



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

BEEF/ BOEUF



BEEF/BŒUF

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

- Meat cut nomenclature and description/
Nomenclature et description des coupes de viande

1. Beef/Bœuf

2. Dressed beef carcass/Carcasse habillée de bœuf

3. Beef side/Demi-bœuf

4. Front quarter/Quartier avant

4.1 Chuck/Bloc d'épaule

4.1.1 Shoulder clod /Pointe d'épaule

4.1.1.1 Top blade/Haut de palette

4.1.1.2 Top blade portion/Macreuse de palette

4.1.2 Blade/Palette

4.1.2.1 Bottom blade/Bas de palette

4.1.3 Neck/Collier

4.1.4 Cross rib/Côtes croisées

4.1.5 Shoulder/Épaule

4.1.6 Chuck short rib/Haut-de-côtes

4.2 Rib/Côte

4.2.1 Rib eye/Faux-filet

4.2.2 Short ribs/Bout de côtes

4.2.3 Prime rib/Train à six côtes

4.3 Plate/Poitrine

4.4 Brisket/Pointe de poitrine

4.5 Full brisket/Poitrine complète

4.6 Shank/Jarret

5. Hind quarter/Quartier arrière

5.1 Flank/Flanc

5.2 Loin/Longe

5.2.1 Short loin/Longe courte

5.2.1.1 Porterhouse/Aloyau, gros filet

5.2.1.2 T-bone/Aloyau

5.2.1.3 Wing/Côte d'aloyau

5.2.1.4 Tenderloin/Filet

5.2.1.5 Strip loin, bone-in/Coquille d'aloyau

5.2.1.6 Strip loin/Contre filet

5.2.2 Sirloin/Surlonge

5.2.2.1 Sirloin, tenderloin removed/Surlonge sans filet

5.2.2.2 Top sirloin/Haut de surlonge

5.2.2.3 Top sirloin, cap removed/Haut de surlonge paré



5.2.2.4 Bottom sirloin/Bas de surlonge

5.3 Hip/Cuisse

5.3.1 Rump/Croupe

5.3.2 Round/Ronde

5.3.2.1 Inside round/Intérieur de ronde

5.3.2.2 Outside round/Extérieur de ronde

5.3.2.3 Eye of round/Noix de ronde

5.3.2.4 Round, eye removed/Ronde sans noix

5.3.3 Heel of round/Talon de ronde

5.3.4 Shank/Jarret

5.3.5 Sirloin tip/Pointe de surlonge

5.3.5.1 Eye of sirloin tip/Noix de pointe de surlonge

5.3.5.2 Sirloin tip, eye removed/Pointe de surlonge sans noix

S Variety meats/Abats et issues

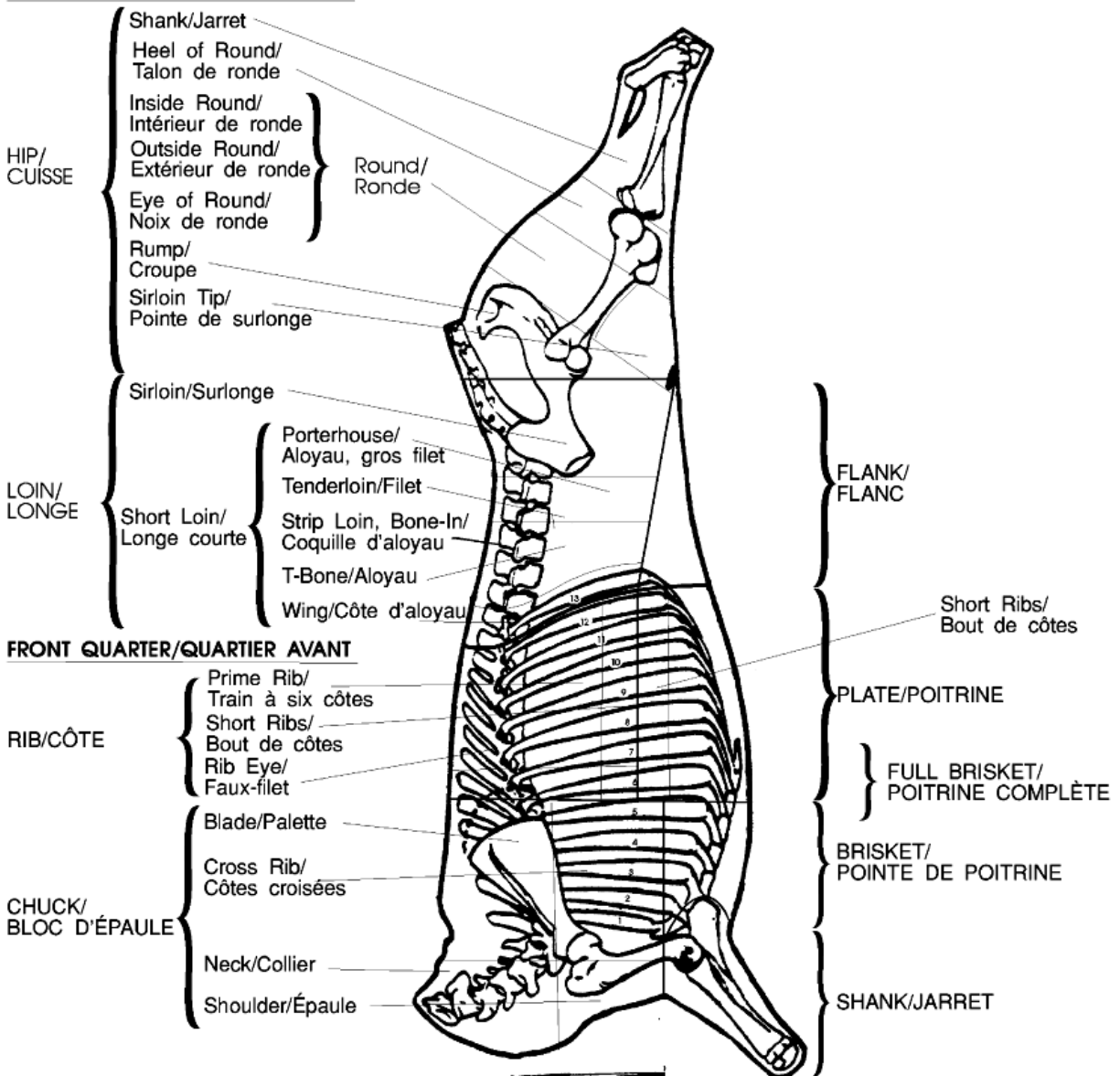
S List of meat cut modifiers/Liste des modificatifs des coupes de viande



DIAGRAM OF MEAT CUTS/
DIAGRAMME DES COUPES DE VIANDE

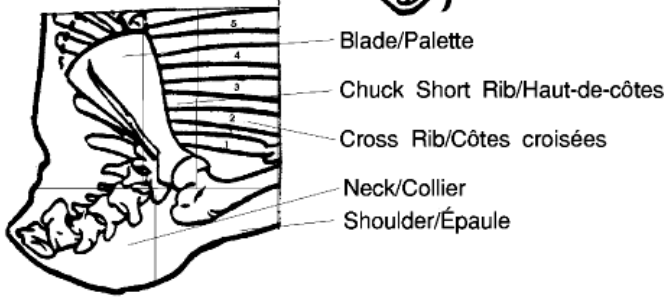
BEEF/BŒUF

HIND QUARTER/QUARTIER ARRIÈRE



FRONT QUARTER/QUARTIER AVANT

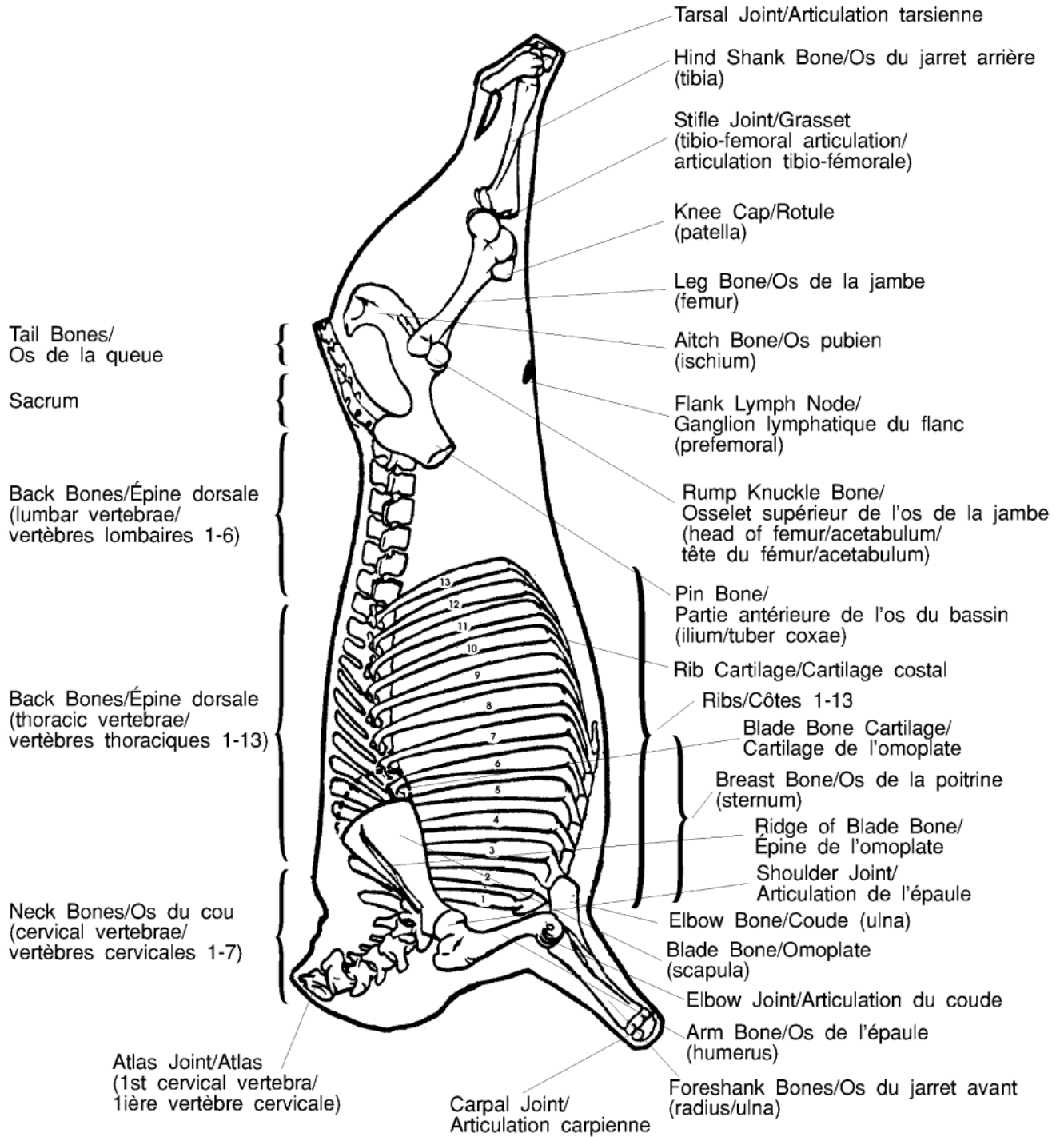
Alternative CHUCK Cuts/
Coupes alternatives
pour le BLOC D'ÉPAULE





