

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
Bid Receiving
PWGSC
33 City Centre Drive
Suite 480
Mississauga
Ontario
L5B 2N5
Bid Fax: (905) 615-2095

LETTER OF INTEREST
LETTRE D'INTÉRÊT

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address
Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution
Public Works and Government Services Canada
Ontario Region
33 City Centre Drive
Suite 480
Mississauga
Ontario
L5B 2N5

Title - Sujet Agneau	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM27/A	Date 2014-01-24
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM27	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$TOR-033-6509
File No. - N° de dossier TOR-3-36248 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-03-31	
Time Zone Fuseau horaire Eastern Standard Time EST	
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Martin, Lesley	Buyer Id - Id de l'acheteur tor033
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2076 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2060
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée	Delivery Offered - Livraison proposée
Vendor/Firm Name and Address Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur	
Telephone No. - N° de téléphone Facsimile No. - N° de télécopieur	
Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/ de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)	
Signature	Date

Solicitation No. - N° de l'invitation

E6TOR-13RM27/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

Client Ref. No. - N° de réf. du client

E6TOR-13RM27

File No. - N° du dossier

TOR-3-36248

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

SQA-5 Agneau

Description La viande doit provenir de la carcasse habillée d'un ovin qui répond aux caractéristiques d'âge suivantes :

- Moins de deux dents incisives permanentes.
- Deux articulations dentelées ou, dans le cas d'une carcasse qui a une articulation dentelée et une articulation cannelée, l'articulation dentelée compte quatre arêtes intactes et bien définies dont la surface est au moins légèrement rouge et légèrement humide.
- Les côtes qui sont tout au plus légèrement larges, sont en général arrondies plutôt que plates et sont rougeâtres.

Les carcasses d'agneau classées dans la catégorie Canada AAA sont réparties dans les catégories de rendement suivantes :

- Canada 1
- Canada 2
- Canada 3
- Canada 4

Remarque : La viande dérivée de la carcasse habillée d'un ovin qui ne répond pas aux caractéristiques prescrites pour l'**agneau** de catégorie AAA doit être désignée comme étant une viande de **mouton**.

Les coupes d'agneau frais/réfrigéré et/ou congelé achetées au Canada :

- doivent provenir d'un établissement agréé et inspecté par l'ACIA (la liste des établissements agréés et inspectés par l'ACIA est donnée à [Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral](#));
- doivent provenir d'un établissement de transformation canadien sous inspection fédérale qui répond aux critères décrits dans le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA](#) et qui a mis en place un système HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent provenir d'un établissement qui répond aux exigences du système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) et dans la [Loi](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);

- doivent appartenir à la catégorie ci-après (voir le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#)) ou à une catégorie équivalente, à moins d'indication contraire :
 - Canada AAA.
- doivent appartenir à la catégorie de rendement Canada 1 ou 2, selon le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#) (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine). Les catégories de rendement sont établies en fonction de la couche de gras externe de la carcasse;
- doivent être fournies dans l'éventail de poids correspondant à la coupe, comme le prescrit le Manuel des viandes pour les services alimentaires du Conseil des viandes du Canada (CVC) :

Numéro	Produit	Éventails de poids
1208R	Rôti d'épaule désossée	1,5-2,5 kg
C71	Carré, prêt à rôtir	0,3-0,7 kg
1234R	Gigot désossé	2-4 kg
1295	Agneau en cubes	---
Portions contrôlées		
1204	Côtelettes	85 ou 100 g
1204A	Côtelettes à manche	85, 100 ou 115 g
1207	Tranches d'épaule (tranches de palette et d'os d'épaule)	85, 100 ou 115 g

Le poids des carcasses d'agneau n'est pas nécessairement lié au poids des coupes à l'intérieur de leur éventail de poids respectif.

