



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

**VEAL/
VEAU**



VEAL/VEAU

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. Veal/Veau
- 2. Dressed veal carcass/Carcasse habillée de veau
 - 2.1 Front half/Demi-avant
 - 2.2 Hind half/Demi-arrière
- 3. Side/Demi-veau
 - 3.1 Front quarter/Quartier avant
 - 3.2 Hind quarter/Quartier arrière
- 4. Front/Avant - Front, double /Avant double
 - 4.1 Neck/Collet
 - 4.2 Shoulder/Épaule - Shoulder, double /Épaule double
 - 4.3 Breast/Poitrine
 - 4.4 Shank/Jarret
- 5. Leg/Cuisseau - Leg, double/Culotte
 - 5.1 Shank/Jarret
 - 5.2 Leg, shank portion/Bas de cuisseau
 - 5.3 Leg, butt portion/Haut de cuisseau
 - 5.4 Heel of round/Talon de ronde
 - 5.5 Sirloin tip/Pointe de surlonge
 - 5.6 Sirloin/Surlonge - Sirloin, double/Surlonge double
 - 5.7 Leg, short cut/Cuisseau raccourci
 - 5.8 Rump/Croupe
 - 5.9 Round/Ronde
 - 5.10 Inside round/Intérieur de ronde
 - 5.11 Outside round/Extérieur de ronde
 - 5.12 Eye of round/Noix de ronde
- 6. Whole loin /Longe complète - Whole loin double /Longe complète double
 - 6.1 Loin/Longe - Loin, double /Longe double
 - 6.1.1 Strip loin/Contre filet
 - 6.1.2 Tenderloin/Filet
 - 6.2 Rib/Côte - Rib, double/Côte double
 - 6.2.1 Rib eye/Faux-filet
- 7. Flank/Flanc
- 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