SKELETAL DIAGRAM/
DIAGRAMME SQUELETTIQUE

BEEF/BOEUF





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

BEEF/BŒUF

1. **BEEF**: is meat derived from dressed carcasses of bovine animals having a warm weight of 160 kg or more. It may be derived from male or female animals or from steers.

BŒUF: la viande qui provient d'une carcasse habillée de bovin ayant un poids à chaud de 160 kg ou plus. Elle peut provenir d'un animal mâle, femelle ou d'un animal castré.

2. **DRESSED BEEF CARCASS**: means a beef carcass from which the skin, head, developed mammary glands and the feet at the carpal and tarsal joints have been removed and the carcass has been eviscerated and split.

CARCASSE HABILÉE DE BŒUF: la carcasse d'un bœuf de laquelle on a enlevé la peau, la tête, les glandes mammaires développées et les pattes aux articulations carpiennes et tarsiennes et la carcasse a été éviscérée et fendue.

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

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

4. **FRONT QUARTER**: means the anterior portion of the **beef side** which is separated from the **hind quarter** by a cut passing between the 12th and 13th rib.

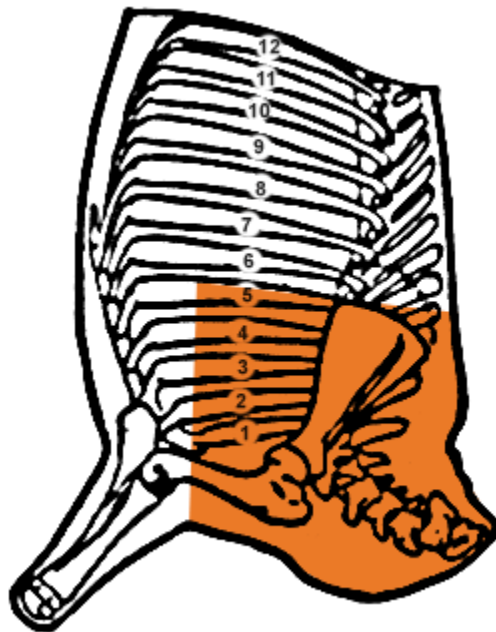
QUARTIER AVANT: la partie antérieure du **demi-bœuf** qui est séparée du **quartier arrière** en coupant entre la 12e et 13e côte.





4.1 **CHUCK (SQUARE CUT CHUCK)**: means that portion of the front quarter which is separated from the rib, plate, brisket and shank by two (2) straight cuts at right angle to each other. The first cut passes between the fifth and sixth rib and separates the chuck, brisket and shank from the rib and plate. The second cut passes at a point slightly above (dorsal to) the elbow joint (distal extremity of the *humerus*) and through the cartilaginous juncture of the first (1st) rib and *sternum*, and separates the chuck from the brisket and shank.

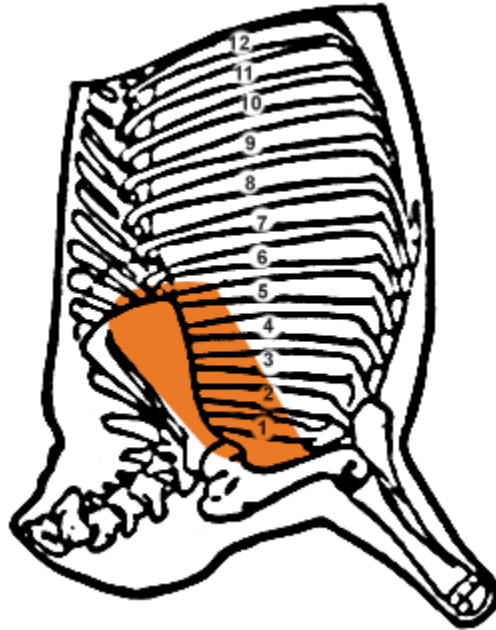
BLOC D'ÉPAULE: la partie du **quartier avant** qui est séparée de la **côte**, de la **poitrine**, de la **pointe de poitrine** et du **jarret** par deux (2) coupes franches perpendiculaires l'une à l'autre. La première (1^{ière}) entaille sépare le **bloc d'épaule**, la **pointe de poitrine** et le **jarret** de la **côte** et de la **poitrine** en passant entre la cinquième et sixième côte. La deuxième (2^e) entaille sépare le **bloc d'épaule** de la **pointe de poitrine** et du **jarret** en passant à un point légèrement dorsal à l'articulation du coude (l'extrémité distale de l'*humérus*) et à travers la jonction cartilagineuse de la première (1^{ière}) côte et du *sternum*.





4.1.1 **SHOULDER CLOD:** means that large muscle mass of the chuck which lies outside (lateral side) of the blade bone and ventral to the ridge of the blade bone extending from the shoulder joint to the tip of the blade bone cartilage. It is obtained by two (2) main straight cuts approximately parallel to each other. The first cut passes along the ventral side of the ridge of the blade bone and the other over the ribs.

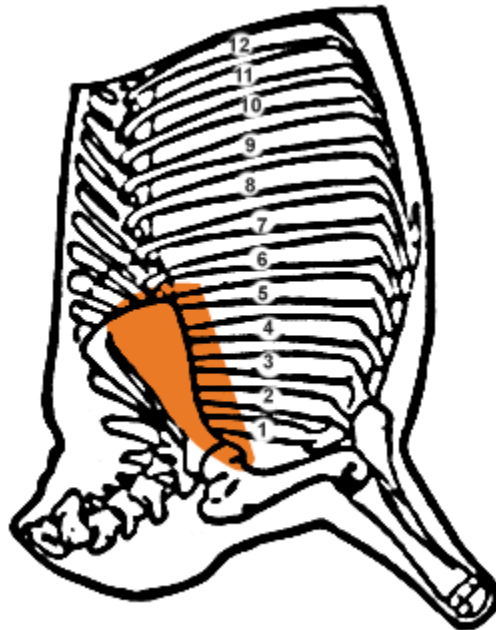
POINTE D'ÉPAULE: la masse musculaire du **bloc d'épaule** située à l'extérieur (côté latéral) de l'omoplate (*scapula*) et ventral à l'épine de l'omoplate et qui s'étend de l'articulation de l'épaule jusqu'à l'extrémité du cartilage de l'omoplate. Elle est obtenue principalement par deux (2) entailles franches plus ou moins parallèle l'une à l'autre. La première entaille passe sur la côte ventrale de l'épine de l'omoplate et l'autre au-dessus des côtes.





4.1.1.1 **TOP BLADE:** means the portion of the **shoulder clod** including the muscles *infraspinatus*, *triceps brachii* and *deltoideus* found outside (lateral side) of the blade bone (*scapula*).

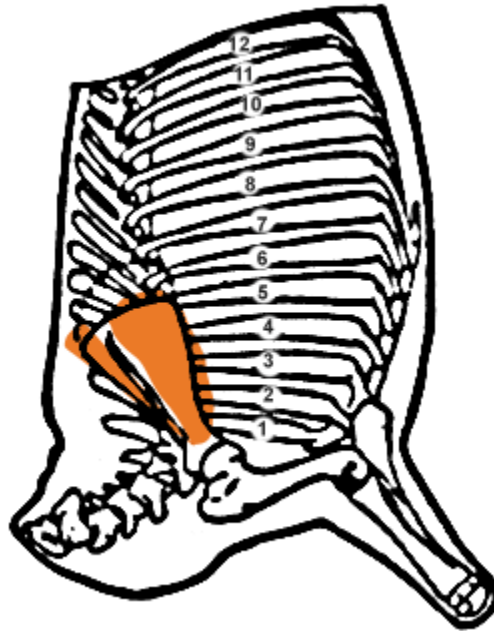
HAUT DE PALETTE: la partie de la **pointe d'épaule** incluant les muscles *infraspinatus*, *triceps brachii* et le *deltoideus* situés à l'extérieur (côté latéral) de l'omoplate (*scapula*).





4.1.1.2 **TOP BLADE PORTION:** means that round shaped muscle (*supraspiratus*) of the **blade** which lies outside (lateral of side) of the blade bone (*scapula*) and dorsal to the ridge of the blade bone **or** the *infraspiratus* muscle which lies outside of the blade bone and ventral to the ridge of the blade bone. They are separated from the blade bone and adjacent muscles through natural seams.

