



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

LAMB/ AGNEAU



LAMB/AGNEAU

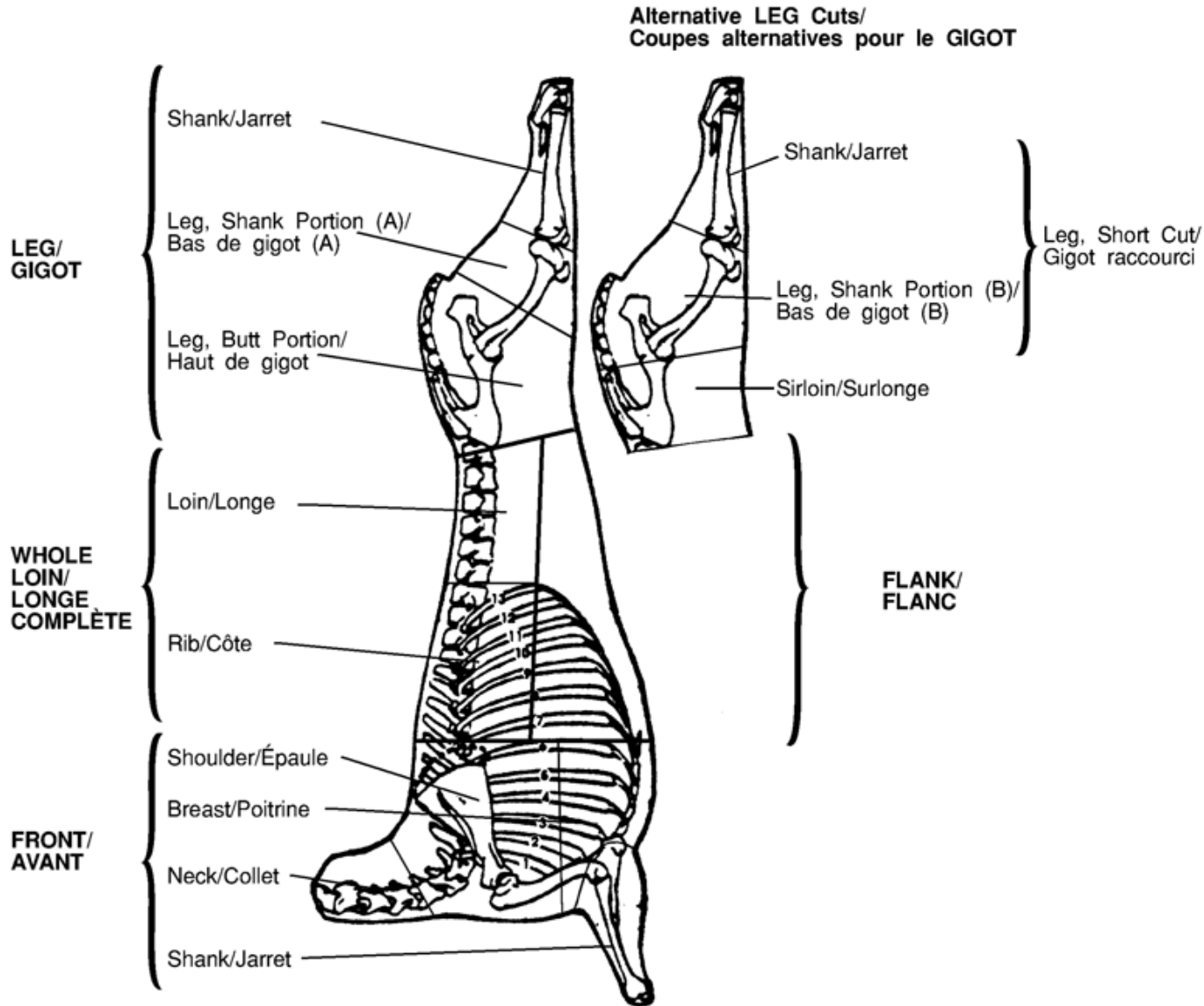
TABLE OF CONTENTS TABLE DES MATIÈRES

- 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. Lamb/Agneau
- 2. Dressed lamb carcass/Carcasse habillée d'agneau
 - 2.1 Front Half/Demi-avant
 - 2.2 Hind Half/Demi-arrière
- 3. Side/Demi-agneau
 - 3.1 Front quarter/Quartier avant
 - 3.2 Hind quarter/Quartier arrière
- 4. Front/Avant - Front, double/Avant, double
 - 4.1 Shank/Jarret
 - 4.2 Breast/Poitrine
 - 4.3 Neck/Collet
 - 4.4 Shoulder, double /Épaule, double
- 5. Leg/Gigot - Leg, double/Culotte
 - 5.1 Shank/Jarret
 - 5.2 Leg, shank portion (A)/Bas de gigot (A)
 - 5.3 Leg, shank portion (B)/Bas de gigot (B)
 - 5.4 Leg, butt portion/Haut de gigot
 - 5.5 Sirloin/Surlonge - Sirloin, double/Surlonge, double
 - 5.6 Leg, short cut/Gigot raccourci
- 6. Whole loin/Longe complète - Whole loin, double/Longe complète, double
 - 6.1 Loin/Longe - Loin, double/Longe double
 - 6.2 Rib/Côte - Rib, double/Côte double
- 7. Flank/Flanc
- 8. Rib and flank, double/Bracelet
- 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

