



**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**

**SOLICITATION AMENDMENT
MODIFICATION DE L'INVITATION**

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Solicitation remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

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 Pork	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM32/A	Amendment No. - N° modif. 004
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM32	Date 2017-03-31
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6504	
File No. - N° de dossier TOR-3-36253 (224)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2018-03-30	
Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT	
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: Juan, Peggy	Buyer Id - Id de l'acheteur tor224
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2033 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2023
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-13RM32/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
E6TOR-13RM32

Amd. No. - N° de la modif.
004
File No. - N° du dossier

Buyer ID – Id de l'acheteur
tor224
CCC No./N° CCC – FMS No/N° VME

La modification no 004 vise à diffuser les spécifications révisées sur la qualité des aliments, à reporter la date de clôture de la lettre d'intérêt et à modifier les coordonnées de la personne-ressource.

Supprimer : Solicitation Closes - L'invitation prend fin
 at – à 02 :00 PM
 on – le 2017-03-31

Insérer : Solicitation Closes - L'invitation prend fin
 at – à 02 :00 PM
 on – le 2018-03-30

Se reporter au document pièce jointe.

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

SQA-4 – Porc

[SQA-04-01 - Spécifications relatives aux coupes de porc](#)

[SQA-04-02 - Portions contrôlées](#)

[SQA-04-03- Transformation ultérieure/Sous-produits](#)

[Règlements applicables et références concernant le \[porc\]](#)

Description

1. La viande de porc doit provenir d'une carcasse de porc habillée. La carcasse peut être celle d'un mâle, d'une femelle, d'un semi-castrat ou d'un castrat, comme on le mentionne dans le *[Manuel de coupes de viande – Porc – Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)* et dans le *[Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros – Porc – Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)*.
2. Le porc canadien est classé dans les établissements de transformation au moyen d'un système à ultrasons qui permet de mesurer l'épaisseur du gras dorsal et du faux-filet à de sept centimètres de la ligne médiane, entre les 3^e et 4^e dernières côtes. Les mesures sont basées sur une série de grilles conçues en fonction des exigences particulières du marché. Les grilles de classement, également appelées « indices de classement », sont utilisées pour prévoir le rendement en viande maigre. Plus les indices sont élevés, plus la teneur en viande maigre du porc est élevée. Un porc ayant un indice de 105 a une viande plus maigre qu'un porc ayant un indice de 98¹. La viande de porc n'est pas classée par catégorie de qualité car elle provient généralement de jeunes animaux sélectionnés et nourris pour assurer la production d'une viande d'une tendreté plus uniforme. L'apparence est un guide important lorsqu'on achète du porc frais. Les coupes achetées doivent présenter une quantité de gras externe relativement faible ainsi qu'une chair ferme d'un gris rosâtre. La persillade doit être relativement peu abondante.
3. Les coupes de **porc** frais/réfrigéré et/ou congelé achetées au Canada :
 - a. doivent provenir d'un établissement agréé et inspecté par l'[ACIA](#) (la liste des établissements agréés et inspectés par l'[ACIA](#) est donnée à : *[Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#)*);
 - b. doivent provenir d'un établissement de transformation canadien sous inspection fédérale qui satisfait aux critères énoncés dans le *[Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#)*;

¹ *[Put Pork on Your Fork \[Canadian Pork Cuts\]](#)*.

- c. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [*Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)*](#) et le [*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)*](#);
 - d. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [*Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]*](#);
 - e. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux exigences relatives au Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [*Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]*](#);
 - f. doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [*Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)*](#) et le [*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)*](#) et dans la [*Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)*](#) et le [*Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)*](#);
 - g. doivent être fournies suivant :
 - (1) le numéro de la coupe;
 - (2) le nom de la coupe; et
 - (3) l'éventail de poids.
 - h. répondre aux spécifications figurant aux tableaux, à moins d'indication contraire.
4. Les coupes de porc frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada :
- a. ne doivent provenir que de pays autorisées à exporter des produits de porc au Canada. Le [*Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – ACIA*](#) contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise.
 - b. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC décrits dans l'appendice [*Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]*](#);
 - c. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [*Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)*](#) et le [*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)*](#) et sur le site de [*L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)*](#) et/ou;
 - d. doivent satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 applicable au porc, ou l'équivalent, telles qu'énoncées dans les [*USDA Grades and Standards for Pork Carcasses*](#) et/ou;

- e. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- f. doivent respecter toutes les dispositions énoncées dans la [Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#), le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) ainsi que dans la [Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#) et le [Règlement sur la santé des animaux \(C.R.C., ch. 296\)](#);
- g. doivent rencontrer tous les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Tous le porc doit provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales.
- h. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- i. 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 de porc a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays;
- j. doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ainsi que dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et
- k. doivent satisfaire aux spécifications énoncées dans les tableaux du présent document, à moins d'indication contraire.

Emballage

- 5. Les emballages et/ou contenants utilisés pour le porc :
 - a. doivent figurer dans l'[Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Base de données de la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#).
- 6. Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits de porc dans un établissement agréé doivent :
 - a. avoir les propriétés nécessaires pour protéger le porc de la contamination;
 - b. être exempts de substances nocives;
 - c. être de nature à ne pas transmettre, chimiquement ou physiquement, d'élément nocif aux produits de porc;
 - d. être de bonne construction, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
 - e. être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et ne doivent pas se déchirer quand ils sont mouillés; et

- f. être doublés (dans le cas des produits de porc congelés) :
 - (1) d'une pellicule résistante à l'humidité; ou
 - (2) d'un matériau offrant une protection similaire, de sorte qu'on puisse retirer de l'emballage chaque produit de porc individuellement enveloppé sans décongeler les autres produits qui restent dans l'emballage; et
 - (3) retirer chaque couche de porc séparément.
- 7. Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits de porc :
 - a. ne doit entrer en contact avec le produit de porc si ce contact peut rendre le produit non conforme au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- 8. Les carcasses, les demi-carcasses et les coupes primaires de porc peuvent ne pas être enveloppées à la livraison si elles sont accrochées sur un équipement conçu pour prévenir leur contamination. Il faut cependant prendre les précautions qui s'imposent pour :
 - a. assurer un dégagement suffisant entre le produit et le plancher, en prenant en considération l'étirement qui survient durant le transport; et
 - b. prévenir le balancement excessif durant le transport.
- 9. Les demi-carcasses ou coupes primaires de porc (jambon, longe et flanc) non suspendues doivent être manipulées de manière à prévenir leur contamination. Elles peuvent être protégées par des sacs de papier de qualité, de stockinets et/ou de tout autre matériau accepté (papier ou autre).
- 10. Les carcasses de porc habillées, que le porc soit frais ou réfrigéré, doivent :
 - a. être marquées conformément à la description donnée dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#) et le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#); et
 - b. porter l'information suivante :
 - (1) le symbole d'inspection sanitaire de forme ovale, comportant le mot « CANADA » et le numéro de l'établissement dont proviennent les produits, garantissant que la coupe primaire et/ou secondaire de porc a fait l'objet d'une inspection sanitaire au Canada.
- 11. Les contenants d'expédition et/ou emballages renfermant des coupes primaires et/ou secondaires de porc :
 - a. doivent être marqués conformément aux exigences énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#) et le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
 - b. doivent porter l'information suivante :

- (1) le poids;
- (2) le numéro de la coupe;
- (3) la description du produit (nom usuel de la coupe primaire et/ou de la coupe secondaire de porc);
- (4) le symbole d'inspection sanitaire de forme ovale, comportant le mot « CANADA » et le numéro de l'établissement dont proviennent les produits, garantissant que la coupe primaire et/ou secondaire de porc a fait l'objet d'une inspection sanitaire au Canada; et
- (5) toute autre mention requise par le [*Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)*](#).