MACREUSE DE PALETTE: le muscles de forme cylindrique (*supraspinatus*) de la **palette** situé à l'extérieur (coté latéral) de l'omoplate (*scapula*) et dorsal à l'épine de l'omoplate **ou** le muscle *infraspinatus* situé à l'extérieur de l'omoplate et ventral à l'épine de l'omoplate. Ils sont séparés de l'omoplate et des muscles adjacents par les contours naturels.



4.1.2 **BLADE:** means that portion of the **chuck** which is separated from the **neck**, **cross rib** and **shoulder** by two (2) straight cuts at right angles to each other. The first cut passes at a point slightly in front of (anterior to) the shoulder joint and the anterior tip of the blade bone (*scapula*) thereby separating the **neck** and **shoulder** from the **blade** and **cross rib**. The second cut passes through the interior edge of the seventh (7th) neck bone (cervical vertebra) and through the blade bone (*scapula*) separating the **neck** from the **shoulder** and the **blade** from the **cross-rib**.

Note: The blade may contain small portions of the fifth (5th) and sixth (6th) neck bones (cervical vertebrae).

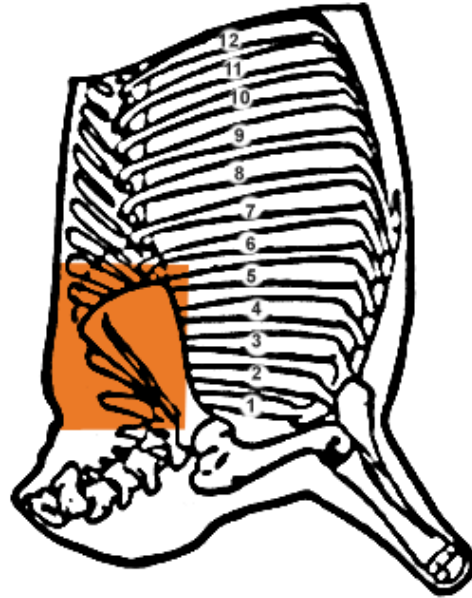
PALETTE: la partie du **bloc d'épaule** qui est séparée du **collier**, des **côtes croisées** et de l'**épaule** par deux (2) coupes franches perpendiculaires l'une à l'autre. La première (1^{ière}) entaille sépare le **collier** et l'**épaule** de la **palette** et des **côtes croisées** en passant à un point légèrement antérieur à l'articulation de l'épaule et à la pointe antérieure de l'omoplate (*scapula*). La deuxième (2e) entaille sépare le **collier** de l'**épaule** et la **palette** des **côtes croisées** en passant à travers le bord intérieur de la septième (7e) vertèbre cervicale et de l'omoplate (*scapula*).

Remarque : La **palette** peut contenir des petites parties de la cinquième (5e) et sixième (6e) vertèbre cervicale.



4.1.2.1 **BOTTOM BLADE (INSIDE BLADE)**: means the portion of the **blade** located inside (medial side) of the blade bone (*scapula*) including the muscles *teres major*, *subscapularis* and *serratus ventralis*.

BAS DE PALETTE (INTÉRIEUR DE PALETTE): la partie de la **palette** située à l'intérieur (coté médial) de l'omoplate (*scapula*) incluant les muscles *teres major*, *subscapularis* et *serratus ventralis*.



4.1.3 **NECK**: means that portion of the **chuck** that is separated from the **blade**, **cross rib** and **shoulder** as described in item 4.1.1.

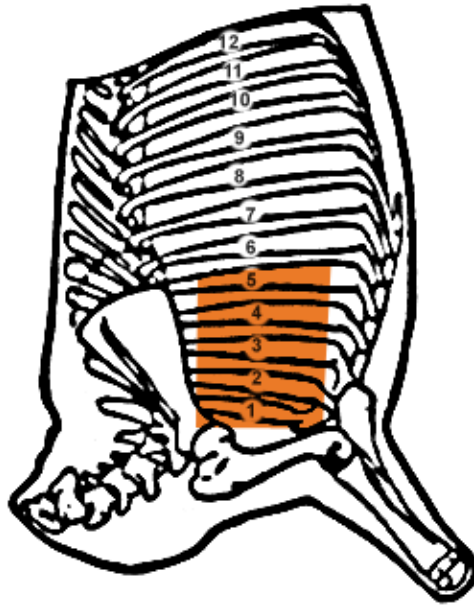
COLLIER: la partie du **bloc d'épaule** qui est séparée de la **palette**, des **côtes croisées** et de l'**épaule** tel que décrit à l'article 4.1.1.





4.1.4 **CROSS RIB**: means that portion of the **chuck** which is separated from the **blade, neck** and **shoulder** as described in item 4.1.1.

CÔTES CROISÉES: la partie de l'**épaule** qui est séparée de la **palette**, du **collier** et de l'**épaule** tel que décrit à l'article 4.1.1.



4.1.5 **SHOULDER**: means that portion of the **chuck** which is separated from the **cross rib, blade** and **neck** as described in item 4.1.1.

ÉPAULE: la partie du **bloc d'épaule** qui est séparée des **côtes croisées**, de la **palette** et du **collier** tel que décrit à l'article 4.1.1.



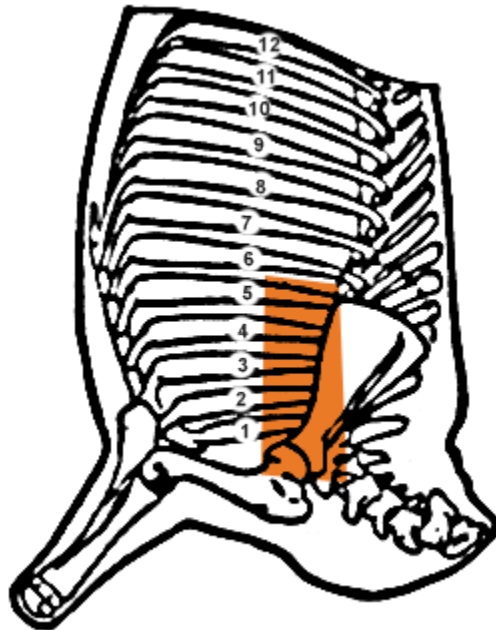


4.1.6 **CHUCK SHORT RIB**: is an alternative portion of the **chuck**. It is separated from the **neck** and **shoulder** as described in item 4.1.1 and from the **blade** by a straight cut passing on the superior edge of the body of the seventh neck bone (cervical vertebra) and through the middle of the blade bone (*scapula*) and from the **cross rib** by a straight cut passing below (ventral to) the anterior tip of the blade bone (*scapula*) and in proximity to the shoulder joint.

Note: The **blade** and **cross rib** portions resulting from the removal of the **chuck short rib** are alternative portions of the **chuck**.

HAUT-DE-CÔTES: une partie alternative du **bloc d'épaule**. Il est séparé du **collier** et de l'**épaule** tel que décrit à l'article 4.1.1 et de la **palette** par une coupe franche passant sur le bord supérieur du corps de la septième (7^e) vertèbre cervicale et à travers le centre de l'omoplate (*scapula*) et des **côtes croisées** par une coupe franche passant sous (ventral) la pointe antérieure de l'omoplate (*scapula*) et à proximité de l'articulation de l'épaule.

Remarque : La **palette** et les **côtes croisées** qui résultent de l'enlèvement du **haut-de-côtes** sont des portions alternatives du **bloc d'épaule**.



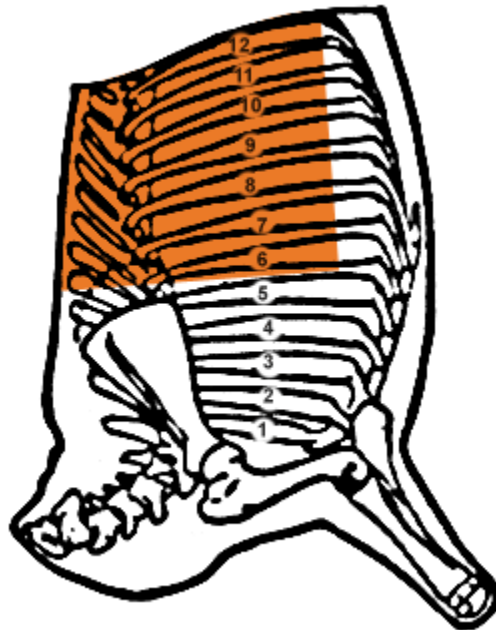


4.2 **RIB (PRIMAL RIB)**: means that portion of the **front quarter** which is separated from the **chuck** and **brisket** by a straight cut passing between the fifth and sixth rib and from the **plate** by a straight cut passing across the ribs at right angles to the first cut at a point slightly below (ventral to) the centre of the rib cage.

Note: This cut includes seven (7) ribs (6th to 12th inclusive) and may contain a small portion of the blade bone (*scapula*) and cartilage. It should not be confused with **prime rib**, which includes 6 ribs (7th to 12th).

CÔTE: la partie du **quartier avant** qui est séparée du **bloc d'épaule** et de la **pointe de poitrine** par une coupe franche passant entre la cinquième (5e) et la sixième (6e) côte et de la **poitrine** par une coupe franche passant à travers les côtes et à angle droit par rapport à la première coupe à un point légèrement ventral au centre de la cage thoracique.

Remarque : Cette coupe comprend sept (7) côtes (6 à 12 inclusivement) et peut contenir une petite partie de l'omoplate (*scapula*) et son cartilage. Elle ne doit pas être confondue avec le **train à 6 côtes** comprenant que 6 côtes (7 à 12 inclusivement).