VEAL/VEAU

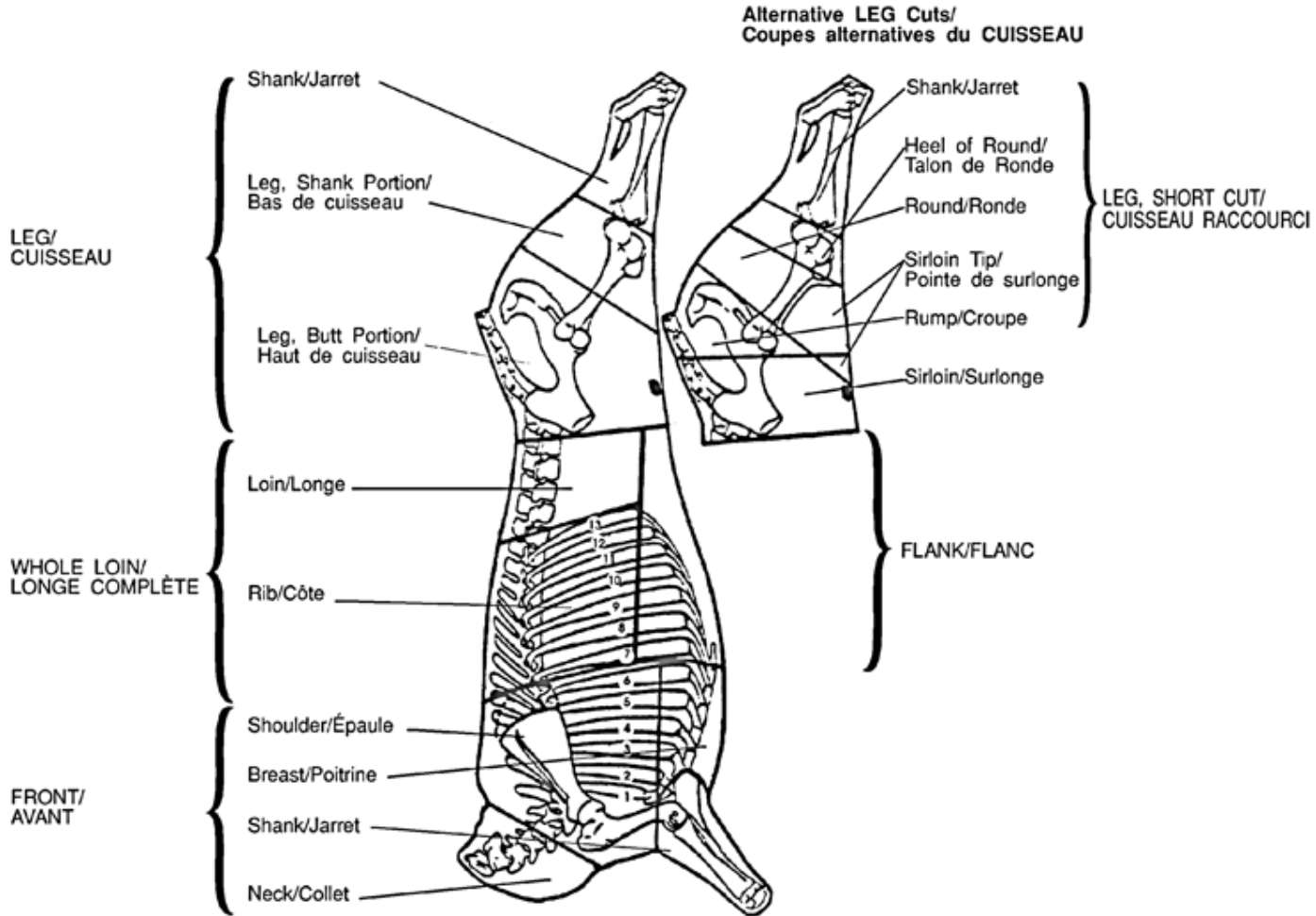




DIAGRAM OF ALTERNATIVE MEAT CUTS – SIDE/
DIAGRAMME DES COUPES ALTERNATIVES DE VIANDE – DEMI-VEAU

VEAL/VEAU

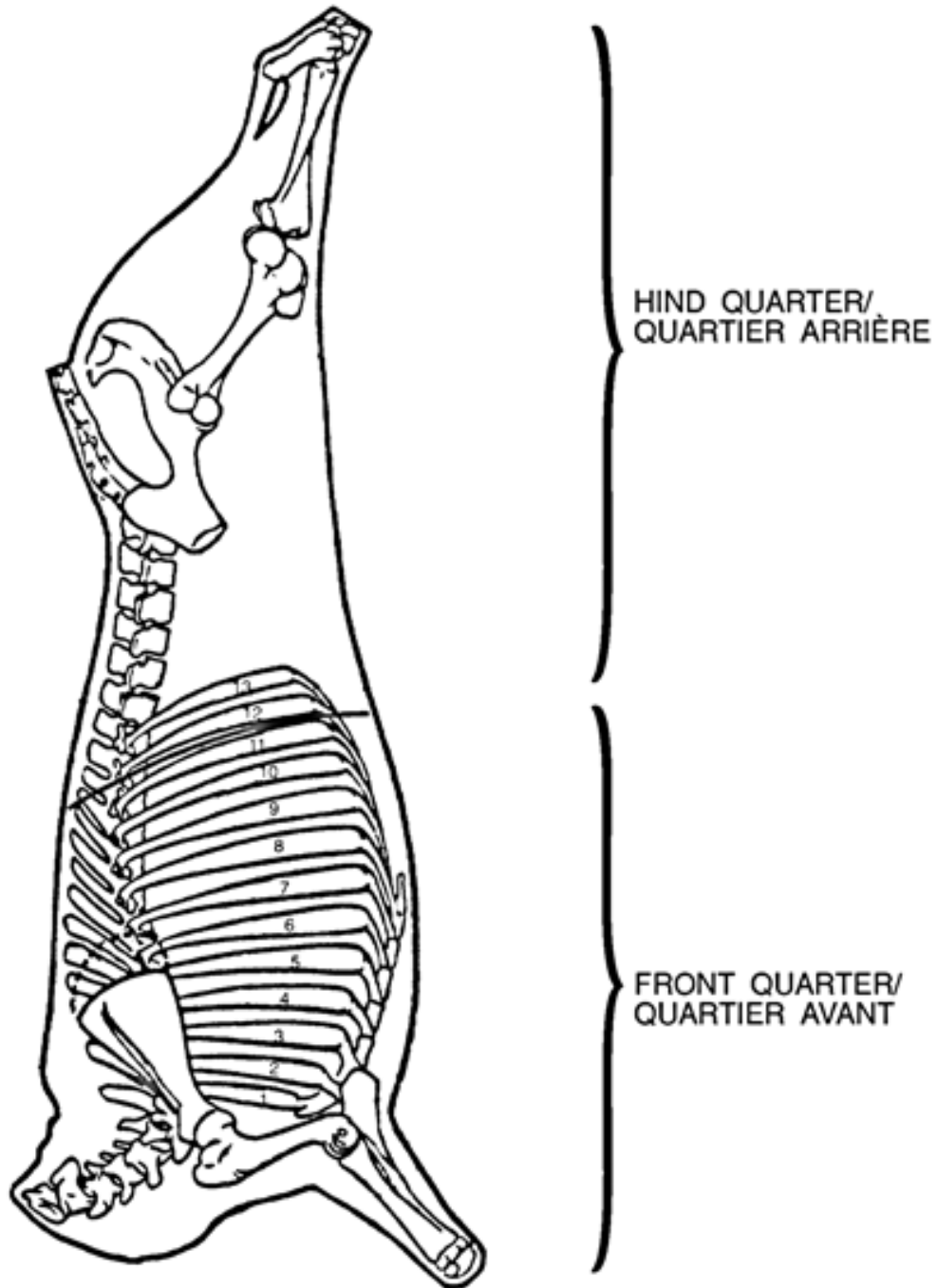
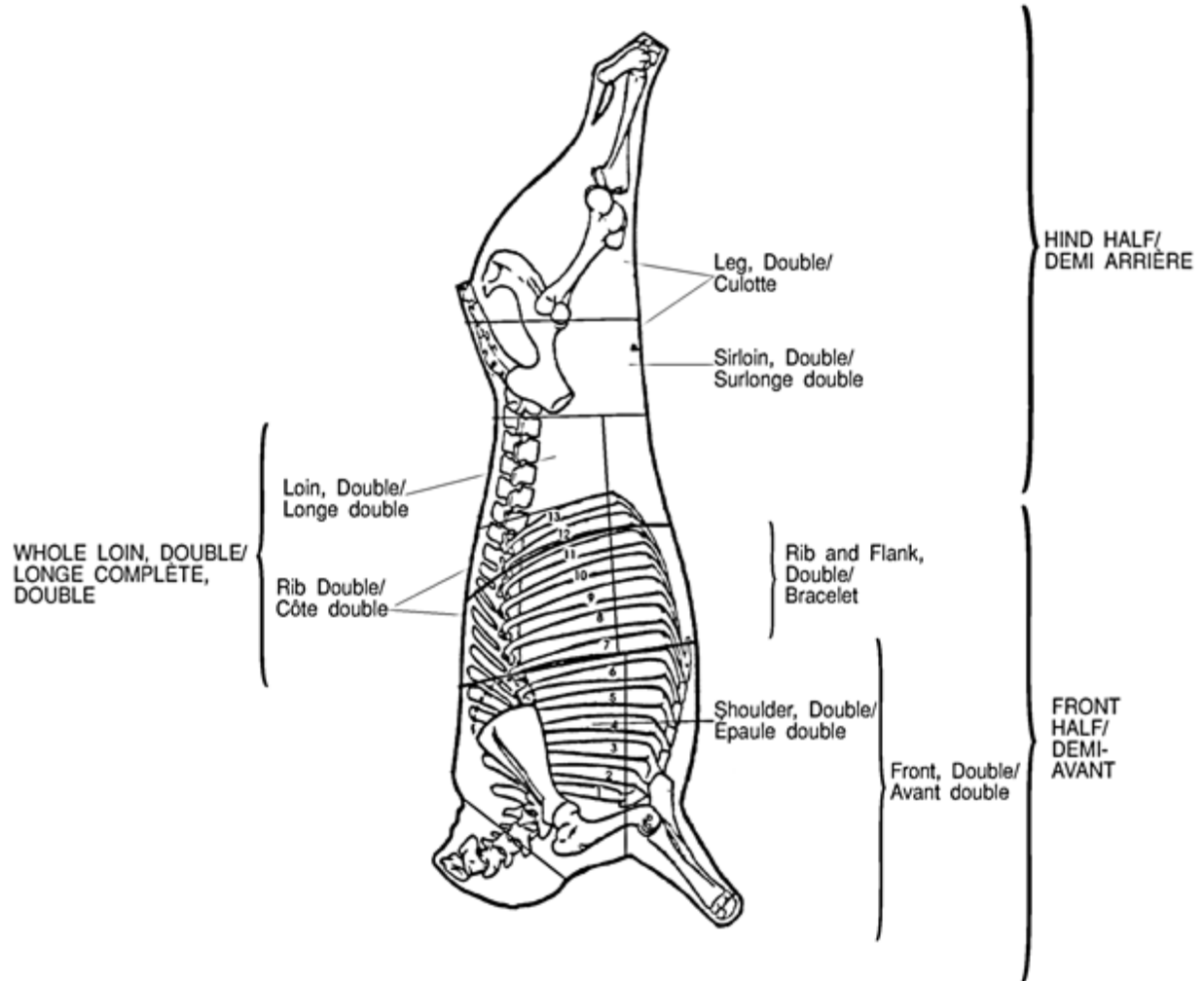