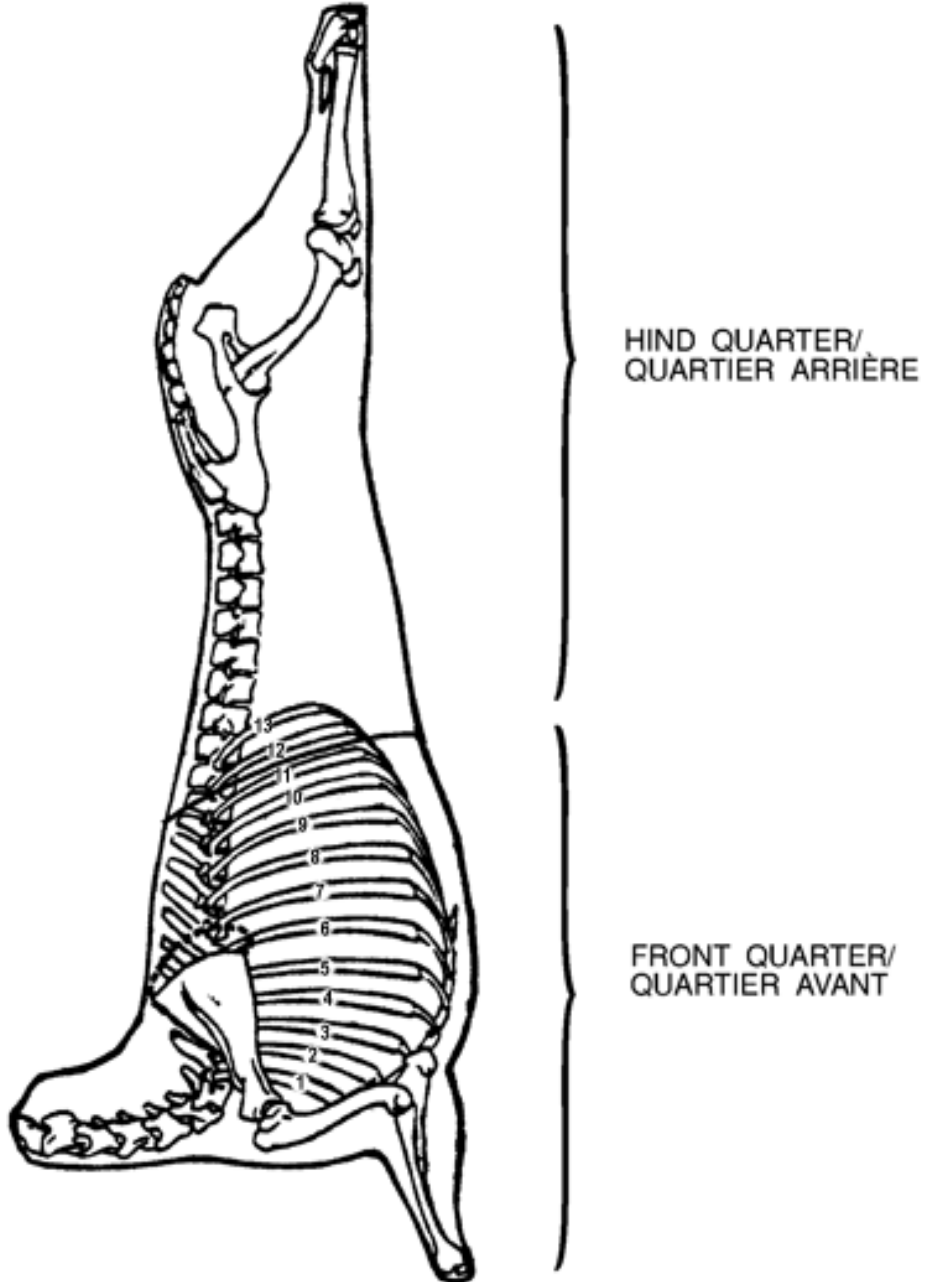
LAMB/AGNEAU





ALTERNATIVE SIDE CUTS/
COUPES ALTERNATIVES D'UN DEMI-CARCASSE

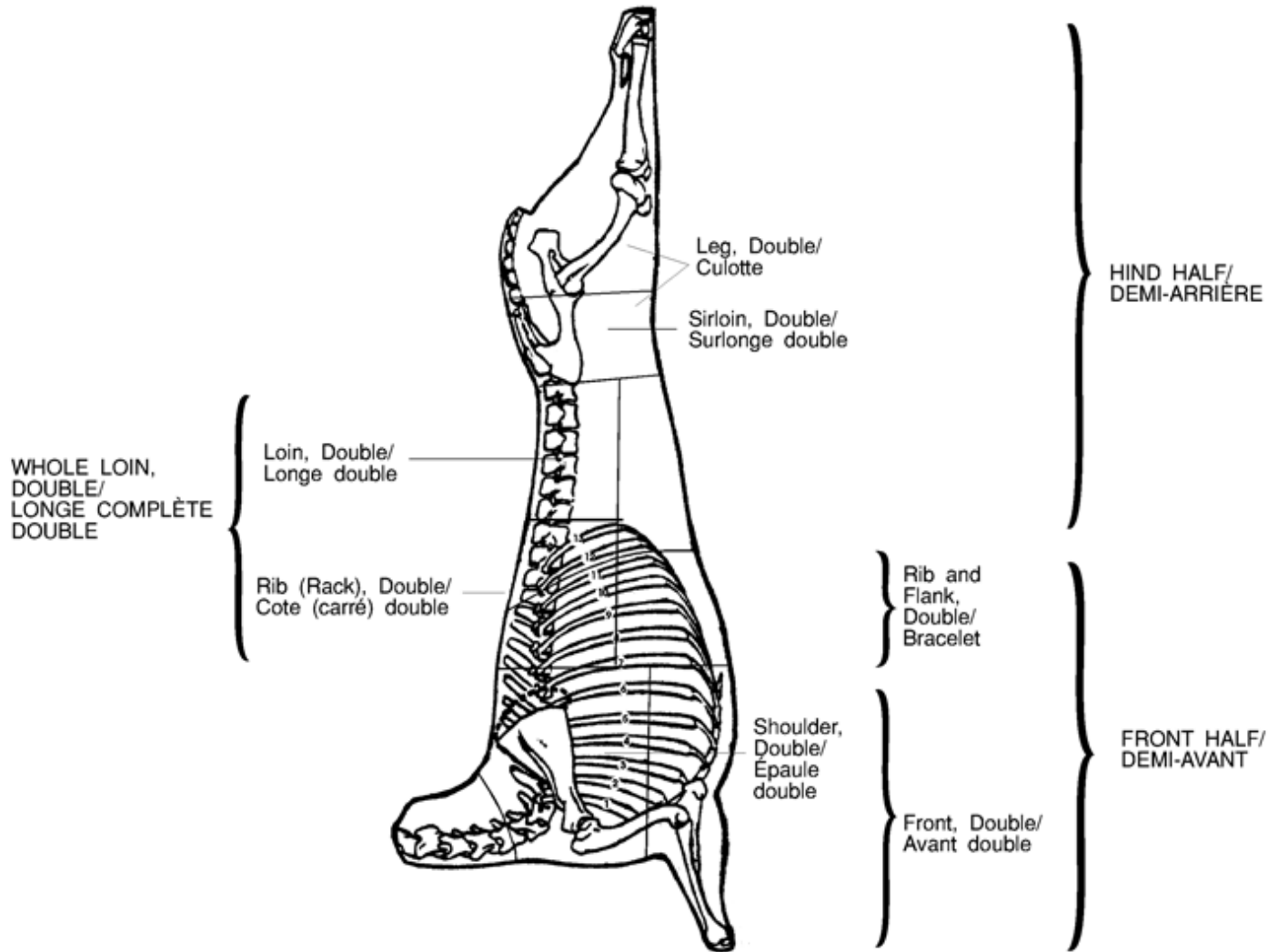
LAMB/AGNEAU





ALTERNATIVE CARCASS/ COUPES ALTERNATIVES DE CARCASSE

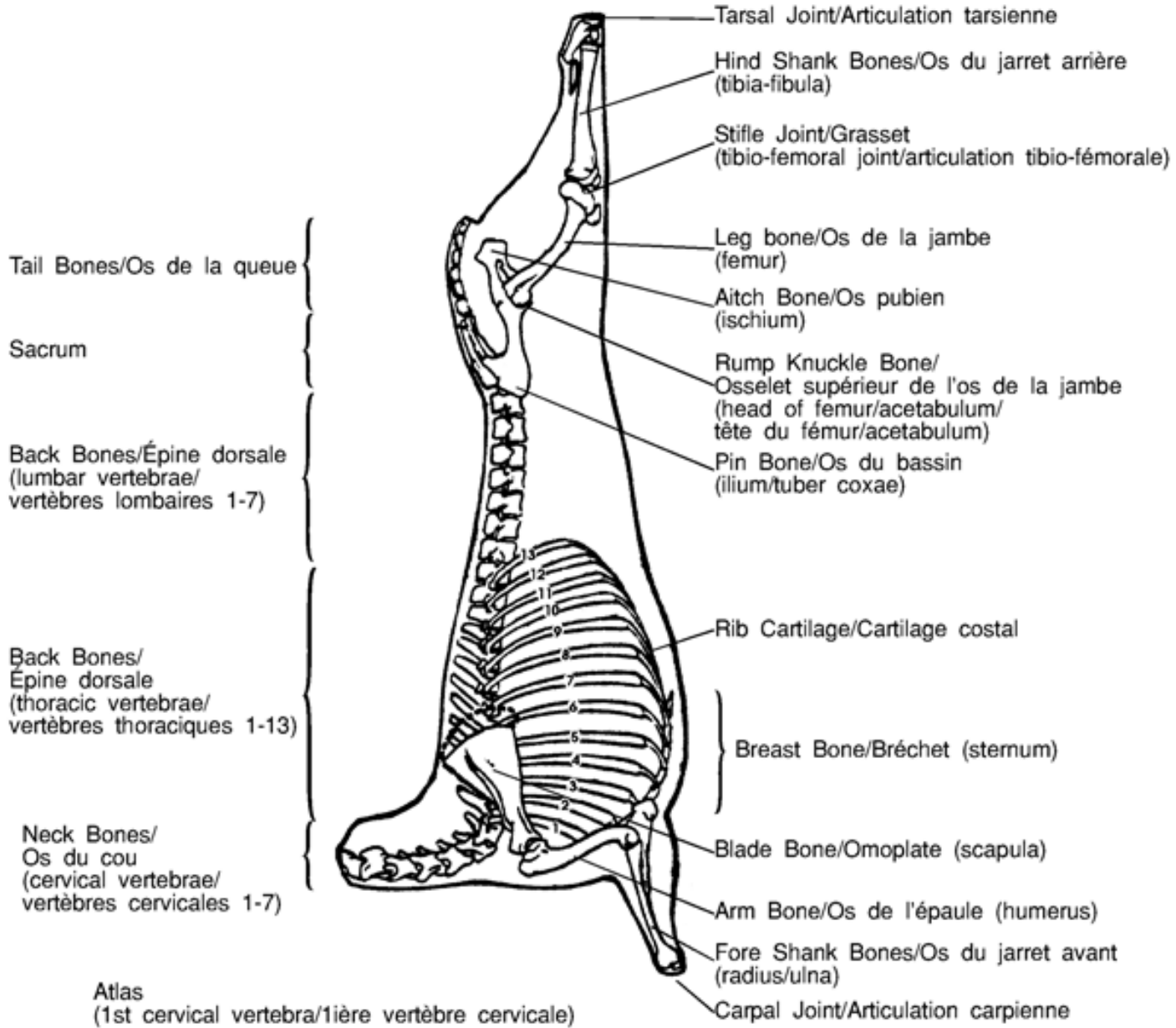
LAMB/AGNEAU





SKELETAL DIAGRAM/
DIAGRAMME SQUELETTIQUE

LAMB/AGNEAU





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

LAMB/AGNEAU

1. **LAMB:** means the meat derived from a dressed carcass of an ovine animal that meets the maturity characteristics set out in Schedule 1 – Maturity Characteristics for Lamb Carcasses of the Canadian Grade Compendium, Volume 1 – Ovine Carcasses and Poultry Carcasses.