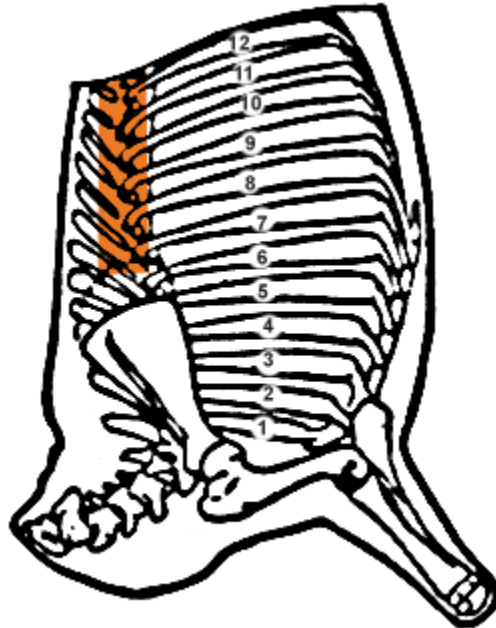


4.2.1 **RIB EYE**: means that boneless portion of the **rib** containing the large round-shaped muscle (*longissimus dorsi*) located at the vertebral end of the ribs. It may contain the closely adjacent muscle, *spinalis dorsi*.

Note: The term **boneless rib** should be used if any other muscles are present.

FAUX-FILET: la partie désossée de la **côte** qui contient le muscle large de forme ronde (le *longissimus dorsi*) situé à l'extrémité vertébrale des côtes. Il peut contenir le muscle étroitement adjacent, le *spinalis dorsi*.

Remarque : Si la coupe comprend tout autre muscle, le terme **côte désossée** doit être utilisé.



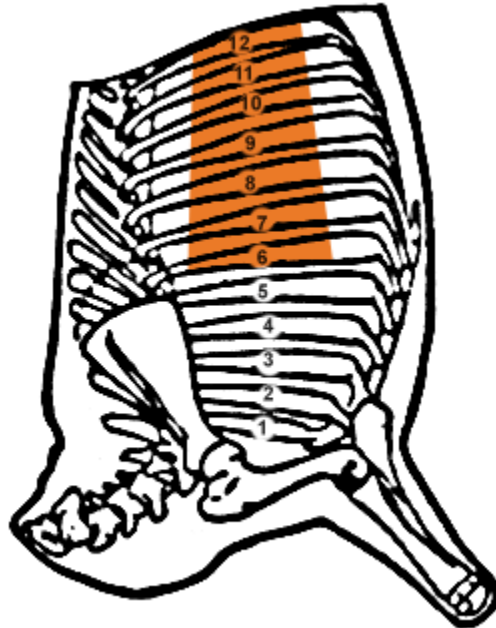


4.2.2 **SHORT RIBS (SHORT BRAISING RIBS)**: is the rib end portion of the **rib** and **plate** obtained by making a straight cut parallel and adjacent to the cut which separates the **rib** from the **plate**.

Note: **Short ribs** contain no rib cartilage (costal cartilage).

BOUT DE CÔTES (BOUT DE CÔTES À BRAISER): la partie située à l'extrémité costale de la **côte** et de la **poitrine** obtenue en exerçant une coupe franche, parallèle et adjacente à la coupe qui sépare la **côte** de la **poitrine**.

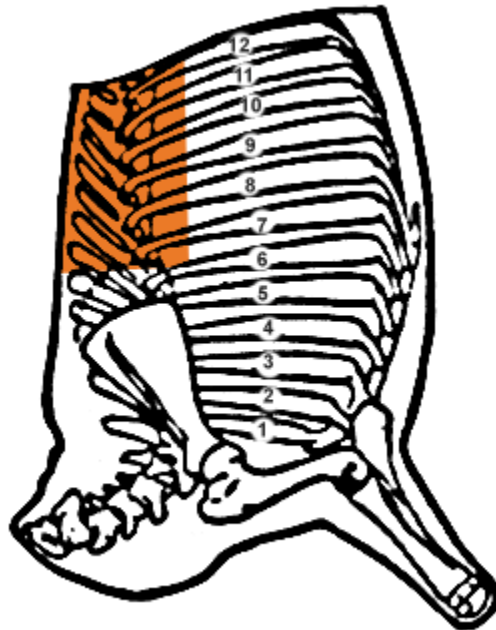
Remarque : Le **bout de côtes** ne contient aucun cartilage de côte (cartilage costal).





4.2.3 **PRIME RIB**: is an alternative portion of the **rib** and refers to the portion containing the posterior six (6) ribs (7th to 12th inclusive).

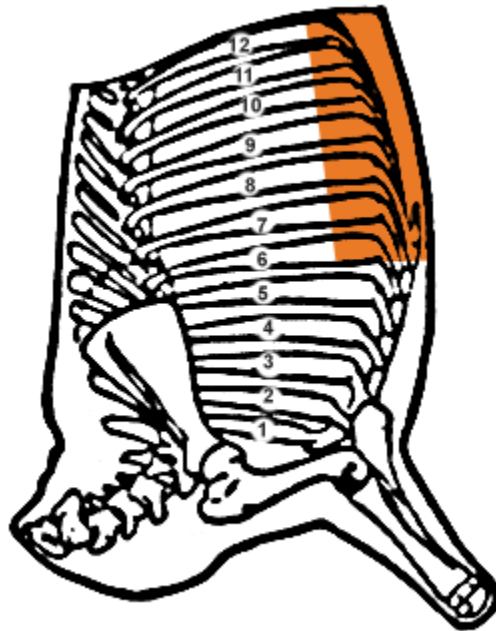
TRAIN À SIX CÔTES: une partie alternative de la **côte** contenant les six (6) côtes postérieures (7e à la 12e côte inclusivement).





4.3 **PLATE**: means that portion of the **front quarter** which is separated from the **chuck** and **brisket** by a straight cut passing between the fifth and sixth rib and from the **rib** by a straight cut passing across the ribs at right angles to the first cut at a point slightly below (ventral to) the centre of the rib cage.

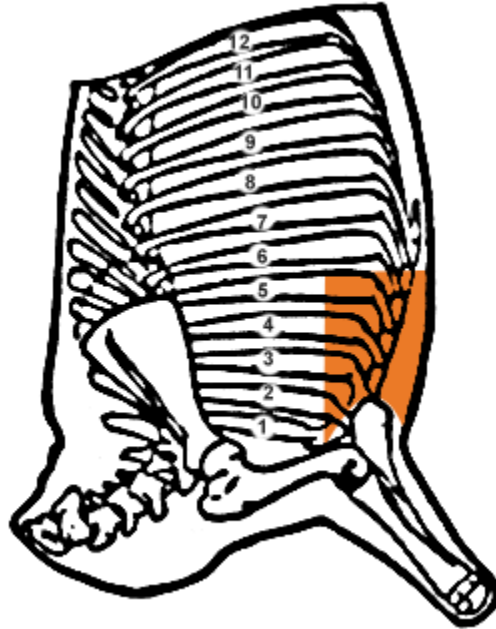
POITRINE: la partie du **quartier avant** qui est séparée du **bloc d'épaule** et de la **pointe de poitrine** par une coupe franche passant entre la cinquième (5e) et sixième (6e) côte et de la **côte** par une coupe franche passant à travers les côtes et à angle droit par rapport à la première coupe à un point légèrement ventral au centre de la cage thoracique.





4.4 **BRISKET (BRISKET POINT)**: means that portion of the **front quarter** which is separated from the **plate** by a straight cut passing between the fifth and sixth rib, from the **chuck** by a cut at a right angle to the first cut passing at a point slightly above (dorsal to) the elbow joint (distal extremity of the *humerus*) and from the **shank** by a cut which follows the natural contour of the elbow bone (olecranon process of the *ulna*).

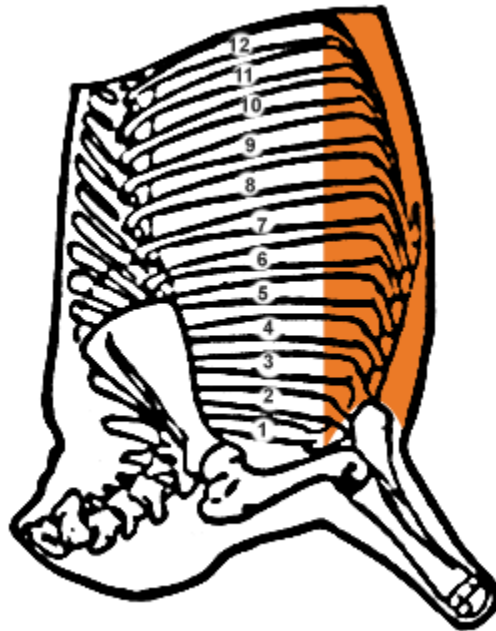
POINTE DE POITRINE: la partie du **quartier avant** qui est séparée de la **poitrine** par une coupe franche entre la cinquième (5e) et sixième (6e) côte, du **bloc d'épaule** par une coupe franche à angle droit par rapport à la première coupe, à un point légèrement dorsal à l'articulation du coude (l'extrémité distale de l'*humérus*), et du **jarret** par une coupe qui longe le contour naturel du coude (olécrane).





4.5 **FULL BRISKET (FULL PLATE)**: refers to the portion containing both the **brisket** and **plate**.

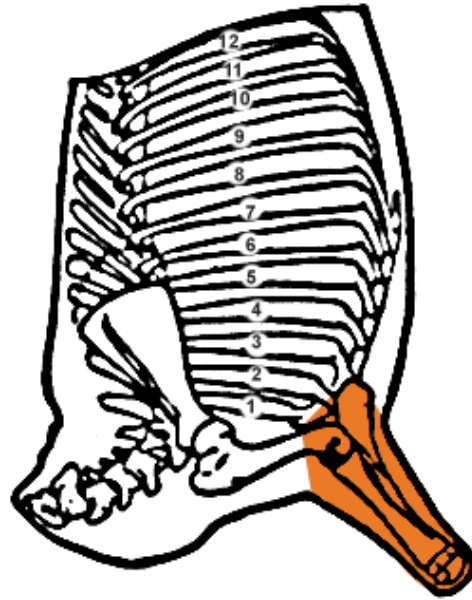
POITRINE COMPLÈTE: la partie contenant à la fois la **pointe de poitrine** et la **poitrine**.