DIAGRAM OF ALTERNATIVE MEAT CUTS – CARCASS/
DIAGRAMME DES COUPES ALTERNATIVES DE VIANDE – CARCASSE

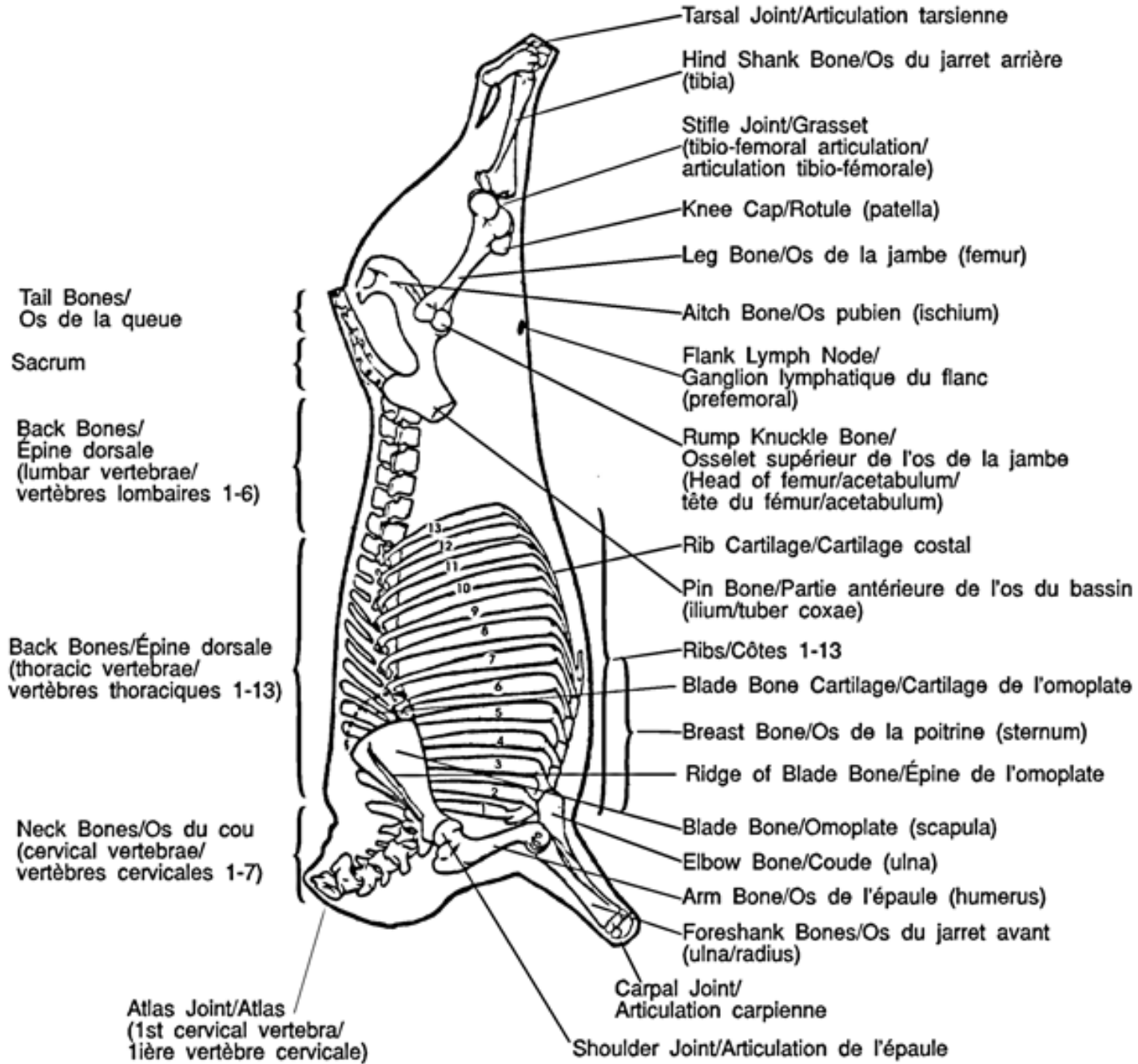
VEAL/VEAU





SKELETAL DIAGRAM/
DIAGRAMME SQUELETTIQUE

VEAL/VEAU





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

VEAL/VEAU

1. **VEAL:** is meat derived from dressed carcasses of bovine animals having the maturity characteristics set out in Schedule IX of the Beef, Bison and Veal Carcass Grade Requirements and a warm carcass weight of 190 kg or less with the hide removed.

Maturity characteristics

- (i) Bones that are soft and reddish in colour
- (ii) Ribs that are narrow and slightly rounded
- (iii) A *sternum* that shows distinct divisions
- (iv) An aitch bone (*ischium*) that is covered by cartilage

VEAU: la viande qui provient d'une carcasse habillée de bovin ayant les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe IX des Exigences relatives à la classification des carcasses de bœuf, de bison et de veau et un poids à chaud de 190 kg ou moins, peau non comprise.

Caractéristiques de la maturité

- (i) Les os sont tendres et rougeâtres;
- (ii) Les côtes sont étroites et légèrement arrondies;
- (iii) Le *sternum* présente des séparations distinctes;
- (iv) L'os pubien (*ischium*) est recouvert de cartilage.

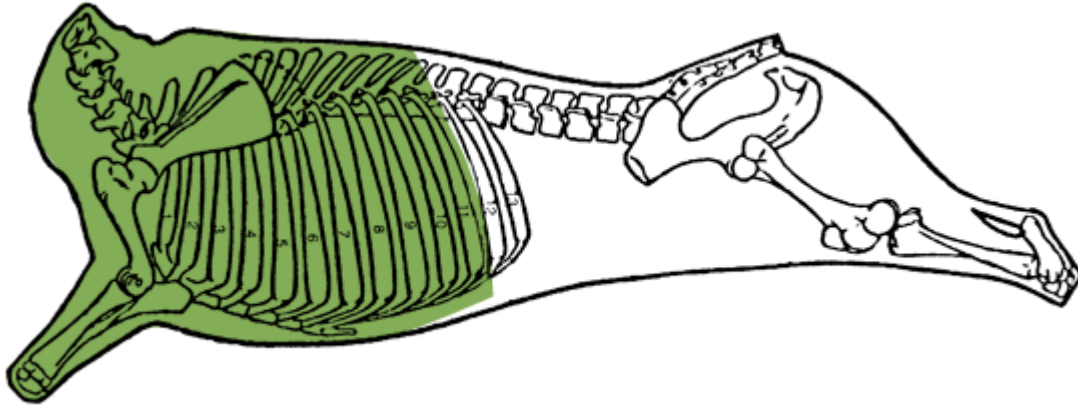
2. **DRESSED VEAL CARCASS:** means a veal carcass from which the skin, head and feet at the carpal and tarsal joints have been removed and the carcass has been eviscerated.

CARCASSE HABILÉE DE VEAU: la carcasse d'un veau de laquelle on a enlevé la peau, la tête et les pattes aux articulations carpiennes et tarsiennes et la carcasse a été éviscérée.



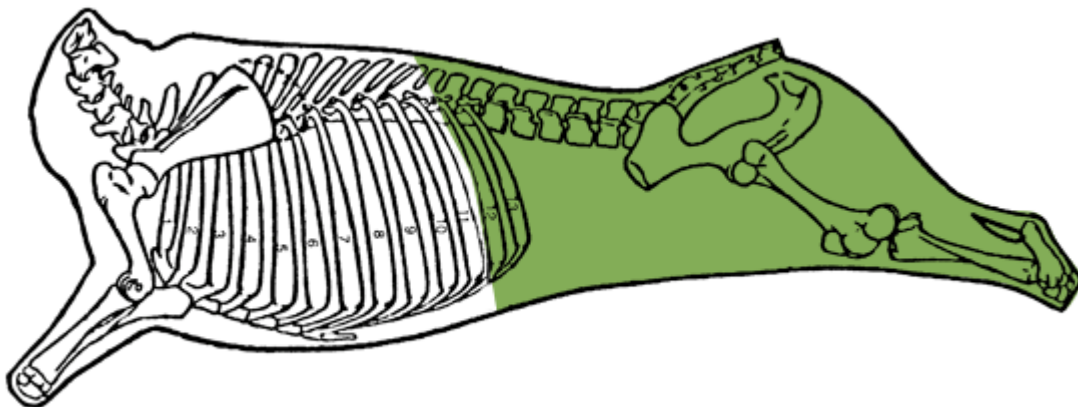
2.1 **FRONT HALF:** means the anterior portion of the **dressed veal carcass** which is separated from the **hind half** by a cut following the natural curvature between the eleventh (11th) and twelfth (12th) rib.

DEMI-AVANT: la partie antérieure d'une **carcasse habillée de veau** qui est séparée du **demi-arrière** en coupant entre la onzième (11e) et douzième (12e) côte en suivant le contour de la côte.



2.2 **HIND HALF:** means the posterior portion of the **dressed veal carcass** which is separated from the **front half**, as described.

DEMI-ARRIÈRE: la partie postérieure d'une **carcasse habillée de veau** qui est séparée du **demi-avant** tel que décrit.





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

DEMI-VEAU: l'une (1) des deux (2) parties à peu près égales d'une **carcasse habillée de veau**, obtenue en coupant de la queue au cou le long de la médiane.

3.1 **FRONT QUARTER:** means the anterior portion of the **side** which is separated from the **hind quarter** by a cut following the natural curvature between the eleventh (11th) and twelfth (12th) rib.

QUARTIER AVANT: la partie antérieure du **demi-veau** qui est séparée du **quartier arrière** en coupant entre la onzième (11e) et douzième (12e) côte en suivant le contour de la côte.

3.2 **HIND QUARTER:** means the posterior portion of the **side** which is separated from the **front quarter**, as described.

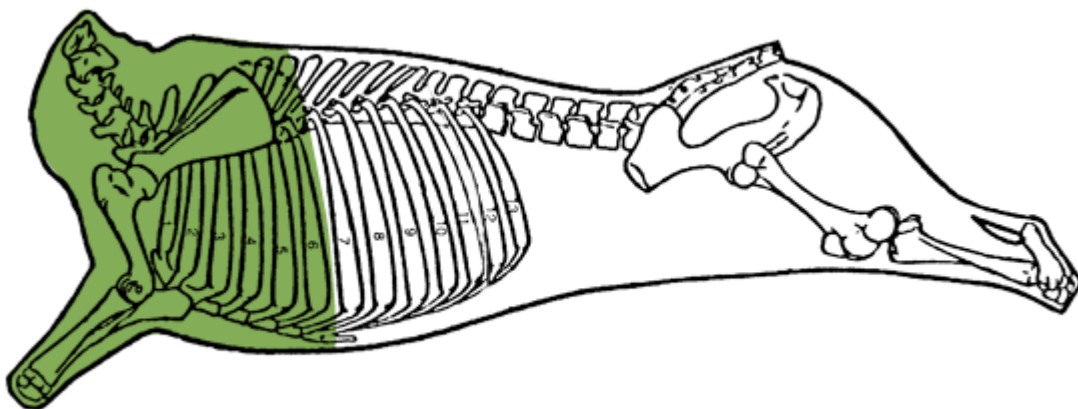
QUARTIER ARRIÈRE: la partie postérieure du **demi-veau** qui est séparée du **quartier avant** tel que décrit.