12. Les portions contrôlées de porc qui sont emballées dans un contenant/une boîte doivent être des coupes secondaires de porc.

13. Les coupes de porc non emballées ne seront pas acceptées.

Entreposage et distribution

14. Les carcasses habillées, les coupes primaires et/ou les coupes secondaires de porc frais, réfrigéré ou congelé qui sont fournies :

- a. doivent être transportées dans un véhicule de transport de conception adéquate, qui a été nettoyé et assaini (lorsqu'il y a lieu) de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits de porc;
- b. 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 de produits de porc frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation, est lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;
- c. doivent être transportées dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits de porc, qu'ils soient frais et/ou congelé, durant la totalité de la période de transport :
- d. ainsi, le porc doit être gardé au réfrigérateur :

(1) doit être maintenu à une température d'au plus 4 °C;

(2) ne doit jamais avoir été congelé; et

(3) 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 au changement de coloration dû au vieillissement dans un emballage sous vide).

- e. le porc gardé au congélateur :
 - (1) doit être maintenu à une température située entre -18 °C et -24 °C; et
 - (2) ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid.
- f. ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés tels qu'on les définit dans la [*Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)*](#) ou d'autres substances pouvant entraîner la falsification de produits de viande; et
- g. ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité du porc.

SQA-04-01 - Spécifications relatives aux coupes de porc²

15. Le porc canadien est transformé, conformément aux spécifications énoncées dans les tableaux du présent document, en :

- a. carcasses de porc habillées;
- b. coupes primaires;
- c. coupes secondaires; et
- d. portions contrôlées.

² *Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) – Porc - Manuel de coupes de viande, Put Pork on Your Fork [Canadian Pork Cuts], Manuel des viandes pour les services alimentaires – 3^e édition, et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe I, Normes des produits de viande.*

SQA-4-01-01 - Tableau 1 : Spécifications relatives aux carcasses de porc

Coupe	N° CVC ³	N° ACIA ⁴	N° NAMI ⁵	Description générale ⁶
Carcasse de porc		400	400	La carcasse sera habillée de type « salle de coupe »; c.-à-d. sans la tête ni les reins et pratiquement dépourvue de gras interne (panne). Aucune entaille contestable ne doit apparaître à la surface de la carcasse et, sauf indication contraire, celle-ci ne doit pas être découennée. S'ils sont abîmés, les pieds doivent être enlevés par une coupe au niveau du jarret ou de l'articulation supérieure du genou, selon les cas. Les carcasses dont les épaules portent encore des caillots de sang ne sont pas acceptables. La partie membraneuse du diaphragme doit être enlevée près du muscle, bien que le maigre lui-même et la membrane l'entourant puissent être laissés s'ils sont fermement attachés à la carcasse. La bajoue peut rester intacte de chaque côté de la carcasse; toutefois, un parage mineur est acceptable pour enlever les parties ensanglantées et les bords déchiquetés. Cependant, les bajoues excessivement parées ou mutilées seront retirées par une coupe franche perpendiculaire à la longueur de la carcasse et à un point antérieur au creux de l'oreille, à moins de 1,0 pouce (25 mm) de ce dernier. La carcasse est divisée en deux moitiés à peu près uniformes le long de la colonne vertébrale de sorte que les

³ Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

⁴Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents des Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du Département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et dans le Guide de l'acheteur de viande (Meat Buyer's Guide), qui est élaboré et tenu à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

⁵ Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

⁶ Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires* du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

				principaux muscles de la longe et de l'épaule ne soient pas abîmés et que le canal rachidien soit apparent sur au moins 75 % de sa longueur des deux côtés de la colonne vertébrale.
Demi-porc				Une (1) des deux (2) parties approximativement égales d'une carcasse de porc habillée obtenue en coupant de la queue jusqu'au cou le long de la médiane.

SQA-4-01-02 - Tableau 2 : Spécifications relatives aux coupes de porc

Coupe	N° CVC ⁷	N° ACIA ⁸	N° NAMI ⁹	Description générale ¹⁰
Fesse de porc	401	401	401	La fesse est séparée de la demi-carcasse par une coupe franche de façon plus ou moins perpendiculaire à une ligne parallèle aux os du jarret. La coupe se situe à au moins 1,5 pouce (3,8 cm) du bord antérieur de l'os pubien. Le pied sera retiré au niveau de l'articulation du jarret, ou légèrement plus haut. La queue, les vertèbres, le muscle du flanc (<i>rectus abdominis</i>), le muscle <i>cutaneous trunci</i> , le ganglion lymphatique préfémorel et tout autre ganglion lymphatique exposé seront retirés. La couenne et le gras de la partie interne (<i>semimembranosus</i>) doivent être lisses et bien arrondis de sorte que la courbe la plus profonde de la couenne soit parée au moins jusqu'à la moitié de la distance entre l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et la partie postérieure de l'os pubien. La couenne

⁷ Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

⁸ Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents des Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du Département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et dans le Guide de l'acheteur de viande (Meat Buyer's Guide), qui est élaboré et tenu à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

⁹ Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

¹⁰ Cette description générale est tirée des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires* du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	N° CVC ⁷	N° ACIA ⁸	N° NAMI ⁹	Description générale ¹⁰
				<p>recouvrant la partie médiane du groupe des muscles quadriceps doit être enlevée et le gras recouvrant le groupe des muscles quadriceps et la région pelvienne sera enlevée près du maigre. L'épaisseur du gras de la fesse est mesurée depuis la couenne et directement sous l'os, ne dépassera pas celle indiquée dans le tableau suivant :</p> <p>Fourchette de poids – Épaisseur maximale du gras 17-20 lb (7,7-9,1 kg) – 1-½ po (3,8 cm) 20-28 lb (9,1-12,7 kg) – 1-¾ po (4,3 cm) 28 lb (12,7 kg) – 2,0 po (5,0 cm)</p>
Longe de porc	410	410	410	<p>La longe est la partie de la demi-carcasse restante après que l'on ait retiré l'épaule, la fesse, le flanc et le gras du dos, en laissant une partie de l'omoplate, le maigre et le gras la recouvrant, pas moins de deux (2) vertèbres sacrées, mais non caudales, sur la longe. L'épaule et la fesse seront séparées de la longe par des coupes franches, raisonnablement perpendiculaires à la surface divisée de la colonne vertébrale. La pointe extérieure du muscle <i>subscapularis</i> ne s'étendra pas au-delà du centre de la base du bord médial de l'omoplate. Le côté du flanc sera supprimé par une coupe franche (une légère courbure dorsale est acceptable) à partir d'un point ventral, situé à moins de 3,0 pouces (7,5 cm), du muscle <i>longissimus</i> du côté de l'épaule, jusqu'à un point sur l'extrémité de la fesse, situé ventralement au filet, mais pas à plus de ½ pouce (13 mm) de celui-ci. Le gras superficiel sera réduit pour qu'il ait une profondeur moyenne de ¼ de pouce (6 mm) ou moins, à l'exception de la région de l'os iliaque. La région de l'os iliaque est définie comme la région contenue entre deux (2) lignes parallèles, à 2,0 pouces (5,0 cm) de chaque côté de l'extrémité antérieure de l'os iliaque et de son cartilage. Le gras dans la région de l'os iliaque sera paré sur le même contour que le restant de la surface du gras paré de la longe. Au moins 2,0 pouces (5,0 cm) de faux maigre (muscle <i>trapezius</i>) seront exposés. Le gras lombaire et pelvien sera paré afin qu'il ait une épaisseur de ½ pouce (13 mm) ou moins. Le filet</p>