4.6 **SHANK (FORESHANK)**: means that portion of the **front quarter** which is separated from the **chuck** by a cut passing at a point slightly above (dorsal to) the elbow joint (distal extremity of the *humerus*) and from the **brisket** by a cut which follows the natural seam of the elbow bone (olecranon process of the *ulna*).

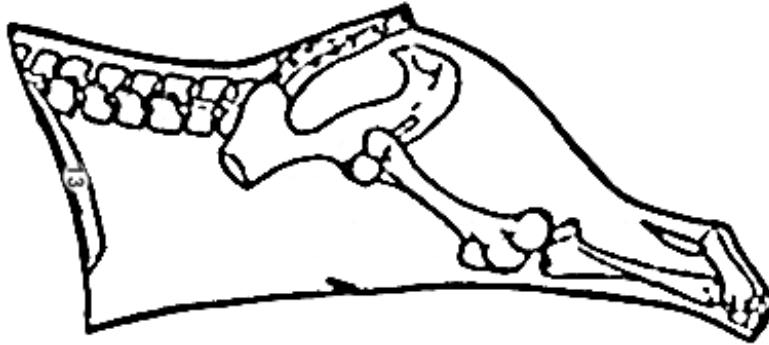
JARRET (JARRET AVANT): la partie du **quartier avant** qui est séparée du **bloc d'épaule** par une coupe passant légèrement dorsal à l'articulation du coude (l'extrémité distale de l'*humérus*) et de la **pointe de poitrine** par une coupe qui longe le contour naturel du coude (olécrane).





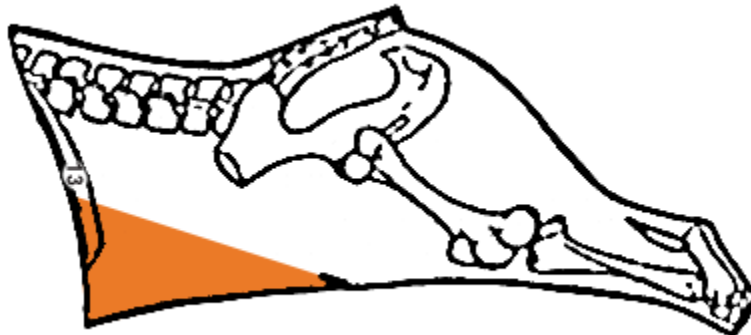
5. **HIND QUARTER**: means the posterior portion of the **beef side** which is separated from the **front quarter** by a cut passing between the 12th and 13th rib.

QUARTIER ARRIÈRE: la partie postérieure du **demi-bœuf** qui est séparée du **quartier avant** par une coupe entre la 12e et 13e côte.



5.1 **FLANK**: means that portion of the **hind quarter** which is separated from the **loin** by a straight cut passing approximately parallel to the lumbar back bones (lumbar vertebrae) beginning in close proximity to or through the flank lymph node (prefemoral) and from the **plate** by a cut passing between the 12th and 13th rib and cartilage.

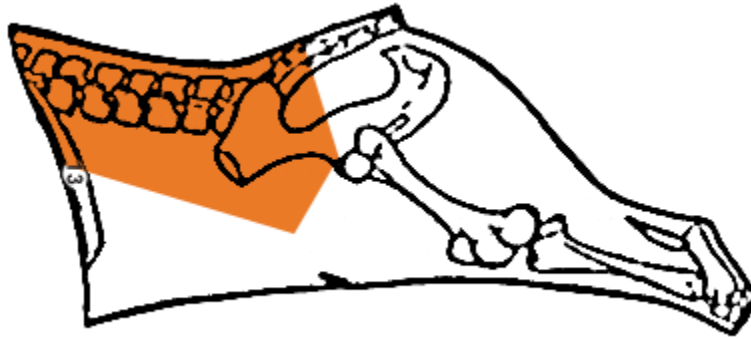
FLANC: la partie du **quartier arrière** qui est séparée de la **longe** par une coupe franche plus ou moins parallèle aux vertèbres lombaires débutant à proximité du ganglion lymphatique préfémoral et de la **poitrine** par une coupe entre la 12e et 13e côte et son cartilage.





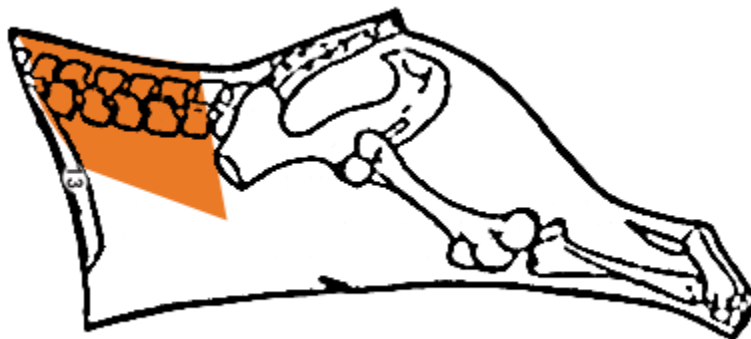
5.2 **LOIN (LONG LOIN)**: means that portion of the **hind quarter** which is separated from the **flank** as described in item 5.1, from the **sirloin tip** (see 5.3.5) and from the **hip** by a cut which passes in front of (anterior to) the rump knuckle bone (head of the *femur/acetabulum*) thereby cutting the pelvic bone (*os coxae*) into approximately two equal parts.

LONGE (LONGE LONGUE): la partie du **quartier arrière** qui est séparée du **flanc** tel que décrit à l'article 5.1, de la **pointe de surlonge** (voir 5.3.5) et de la **cuisse** par une coupe franche antérieure à l'osset proximal de l'os de la jambe (tête du *fémur/acétabulum* séparant ainsi l'os du bassin (*os coxae*) en deux (2) parties à peu près égales.



5.2.1 **SHORT LOIN**: means the anterior portion of the **loin** which is separated from the **sirloin** by straight cut which passes at a point immediately in front of (anterior to) the pin bone (*ilium* or *tuber coxae*).

LONGE COURTE: la partie antérieure de la **longe** qui est séparée de la **surlonge** par une coupe franche qui passe à un point immédiatement antérieur à l'os du bassin (*ilium* ou *tuber coxae*).



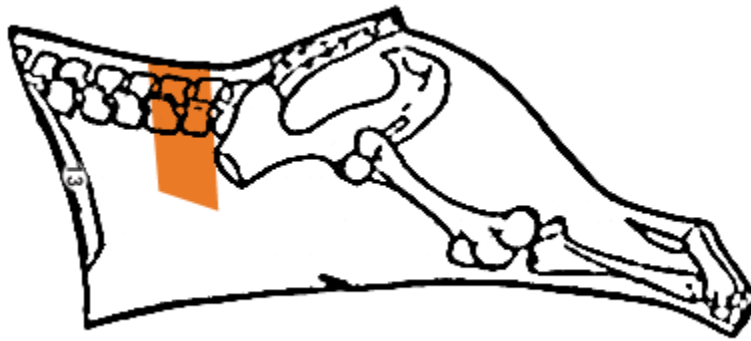


5.2.1.1 **PORTERHOUSE**: means that portion of the **short loin** which is separated from the **T-bone** by a straight cut passing immediately in front of (anterior to) the tip of the *gluteus medius* muscle and approximately through the centre of the body of the fourth lumbar vertebra.

Note: Porterhouse may also be referred to as **T-bone**, yet **T-bone**, as described, may not be referred to as **porterhouse**.

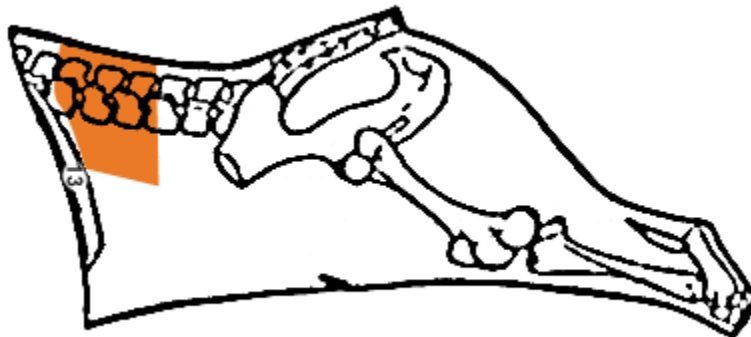
ALOYAU, GROS FILET: la partie de la **longue courte** qui est séparée de l'**aloyau** par une coupe franche qui passe immédiatement antérieure à la pointe du muscle fessier moyen (*gluteus medius*) et plus ou moins à travers le centre du corps de la quatrième (4e) vertèbre lombaire.

Remarque : L'**aloyau, gros filet** peut être désigné également comme **aloyau**. Cependant, l'**aloyau** ne peut être désigné comme **aloyau, gros filet**.



5.2.1.2 **T-BONE**: means that portion of the **short loin** which is separated from the **porterhouse** as described in item 5.2.1.1, and from the **wing** by a cut passing approximately through the centre of the body of the 1st lumbar vertebra and along the back (posterior) side of the last rib (13th rib).

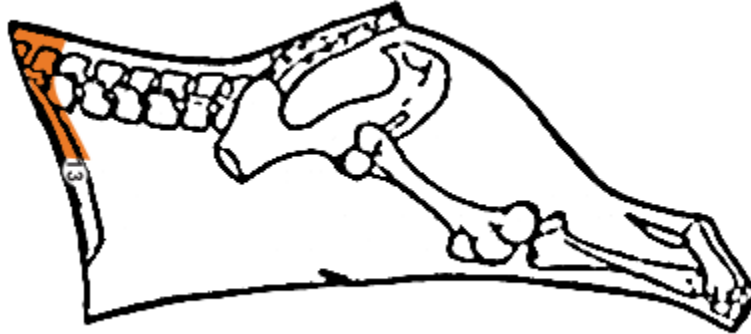
ALOYAU: la partie de la **longue courte** qui est séparée de l'**aloyau, gros filet** tel que décrit à l'article 5.2.1.1, et de la **côte d'aloyau** par une coupe qui passe plus ou moins à travers le centre du corps de la première (1^{ère}) vertèbre lombaire et le long du côté postérieur de la dernière côte (13e).