4. **FRONT:** means that portion of the **side** which is separated from the **whole loin** and **flank** by cutting (ribbing) between the sixth (6th) and seventh (7th) rib.

FRONT, DOUBLE: means the anterior portion of the **front half** which is separated from the **rib** and **flank, double** by a straight cut passing between the sixth (6th) and seventh (7th) rib.

AVANT: la partie du **demi-veau** qui est séparée de la **longe complète** et du **flanc** en coupant entre la sixième (6e) et septième (7e) côte en suivant le contour de la côte.

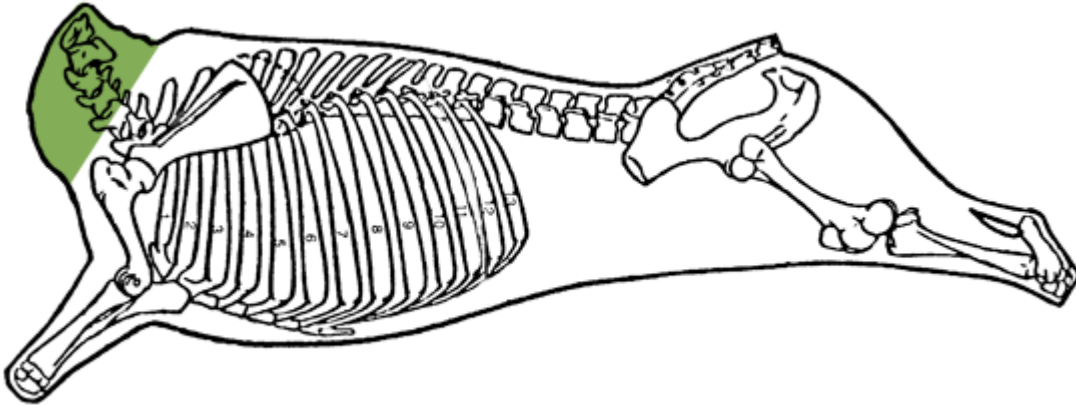
AVANT DOUBLE: la partie antérieure du **demi-avant** qui est séparée du **bracelet** en coupant entre la sixième (6e) et septième (7e) côte.





4.1 **NECK:** means that portion of the **front** which is separated from the **shoulder** by a straight cut passing through the fifth (5th) neck bone (cervical vertebra).

COLLET: la partie de l'**avant** qui est séparée de l'**épaule** par une coupe franche à travers le cinquième (5e) os du collet (vertèbre cervicale).

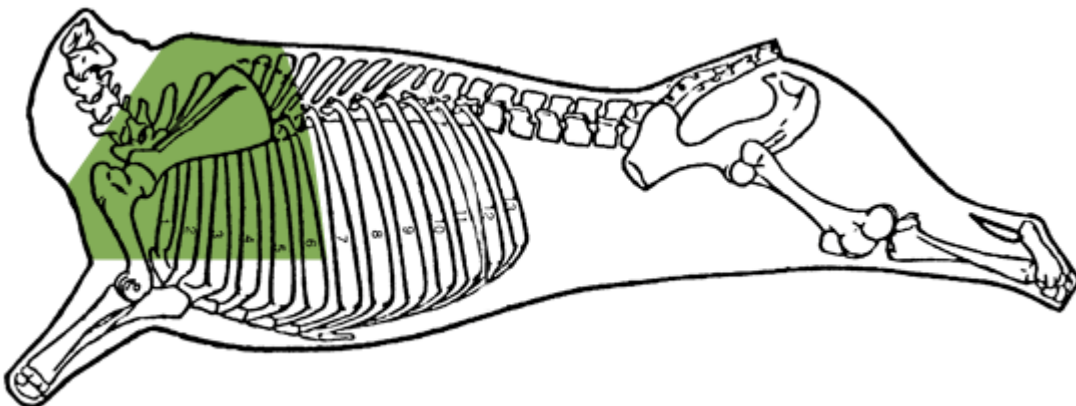


4.2 **SHOULDER:** means that portion of the **front** which is separated from the **neck** as described in item 4.1, and from the **breast** and **shank** by a straight cut which passes through the base of the shaft of the arm bone (distal extremity of the *humerus*).

SHOULDER, DOUBLE: means that portion of the **front, double** which is separated from the **neck, breast** and **shank** as described.

ÉPAULE: la partie de l'**avant** qui est séparée du **collet** tel que décrit à l'article 4.1, et de la **poitrine** et du **jarret** par une coupe franche à travers la base du corps de l'os de l'épaule (extrémité distale de l'*humérus*).

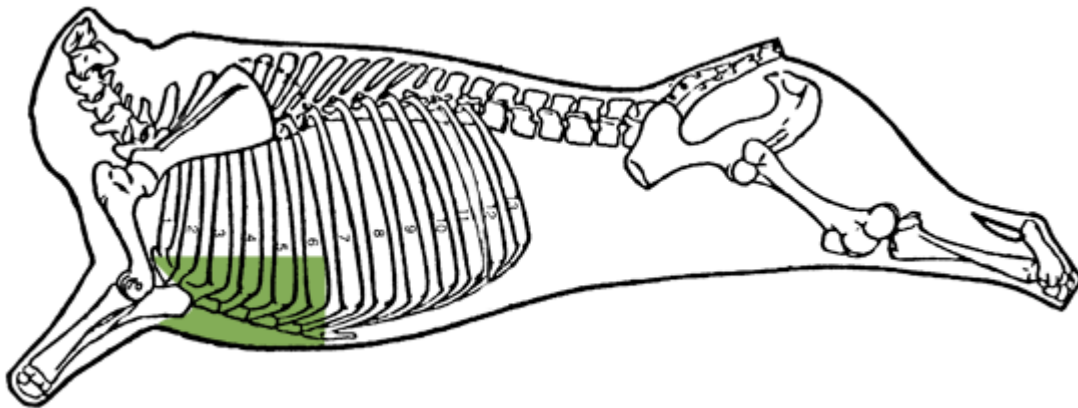
ÉPAULE DOUBLE: la partie de l'**avant double** qui est séparée du **collet** de la **poitrine** et du **jarret** tel que décrit.





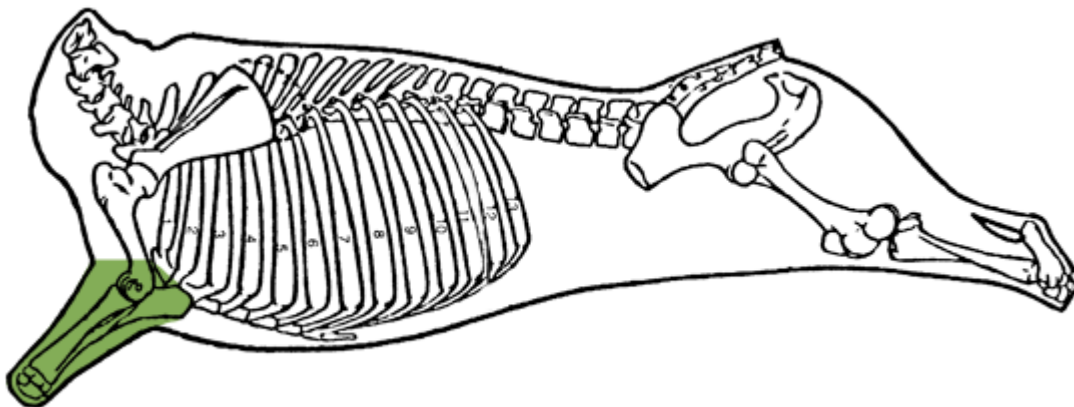
4.3 **BREAST**: means that portion of the **front** which is separated from the **shoulder** as described in item 4.2, and from the **shank** by a cut which follows the natural (dividing) seam.