Coupe	N° CVC ⁷	N° ACIA ⁸	N° NAMI ⁹	Description générale ¹⁰
				restera intact. Le diaphragme et sa membrane seront retirés. Le canal rachidien sera apparent sur au moins 75 % des vertèbres.
Épaule de porc	S.O.	403	403	<p>Coupe primaire normalement séparée en deux parties : l'épaule palette, adjacente à la longe, et l'épaule picnic, la plus près de la patte avant. L'épaule est la partie de la carcasse qui est séparée de la longe et du flanc par une coupe franche à l'arrière de la 2^e vertèbre thoracique, entre la 2^e et la 3^e côte.</p> <p>L'épaule est séparée de la demi-carcasse par une coupe franche, effectuée de façon plus ou moins perpendiculaire à la longueur de la demi-carcasse, à un point postérieur et situé à moins de 1,0 pouce (25 mm) de l'extrémité du coude et qui n'exposera pas le coude. La pointe extérieure du muscle subscapulaire (<i>M.-Subscapularis</i>) ne s'étendra pas au-delà du centre de la base du bord médial de l'omoplate. Le pied est enlevé à l'articulation supérieure du genou ou juste au-dessus de celle-ci par une coupe franche, dans un axe plus ou moins perpendiculaire aux os du jarret. La bajoue sera retirée par une coupe franche à peu près parallèle à la longe et à un point situé à 1,0 pouce (25 mm) au maximum avant la courbure la plus profonde du creux de l'oreille. Les os du cou, les côtes, le sternum, leurs cartilages et la paroi abdominale (à travers le pli principal) seront retirés. Le gras et la couenne seront coupés en biseau de façon à rejoindre le maigre sur la partie dorsale.</p> <p>L'épaisseur du gras externe sur le côté dorsal de la couenne, mesurée au centre de la coupe, ne dépassera pas 1,5 pouce (3,8 cm).</p>
Épaule de porc, picnic	405A	405	405	<p>Ce produit est préparé à partir de l'Item N° 403. Le soc sera retiré par une coupe franche, par rapport à l'articulation de l'épaule, à plus ou moins angle droit par rapport au flanc. La bajoue sera retirée par une coupe franche à angle droit au flanc, à un point situé à 1,0 pouce (25 mm) au maximum avant le muscle demi-lune (<i>pectorales profundus</i>), mesurée du côté du soc. Le gras et la couenne seront coupés en biseau de façon à respecter les normes de gras maximal.</p> <p>L'épaisseur du gras, mesurée au centre du</p>

Coupe	N° CVC ⁷	N° ACIA ⁸	N° NAMI ⁹	Description générale ¹⁰
				<p>morceau de l'épaule, ne dépassera pas 1,0 pouce (2,5 cm).</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 1 : Le morceau est découenné. • l'option 2 : Le jarret sera retiré par une coupe franche passant par un point qui se trouve au niveau de l'articulation de l'épaule ou au-dessus de celle-ci.
Épaule de porc, soc avec os		406	406	<p>Ce produit est préparé de la même manière que celle décrite à l'Item N° 403, à l'exception du fait que l'épaule picnic est retirée de la manière décrite à l'Item N° 405. La couenne, les os du cou et leurs cartilages seront retirés. Quelques traces du faux maigre (muscle <i>trapezius</i>) seront apparentes. Lorsque cela est spécifié, le cou sera retiré par une coupe franche à peu près parallèle à la longe, juste avant le muscle demi-lune (<i>pectorales profundus</i>). On appelle également ce produit « soc » ou « épaule palette ».</p>

SQA-4-01-03 - Tableau 3 : Spécifications relatives aux coupes secondaires de porc

Coupe	N° CVC ¹¹	N° ACIA ¹²	N° NAMI ¹³	Description générale ¹⁴
Épaule de porc,	404	404	404	L'épaule est préparée de la même manière que celle décrite à l'Item N° 403, à l'exception du fait

¹¹ Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

¹²Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents des Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du Département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et dans le Guide de l'acheteur de viande (Meat Buyer's Guide), qui est élaboré et tenu à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

¹³ Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

¹⁴ Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires* du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	N° CVC ¹¹	N° ACIA ¹²	N° NAMI ¹³	Description générale ¹⁴
découennée				que la couenne et le gras recouvrant l'extérieur de l'épaule seront parés. La couenne sera retirée par rapport à une ligne droite parallèle au côté dorsal, qui commence à un point ne dépassant pas 25 % de la distance entre l'articulation de l'épaule et le côté dorsal. Le gras exposé par le retrait de la couenne sera paré de façon à ne pas dépasser ½ pouce (13 mm) de profondeur, en tout point, soit 1,5 pouce (3,8 cm) ou plus depuis le bord de la couenne. Quelques traces de faux maigre peuvent être apparentes.
Épaule de porc, picnic	405A	405	405	<p>Ce produit est préparé à partir de l'Item N° 403. Le soc sera retiré par une coupe franche, par rapport à l'articulation de l'épaule, à plus ou moins angle droit par rapport au flanc. La bajoue sera retirée par une coupe franche à angle droit au flanc, à un point situé à 1,0 pouce (25 mm) au maximum avant le muscle demi-lune (<i>pectorales profundus</i>), mesurée du côté du soc. Le gras et la couenne seront coupés en biseau de façon à respecter les normes de gras maximal. L'épaisseur du gras, mesurée au centre du morceau de l'épaule, ne dépassera pas 1,0 pouce (2,5 cm).</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 1 : Le morceau est découenné. • l'option 2 : Le jarret sera retiré par une coupe franche passant par un point qui se trouve au niveau de l'articulation de l'épaule ou au-dessus de celle-ci.
Épaule de porc, picnic, désossé		405A	405A	Ce produit est préparé à partir de l'Item N° 405. Les os et cartilages et toute la couenne seront retirés. Le côté flanc de l'épaule picnic exposera une section transversale du coussin (groupe musculaire <i>triceps brachii</i>). Le côté du soc exposera une section transversale complète du muscle <i>supraspinatus</i> avec seulement un léger élargissement des tendons. La bajoue sera retirée par une coupe, à un point situé au maximum à 1,0 pouce (25 mm) avant le muscle demi-lune (<i>pectorales profundus</i>), mesurée du côté de la moitié supérieure de l'épaule. Les bouts tendineux du jarret seront enlevés à un point où