Note: meat derived from a dressed carcass of an ovine animal which does not meet the specifications prescribed for **lamb** shall be referred to as **mutton**.

AGNEAU: la viande obtenue d'une carcasse habillée d'un ovin qui rencontre les caractéristiques d'âge indiqués à l'Annexe 1 – Caractéristiques d'âge pour les carcasses d'agneau dans le Recueil des normes canadiennes de classification, Volume 1 – Carcasses d'ovins et carcasses de volaille.

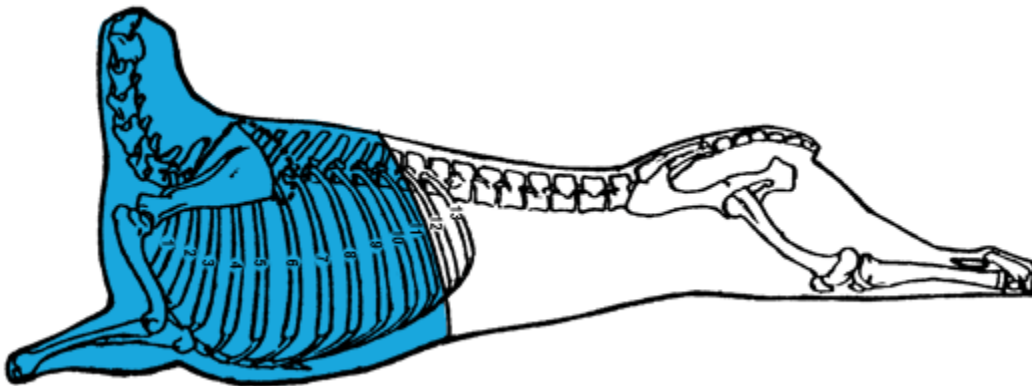
Remarque: la viande d'une carcasse habillée d'un ovin qui ne rencontre pas les critères prescrits pour l'agneau sera désignée sous le nom de **mouton**.