POITRINE: la partie de l'**avant** qui est séparée de l'**épaule** tel que décrit à l'article 4.2, et du **jarret** par une coupe qui longe le contour naturel.



4.4 **SHANK (FORESHANK)**: means that portion of the **front** which is separated from the **shoulder** and **breast** as described in items 4.2 and 4.3.

JARRET (JARRET AVANT): la partie de l'**avant** qui est séparée de l'**épaule** et de la **poitrine** tel que décrit aux articles 4.2 et 4.3.



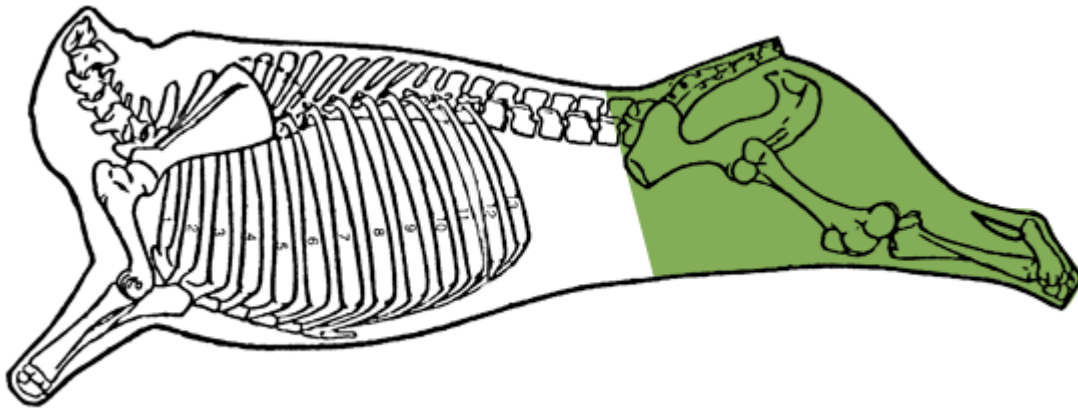


5. **LEG:** means the posterior of the **side** which is separated from the **whole loin** and **flank** by a straight cut which passes in front of (anterior to) the pin bone (*ilium* or *tuber coxae*).

LEG, DOUBLE: means the posterior portion of the **hind half** which is separated from the **loin, double** and **flank** by a straight cut passing immediately in front of (anterior to) the pin bone (*ilium* or *tuber coxae*).

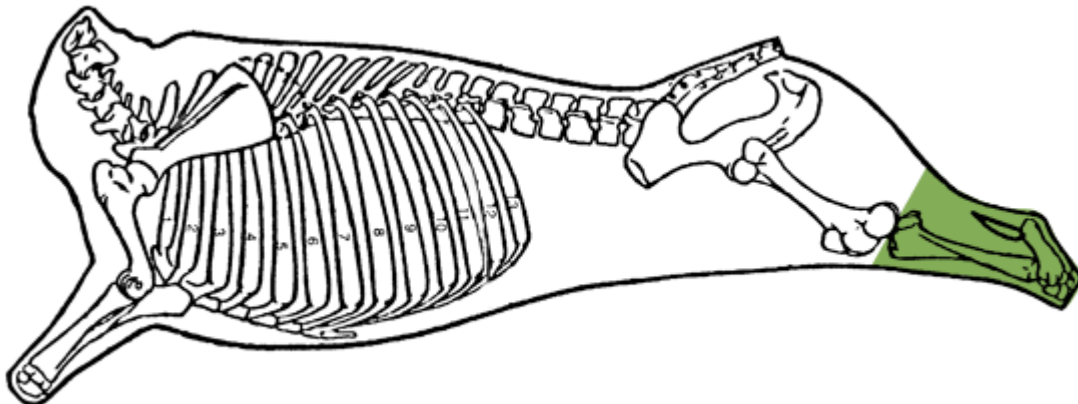
CUISSEAU: la partie postérieure du **demi-veau** qui est séparée de la **longe complète** et du **flanc** par une coupe franche qui passe à un point antérieur à l'os du bassin (*ilium* ou *tuber coxae*).

CULOTTE: la partie postérieure du **demi-arrière** qui est séparée de la **longe double** et du **flanc** par une coupe franche qui passe à point antérieur à l'os du bassin (*ilium* ou *tuber coxae*).



5.1 **SHANK (HIND SHANK):** means that portion of the **leg** which is separated from the **leg, shank portion** or **heel of round** by a straight cut passing through the stifle joint (tibio-femoral joint).

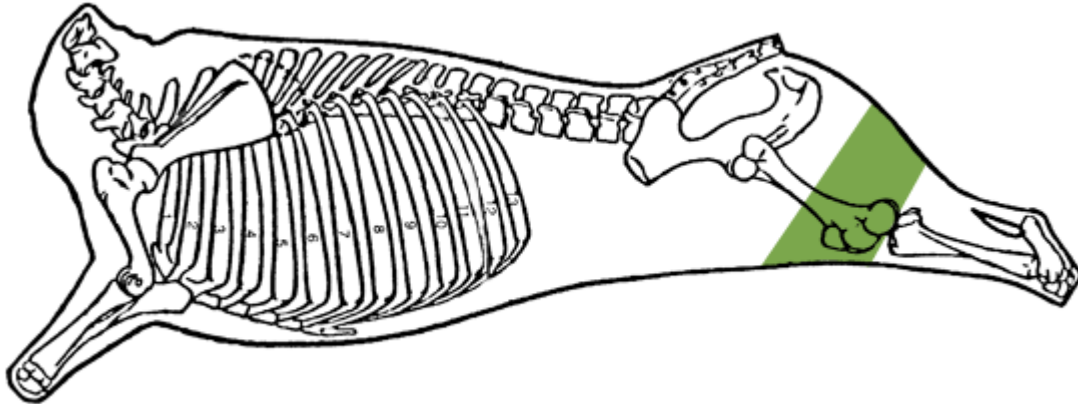
JARRET (JARRET ARRIÈRE): la partie du **cuisseau** qui est séparée du **bas de cuisseau** ou du **talon de ronde** par une coupe franche à travers l'articulation du grasset (articulation tibio-fémorale).





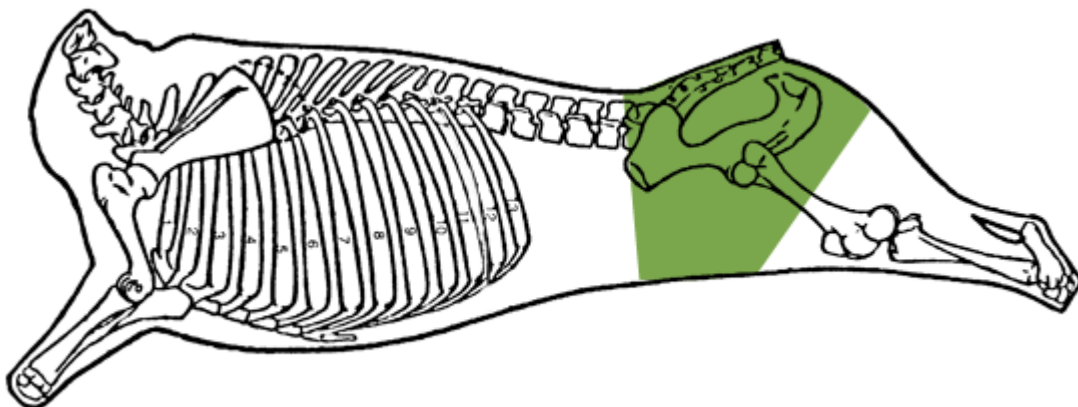
5.2 **LEG, SHANK PORTION (LEG, SHANK END)**: means that portion of the **leg** which is separated from the **shank** as described in item 5.1, and from the **leg, butt portion** by a straight cut which passes approximately through the centre of the shaft of the leg bone (*femur*) approximately at right angles to it.

BAS DE CUISSEAU: la partie du **cuisseau** qui est séparée du **jarret** tel que décrit à l'article 5.1, et du **haut de cuisseau** par une coupe franche à travers le centre du corps de l'os de la jambe (*fémur*) à peu près à angle droit par rapport à ce dernier.