5.2.1.3 **WING**: means that portion of the **short loin** which is separated from the **T-bone** as described in item 5.2.1.2. It includes the 13th rib or part thereof.

CÔTE D'ALOYAU: la partie de la **longe courte** qui est séparée de l'**aloyau** tel que décrit à l'article 5.2.1.2. Elle comprend la 13e côte ou une partie de cette dernière.



5.2.1.4 **TENDERLOIN**: means the cylindrically shaped main muscle (*psaos major* and *minor*) located on the inside (ventral side) of the **loin**.

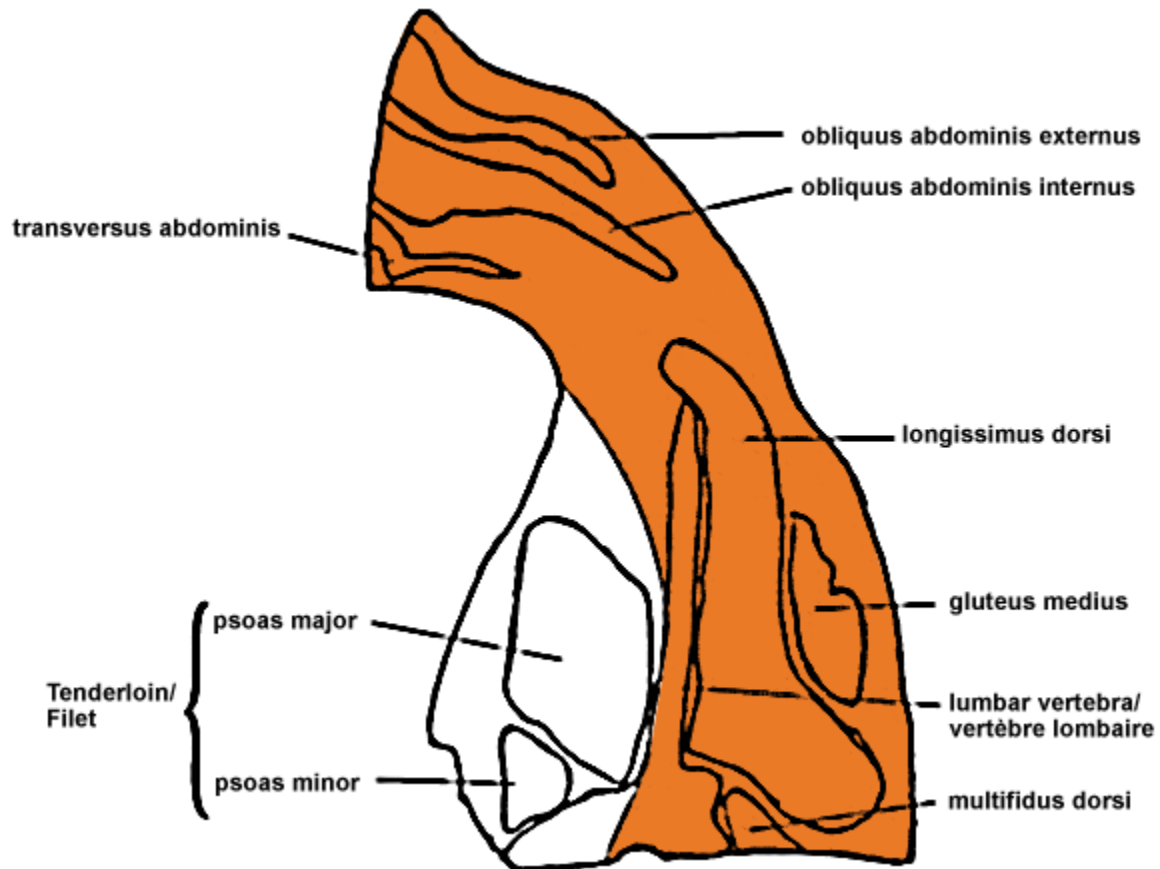
FILET: désigne le muscle principal (*psaos major* et *minor*) à forme cylindrique situé à l'intérieur (côté ventrale) de la **longe**.





5.2.1.5 **STRIP LOIN, BONE-IN (SHELL LOIN)**: means that portion of the **short loin** from which the **tenderloin** has been removed. It contains portions of the abdominal muscles: *obliquus abdominis externus*; *obliquus abdominis internus*; *transversus abdominis* and loin muscles; *gluteus medius*; *longissimus dorsi*; and *multifidus dorsi*, or portions thereof.

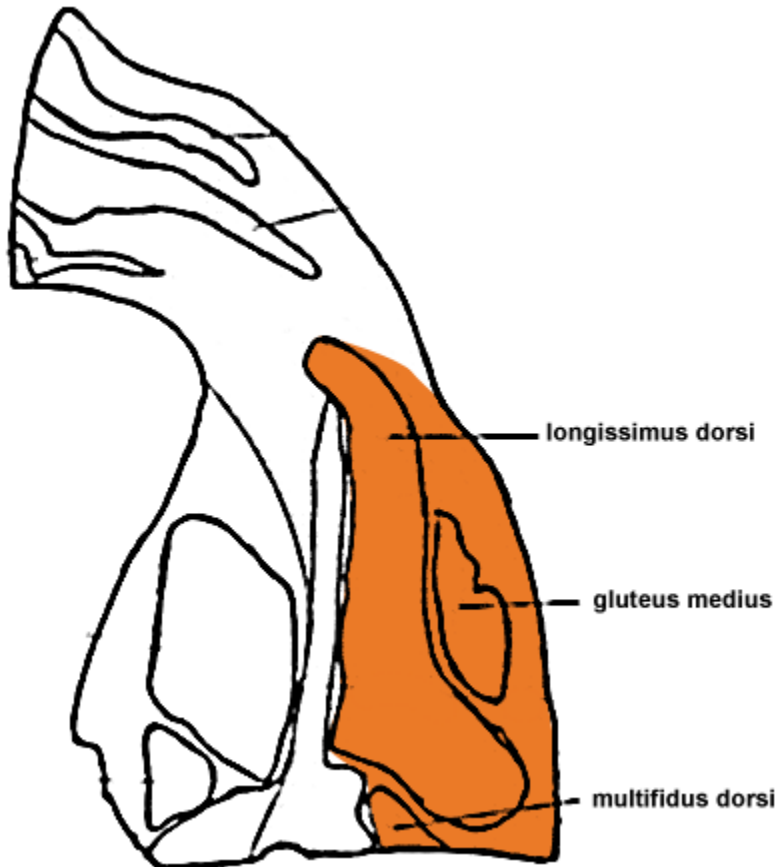
COQUILLE D'ALOYAU: la partie de la **longe courte** de laquelle on a retiré le **filet**. Elle renferme des parties des muscles abdominaux: l'*obliquus abdominis externus*; l'*obliquus abdominis internus*; le *transversus abdominis* et les muscles de la longe; le *gluteus medius*; le *longissimus dorsi*; et le *multifidus dorsi* ou des parties de ces derniers.





5.2.1.6 **STRIP LOIN:** means that portion of the **short loin** from which the **tenderloin** and bones have been removed. It contains three (3) muscles: *gluteus medius*; *longissimus dorsi*; and *multifidus dorsi*, or portions thereof.

CONTRE FILET: la partie de la **longue courte** de laquelle on a retiré le **filet** et les os. Il renferme trois (3) muscles : le *gluteus medius*; le *longissimus dorsi*; et le *multifidus dorsi*, ou des parties de ces derniers.



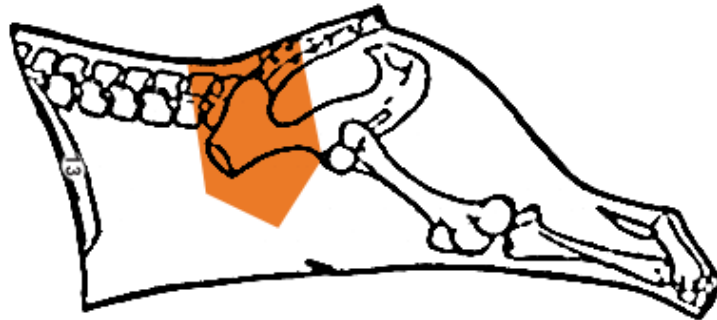


5.2.2 **SIRLOIN**: means the posterior portion of the **loin** which is separated from the **short loin** by a straight cut which passes at a point immediately in front of (anterior to) the pin bone (*ilium* or *tuber coxae*).

SURLONGE: la partie postérieure de la **longe** qui est séparée de la **longe courte** par une coupe franche qui passe à un point immédiatement antérieur à l'os du bassin (*ilium* du *tuber coxae*).

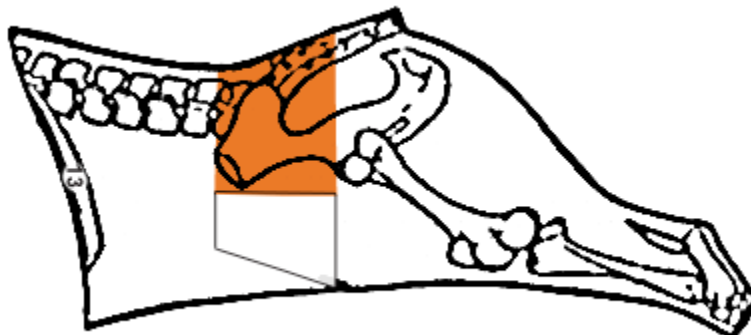
5.2.2.1 **SIRLOIN, TENDERLOIN REMOVED**: means the **sirloin** from which the **tenderloin** is removed.

