed.

**CÔTES FLANC STERNUM ENLEVÉ:** partie des **côtes de flanc** où le *sternum* a été enlevé.

8.6 **SIDE (BONELESS BELLY):** means that portion of the **belly** from which the **side ribs** have been removed as described in item 8.1.

**FLANC DÉSOSSÉ:** la partie du **flanc** de laquelle on a retiré les **côtes de flanc** tel que décrit à l'article 8.1.

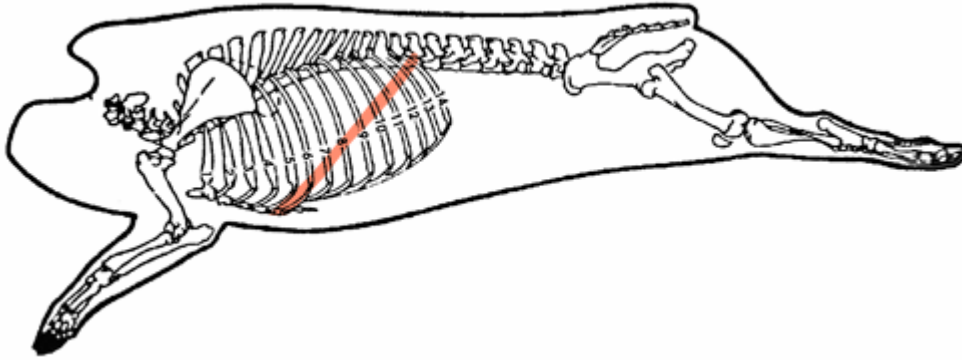






8.7 **SKIRT**: means the muscular costal part of the diaphragm.

**HAMPE**: la partie musculaire costale du diaphragme.







#### VARIETY MEATS

back fat  
ears  
heart  
kidney  
liver  
rind  
snout  
tail  
tongue  
feet  
brain

#### ABATS ET ISSUES

gras de dos  
oreilles  
cœur  
rognon  
foie  
couenne  
museau  
queue  
langue  
pieds  
cervelle

**PORK SKIN (RIND)**: means skin obtained from a **dressed pork carcass** or portions thereof and excludes, the snout, lips, scalp and ears.

**COUENNE DE PORC**: la peau provenant d'une **carcasse habillée de porc** ou de ses portions, en excluant le groin, les lèvres, l'épicrâne et les oreilles.



**LIST OF MEAT CUT MODIFIERS/  
LISTE DE MODIFICATIFS DES COUPES DE VIANDE**

**PORK/PORC**

Bone in / De coquille

Boneless / Désossé(e)

Breaded / Pané(e)

Butterfly chop / Côtelette papillon

Cap removed / Paré

Chop / Côtelette

Chop with pocket / Côtelette à farcir

Cutlet / Escalope

Crown / Rosette

Crown roast / Couronne

Delicimize(d) / Attendri(re) mécaniquement

Diced pork / Porc en dés

Frenched chop / Côtelette à manche

Kabob / Brochette

Medallion / Médaillon

Portion / Partie du

Roast / Rôti

Rolled / Roulé

Semi-boneless / Semi-désossé(e)

Skinless, Skinned / Découenné

Steak / Tranche

Stuffed / Farcie



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Tenderize(d) / Attendri(r)

Tied / Ficelé

Trimmed / Paré

**Note:** While not required, these modifiers may be used to describe lamb cuts provided they are informative and not misleading.

**Remarque :** Il est permis d'utiliser d'autres modificatifs pour décrire les coupes de viande d'agneau pourvu qu'ils soient descriptifs et qu'ils ne soient trompeurs.