- doivent répondre aux spécifications établies à leur égard.
- Les coupes d'agneau frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada :
- ne doivent provenir que de pays admis à exporter des produits d'agneau au Canada (le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA](#) contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise);
 - doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
 - doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#), et sur le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et/ou;
 - doivent satisfaire à toutes les exigences de l'USDA telles qu'énoncées dans les [United States Standards for Grades of Lamb, Yearling Mutton, and Mutton Carcasses](#) et/ou;

- rencontrer tous les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Tout l'agneau doit provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales.
 - doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS](#);
 - doivent respecter toutes les dispositions énoncées dans la [Loi sur l'inspection des viandes](#), le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes](#) et la [Loi](#) et le [Règlement sur la santé des animaux](#);
 - doivent répondre à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
 - doivent porter la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine, prescrite par la législation nationale de ce pays, garantissant que le produit d'agneau a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays;
 - doivent appartenir à la catégorie ci-après (voir le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#)) ou à une catégorie équivalente, à moins d'indication contraire :
 - Canada AAA.
 - doivent appartenir à la catégorie de rendement Canada 1 ou 2, selon le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#) (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine) ou le Meat Buyer's Guide de la NAMP;
 - doivent être fournies dans l'éventail de poids correspondant à la coupe (voir le tableau ci-après) ou selon les éventails de poids spécifiés dans le Meat Buyer's Guide de la NAMP :
- | Numéro | Produit | | Éventail de poids (CVC) |
|---------------------|---------|--|-------------------------|
| | CVC | NAMP | |
| 1208R | | Rôti d'épaule désossée | 1,5-2,5 kg |
| C71 | 208 | Carré, prêt à rôtir | 0,3-0,7, kg |
| 1234R | 234 | Gigot désossé | 2-4 kg |
| 1295 | 295 | Agneau en cubes | --- |
| Portions contrôlées | | | |
| 1204 | 1204 | Côtelettes | 85 ou 100 g |
| 1204A | 1204C | Côtelettes à manche | 85, 100 ou 115 g |
| 1207 | 1207 | Tranches d'épaule (tranches de palette et d'os d'épaule) | 85, 100 ou 115 g |
- doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) ainsi que dans la [Loi](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#).

Emballage

- Les emballages et/ou contenants utilisés pour l'agneau doivent figurer sur la :
 - Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés de l'ACIA.
- Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits d'agneau doivent :
 - Avoir les propriétés nécessaires pour protéger l'agneau de la contamination;
 - être exempts de substances nocives;
 - être de nature à ne pas communiquer chimiquement ou physiquement d'élément nocif aux produits d'agneau;
 - être de bonne construction, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
 - être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et ne doivent pas se déchirer quand ils sont mouillés;
 - être doublés (dans le cas des produits d'agneau haché congelé) :
 - d'une pellicule résistante à l'humidité;
 - d'un matériau offrant une protection similaire, de sorte qu'on puisse :
 - retirer de l'emballage chaque produit d'agneau individuellement enveloppé sans décongeler les autres produits qui restent dans l'emballage;
 - retirer chaque couche d'agneau séparément.
- Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits d'agneau :
 - ne doit entrer en contact avec le produit d'agneau si ce contact peut rendre celui-ci non conforme au *Règlement sur les aliments et drogues*.
- Les carcasses et les coupes primaires d'agneau peuvent ne pas être enveloppées à la livraison si elles soient accrochées au moyen d'un équipement conçu pour prévenir leur contamination. Il faut cependant prendre les précautions qui s'imposent pour :
 - assurer un dégagement suffisant entre le produit et le plancher, en prenant en considération l'étirement qui survient durant le transport ;
 - prévenir un balancement excessif durant le transport.
- Les carcasses d'agneau non suspendues doivent être manipulées de manière à prévenir leur contamination. Elles doivent être protégées au moyen de sacs de papier de qualité, de stockinets et/ou de tout autre matériau accepté (papier ou autre).