SURLONGE SANS FILET: la partie de la **surlonge** de laquelle le **filet** a été enlevé.



5.2.2.2 **TOP SIRLOIN**: means the dorsal portion of the **sirloin** which includes the *gluteus medius* and may include the *biceps femoris*.

HAUT DE SURLONGE: la partie dorsale de la **surlonge** incluant le muscle *gluteus medius* et pouvant inclure le *biceps femoris*.



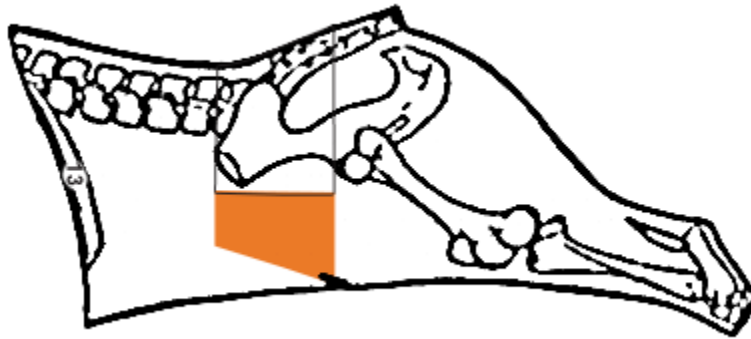


5.2.2.3 **TOP SIRLOIN, CAP REMOVED (TOP SIRLOIN PORTION)**: means the **top sirloin** from which the *biceps femoris* is removed.

HAUT DE SURLONGE PARÉ (PARTIE DU HAUT DE SURLONGE): le **haut de surlonge** duquel on a retiré le *biceps femoris*.

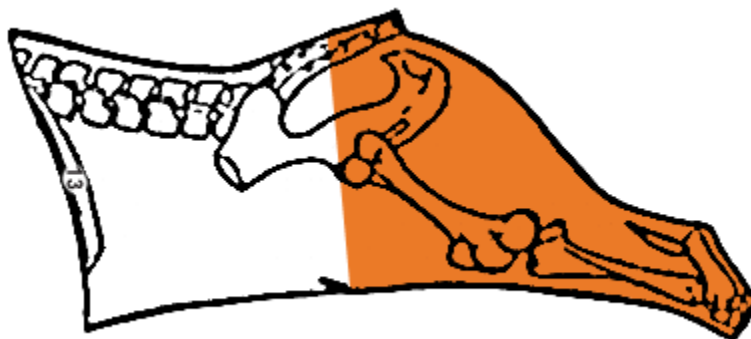
5.2.2.4 **BOTTOM SIRLOIN**: means the ventral portion of the **sirloin** which includes the muscle *tensor fasciae latae*.

BAS DE SURLONGE: la partie ventrale de la **surlonge** incluant le muscle *tensor fasciae latae*.



5.3 **HIP**: means that portion of the **hind quarter** which is separated from the **loin** by a straight cut which passes in front of (anterior to) the rump knuckle bone (head of the *femur/acetabulum*) thereby cutting the pelvic bone (*os coxae*) into approximately two (2) equal parts.

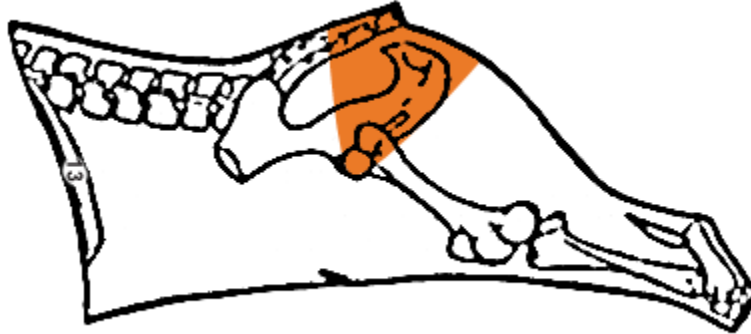
CUISSE: la partie du **quartier arrière** qui est séparée de la **longe** par une coupe franche qui passe antérieurement à l'osset proximal de l'os de la jambe (tête du *fémur/acétabulum*) séparant ainsi l'os du bassin (*os coxae*) en deux (2) parties à peu près égales.





5.3.1 **RUMP**: means that portion of the **hip** which is separated from the **round** by a straight cut passing approximately parallel and in proximity to the aitch bone (*ischium*) leaving no portion of the aitch bone (*ischium*) in the **round**.

CROUPE: la partie de la **cuisse** qui est séparée de la **ronde** par une coupe franche à peu près parallèle et à proximité de l'os pubien (*ischium*) laissant ainsi aucune partie de l'os pubien (*ischium*) dans la **ronde**.



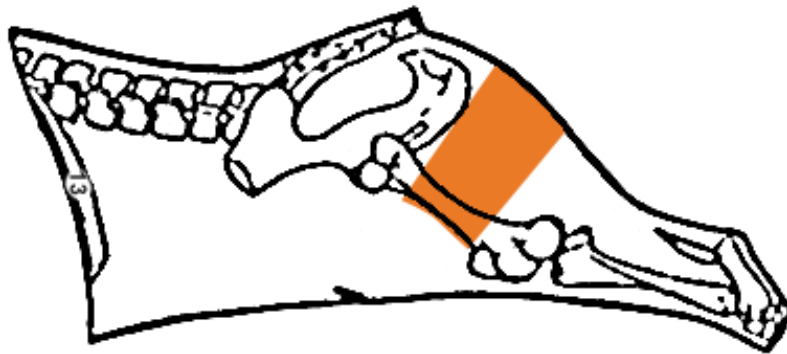


5.3.2 **ROUND (FULL ROUND)**: means that portion of the **hip** which is separated from the **rump** as described in item 5.3.1, from the **sirloin tip** by a straight cut which passes at a point in front of (anterior to) the shaft of the leg bone (*femur*) and from the **heel of round** by a straight 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.

RONDE (RONDE ENTIÈRE): la partie de la **cuisse** qui est séparée de la **croupe** tel que décrit à l'article 5.3.1, de la **pointe de surlonge** par une coupe franche qui passe antérieurement au corps de l'os de la jambe (*fémur*), et du **talon de ronde** par une coupe franche à la base du corps de l'os de la jambe (extrémité distale du *fémur*). La coupe peut s'étendre jusque dans la **croupe**.

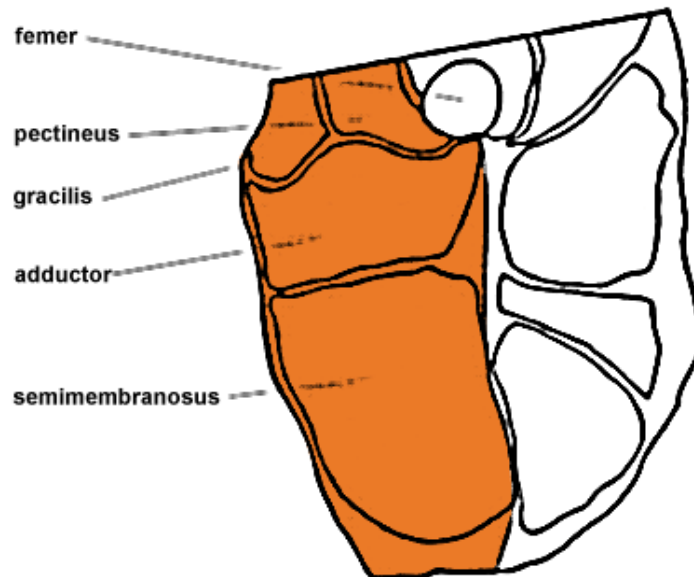
Remarque : La **ronde** ne contient aucune portion du muscle gastrocnémien.





5.3.2.1 **INSIDE ROUND:** means that boneless portion of the **round** located inside (medial side) of the leg, which is separated from the **outside round** by cutting lengthwise along the natural seam. The cut may extend into the **rump**. It contains four (4) muscles, namely: *pectineus*, *adductor*, *gracilis* and *semimembranosus*.

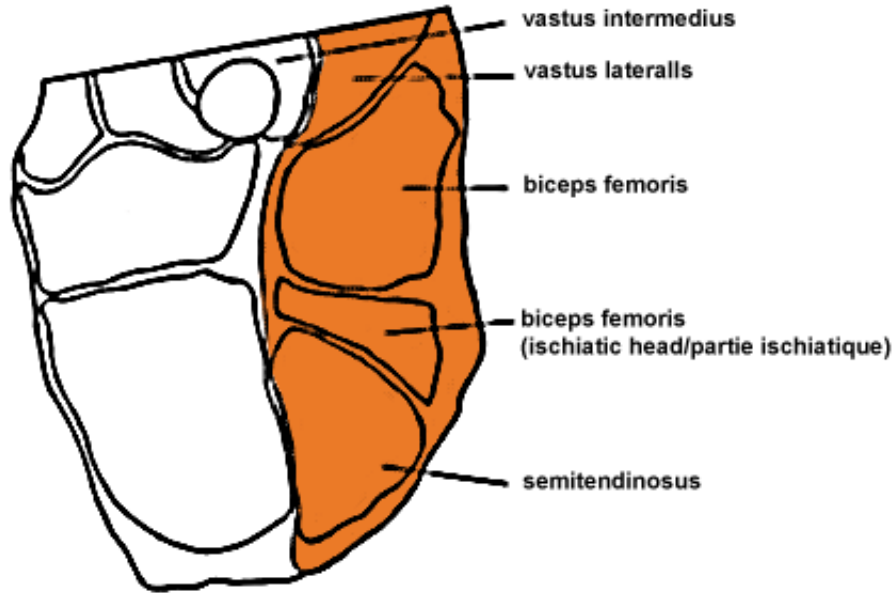
INTÉRIEUR DE RONDE (HAUT DE RONDE): la partie désossée de la **ronde** située à l'intérieur (côté médial) de la jambe, qui est séparée de l'**extérieur de ronde** par une coupe qui longe le contour naturel. La coupe peut s'étendre jusque dans la **croupe**. Elle renferme quatre (4) muscles : le *pectineus*, l'*adductor*, le *gracilis* et le *semimembranosus*.