Coupe	N° CVC ¹¹	N° ACIA ¹²	N° NAMI ¹³	Description générale ¹⁴
				<p>une coupe transversale présente au moins 75 % de maigre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 1 : La couenne sera conservée. • l'option 1 : La viande de jarret sera retirée.
Épaule de porc, soc, désossée	407	406A	406A	<p>Ce produit est préparé à partir de l'Item N° 406. Tous les os et cartilages et toute la couenne seront retirés. Le côté de la longe du soc exposera le muscle <i>longissimus</i>, qui sera approximativement égal ou plus grand que les surfaces combinées des muscles <i>splenius</i> et <i>semispinalis capitis</i>. Le côté de l'épaule picnic exposera une section transversale du muscle <i>supraspinatus</i> avec seulement un léger élargissement des tendons. La bajoue sera retirée par une coupe franche à peu près parallèle à la longe, à un point situé à 1,0 pouce (25 mm) au maximum avant le muscle demi-lune (<i>pectorales profundus</i>), mesurée du côté de l'épaule picnic. Quelques traces de faux maigre (muscle <i>trapezius</i>) seront apparentes. Le maigre et le gras recouvrant l'omoplate resteront fermement attachés. Lorsque cela est spécifié, le cou sera paré par une coupe franche à peu près parallèle à la longe, juste avant le muscle demi-lune (<i>pectorales profundus</i>). L'acheteur peut demander que le soc désossé soit emballé avec un filet ou de la ficelle. On appelle également ce produit « soc, désossé » ou « épaule palette, désossée ».</p>
Épaule de porc, soc désossé, parage de salaison		407	407	<p>La moitié supérieure de l'épaule est préparée de la même manière que celle décrite à l'Item N° 406A, à l'exception du fait que le maigre et le gras recouvrant immédiatement l'omoplate seront retirés.</p>
Flanc de porc	S.O.	408	408	<p>Le flanc est séparé de la demi-carcasse après le retrait de la fesse, de l'épaule, de la longe, du gras de dos et des côtes levées. Tous les os et cartilages sont enlevés. Pratiquement tout le gras de panne sera retiré. Le gras de dos sera retiré par une coupe franche, à un point situé à 1,5 pouce (3,8 cm), au maximum, de la courbure la</p>

Coupe	N° CVC ¹¹	N° ACIA ¹²	N° NAMI ¹³	Description générale ¹⁴
				plus dorsale de la ligne de découpe. Les extrémités antérieure (épaule) et postérieure (fesse) du flanc seront raisonnablement droites et parallèles. La différence de longueur entre un côté du flanc et son côté opposé ne sera pas supérieure à 2,0 pouces (5,0 cm). La largeur du muscle du flanc (muscle <i>rectus abdominis</i>) sera égale à au moins 25 % de la largeur du flanc du côté de la fesse (surlonge). Le gras sur la partie ventrale du flanc et adjacent au flanc sera paré jusqu'à $\frac{3}{4}$ de pouce (19 mm) du maigre. La surface ventrale à la ligne de découpe sera exempte d'entailles et de surfaces de gras exposées (« boules de neige ») mesurant 3,0 po ² (19,4 cm ²) ou plus. Le flanc ne doit pas comporter de tissu mammaire distendu, mou, poreux, foncé ou altéré. La ligne de découpe n'est pas considérée comme une entaille, mais sa profondeur ne devrait pas dépasser $\frac{1}{4}$ de pouce (6 mm) en tout point.
Longe, coupe courte / Longe de porc, coupe du centre de l'Item N° 414, 8 côtes, non désossée	412	412	412	Ce produit est préparé à partir de l'Item N° 410. Les parties de l'épaule et de la surlonge sont retirées par des coupes franches, effectuées de façon plus ou moins perpendiculaire à la surface divisée de la colonne vertébrale et à la longueur de la longe. La surlonge est retirée à un point antérieur à l'os iliaque et son cartilage, exposant le muscle <i>gluteus medius</i> . La partie de l'épaule sera enlevée afin de ne laisser pas plus de huit (8) côtes présentes. Les côtes flottantes, qui ne présentent pas de section transversale du côté du flanc sont exemptées. Le flanc sera supprimé par une coupe franche (une légère courbure dorsale est acceptable) à partir d'un point ventral, situé à moins de 4,0 pouces (10,0 cm), du muscle <i>longissimus</i> du côté de la palette, jusqu'à un point sur l'extrémité de la surlonge, situé ventralement au muscle <i>longissimus</i> , mais pas à plus de 3,0 pouces (7,5 cm) de celui-ci. Le gras superficiel sera réduit pour qu'il ait une profondeur moyenne de $\frac{1}{4}$ de pouce (6 mm). Le gras lombaire sera réduit de façon à ne pas dépasser $\frac{1}{2}$ pouce (13 mm) de profondeur. Le

Coupe	N° CVC ¹¹	N° ACIA ¹²	N° NAMI ¹³	Description générale ¹⁴
				filet restera intact. Le canal rachidien sera apparent sur au moins 75 % des vertèbres.
Longe de porc, coupe du centre, 8 côtes, désossée		412B	S.O.	Ce produit est préparé à partir de l'Item N° 412. Le filet, tous les os et les cartilages seront enlevés. Du côté de l'épaule, le muscle <i>longissimus</i> sera au moins deux fois plus grand que le muscle <i>spinalis dorsi</i> . La surlonge est retirée à un point antérieur au cartilage de l'os iliaque, exposant ainsi le muscle <i>gluteus medius</i> . Le flanc sera retiré par une coupe à un point ventral, situé à moins de 4,0 pouces (10,0 cm), du muscle <i>longissimus</i> du côté de l'épaule jusqu'à un point du côté de la surlonge, situé ventralement, à moins de 3,0 pouces (7,5 cm) du muscle <i>longissimus</i> . Pour faciliter le conditionnement, ce produit peut faire l'objet d'une coupe « papillon » dans un axe perpendiculaire à la longueur de la longe.
Longe de porc, coupe du centre, 11 côtes, non désossée		412C	412C	Ce produit est préparé à partir de l'Item N° 410. Les parties de l'épaule et de la surlonge sont retirées par des coupes franches, effectuées de façon plus ou moins perpendiculaire à la surface divisée de la colonne vertébrale et à la longueur de la longe. La surlonge est retirée à un point antérieur à l'os iliaque et son cartilage, exposant le muscle <i>gluteus medius</i> . La partie de l'épaule sera enlevée afin de ne laisser pas plus de onze (11) côtes présentes. Les côtes flottantes, qui ne présentent pas de section transversale du côté du flanc sont exemptées. Le flanc sera enlevé par une coupe franche à partir d'un point situé ventralement, mais pas à plus de 3,0 pouces (7,5 cm) du muscle <i>longissimus</i> sur l'extrémité de l'épaule, jusqu'à un point sur l'extrémité de la surlonge, situé ventralement, mais pas à plus de 3,0 pouces (7,5 cm) du muscle <i>longissimus</i> (une légère courbure dorsale est acceptable). L'omoplate, ses cartilages et le maigre et le gras qui la recouvrent seront enlevés. Le gras lombaire sera réduit de façon à ne pas dépasser ½ pouce (13 mm) de profondeur. Le filet restera intact. Le canal rachidien sera apparent sur au moins 75 % des vertèbres.

