



**RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**

**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 DND Food Quality Spec_Variety Meats	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-17RM06/A	Date 2017-12-29
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-17RM06	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$TOR-224-7452
File No. - N° de dossier TOR-7-40108 (224)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2018-04-03	
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 () -
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: N/A - S/O	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée N/A - S/O	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-17RM06/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
E6TOR-17RM06

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

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

Se reporter au document pièce jointe (15 pages).

Tous les articles énumérés dans les présentes spécifications sur la qualité des aliments qui apparaissent en **gras et en marron** font partie de l'offre à commandes relative au **Menu rotatif normalisé national (MRNN)**. D'autres articles qui ne figurent pas dans le MRNN, mais dans l'offre à commandes **peuvent ne pas apparaître en marron**.

SQA-7 – Abats comestibles

[SQA-7-01 – Abats rouges](#)

[SQA-7-02 – Viandes musculaires](#)

[SQA-7-03 – Viandes osseuses](#)

[SQA-7-04 – Extrémités et autres](#)

[Règlements applicables et ressources concernant le \[gibier\]](#)

Description

1. Le gibier est un terme générique englobant les abats rouges, les pieds et les queues d'animaux abattus, soit le bœuf, le porc, le veau, et l'agneau. Le gibier est également appelé « abats », qui est la traduction du terme britannique « offal » pour les mêmes types de viande. On fait également référence au gibier sous le nom « sous-produits comestibles ». Le gibier inclut les abats rouges comme le ris (thymus), la cervelle, les reins, et le foie, les viandes musculaires comme le cœur, les poumons et les tripes (parois stomacales), les viandes osseuses comme les queues de bœuf et les osselets de même que leur moelle osseuse, et enfin, les extrémités comme la tête, les pieds et les oreilles.
2. Le gibier doit être fourni selon les spécifications indiquées par le manuel du North American Meat Institute (NAMI), lorsque ces spécifications existent.
3. Tout gibier fourni au Canada doit :
 - a. provenir d'une installation agréée et inspectée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Une liste des installations agréées et inspectées par l'ACIA figure à la page [Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#);
 - b. provenir d'un établissement qui répond aux critères décrits dans le [Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande](#) et être fabriqué dans un établissement exploité selon les principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP);
 - c. respecter toutes les exigences stipulées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#);
 - d. respecter toutes les exigences décrites dans le [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - e. provenir d'un établissement canadien sous inspection fédérale qui répond aux exigences du système HACCP et à ses directives, y compris son annexe, tel qu'il est décrit dans le code d'usages recommandés : [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);

- f. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les aliments et les drogues* ainsi que 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. être présenté dans les portions suivantes lorsqu'il est fourni en portions contrôlées, à moins d'indication contraire :
 - i. avec les os – poids brut de 250 g;
 - ii. sans les os – poids brut de 225 g;
 - h. répondre aux spécifications établies pour le gibier spécifié.
4. Toutes les coupes de gibier frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada doivent :
- a. être fournies par un pays qui est autorisé à exporter les produits de gibier en question au Canada; être conformes aux renseignements de l'*Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille* sur les pays à partir desquels l'importation commerciale de produits de gibier est autorisée, et provenir d'un établissement qui respectent les critères HACCP, tel qu'il est décrit dans l'annexe du *Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire*;
 - b. respecter toutes les exigences énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)*, dans les *normes américaines de classement des carcasses de bœuf du Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA United States Standards for Grades of Beef Carcasses)* ou dans le *Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande*;
 - c. respecter tous les règlements énoncés dans le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)* et la *Loi sur la santé des animaux, L.C., 1990, ch. 21*;
 - d. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout gibier doit être produit à partir de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
 - e. respecter toutes les exigences décrites dans le *Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire*;
 - f. 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 gibier a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays.

Emballage

5. Chaque emballage et/ou contenant de gibier dans un établissement agréé doit être inclus dans la [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 gibier dans un établissement agréé doivent :
 - a. protéger le produit de gibier suffisamment pour prévenir la contamination;
 - b. être exempts de substances nocives;
 - c. être de nature à ne pas communiquer chimiquement ou physiquement d'élément nocif aux produits de gibier;
 - d. être de bonne fabrication, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
 - e. être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et indéchirables quand ils sont mouillés;
 - f. être doublés d'une pellicule imperméable ou d'un matériau semblable, pour divers produits carnés congelés, de sorte que chaque produit de gibier congelé puisse être retiré sans avoir à décongeler les autres produits qui restent dans l'emballage et que chaque couche du produit puisse être retirée séparément.
7. Tout produit de gibier emballé dans un contenant/boîte doit correspondre au type de gibier spécifié.
8. L'estampille apposée sur les contenants/boîtes renfermant du gibier doit correspondre au type de gibier que renferment ces contenants/boîtes.
9. Le matériel utilisé à l'établissement agréé pour emballer ou étiqueter un produit de gibier ne peut entrer en contact avec le produit si un tel contact peut rendre le produit non conforme aux exigences du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Stockage et distribution

10. Tout gibier frais/réfrigéré et/ou congelé fourni doit :
 - a. être transporté 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 de viande;
 - b. être transporté dans un véhicule dont le revêtement intérieur est en bon état, fait de matériaux anticorrosion non susceptibles de compromettre le caractère organoleptique des produits de gibier frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation. L'intérieur du véhicule doit être lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;
 - c. doit être transporté dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits de gibier, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant la totalité de la période de transport, afin d'inclure :

(1) le gibier « devant être conservé au réfrigérateur » :

- doit être maintenu à une température ne dépassant pas 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.