5.3 **LEG, BUTT PORTION (LEG, BUTT END)**: means that portion of the **leg** which is separated from the **leg, shank portion** as described in item 5.2.

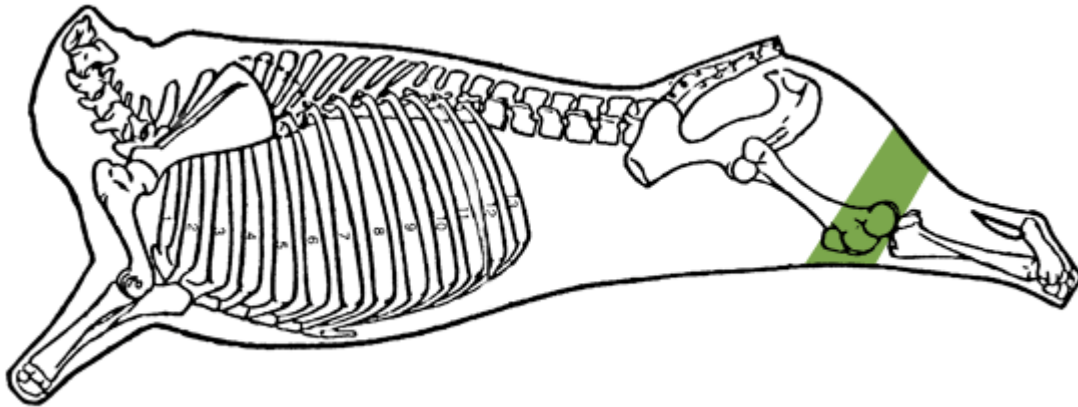
HAUT DE CUISSEAU: la partie du **cuisseau** qui est séparée du **bas de cuisseau** tel que décrit à l'article 5.2.





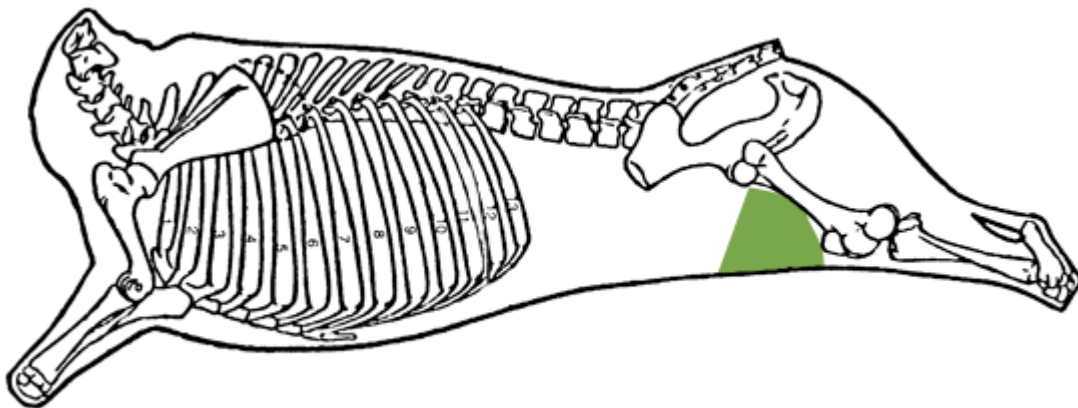
5.4 **HEEL OF ROUND:** is an alternative portion of the **leg** which is separated from the **shank** as described in item 5.1, and from the **round** by a straight cut passing through the base of the shaft of the leg bone (distal extremity of the *femur*).

TALON DE RONDE: une partie alternative du **cuisseau** qui est séparée du **jarret** tel que décrit à l'article 5.1, et de la **ronde** par une coupe franche à travers la base du corps de l'os de la jambe (extrémité distale du *fémur*).



5.5 **SIRLOIN TIP:** is an alternative portion of the **leg** obtained by a "V-shaped" cut beginning at the knee cap (*patella*) and following the full length of the leg bone (*femur*) up to the rump knuckle bone (head of *femur/acetabulum*) then towards the flank lymph node (prefemoral).

POINTE DE SURLONGE: une partie alternative du **cuisseau** obtenu en exerçant une coupe en « V » qui débute à la rotule (*patella*) suivant l'os de la jambe (*fémur*) jusqu'à l'osselet supérieur de l'os de la jambe (tête du *fémur/acetabulum*) puis en direction du ganglion lymphatique du flanc (préfémoral).



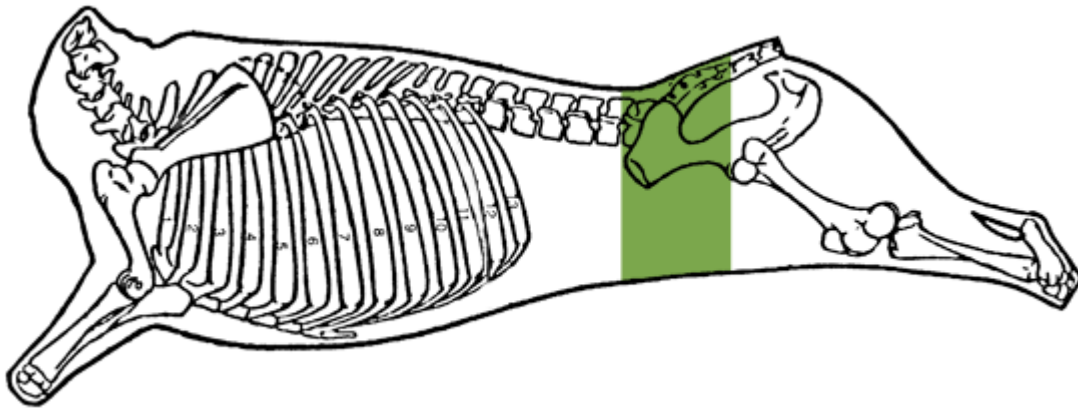


5.6 **SIRLOIN**: is an alternative portion of the **leg** which is separated from the **sirloin tip** as described in item 5.5, and from the **rump** by a straight cut which passes in front of (anterior to) the rump knuckle bone (head of *femur/acetabulum*).

SIRLOIN, DOUBLE: means the anterior portion of the **leg, double** which is separated from the **leg, short cut**, as described.

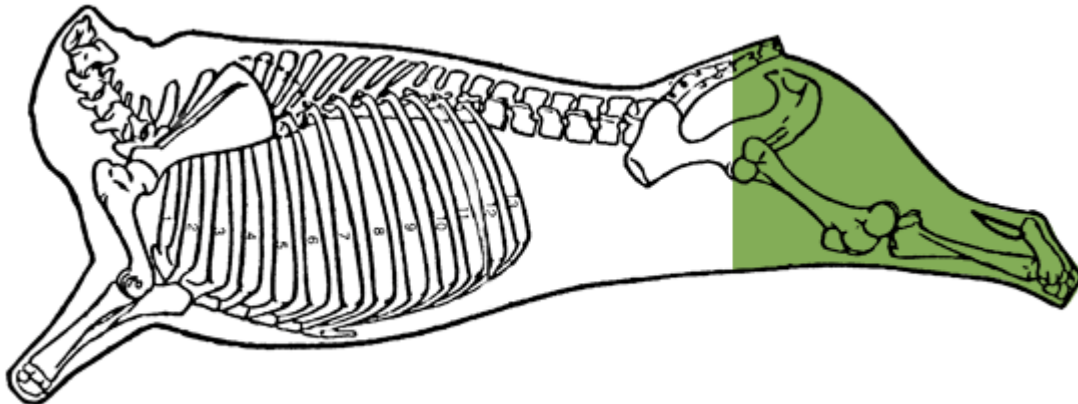
SURLONGE: une partie alternative du **cuisseau** qui est séparée de la **pointe de surlonge** tel que décrit à l'article 5.5, et de la **croupe** par une coupe franche antérieure à l'osset supérieur de l'os de la jambe (tête du *fémur/acetabulum*).

SURLONGE DOUBLE: la partie antérieure de la **culotte** qui est séparée du **cuisseau raccourci** tel que décrit.



5.7 **LEG, SHORT CUT**: means the **leg** from which the **sirloin** has been removed.