Les carcasses habillées d'agneau frais ou réfrigéré doivent :

- être marquées conformément à la description faite dans le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille, le Règlement sur les aliments et drogues, le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes;
- répondre aux normes de marquage établies pour leur catégorie;
- porter l'information suivante :
 - un nom de catégorie,
 - une estampille de classification,
 - une estampille de rendement ou une marque apposée à l'aide d'un rouleau à estampiller,
 - une estampille d'inspection des viandes (symbole circulaire avec le mot « CANADA ») comportant le numéro de l'établissement dans lequel la carcasse d'agneau habillée a été transformée;
 - toute autre mention requise par le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille.
- Les coupes primaires et secondaires d'agneau emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur la carcasse d'agneau.
- Les portions contrôlées d'agneau emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur les coupes secondaires.
- L'estampille apposée sur les contenants/boîtes doit correspondre à celle apposée sur les coupes primaires ou secondaires d'agneau que renferment ces contenants/boîtes.
- Tous les contenants d'expédition et/ou les emballages renfermant des coupes primaires ou secondaires d'agneau :
 - doivent être marqués conformément aux exigences énoncées dans le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille, le Règlement sur les aliments et drogues, le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes;
 - doivent porter l'information suivante :
 - la désignation de qualité clairement imprimée sur la boîte;
 - le poids,
 - le numéro de la coupe,
 - la description du produit (nom usuel de la coupe primaire et/ou de la coupe secondaire d'agneau),
 - le symbole d'inspection sanitaire (de forme ovale comportant le mot « CANADA » et le numéro de l'établissement) garantissant que la coupe primaire et/ou secondaire d'agneau a fait l'objet d'une inspection sanitaire au Canada, ou l'équivalent;
 - toute autre mention requise par le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille.
 - doivent répondre aux normes établies à leur égard; si une catégorie n'est pas identifiée, la mention « non classé » doit figurer sur la boîte;
 - l'agneau canadien appartenant à la catégorie « AAA » ne doit pas être mêlé à un produit qui n'est pas de cette catégorie ou qui n'est pas classé.
- Les coupes d'agneau non enveloppées ne sont pas acceptées.

Entreposage et distribution

- Les carcasses habillées, les coupes primaires et/ou les coupes secondaires d'agneau frais, réfrigéré ou congelé qui sont fournies :
 - doivent être transportées dans un véhicule de transport nettoyé et assaini (lorsqu'il y a lieu) et conçu de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits d'agneau;
 - doivent être transportées dans un véhicule dont le revêtement intérieur est en bon état, fait de matériaux anticorrosion non susceptibles de compromettre le caractère organoleptique des produits d'agneau frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation, est lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;
 - doivent être transportées dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits d'agneau, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant la totalité de la période de transport. Ainsi, l'agneau devant être :
 - gardé au réfrigérateur :
 - doit être maintenu à une température d'au plus 4 °C;
 - ne doit jamais avoir été congelé;
 - ne doit présenter aucun signe d'anomalie, soit, entre autres, odeur anormale, viscosité, fermentation, rancissement, aigreur, déshydratation, couleur anormale ou signe de mauvaise manutention (sauf pour l'odeur normale due au confinement et le changement de couleur lié au vieillissement dans un emballage sous vide).
 - gardé au congélateur :
 - doit être maintenu à une température située entre -24 °C et -18 °C;
 - ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid.
 - ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés tels que définis dans la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou d'autres substances pouvant entraîner la falsification de produits de viande;
 - ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité de l'agneau.

SQA-5-01 Spécifications relatives aux coupes d'agneau

Les spécifications fournies dans l'ancienne norme (disque « PSL ») et dans le Meat Buyer's Guide de la North American Meat Processors (NAMP).