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

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

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

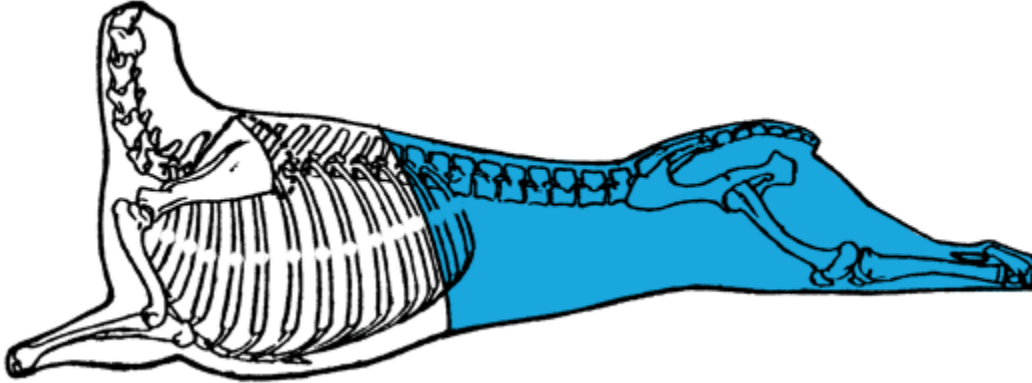
DEMI-AVANT : la partie antérieure de la **carcasse habillée d'agneau** qui est séparée du **demi-arrière** par une coupe qui longe la courbure naturelle entre la onzième (11e) et la douzième (12e) côte.





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

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



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

DEMI-AGNEAU: l'une (1) des deux (2) parties à peu près égales d'une **carcasse habillée d'agneau**, 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-agneau** qui est séparée du **quartier arrière** par une coupe qui longe la courbure naturelle entre la onzième (11e) et la douzième (12e) 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-agneau** qui est séparée du **quartier avant** tel que décrit.

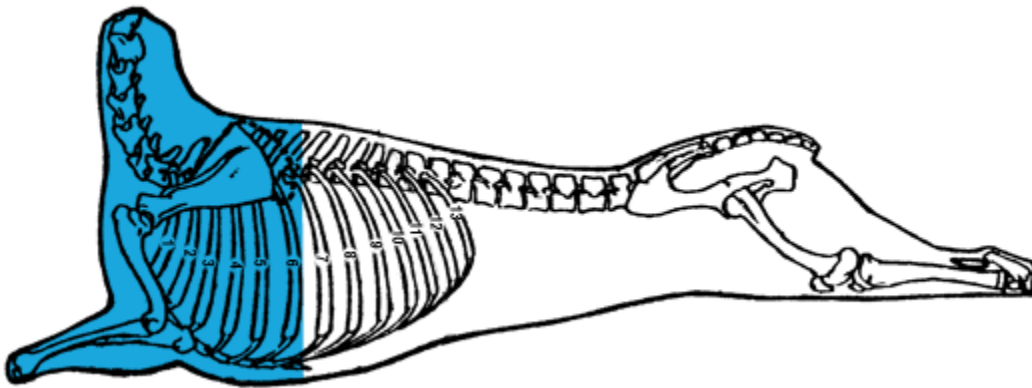


4. **FRONT:** means that portion of the **side** which is separated from the **whole loin** and **flank**, by a straight cut passing between the sixth (6th) and seventh (7th) rib.

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.

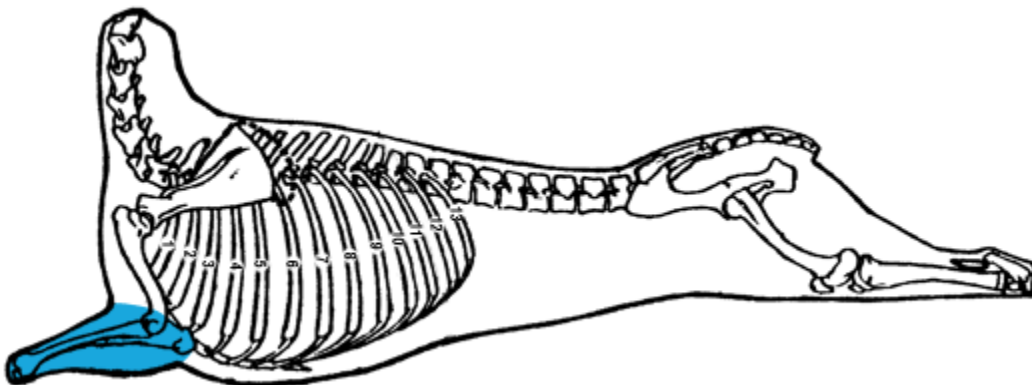
AVANT: la partie du **demi-agneau** qui est séparée de la **longe complète** et du **flanc** par une coupe franche qui passe entre la sixième (6e) et septième (7e) côte.

AVANT DOUBLE: la partie antérieure du **demi-avant** qui est séparée du **bracelet** par une coupe franche qui passe entre la sixième (6e) et septième (7e) côte.



4.1 **SHANK (FORE SHANK):** means that portion of the **front** which is separated from the **breast** by a straight cut passing through the base of the arm bone (distal extremity of the *humerus*) and follows the natural seam of the elbow.