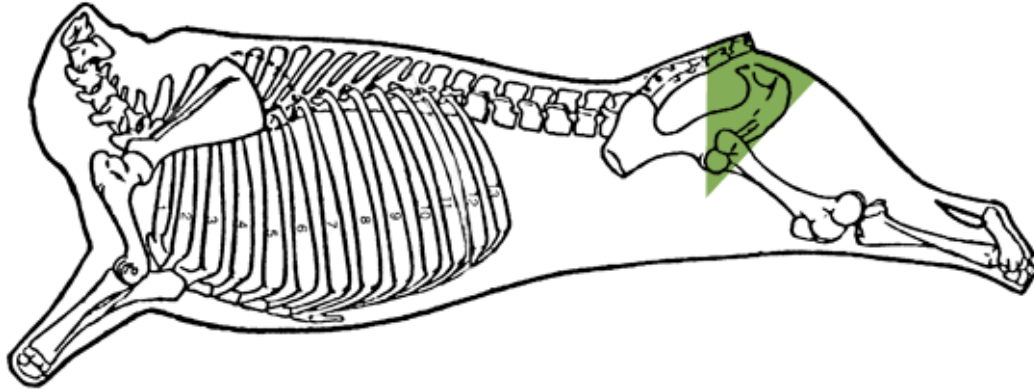
CUISSEAU RACCOURCI: le **cuisseau** sans la **surlonge**.





5.8 **RUMP**: is an alternative portion of the **leg** which is separated from the **sirloin** as described in item 5.6, and from the **round** by a straight cut approximately parallel and behind (posterior to) the aitch bone (*ischium*).

CROUPE: une partie alternative du **cuisseau** qui est séparée de la **surlonge** tel que décrit à l'article 5.6, et de la **ronde** par une coupe franche à peu près parallèle et postérieure à l'os pubien (*ischium*).



5.9 **ROUND**: is an alternative portion of the **leg** which is separated from the **sirloin tip** and **rump**, as described in items 5.5 and 5.8, respectively, and from the **heel of round** by a straight cut which passes through the base of the shaft of the leg bone (distal extremity of the *femur*). The cut may extend into the **rump**.

Note: The **round** contains no part of the *gastrocnemius* muscle.

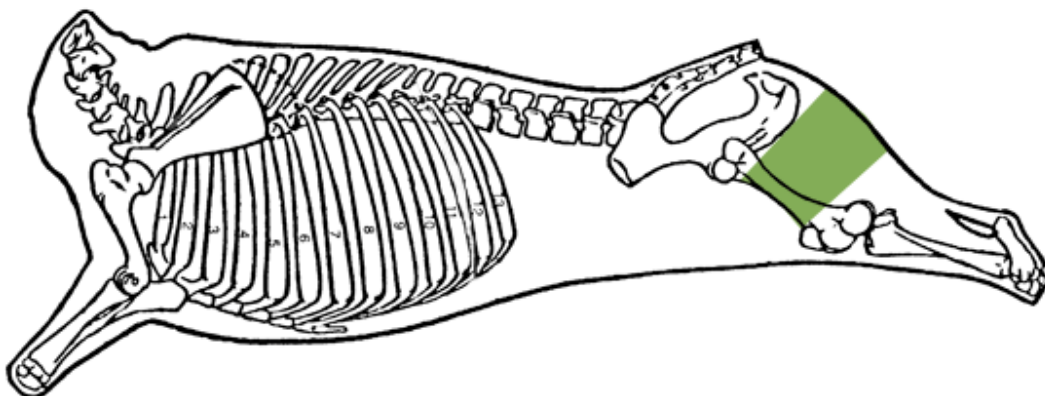
5.9 **RONDE**: une partie alternative du **cuisseau** qui est séparée de la **pointe de surlonge** et de la **croupe** tel que décrit aux articles 5.5 et 5.8, respectivement, et du **talon de ronde** par une coupe franche à travers la base du corps de l'os de la jambe (extrémité distale du *fémur*). La coupe peut s'étendre jusque dans la **croupe**.

Remarque : La **ronde** ne contient aucune portion du muscle gastrocnémien.

5.10 **INSIDE ROUND/INTÉRIEUR DE RONDE**: see **BEEF/voir BŒUF**

5.11 **OUTSIDE ROUND/EXTÉRIEUR DE RONDE**: see **BEEF/voir BŒUF**

5.12 **EYE OF ROUND/NOIX DE RONDE**: see **BEEF/voir BŒUF**



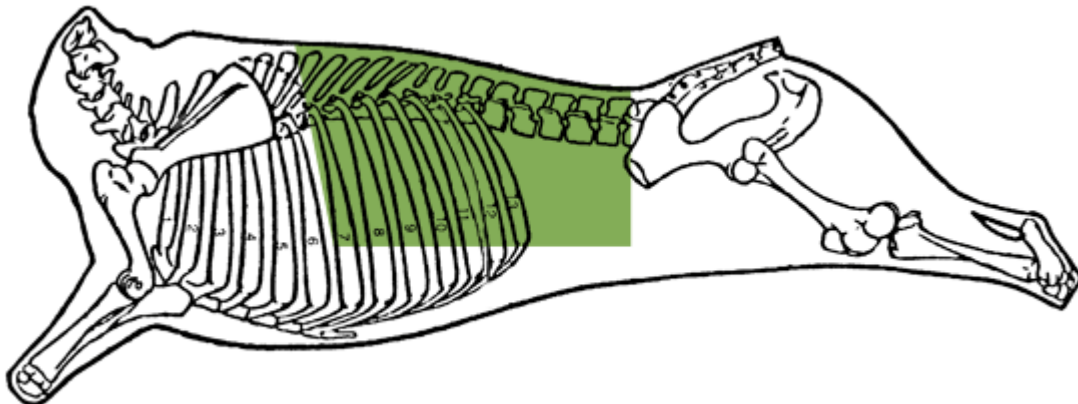


6. **WHOLE LOIN:** means that portion of the **side** which is separated from the **front** and **leg** as described in items 4 and 5, respectively, and from the **flank** by a straight cut approximately parallel to the back bones (vertebral column) passing at a point slightly above (dorsal to) the costal cartilage of the twelfth (12th) rib.

WHOLE LOIN, DOUBLE: means that portion of the **dressed veal carcass** which is separated from the **front, double** and **leg, double** as described, and from the **flanks**, by a straight cut approximately parallel to the back bones (vertebral column) passing through the thirteenth (13th) rib, approximately at the beginning of the costal cartilage. It consists of the **loin, double** and **rib (rack), double**, attached.

LONGE COMPLÈTE: la partie du **demi-veau** qui est séparée de l'**avant** et du **cuisseau** tel que décrit aux articles 4 et 5, respectivement, et du **flanc** par une coupe franche à peu près parallèle à l'épine dorsale (colonne vertébrale) et qui traverse la douzième (12e) côte légèrement au-dessus du (dorsal au) cartilage costal.

LONGE COMPLÈTE DOUBLE: la partie de la **carcasse habillée de veau** qui est séparée de l'**avant double** et de la **culotte** tel que décrit, et des **flancs** par une coupe franche à peu près parallèle à l'épine dorsale (colonne vertébrale) et qui traverse la treizième (13e) côte à la jonction du cartilage costal. Elle comprend la **longe double** et la **côte (carré) double** intacte.





6.1 **LOIN**: means the posterior portion of the **whole loin** which is separated from the **rib** by a straight cut which passes behind (posterior to) the last rib (13th rib).

Note: The **loin** contains no part of a rib.

LOIN, DOUBLE: means the posterior portion of the **whole loin, double** which is separated from the **rib, (rack) double** by a straight cut passing behind (posterior to) the last rib (13th rib).