Coupe	N° CVC ¹¹	N° ACIA ¹²	N° NAMI ¹³	Description générale ¹⁴
Longe de porc, entière, désossée Longe désossée et parée (régulière)	413	413	413	<p>Ce produit est préparé à partir de l'Item N° 410. Toute la couenne, tous les os et cartilages, le filet, le maigre et le gras recouvrant l'omoplate seront enlevés. L'extrémité de la fesse de la longe sera exposée par une coupe franche qui ne fera pas apparaître le groupe des quadriceps ni le muscle <i>longissimus</i>. La surlonge peut être retirée immédiatement, juste avant la poche de l'os iliaque. Dans de tels cas, aussi bien le muscle <i>longissimus</i> que le muscle <i>gluteus medius</i> seront exposés à l'extrémité de la fesse. Du côté de l'épaule, le muscle longissimus sera égal ou plus grand que les surfaces combinées des muscles <i>splenius</i> et <i>semispinalis capitis</i>. Le flanc sera retiré par une coupe depuis un point ventral au muscle <i>longissimus</i>, mais pas à plus de 2,0 pouces (5,0 cm) de celui ci, à l'extrémité de l'épaule, jusqu'à un point sur l'extrémité de la fesse, situé à moins de 1,0 pouce (25 mm) et ventral au muscle <i>longissimus</i> et/ou au muscle <i>gluteus medius</i> (une légère courbure dorsale est acceptable). La profondeur du gras en surface ne dépassera pas ¼ de pouce (6 mm), sauf dans la [poche de la hanche] où il n'y a aucune exigence de mesure; toutefois, il sera paré sur le même contour que le restant de la surface du gras paré. La région de l'os iliaque est définie comme la région contenue entre deux (2) lignes parallèles, à 1,0 pouce (25 mm) de chaque côté de la région de la poche de la hanche. Pour faciliter le conditionnement, ce produit peut faire l'objet d'une coupe « papillon » dans un axe perpendiculaire à la longueur de la longe. On appelle également ce produit « longe, coupe longue ».</p> <p>L'option : La surlonge est enlevée par une coupe franche, juste avant le cartilage de la hanche. Lorsqu'il est préparé de cette façon, et que l'OSA 3 (retrait de la bande de flanc) est choisie, le produit peut également être appelé « longe, coupe courte, muscle principal » ou « longe désossée coupe courte ».</p>

Coupe	N° CVC ¹¹	N° ACIA ¹²	N° NAMI ¹³	Description générale ¹⁴
Longe de porc, rôti, désossée	413B	413A	413A	La longe est préparée de la même manière que celle décrite à l'Item N° 413, à l'exception du fait que la longe désossée sera coupée en deux (2) morceaux de longueur plus ou moins égale. Les morceaux seront positionnés de façon à ce que les surfaces désossées soient placées ensemble et à ce que les extrémités de la palette et de la surlonge ne se trouvent pas du même côté. Les morceaux seront parés de façon à ce que la différence de longueur totale entre un morceau de la longe désossée et le morceau opposé ne soit pas supérieure à 1,0 pouce (25 mm). La longe désossée sera ficelée ou attachée.
Longe désossée et parée (coupe courte) Longe de porc, coupe du centre, 11 côtes, désossée	414	414	414	Ce produit est préparé à partir de l'ItemNo 412C. Le filet, tous les os et cartilages seront retirés. Du côté de la palette, le muscle <i>longissimus</i> sera plus ou moins égal ou plus large que le muscle <i>spinalis dorsi</i> et le muscle <i>rhomboideus</i> ne sera pas présent. La surlonge est retirée à un point antérieur au cartilage de l'os iliaque, exposant ainsi le muscle <i>gluteus medius</i> . Le flanc sera retiré par une coupe à un point ventral, situé à 3,0 pouces (7,5 cm) maximum du muscle <i>longissimus</i> du côté de la palette jusqu'à un point du côté de la surlonge, situé ventralement, à 3,0 pouces (7,5 cm) maximum du muscle <i>longissimus</i> . Pour faciliter le conditionnement, ce produit peut faire l'objet d'une coupe « papillon » dans un axe perpendiculaire à la longueur de la longe. On appelle également ce produit « longe, coupe courte ».
Filet de porc	415	415	415	Ce produit est préparé à partir de l'Item N° 410. Le filet sera enlevé intact. Le muscle latéral (<i>psaos minor</i>) sera enlevé. La partie antérieure (côté queue) sera parée afin que la queue ne soit pas divisée sur plus de 1,0 pouce (25 mm). Le filet sera pratiquement dépourvu de gras. l'option 1 : Le muscle latéral (<i>psaos minor</i>) restera attaché. l'option 2 : L'extrémité épaisse (postérieure) est retirée avant le muscle <i>iliacus</i> . Le muscle latéral est retiré afin de ne laisser que le muscle <i>psaos major</i> .

Coupe	N° CVC ¹¹	N° ACIA ¹²	N° NAMI ¹³	Description générale ¹⁴
Filet, parure spéciale	415A	S.O.	415A	Préparé à partir du filet régulier en enlevant le muscle latéral et tout le gras de surface.
Côtes levées de flanc de porc	416	416	416	Les côtes levées comprendront au moins 11 côtes et les cartilages costaux qui s'y rattachent et peuvent inclure des portions du sternum et du diaphragme. La partie membraneuse du diaphragme doit être retirée près du maigre. Toute partie du diaphragme non fermement attachée sera retirée près de la surface intérieure des côtes. Le maigre ne s'étendra pas à plus de 2,0 pouces (5,0 cm) au-delà de la courbure de la dernière côte et du cartilage costal. Le gras du cœur sur la surface intérieure des côtes n'aura pas une profondeur moyenne supérieure à ¼ de pouce (6 mm). Le gras de panne sera paré de façon à être pratiquement dépourvu du diaphragme et du muscle <i>transverse abdominis</i> . L'acheteur peut spécifier le nombre de côtes.
Côtes levées de dos, parées / Côtes levées de flanc de porc, style St. Louis	416A	416A	416A	Les côtes levées seront préparées de la même manière que celle décrite à l'Item N° 416, à l'exception du fait que le sternum et la partie ventrale des cartilages costaux seront enlevés en plus de la partie du flanc. La poitrine sera retirée à un point dorsal à la courbure des cartilages costaux. Lorsque cela est spécifié, le diaphragme sera retiré et les côtes levées seront séparées en deux morceaux plus ou moins égaux par une coupe longitudinale. Le produit peut également être appelé « côtes levées de flanc, coupe du centre ».
Rôti de jambon frais Fesse de porc, jarret raccourci	401A	401A	401A	Ce produit est préparé de la même manière que celle décrite à l'Item N° 401, à l'exception du fait que le jarret sera retiré par une coupe franche faite plus ou moins à angle droit par rapport aux os du jarret, exposant ainsi une coupe transversale du muscle <i>gastrocnemius</i> .
Fesse de porc, désossée	1402R	402B	402B	Ce produit est préparé à partir de l'Item N° 401. Tous les os et cartilages, la couenne, le muscle du flanc (muscle <i>rectus abdominis</i>), le muscle <i>cutaneous trunci</i> , le gras et le maigre recouvrant l'os pubien, la viande de jarret et les ganglions lymphatiques exposés seront retirés. L'extrémité de la longe sera exposée par une coupe franche à

Coupe	N ^o CVC ¹¹	N ^o ACIA ¹²	N ^o NAMI ¹³	Description générale ¹⁴
				<p>un point antérieur au groupe des muscles quadriceps. La coupe ne se fera pas à moins de 1,0 pouce (25 mm) et pas à plus de 3,0 pouces (7,5 cm) de l'extrémité antérieure de la position de la tête fémorale. L'acheteur peut demander que le produit soit ficelé ou mis en filet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option : La viande de jarret fermement attachée pourra être conservée et sera pliée dans la cavité du fémur. Les extrémités tendineuses seront exclues.