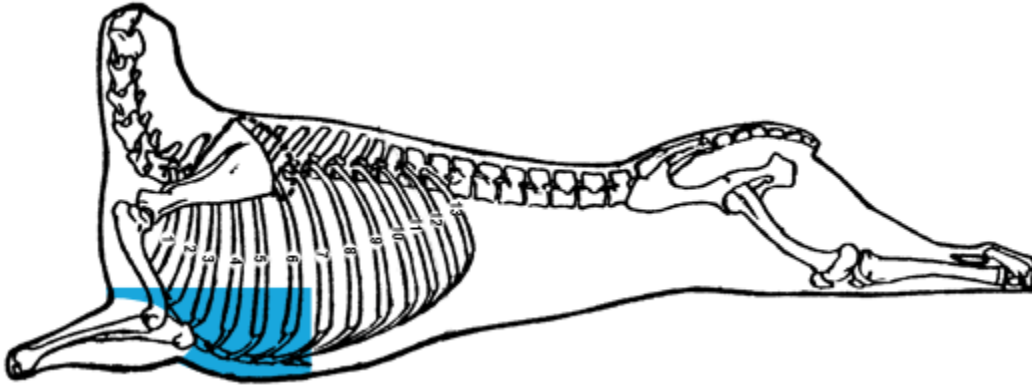
JARRET (JARRET AVANT): la partie de l'**avant** qui est séparée de la **poitrine** par une coupe franche qui passe à travers la base de l'os de l'épaule (extrémité distale de l'*humérus*) et suit le contour naturel du coude (olécrane).





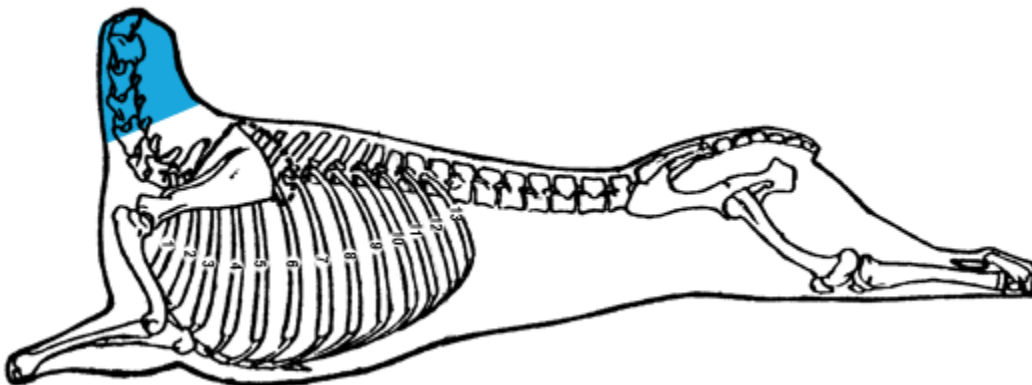
4.2 **BREAST:** means that portion of the **front** which is separated from the **shank** as described in item 4.1, and from the **shoulder** by a straight cut which passes through the base of the shaft of the arm bone (distal end of the *humerus*) approximately at right angles to the cut edge of the **front**.

POITRINE: la partie de l'**avant** qui est séparée du **jarret** tel que décrit à l'article 4.1, et de l'**épaule** par une coupe franche qui passe à travers la base du corps de l'os de l'épaule (extrémité distale de l'*humérus*) à peu près à angle droit par rapport au bord taillé de l'**avant**.



4.3 **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 qui passe à travers le cinquième (5e) os du cou (vertèbre cervicale).



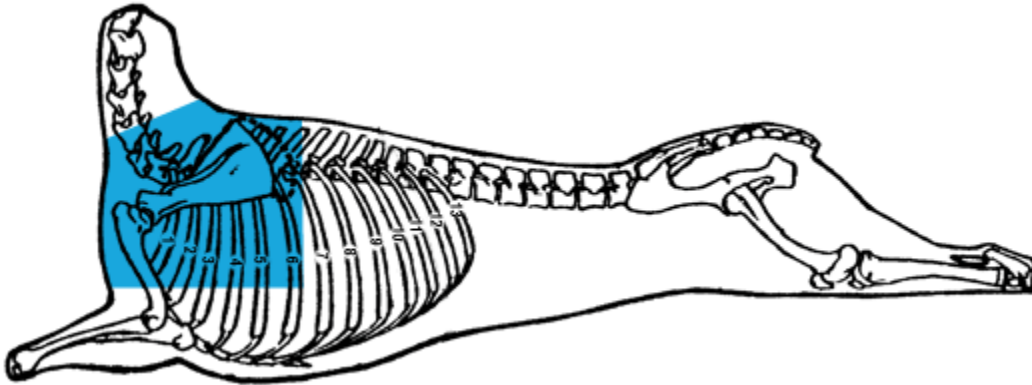


4.4 **SHOULDER:** means that portion of the **front** which is separated from the **breast** and **neck** as described in items 4.2 and 4.3, respectively.

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

ÉPAULE: la partie de l'**avant** qui est séparée de la **poitrine** et du **collet** tel que décrit aux articles 4.2 et 4.3, respectivement.

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

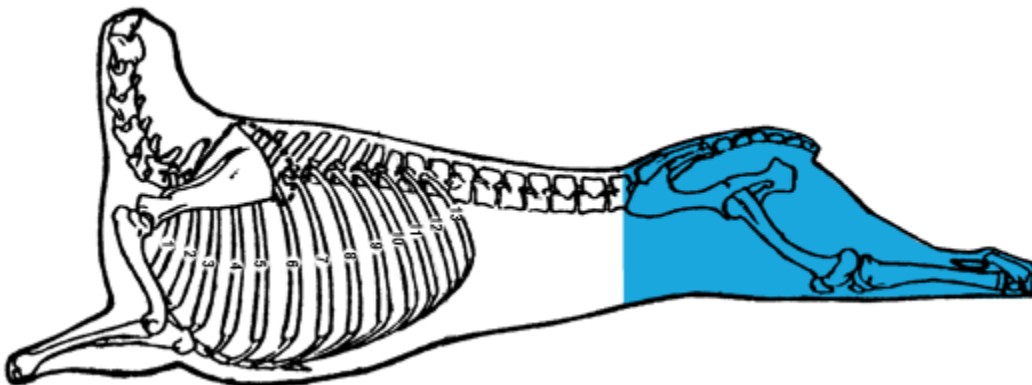


5. **LEG:** means the posterior portion of the **side** which is separated from the **whole loin** and **flank** by a straight cut passing immediately in front of (anterior to) the pin bone (*ilium* or *tuber coxae*).

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

GIGOT: la partie postérieure du **demi-agneau** qui est séparée de la **longe complète** et du **flanc** par une coupe franche qui passe immédiatement en avant (antérieur) de l'os du bassin (*ilium* ou *tuber coxae*).