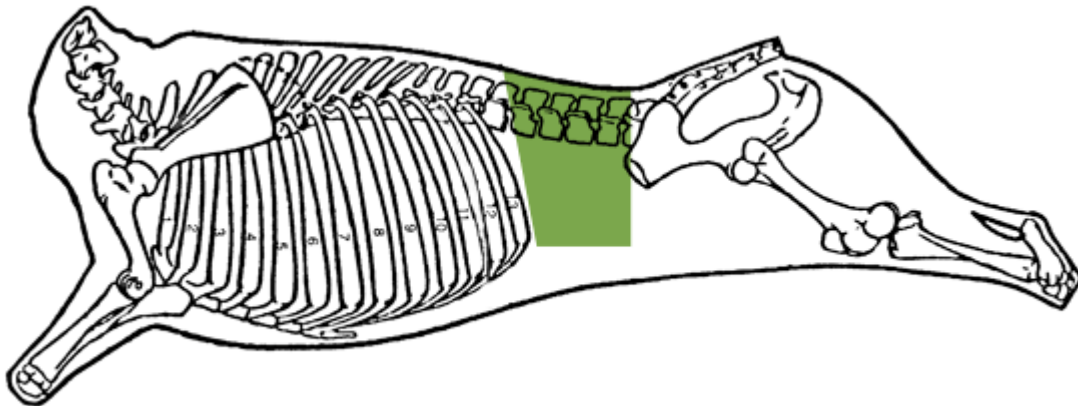
LONGE: la partie postérieure de la **longe complète** qui est séparée de la **côte** par une coupe franche postérieure à la dernière côte (13e côte).

Remarque : La **longe** ne contient aucune partie de côte.

LONGE DOUBLE: la partie postérieure de la longe **complète double** qui est séparée de la **côte (carré) double** par une coupe franche qui passe postérieure à la dernière côte (13e côte).

6.1.1 **STRIP LOIN/CONTRE FILET**: see **BEEF**/ voir **BŒUF**

6.1.2 **TENDERLOIN/FILET**: see **BEEF**/voir **BŒUF**





6.2 **RIB:** means the anterior portion of the **whole loin** which is separated from the **loin** as described in item 6.1.

Note: The complete **rib** or part thereof prepared as roast, may be referred to as **rack**.

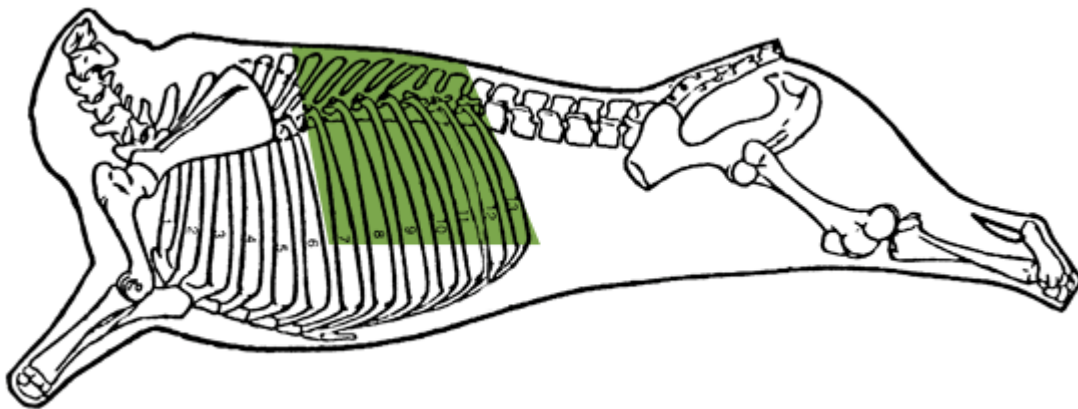
RIB (RACK), DOUBLE: means the anterior portion of the **whole loin, double** which is separated from the **loin, double**, as described.

CÔTE: la partie antérieure de la **longe complète** qui est séparée de la **longe** tel que décrit à l'article 6.1.

Remarque : La **côte** au complet ou partie de celle-ci peut porter le nom de **carré** si elle est préparée comme rôti.

CÔTE (CARRÉ) DOUBLE: la partie antérieure de la **longe complète double** qui est séparée de la **longe double** tel que décrit.

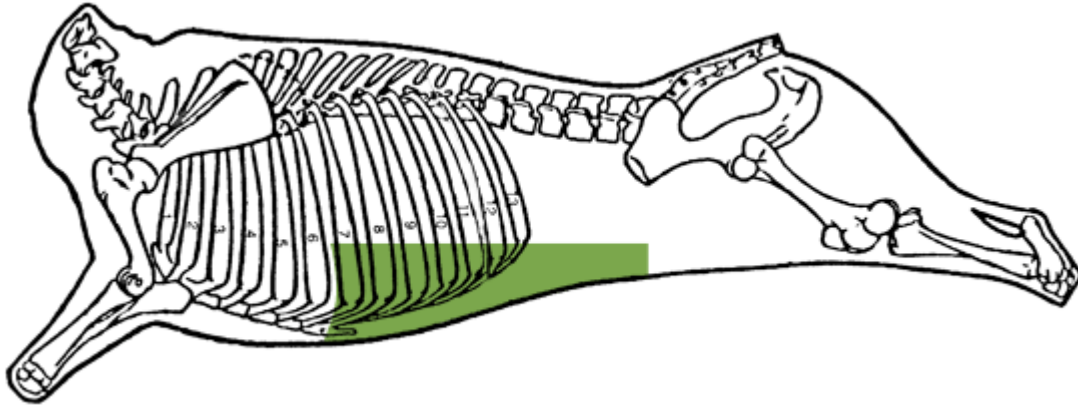
6.2.1 **RIB EYE/FAUX-FILET:** see **BEEF**/voir **BŒUF**





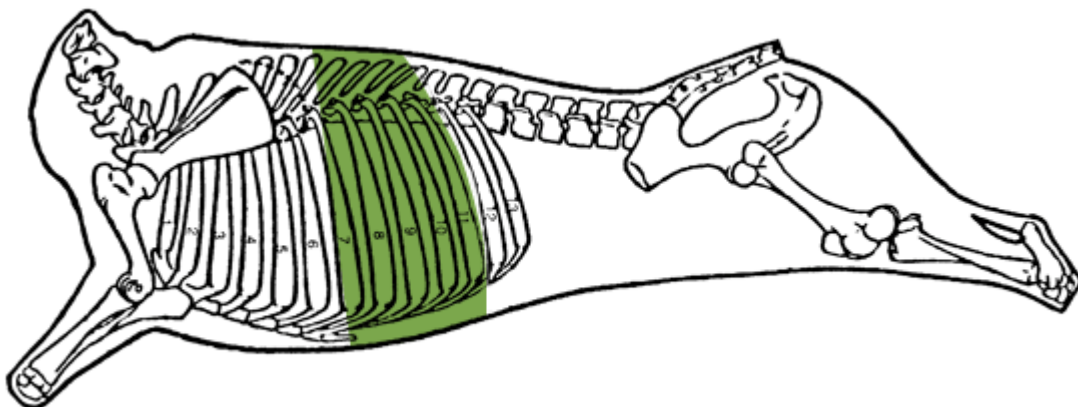
7. **FLANK:** means that portion of the **side** which is separated from the **front, leg** and **whole loin** as described in items 4, 5 and 6, respectively.

FLANC: la partie du **demi-veau** qui est séparée de l'**avant**, du **cuisseau** et de la **longe complète** tel que décrit aux articles 4, 5 et 6, respectivement.



8. **RIB (RACK) AND FLANK, DOUBLE:** means the posterior portion of the **front half** which is separated from the **front, double**, as described. It consists of the **rib (rack)** and the rib portion of the **flank**, attached.

BRACELET: la partie postérieure du **demi-avant** qui est séparée de l'**avant double** tel que décrit. Elle comprend la **côte (carré)** et la portion costale du **flanc**, intacte.





Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

VARIETY MEATS

brain
heart
kidney
liver
sweetbread
tongue

ABATS ET ISSUES

cervelle
cœur
rognon
foie
ris
langue



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

VEAL/VEAU

Bone in / De coquille

Boneless / Désossé(e)

Cap removed / Paré

Chop / Côtelette

Cutlet / Escalope

Delicimize(d) or Delicated / Attendri(re) mécaniquement

Diced veal / Veau en cubes

Frenched rib chop / Côtelette à manche

Medallion / Médaillon

Portion / Partie du

Rack / Carré

Roast / Rôti

Rolled / Roulé

Scallopine / Escalope milanaise

Semi-boneless / Semi-désossé(e)

Steak / Tranche

Stewing veal / Veau à ragoût

Stuffed / Farci(e)

Tenderize(d) / Attendri(r)

Tied / Ficelé

Trimmed / Paré

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



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

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