SQA-04-02 - Portions contrôlées

16. Les portions contrôlées sont préparées à partir de coupes secondaires et/ou de coupes de porc en portions et fabriquées selon des normes précises¹⁵.

SQA-04-02-01 – Tableau 1 : Spécifications relatives aux portions contrôlées

Coupe	N ^o CVC ¹⁶	N ^o ACIA ¹⁷	N ^o NAMI ¹⁸	Description générale ¹⁹
Côtelettes de fesse de porc/		1407	1407	Les escalopes sont préparées à partir de l'Item N ^o 407. Le tranchage des escalopes commencera du côté de la longe de l'épaule.

¹⁵ Normes relatives aux portions décrites dans le *Manuel des services d'alimentation [A-85-269-001/FP-001], Chapitre 2 – Normes et procédures, Annexe C – Normes des portions*.

¹⁶ Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

¹⁷ Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents des Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du Département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et dans le Guide de l'acheteur de viande (Meat Buyer's Guide), qui est élaboré et tenu à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

¹⁸ Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

¹⁹ Cette description générale est tirée des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires* du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	N° CVC ¹⁶	N° ACIA ¹⁷	N° NAMI ¹⁸	Description générale ¹⁹
Escalopes d'épaule de porc, désossées				On appelle également ce produit « tranche de soc, désossé » ou « tranche de palette, désossée ».
Côtelettes régulières /Côtelettes de longe de porc	1410	1410	1410	<p>Les côtelettes sont préparées à partir de tout morceau de maigre acceptable provenant de l'Item N° 410 et comprendront les côtelettes de l'épaule au surlonge en excluant les côtelettes déformées contenant l'os iliaque. À moins d'indication contraire, la bande de flanc ne devrait pas excéder 1 pouce (2.5 cm). Autres options pour la bande de flanc, 3 pouces (7.5 cm) pour les côtelettes parées (os désossé), 2 pouces (5 cm) et même aucune bande de flanc (parée de façon à répondre aux exigences spécifiées concernant le parage du gras).</p> <p>Incisions - Lorsque cela est spécifié par l'acheteur pour les côtelettes de longe de porc applicables dans les séries 1410 et 1413, une incision sera faite par une coupe dans le muscle <i>longissimus</i> qui ne laissera pas moins de ¼ de pouce (6 mm) et pas plus de ½ pouce (13 mm) de maigre intact à partir du bord du point le plus profond de l'incision. La coupe ne perforera aucune surface contenant la section transversale du muscle <i>longissimus</i>.</p> <p>L'acheteur peut demander que les côtelettes soient préparées à partir de portions spécifiques de la longe de porc en se servant des options choisies par l'acheteur pour les côtelettes de longe de porc énumérées ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 1 : Côtelettes, coupe du centre - Les côtelettes seront préparées à partir de tout produit de longe de porc après l'enlèvement des portions de l'épaule et de la surlonge et comprendront à la fois les côtelettes du centre avec ou sans filet, préparées de la manière décrite aux OSA 3 et 4,

Coupe	N° CVC ¹⁶	N° ACIA ¹⁷	N° NAMI ¹⁸	Description générale ¹⁹
				<p>ci-dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 2 : Côtelettes avec filet (Porter House) - Ces côtelettes sont préparées à partir de la portion de la longe de porc antérieure à l'os iliaque et à son cartilage et comprendront le muscle <i>psoas major</i> exposé des deux côtés de la côtelette. Lorsqu'elle est mesurée de façon parallèle à la colonne vertébrale, la largeur du <i>psoas major</i> sera d'au moins 0,5 pouce, des deux côtés de la côtelette. • l'option 3 : Côtelettes avec filet - Ces côtelettes sont identiques aux côtelettes avec filet (Porter-House), à l'exception du fait que toute partie du filet (muscles <i>psoas minor</i> et/ou <i>psoas major</i>) sera exposée sur au moins un côté de la côtelette. • l'option 4 : Côtelettes coupe du centre - Ces côtelettes sont préparées à partir de l'Item no 412G ou de la partie de la côte de tout produit de longe de porc, coupe du centre, non désossé de 8, 9, 10, ou 11 côtes. Chaque côtelette comprendra au moins une côte. • l'option 5 : Côtelettes coupe du centre parée - L'acheteur peut demander que les côtelettes soient parées en retirant la viande intercostale, le maigre et le gras recouvrant et entourant les côtes, ventralement au muscle <i>longissimus dorsi</i>. À moins d'indication contraire, ces côtelettes seront préparées à partir des côtelettes de coupe du centre, avec une longueur bande de flanc de 3,0 pouces (7,5 cm). La portion exposée des côtes ne sera pas supérieure à la moitié de la distance entre l'extrémité des côtes et le muscle <i>longissimus dorsi</i>. • l'option 6 : Côtelettes sans filet - Ces côtelettes sont préparées à partir de la région lombaire de tout produit de

Coupe	N° CVC ¹⁶	N° ACIA ¹⁷	N° NAMI ¹⁸	Description générale ¹⁹
				<p>longe de porc, coupe du centre. Le filet et la partie saillante de l'os de l'échine seront enlevés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 7 : Côtelettes bout d'épaule - Ces côtelettes sont préparées à partir du côté de la palette de la longe de porc et incluront l'omoplate et son cartilage. • l'option 8 : Côtelettes de surlonge - Ces côtelettes sont préparées à partir de la surlonge et incluront le maigre acceptable qui se rattache à l'os iliaque (pelvien). • l'option 9 : Côtelettes de bouts - Ces côtelettes sont préparées à partir des portions de l'épaule et/ou de la surlonge de toute longe de porc non désossée.
Côtelettes (milieu de longe) / Côtelettes de longe de porc	1412	1410 Option 1	1410 Option 1	<p>Voir l'article 1410 ci-dessus pour connaître la description complète/Option 1 : Côtelettes, coupe du centre - Les côtelettes seront préparées à partir de tout produit de longe de porc après l'enlèvement des parties de l'épaule palette de et de la surlonge et comprendront à la fois les côtelettes de faux-filet et les côtelettes d'aloyau, préparées de la manière décrite aux OSA 3 et 4, ci-dessus. Découpées d'un bout à l'autre d'un milieu de longe. Le gras de surface est paré suivant la forme naturelle de la longe de sorte que les côtelettes ont une couche de gras d'une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po).</p>
Côtelettes sans filet (milieu de longe) / Côtelettes de longe de porc	1412A	1410 Option 1	1412E	<p>Voir l'article 1410 ci-dessus pour connaître la description complète/Option 1 : Côtelettes, coupe du centre - Les côtelettes seront préparées à partir de tout produit de longe de porc après l'enlèvement des parties de l'épaule palette de et de la surlonge et comprendront à la fois les côtelettes de faux-filet et les côtelettes d'aloyau, préparées de la manière décrite aux OSA 3 et 4, ci-dessus. Préparées de la façon similaire aux côtelettes (milieu de longe) [1412], sauf que le filet et</p>