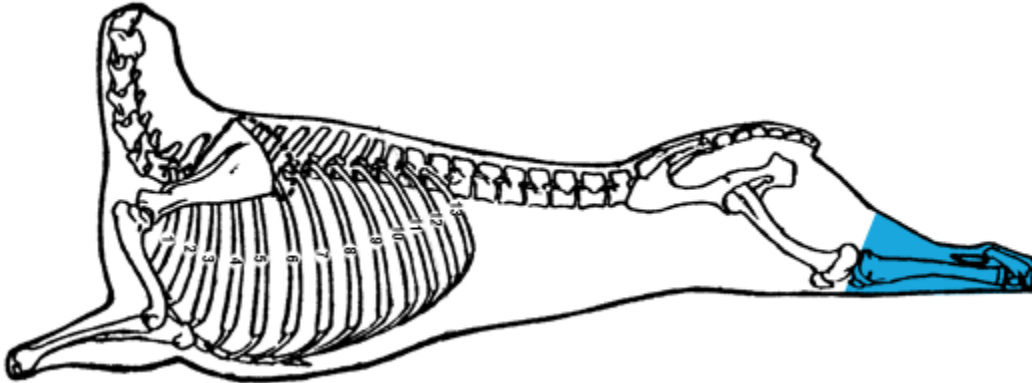
CULOTTE: la partie postérieure du **demi-arrière** qui est séparée de la **longe complète double** et des flancs par une coupe franche qui passe immédiatement en avant (antérieur) de l'os du bassin (*ilium* ou *tuber coxae*).





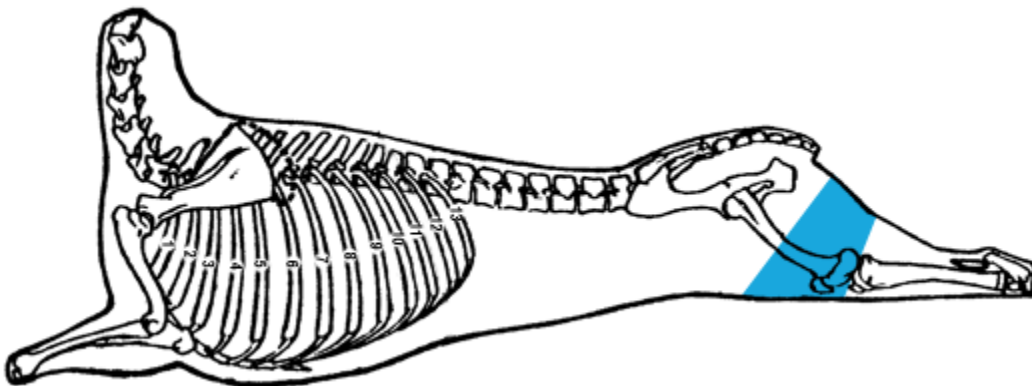
5.1 **SHANK (HIND SHANK)**: means that portion of the **leg** which is separated from the **leg shank portion** by cutting through the stifle joint (tibio-femoral joint).

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



5.2 **LEG, SHANK PORTION (A)**: 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 passing through the middle of the shaft of the leg bone (*femur*) approximately at right angles.

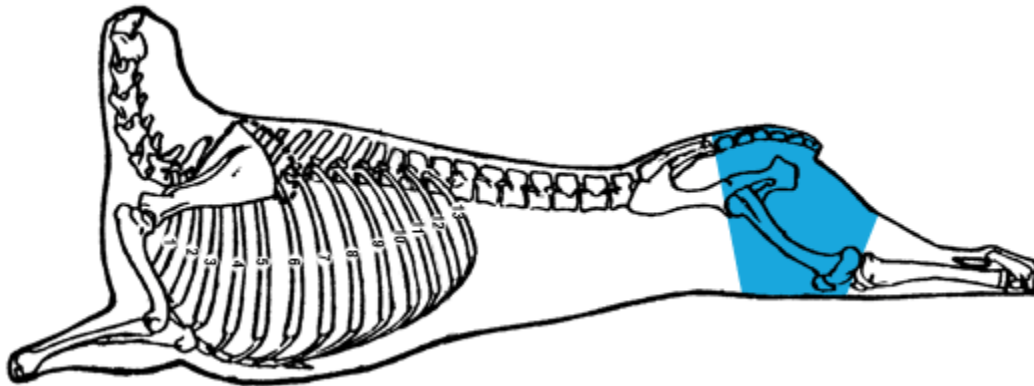
BAS DE GIGOT (A): la partie du **gigot** qui est séparée du **jarret** tel que décrit à l'article 5.1, et du **haut de gigot** par une coupe franche à travers le centre du corps de l'os de la jambe (*fémur*) à peu près à angle droit par rapport à ce dernier.





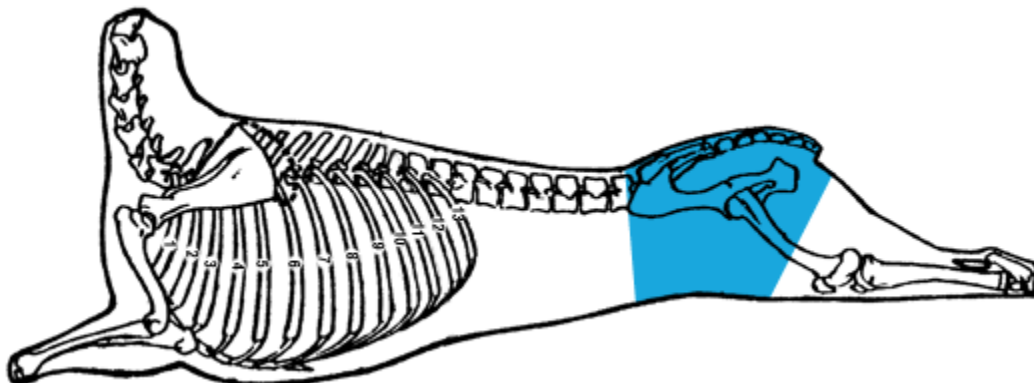
5.3 **LEG, SHANK PORTION (B)**: is an alternative portion of the **leg** which is separated from the **shank** as described and in item 5.1, from the **sirloin** by a straight cut passing in front of (anterior to) the rump knuckle bone (*acetabulum*/head of *femur*).

BAS DE GIGOT (B): une partie alternative du **gigot** qui est séparée du **jarret** tel que décrit à l'article 5.1, et de la **surlonge** par une coupe franche antérieure à l'ossetet supérieur de l'os de la jambe (*acétabulum*/tête du *fémur*).