5.3.2.2 **OUTSIDE ROUND:** means that boneless portion of the **round** located outside (lateral side) of the leg, which is separated from the **inside round** as described. The cut may extend into the **rump**. It contains three (3) main muscles, namely: *vastus lateralis*, *biceps femoris* and *semitendinosus*. It may exclude the **eye of round** (*semitendinosus*).

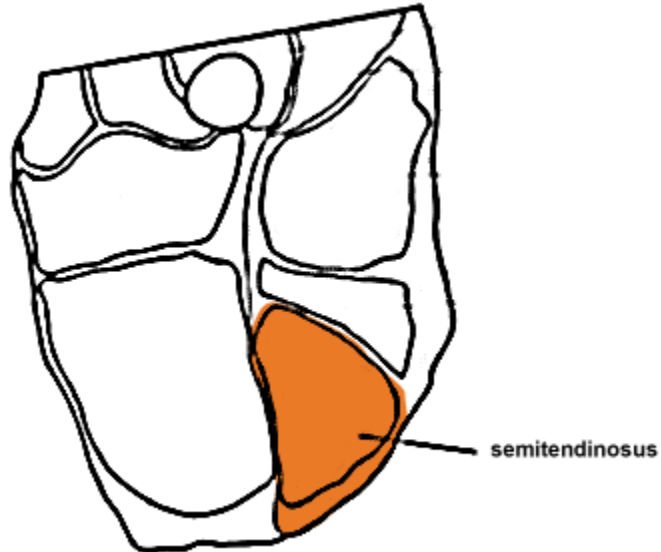
EXTÉRIEUR DE RONDE (BAS DE RONDE): la partie désossée de la **ronde** située à l'extérieur (côté latéral) de la jambe, qui est séparée de l'**intérieur de ronde** tel que décrit. La coupe peut s'étendre jusque dans la **croupe**. Elle renferme trois (3) muscles principaux : le *vastus lateralis*, le *biceps femoris* et le *semitendinosus*. Elle peut exclure la **noix de ronde** (le *semitendinosus*).





5.3.2.3 **EYE OF ROUND:** means the round shaped muscle (*semitendinosus*) found at the outer (posterior) extremity of the **outside round** and extends into the **rump**.

NOIX DE RONDE: le muscle de forme ronde (*semitendinosus*) situé à l'extrémité postérieure de l'**extérieur de ronde** et qui s'étend jusque dans la **croupe**.



5.3.2.4 **ROUND, EYE REMOVED:** means a **full round** excluding the **eye of round**.

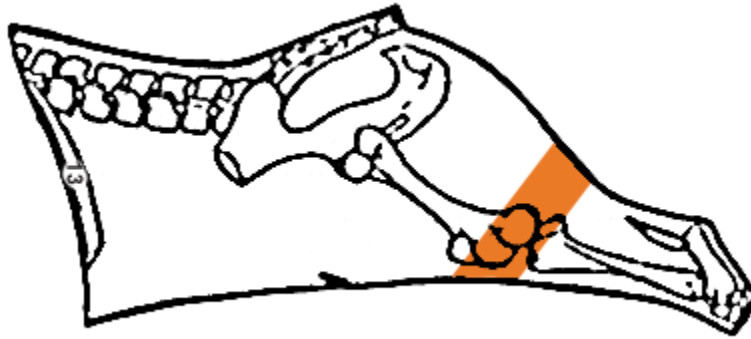
RONDE SANS NOIX: la **ronde** complète dont on a retiré la **noix de ronde**.





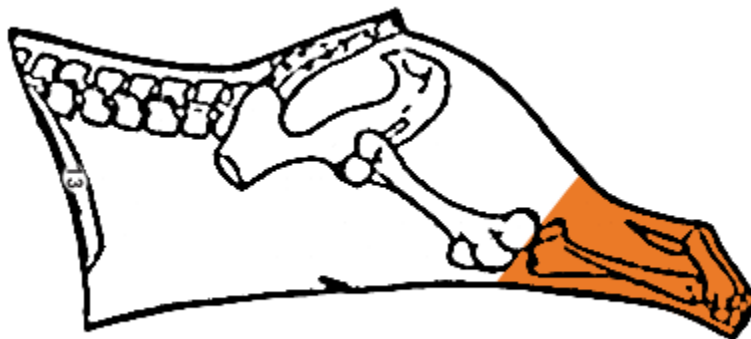
5.3.3 **HEEL OF ROUND:** means that portion of the **hip** which is separated from the **round** by a straight cut which passes through the base of the shaft of the leg bone (distal extremity of the *femur*) and from the **shank** by a straight cut passing through the stifle joint (tibio-femoral articulation).

TALON DE RONDE: la partie de la **cuisse** qui est séparée de la **ronde** par une coupe franche à la base du corps de l'os de la jambe (extrémité distale du *fémur*) et du **jarret** par une coupe franche à travers le grasset (articulation tibio-fémorale).



5.3.4 **SHANK (HIND SHANK):** means that portion of the **hip** which is separated from the **heel of round** by a straight cut passing through the stifle joint (tibio-femoral articulation).

JARRET (JARRET ARRIÈRE): la partie de la **cuisse** qui est séparée du **talon de ronde** par une coupe franche à travers le grasset (articulation tibio-fémorale).





5.3.5 **SIRLOIN TIP**: means that portion of the **hip** obtained by a "V-shaped" cut beginning approximately at the knee cap (*patella*) following the full length of the leg bone (*femur*) up to the vicinity of the rump knuckle bone (head of *femur/acetabulum*) then towards the flank lymph node (prefemoral). It contains three (3) main muscles, namely: *vastus lateralis*, *rectus femoris* and *vastus medialis*.

POINTE DE SURLONGE: la partie de la **cuisse** obtenu en exerçant une coupe en « V » qui commence près de la rotule (*patella*) et suivant le long de l'os de la jambe (*fémur*) jusqu'à proximité de l'osset supérieur de l'os de la jambe (tête du *fémur/acetabulum*) puis en direction du ganglion lymphatique du flanc (préfémoral). Elle renferme trois (3) muscles principaux : le *vastus lateralis*, le *rectus femoris* et le *vastus medialis*.



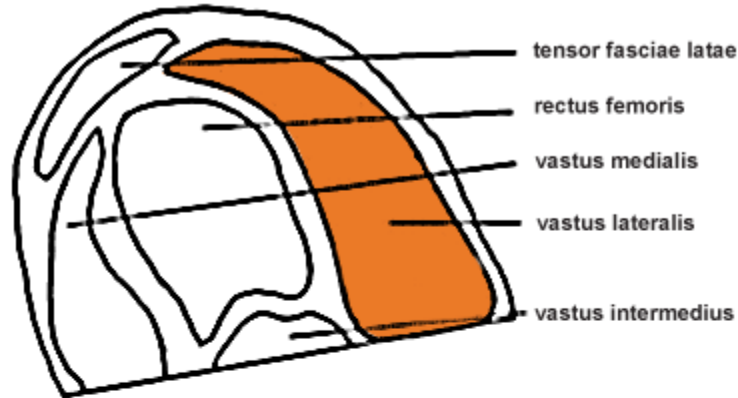


5.3.5.1 **EYE OF SIRLOIN TIP:** means the triangular-shaped muscle (*vastus lateralis*) located outside (lateral side) of the **sirloin tip**.

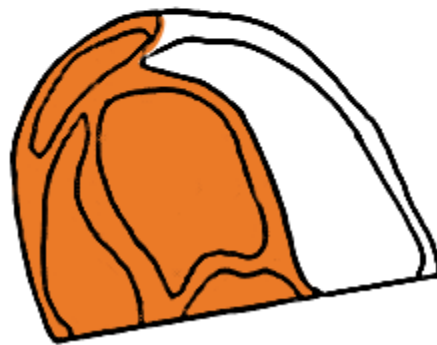
NOIX DE POINTE DE SURLONGE: désigne le muscle de forme triangulaire (*vastus lateralis*) que l'on trouve à l'extérieur (côté latéral) de la **pointe de surlonge**.

5.3.5.2 **SIRLOIN TIP, EYE REMOVED:** means the **sirloin tip** excluding the **eye of sirloin tip**.

POINTE DE SURLONGE SANS NOIX: désigne la **pointe de surlonge** de laquelle la **noix de surlonge** a été retirée.



**EYE OF SIRLOIN TIP/
NOIX DE POINTE DE SURLONGE**



**SIRLOIN TIP, EYE REMOVED/
POINTE DE SURLONGE SANS NOIX**



VARIETY MEATS

brain
heart
kidney
liver
tail
tongue
tripe
suet
sweetbread

ABATS ET ISSUES

cervelle
cœur
rognon
fuie
queue
tongue
tripe
suif
ris

SUET: means fresh fatty tissue obtained from the omentum and kidney region of a dressed beef carcass.

SUIF: le tissu adipeux frais provenant de la région des reins (lombaire) et du gras de coiffe d'une carcasse habillée de bœuf.



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

BEEF/BŒUF

Bone in / De coquille

Boneless / Désossé

Butterfly (ied) / Papillon

Cap removed / Paré

Delicimize(d) / Attendri(re) mécaniquement

Diced Beef / Boeuf en cubes

Kabob / Brochette

Medallion / Médaillon

Minute steak / Bifteck minute

Portion / Partie du

Pot roast / Morceau à braiser

Roast beef / Rosbif

Rolled / Roulé

Semi-boneless / Semi-désossé

Steak / Bifteck, steak, tranche

Stewing beef / Boeuf à ragoût

Tenderize(d) / Attendri(re)

Tied / Ficelé

Tournedos / Tournedos

Trimmed / Paré

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

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