Coupe	N° CVC ¹⁶	N° ACIA ¹⁷	N° NAMI ¹⁸	Description générale ¹⁹
				l'échine sont enlevés.
Côtelettes de longe de porc, désossées	1413	1413	1413	<p>Les côtelettes de longe désossées sont préparées à partir de tout morceau de maigre acceptable provenant de l'Item N° 413 et comprendront les côtelettes bout de l'épaule, coupe du centre et surlonge. Les côtelettes déformées associées à la poche de l'os iliaque seront exclues. À moins d'indication contraire, la longueur de la bande de flanc (distance depuis le muscle <i>longissimus dorsi</i>) ne dépassera pas 1,0 pouce (2,5 cm). Autres options de longueur de la bande de flanc : 3 pouces (7,5 cm) (recommandée pour les côtelettes avec bande de flanc, voir l'OSA - 5), 2 pouces (5,0 cm) et sans bande de flanc (parée de façon à répondre aux exigences spécifiées concernant le parage du gras).</p> <p>L'acheteur peut demander que les côtelettes soient préparées à partir de portions spécifiques de la longe de porc désossée en se servant des options choisies par l'acheteur pour les côtelettes de longe de porc désossées énumérées ci-dessous</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 1 : Côtelettes, coupe du centre, désossées - Les côtelettes seront préparées à partir de la portion du centre (épaule et surlonge enlevées) de l'Item no 413. Les côtelettes, coupe du centre, comprennent les côtelettes de faux-filet et de contre-filet, préparées de la manière décrite aux OSA 2 et 3, ci-dessous. • l'option 2 : Côtelettes de faux-filet, désossées - Les côtelettes de faux filet désossées seront préparées à partir de la portion de côte de l'Item N° 414 et comprendront les muscles <i>longissimus dorsi</i> et <i>spinalis dorsi</i>. Le <i>longissimus dorsi</i> sera égal ou plus grand que le <i>spinalis dorsi</i>. • l'option 3 : Côtelettes de contre-filet, désossées - Les côtelettes de contre-

Coupe	N° CVC ¹⁶	N° ACIA ¹⁷	N° NAMI ¹⁸	Description générale ¹⁹
				<p>filet désossées seront préparées à partir de la région lombaire de l'Item N° 412E. Le muscle spinalis dorsi sera exclu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 4 : Côtelettes de bout d'épaule, désossées - Ce produit sera préparé à partir de la portion du bout d'épaule désossée de l'Item N° 413. • l'option 5 : Côtelettes de surlonge, désossées - Ce produit sera préparé à partir d'une surlonge désossée. Les côtelettes désossées incluront le muscle <i>gluteus medius</i>. • l'option 6 : Côtelettes de bouts de longe, désossées - Ce produit comprendra tout le maigre acceptable des portions de bout d'épaule et de surlonge désossées de l'Item N° 413.
Côtelettes de porc, coupe du centre, désossées	1413	1413 Option 1	1412B	<p>Voir l'article 1413 ci-dessus pour connaître la description complète/Option 1: Côtelettes, coupe du centre, désossées - Les côtelettes seront obtenues à partir de la partie du centre (épaule palette et surlonge enlevées) de l'Article N° 413. Les côtelettes coupe du centre comprennent les côtelettes de faux-filet et de contre-filet, préparées de la manière décrite aux OSA 2 et 3, ci-dessus.</p>
Porc haché	1496	496	496	<p>À moins d'indication contraire, le porc haché peut être préparé à partir de toute partie de la carcasse (Item N° 400). La viande sera dépourvue d'os, de cartilages, de couenne, de tissu mammaire altéré, de tendons épais exposés, de tissus conjonctifs épais (opaques) exposés, de ganglions lymphatiques préfémoraux, poplités et préscapulaires, spécifiquement et les autres ganglions lymphatiques exposés seront enlevés. Les bouts tendineux des jarrets seront enlevés de façon à ce qu'une coupe transversale expose au moins 75 % de maigre. La viande préparée par des machines de désossage automatiques est acceptable à condition qu'elle soit hachée</p>

Coupe	N° CVC ¹⁶	N° ACIA ¹⁷	N° NAMI ¹⁸	Description générale ¹⁹
				<p>le même jour que le désossage.</p> <p>Le porc haché peut être préparé à partir de viande désossée qui a été antérieurement congelée et stockée. L'acheteur peut spécifier le montant maximum de viande désossée antérieurement congelée pouvant être mélangée à de la viande fraîche ou réfrigérée avant le broyage final.</p> <p>Si cela est spécifié par l'acheteur, du « porc maigre finement texturé » peut être combiné à de la viande de porc désossée répondant aux exigences relatives aux matières citées plus haut, à condition que cela ne représente pas plus de 20 %, selon le poids, du produit fini combiné. Le « porc maigre finement texturé » sera préparé et étiqueté conformément à la réglementation du FSIS.</p> <p>L'équipement de broyage doit être muni de couteaux et de lames très affûtés. À moins d'indication contraire, la viande désossée sera hachée au moins une fois à travers une lame comportant des trous ne dépassant pas 1,0 pouce (25 mm) de diamètre. Par ailleurs, le porc désossé peut être concassé ou coupé à la machine selon toute méthode choisie à condition que la texture et l'apparence du produit après le broyage final soient celles d'un porc haché typique préparé par broyage uniquement. À moins d'indication contraire, le broyage final s'effectuera à l'aide d'une lame ayant des trous de 3/16 de pouce (5 mm) de diamètre. Le porc peut être bien mélangé, au moins une fois, avant le broyage final. Toutefois, le porc haché ne sera pas mélangé après le broyage final. La réduction initiale de la taille, le mélange, le broyage final et le conditionnement s'effectueront dans une séquence continue.</p> <p>L'acheteur peut spécifier l'utilisation d'un système collecteur d'os ou extrudeur pour le</p>

Coupe	N° CVC ¹⁶	N° ACIA ¹⁷	N° NAMI ¹⁸	Description générale ¹⁹
				<p>hachage final (lame de 3/16 de pouce [5 mm] ou plus petite) pour retirer les matières inadmissibles (os, cartilages, tissus conjonctifs, etc.). Les matières inadmissibles retirées pendant le dernier broyage ne peuvent pas être réintroduites dans le produit fini. À des fins de certification, l'acheteur peut renoncer à l'exigence d'un examen des défauts de découpe si : (1) l'utilisation d'un système collecteur d'os ou extrudeur est spécifiée et (2) le producteur garantit que les autres matières inadmissibles énumérées dans les exigences concernant les matières sont enlevées.</p> <p>Lorsque du porc haché grossièrement est spécifié, la viande désossée sera hachée une première fois à travers une lame munie de trous dont le diamètre ne dépasse pas 1,0 pouce (25 mm) et n'est pas inférieur à $\frac{5}{8}$ de pouce (16 mm). Par ailleurs, la viande désossée peut être hachée deux fois, avec la plus petite lame dont les trous ont un diamètre ne dépassant pas 1,0 pouce (25 mm) et non inférieur à $\frac{3}{4}$ de pouce (19 mm). La viande hachée grossièrement peut être mélangée après le broyage ou entre plusieurs broyages pour assurer l'uniformité de la teneur en matière grasse. Le terme « haché grossièrement » apparaîtra sur l'étiquette du produit.</p> <p>À moins d'indication contraire, la teneur en matière grasse ne doit pas dépasser 22 %. L'acheteur peut toutefois spécifier la teneur en matière grasse, à condition que celle-ci ne dépasse pas 30 %</p>
Porc en dés / Porc haché grossièrement	1497	435	1495	<p>Les dés de porc seront préparés à partir de tout morceau de la carcasse (Item N° 400) donnant lieu à un produit répondant aux exigences du produit final. À moins d'indication contraire, le jarret interne (partie du talon de la fesse), la viande de jarret et les bajoues seront exclus. Les dés seront être</p>