5.4 **LEG, BUTT PORTION**: means that portion of the **leg** which is separated from the **leg, shank portion (A)** by a straight cut passing through the middle of the shaft of the leg bone (*femur*) approximately at right angles.

HAUT DE GIGOT: la partie du **gigot** qui est séparée du **bas de gigot (A)** 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.



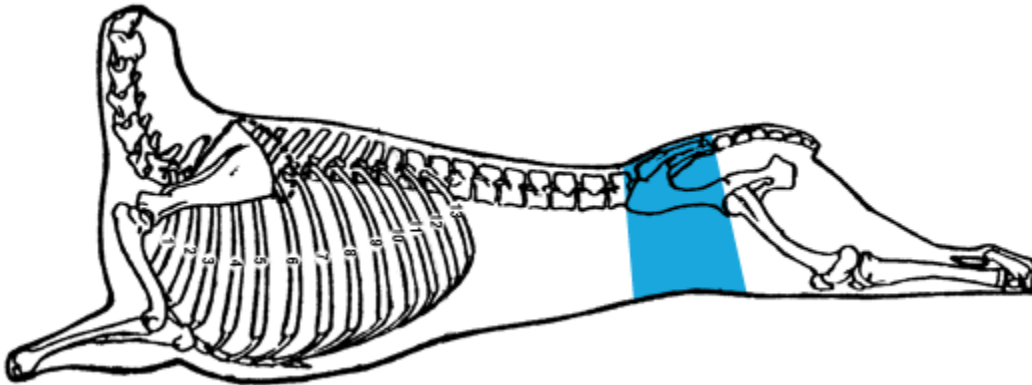


5.5 **SIRLOIN:** is an alternative portion of the **leg** which is separated from the **leg, shank portion (B)** or **leg, short cut** (see 5.6) by a straight cut passing immediately in front of (anterior to) the rump knuckle bone (*acetabulum*/head of *femur*).

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

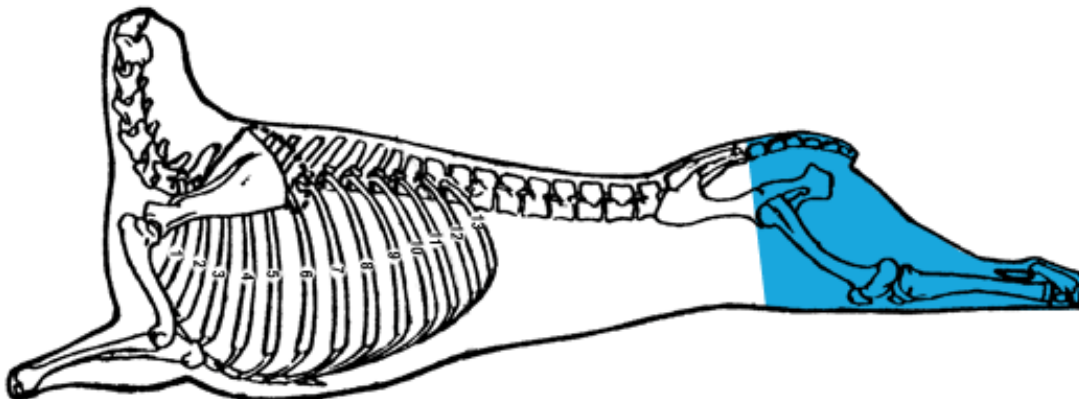
SURLONGE: une partie alternative du **gigot** qui est séparée du **bas de gigot (B)** ou le **gigot raccourci** (voir 5.6) par une coupe franche qui passe immédiatement antérieure à l'osset supérieur de l'os de la jambe (*acetabulum*/tête du *fémur*).

SURLONGE, DOUBLE: la partie antérieure de la **culotte** qui est séparée des **gigots raccourci** tel que décrit.



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

GIGOT RACCOURCI: signifie le **gigot** sans la **surlonge**.



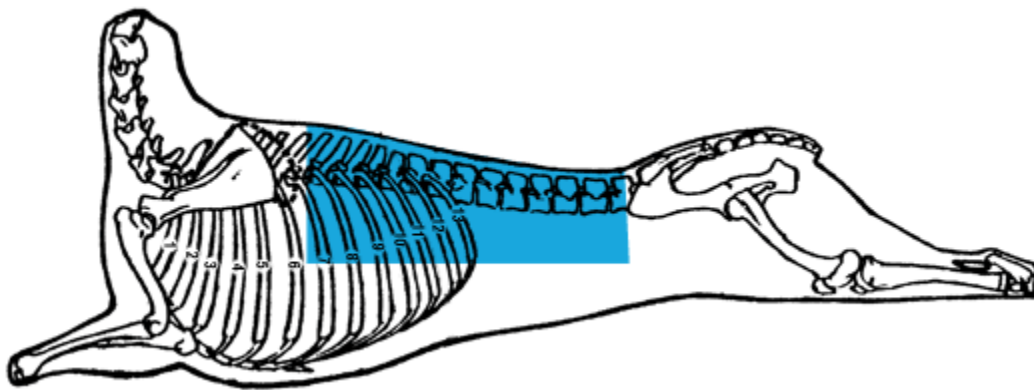


6. **WHOLE LOIN:** means that portion of the **side** which is separated from the **front** and **leg** as described in items 4 and 5, respectively, and from the **flank** by a straight cut approximately parallel to the backbone (vertebral column) passing through the thirteenth (13th) rib, approximately at the beginning of the costal cartilage.

WHOLE LOIN, DOUBLE: means that portion of the **dressed lamb carcass** which is separated from the **flank**, 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-agneau** qui est séparée de l'**avant** et du **gigot** 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 treizième (13e) côte à peu près à la jonction du cartilage costal.

LONGE COMPLÈTE, DOUBLE: la partie de la **carcasse** 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 that posterior portion of the **whole loin** which is separated from the **rib** by a straight cut passing behind (posterior to) the last rib (13th rib).