L'agneau canadien est transformé en :

Voir : [ACIA – Manuel de coupes de viande – Agneau](#)

carcasse d'agneau habillée;
coupes primaires;
coupes secondaires;
portions contrôlées.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP) ¹	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Carcasse d'agneau habillée		200	Carcasse d'un agneau de laquelle on a enlevé la peau, la tête, les pattes aux articulations carpiennes et tarsiennes et qui a été éviscérée.
Demi- agneau			L'une (1) des deux (2) parties à peu près égales d'une carcasse d'agneau habillée, obtenue en coupant de la queue au cou le long de la médiane.
Avant			Partie du demi-agneau qui est séparée de la longe complète et du flanc par une coupe franche qui passe entre la sixième (6') et septième (7'') côte.
Avant double			Partie antérieure du demi-avant qui est séparé du braset par une coupe franche qui passe entre la sixième (6') et septième (7'') côte.

¹Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA-5 Agneau

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)²	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
<i>Gigot</i>			<i>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).</i>
<i>Culotte</i>	233	233	<i>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).</i>
<i>Longe complète</i>	232	231-232	<i>Partie qui est séparée de l'avant et du gigot, comme il est décrit précédemment, et du flanc par une coupe franche à peu près parallèle à l'épine dorsale (colonne vertébrale) et qui traverse la treizième (13^e) côte à peu près à la jonction du cartilage costal. Voir le Meat Buyers Guide (NAMP) pour plus de précisions.</i>
<i>Carré</i>		204	<i>Partie qui reste après que l'épaule, la poitrine et la longe ont été enlevées. La longe est enlevée d'après le style A, à moins que le style B ne soit spécifié. La poitrine est enlevée au moyen d'une coupe droite pratiquée à au plus 10 cm (4 po) du côté interne du muscle long dorsal. Le diaphragme et le gras le long du côté interne des vertèbres sont retirés. Le carré est souvent fendu, à moins d'indication contraire.</i>
<i>Épaule double</i>		207	<i>Partie satisfaisant aux exigences de la coupe 236 (épaule) et dont les jarrets avant, la pointe de poitrine et le collet sont enlevés par une coupe à peu près perpendiculaire au carré. La coupe pratiquée dans les jarrets avant et les pointes de poitrine doit sectionner le tissu cartilagineux de la 1^{re} côte; la coupe pratiquée dans le collet ne doit laisser pas plus de 2,5 cm (1 po) du collet sur l'épaule. L'acheteur peut spécifier une épaule simple ou double.</i>
<i>Rôti d'épaule désossé</i>	1208R	208A	<i>Préparé à partir de l'épaule (coupe 207A) en enlevant tous les os, les cartilages, les glandes, les tendons et les vaisseaux sanguins apparents. Les couches grasses sont parées à une épaisseur de 13 mm (½ po). L'épaule est roulée et ficelée avec la noix, comme axe.</i>

² Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP) ³	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Carré, prêt à rôtir	C71	204B	Préparé à partir d'un carré double fendu dont la membrane sous-cutanée, la peau et tous les os, à l'exception des côtes, sont retirés. Le milieu de poitrine est retiré en coupant à 50 mm (2 po) du côté extérieur du muscle long dorsal aux extrémités du carré. L'omoplate ainsi que la viande et le gras qui se trouvent au-dessus sont enlevés et la couche de gras extérieure du carré est biseautée de manière à former une surface assez uniforme. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po) et n'excède pas 10 mm (3/8 po) en aucun point. Le ligament dorsal est également enlevé.
Gigot désossé	1234R	234	Préparé à partir d'un gigot (simple) entièrement désossé et dont le jarret et le flanc sont retirés. Tout le cartilage, les tissus détachés, les glandes et le gras dont l'épaisseur dépasse 10 mm (3/8 po) sont enlevés lors du parage. Ficelé ou recouvert d'un filet.
Agneau en cubes	1295	295	Préparé à partir d'un morceau d'agneau désossé, débarrassé du cartilage, du ligament dorsal, des vaisseaux sanguins et des glandes. La viande foncée du collet est enlevée. 75 % de maigre à l'analyse chimique. Peut être coupé en cubes à la main ou à la machine.
Agneau pour kebab		295A	Agneau à rogoût (coupe 295), sauf qu'au moins 90 % en poids des cubes, à moins d'indication contraire, est constitué de cubes mesurant au moins 3,1 cm (0,75 po); aucun morceau ne doit avoir plus 6,2 cm (2,5 po) de longueur.

³Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes</i>	<i>Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)⁴</i>	<i>Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.</i>
<i>Agneau haché</i>		296	Préparé à partir de n'importe quelle partie d'une carcasse d'agneau. A la demande de l'acheteur, peut être également préparé à partir d'un agneau d'un an ou d'un mouton, ce qui doit être spécifié sur l'étiquette. A moins d'indication contraire, la teneur en gras ne doit pas dépasser 20 %. L'acheteur peut cependant spécifier une teneur en gras différente mais inférieure à 30 %. La membrane sous-cutanée, les os, les cartilages, les ligaments dorsaux, les ganglions lymphatiques apparents, les tissus conjonctifs épais, les gros vaisseaux sanguins doivent être enlevés. Les gros bouts tendineux du jarret doivent être enlevés jusqu'au point où la coupe transversale laisse voir au moins 75 % de muscle. A moins d'indication contraire, un produit congelé peut être incorporé au mélange. Le produit doit être haché au moins une fois avec une plaque ayant des ouvertures d'au plus 2,5 cm (1 po) de diamètre. La machine à découper ou le coupelet peut être utilisé, pourvu que la texture et l'apparence du produit après le hachage final soient typiques de l'agneau haché préparé par hachage seulement. A moins d'indication contraire, le hachage final doit se faire avec une plaque ayant des ouvertures de 3 mm (0,125 po) de diamètre. L'agneau doit être entièrement mélangé au moins une fois avant le hachage final. La viande ne doit pas être mélangée après le hachage final. Le procédé de hachage et l'étiquetage du produit doivent être conformes aux exigences du FSIS (Food Safety and Inspection Service).
<i>Côtelettes</i>	1204	1204B	Préparées à partir d'un carré, prêt à rôtir (coupe C71) que l'on coupe perpendiculairement à l'épine dorsale en équilibrant les deux portions extérieures pour que la surface soit raisonnablement uniforme et sans défaut.
<i>Côtelettes à manche</i>	1204A	1204C	Préparées à partir de côtelettes (coupe 1204) dont on enlève 20 mm (¾ po) de gras, l'os et le tissu de l'extrémité, de manière à n'exposer qu'une seule côte parée proprement.
<i>Côtelettes de filet</i>	1232	1232A	Préparé à partir d'une longe (simple) dont le flanc est retiré en coupant à moins de 45 mm (1 ¾ po) de la noix de la longe aux deux extrémités. La membrane sous-cutanée et le gras rénal sont enlevés. La couche de gras n'excède pas 6 mm (1 ¼ po).

⁴Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP) ⁵	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Tranches d'épaule (tranches de palette et d'os d'épaule)	1207	1207	Les tranches d'os d'épaule sont préparées à partir de l'épaule coupée carrément (coupe 207A) en faisant des coupes à angle droit par rapport à l'os de l'épaule; on sépare les tranches d'égale épaisseur. Les extrémités des côtes et le gras sont enlevés. Les tranches de palette sont coupées à angle droit par rapport à l'os dorsal résultant en des portions d'égale épaisseur. Le gras de couverture ne doit pas excéder 6 mm (¼ po). Aucune articulation de l'épaule permise.

On trouve d'autres spécifications applicables aux coupes d'agneau dans le Meat Buyer's Guide (NAMP) et dans le Manuel des coupes de viande de l'ACIA.

⁵ Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

Sources d'information et réglementation sur l'agneau

Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral,

Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA

Loi sur les aliments et drogues et Règlement sur les aliments et drogues

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille

Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille

Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA

Agence canadienne d'inspection des aliments

United States Standards for Grades of Lamb, Yearling Mutton, and Mutton Carcasses

Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS

Loi sur l'inspection des viandes

Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes

Loi sur la santé des animaux et Règlement sur la santé des animaux

ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés

ACIA – Manuel de coupes de viande – Agneau

Ontario Sheep Marketing Agency (information)

Alberta Lamb (information)