Coupe	N° CVC ¹⁶	N° ACIA ¹⁷	N° NAMI ¹⁸	Description générale ¹⁹
				exempts d'os, de cartilage, de couenne, de tissu conjonctif épais, de tissu mammaire altéré et de ganglions lymphatiques. Lorsque le jarret interne est autorisé par l'acheteur, le muscle <i>flexor digitorum superficialis</i> (le jarret extérieur « souris ») sera séparé du muscle <i>gastrocnemius</i> par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. Pour faciliter la découpe en dés, la viande peut être congelée et/ou partiellement décongelé, une fois seulement. Les dés de viande seront soit coupés à la main soit mécaniquement (le broyage n'est pas autorisé). À moins d'indication contraire, au moins 75 %, selon le poids, des dés obtenus auront une taille qui est équivalente à des cubes d'au moins $\frac{3}{4}$ de pouce (19 mm) ou à des cubes de 1,5 pouces (3,8 cm) maximum et aucune surface individuelle n'aura une longueur supérieure à 2,5 pouces (6,3 cm). L'épaisseur du gras en surface et le long des limites naturelles ne dépassera pas $\frac{1}{4}$ de pouce (6 mm), en tout point. L'acheteur peut spécifier davantage la limitation du gras en précisant le pourcentage de la teneur en matière grasse (se référer à la Section 3.3 Limitations du gras).
Escalope de porc, attendrie (steak de porc en cubes)		1400	1400	Les escalopes attendries sont préparées à partir de n'importe quelle partie de la carcasse donnant lieu à un produit répondant aux exigences du produit final. Toutefois, la viande de jarret et de jarret interne sera exclue. Sauf indication contraire, les escalopes seront attendries (lorsqu'elles sont fraîches) deux fois à angle approximativement droit. Assembler deux morceaux ou plus et plier la viande pour former des carrés est autorisé. Une fois les carrés formés, la proportion de gras en surface et le long des limites naturelles est au maximum de 15 % de la surface totale de chaque côté de l'escalope. Les escalopes doivent garder la même forme lorsqu'elles sont suspendues à $\frac{1}{2}$ pouce (13 mm) du bord extérieur. Elles ne doivent contenir aucun tissu conjonctif opaque, os,

Coupe	N° CVC ¹⁶	N° ACIA ¹⁷	N° NAMI ¹⁸	Description générale ¹⁹
				cartilage ni ganglion lymphatique.
Escalopes de porc	C51	1402	1402	<p>Les escalopes seront préparées à partir de toute combinaison de maigre provenant de sections de la fesse, de la longe, de la surlonge ou de l'épaule (à l'exclusion de la viande de jarret et de jarret interne) de la carcasse donnant lieu à un produit répondant aux exigences du produit final. Elles ne contiendront aucun tissu conjonctif épais (opaque), os, cartilage ni ganglion lymphatique. Lorsque cela est spécifié, la matière première sera attendrie mécaniquement une seule fois. Presser, assembler ou plier deux morceaux ou plus de viande ensemble n'est pas autorisé.</p> <p>L'épaisseur du gras en surface et le long des limites naturelles ne dépassera pas une moyenne de 1/8 de pouce (3 mm) et l'épaisseur en tout point ne sera pas supérieure à 1/4 de pouce (6 mm). Le gras superficiel, d'une épaisseur de 0,1 pouce (2 mm) ou plus, ne représentera pas plus de 50 % de la circonférence de l'escalope. Les escalopes doivent garder la même forme lorsqu'elles sont suspendues à 1/2 pouce (13 mm) du bord extérieur. L'acheteur peut également spécifier les limitations du gras en surface et le long des limites naturelles quant au pourcentage maximal de la surface. Aussi bien le gras en surface que le gras le long des limites naturelles de la surface totale de la découpe, de chaque côté de l'escalope, ne dépassera pas le pourcentage spécifié par l'acheteur.</p>

SQA-04-03- Transformation ultérieure/Sous-produits

Coupe	N° CVC ²⁰	N° ACIA ²¹	N° NAMI ²²	Description générale ²³
Ham, chunked and formed, (Cured), Fully cooked	N/A	N/A	511	Prepared from any portion of a ham that will meet the end-item description for this products. Shank meat may only be used if it is ground and chopped and used as a binder. The ham itself shall be free from bones, cartilage, skin, heavy connective tissue, air or gelatin pockets and lymph glands. Cross section cut shows a definition of various muscle groups as you would expect to see. Available in either artificial casing or can. If supplied canned, ham shall be fully enclosed in polyethylene liner. Unless otherwise specified, it shall be Pullman- style. Ham supplied must be extra-lean, containing 5% or less fat.

17. On trouve d'autres spécifications sur les coupes de porc dans le [Meat Buyers Guide](#), publié par North America Meat Institute (NAMI) - et dans le [Manuel de coupes de viande – Porc, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros - Porc](#)

²⁰ Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

²¹ Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents des Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du Département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et dans le Guide de l'acheteur de viande (Meat Buyer's Guide), qui est élaboré et tenu à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

²² Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

²³ Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires* du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Règlements applicables et références concernant le **[porc]**

[ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#)

[Canada Porc International – L'histoire du porc canadien](#)

[L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Porc - Manuel de coupes de viande](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Base de données de la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#)

[Manuel des viandes pour les services alimentaires, 3^e édition](#)

[Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1^{er} suppl.\)\)](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\), Annexe I, Normes des produits de viande](#)

[Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#)

[Règlement sur la santé des animaux \(C.R.C., ch. 296\)](#)

[Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)

[Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros – Porc](#)

[Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – ACIA](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

[Loi canadienne sur la protection de l'environnement \(1999\) \(L.C. 1999, ch. 33\)](#)

[USDA Grades and Standards for Pork Carcasses](#)

[USDA Food Safety and Inspection Service \(FSIS\)](#)

[The Meat Buyer's Guide Online](#)

[Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[North American Meat Institute \(NAMI\) - the Meat Buyers Guide Online](#)

[*Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)*](#)

[*Put Pork on Your Fork \[Canadian Pork Cuts\]*](#)

[*Manuel des services d'alimentation \[A-85-269-001/FP-001\], Chapitre 2 – Normes et procédures, Annexe C – Normes des portions*](#)

[USDA Standards for Grades of Pork Carcasses](#)