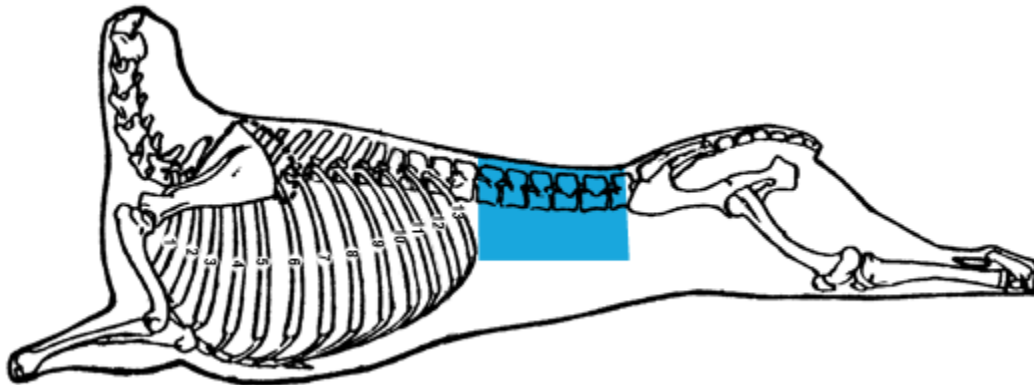
Note: the **loin** shall contain no part of the rib.

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 postérieure à la dernière côte (13e côte).





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

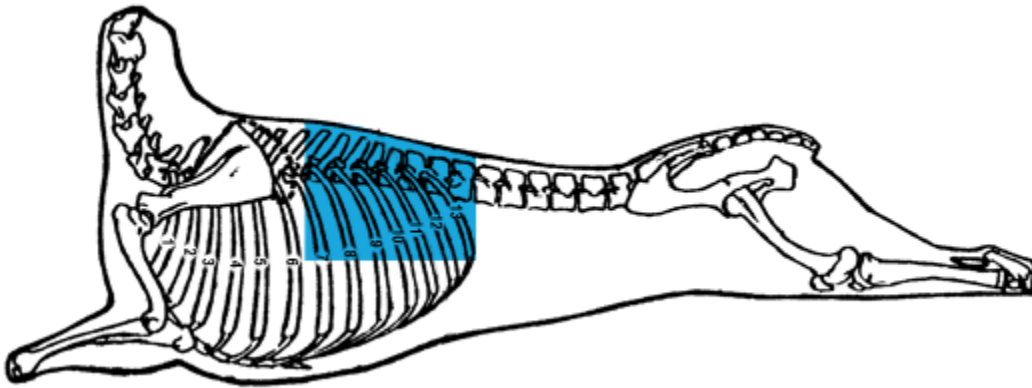
Note: the **rib** or part thereof prepared as a roast may be referred to as **rack**.

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** ou une de ses parties peut être désignée sous le nom de **carré** lorsqu'elle est préparée comme rôti.

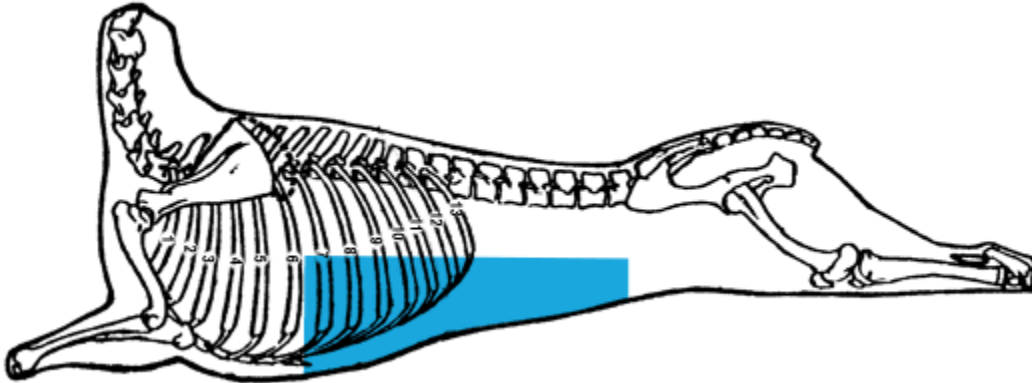
CÔTE (CARRÉ), DOUBLE: la partie antérieure de la **longe complète double** qui est séparée de la **longe double** tel que décrit.





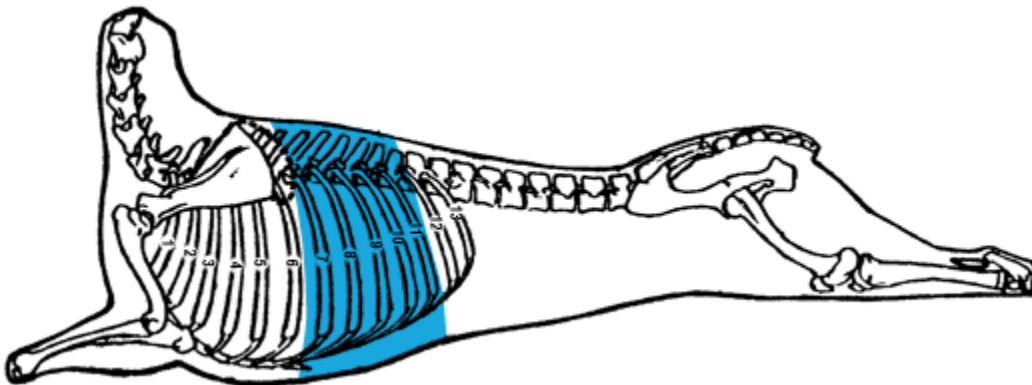
7. **FLANK:** means that portion of the **side** which is separated from the **front, leg** and **whole loin** as described in items 4, 5 and 6, respectively.

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



8. **RIB AND FLANK, DOUBLE:** means the posterior portion of the **front half** which is separated from the **front, double** by a straight cut passing between the sixth (6th) and seventh (7th) rib. It consists of the **rib (rack)** and rib portion of the **flank**, attached.

8. **BRACELET:** la partie postérieure du **demi-avant** qui est séparée de l'**avant double** par une coupe franche qui passe entre la sixième (6e) et septième (7e) côte. Elle comprend la **côte (carré)** et la portion costale du **flanc**, intacte.





Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

VARIETY MEATS

fry
heart
kidney
liver
tail
tongue

ABATS ET ISSUES

animelles
cœur
rognon
foie
queue
langue



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

LAMB/AGNEAU

Boneless / Désossé(e)

Chop / Côtelette

Crown / Couronne

Diced lamb/ Agneau en cubes

Frenched (rib chop) / Côtelette à manche

In basket / En panier

Medallion / Médaillon

Partially boneless / Semi-désossé(e)

Rack / Carré

Roast / Rôti

Rolled / Roulé

Semi-boneless / Semi-désossé(e)

Steak / Tranche

Stewing / À ragoût

Stuffed / Farci(e)

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.