(2) le gibier « devant être maintenu congelé » :

- doit être maintenu congelé à une température ne dépassant pas -24 °C;
- ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid.

11. ne doit pas être transporté dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés (tel qu'il est défini dans la [Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C., 2002, ch. 28\)](#) ou d'autres substances pouvant entraîner la falsification de produits de gibier;

12. ne doit pas être transporté dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité du gibier.

SQA-7-01 – Abats rouges

13. Il est fortement recommandé que tous les abats rouges soient achetés à l'état frais uniquement si elles doivent être consommées le jour de l'achat ou, dans le cas du foie, à l'état congelé. Les abats rouges sont riches en cholestérol.

14. Le **ris** est le thymus et fait parfois référence aux glandes pancréatiques d'un jeune animal. Le ris de veau est la partie la plus privilégiée, mais le ris de bœuf est parfois utilisé dans les mélanges de viande, par exemple, les tourtières et les pâtés. Le ris est rapidement périssable et doit être préparé aux fins de consommation dès qu'il a été acheté.

15. Les **reins** sont nutritifs et, s'ils sont bien préparés, délicieux. Les reins de veau et d'agneau sont prisés pour leur tendresse et leur saveur délicate. Ils peuvent être grillés ou sautés, mais devenir durs s'ils sont trop cuits. Les reins de porc et de bœuf sont plus durs et doivent être cuits lentement à chaleur humide.

16. Le **foie** est l'abat rouge le plus souvent utilisé et il est servi en tranches frites ou dans un pâté mélangé avec d'autres ingrédients et épices. Le foie est riche en fer et en vitamine A et a une saveur qui complète bien celle de son accompagnement habituel, l'oignon. Le foie de veau est considéré comme étant le meilleur, mais le foie d'agneau et le foie de bœuf sont quasiment aussi bons et bien moins coûteux. Le foie peut être cuit à chaleur sèche, grillé ou sauté. Il devient très dur s'il est cuit plus qu'à point. Étant donné que le foie comporte très peu de gras, il doit être préparé à l'aide d'une méthode utilisant du gras (p. ex., frit à la poêle).

17. Ces spécifications sont basées sur [Agence canadienne d'inspection des aliments – Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros – Poulet et dinde](#)

uniquement ainsi que sur le *Meat Buyers Guide* du North America Meat Institute (NAMI) pour les viandes de bœuf, de veau, d'agneau et les abats rouges.

18. La cervelle est considérée comme étant un mets délicat lorsqu'elle est cuite avec des œufs brouillés. **Remarque :** La consommation de toute partie de la cervelle ou de la colonne vertébrale n'est pas recommandée en raison du risque d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) connue plus couramment sous le nom de la maladie de la vache folle. Le ris est un bon mets de remplacement de la cervelle.

ÉBAUCHE

Spécifications liées aux abats rouges

Organe	N° ¹ ACIA	N° du NAMI ²	Description ³
Ris (thymus)	S.O.	Agneau – 2722 Veau – 3722	Le ris est le thymus et fait parfois référence aux glandes pancréatiques d'un jeune animal. Le ris d' agneau est blanc rosâtre. Il s'agit d'une glande dodue de forme plutôt rectangulaire que l'on trouve dans la région du cou de l'animal le long de sa trachée. Le ris de veau est blanc rosâtre et comporte plusieurs lobes. Un côté de la glande est dodu et arrondi, et l'autre côté est allongé et étroit. Le ris possède une membrane de recouvrement, mais n'a pas d'excès de gras ou de tissu.
Cervelle	S.O.	Veau – 3701 Porc – 4701	La cervelle du veau et du porc se trouve dans la région frontale de leur crâne. Les sections individuelles de la cervelle du veau pèsent environ 227 g (8 oz) lorsqu'elles sont séparées de la colonne vertébrale. Les acheteurs ne désirant que des sections individuelles doivent le préciser. La cervelle de porc pèse environ 130 g (4 à 5 oz) et a une forme allongée et ovale similaire à celle d'un haricot. La cervelle doivent vendue fraîche de sorte qu'elle puisse être cuite ou congelée le jour de l'achat.
Rein	S.O.	Agneau – 2728 Veau – 3728 Porc – 4728	Agneau et porc – Le rein est un organe en forme de haricot, de texture lisse et ferme et de couleur marron-rougeâtre avec une dépression au point d'attache aux vaisseaux sanguins, au muscle ischio-caverneux, et à l'urètre. Ces parties attenantes et le gras doivent être coupés près de la surface du rein. Veau – Le rein de veau est un organe concave, rectangulaire et multilobé ayant une légère dépression sur le côté opposé où les vaisseaux sanguins et d'autres connexions avec le

¹ 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 administre la Loi sur l'inspection des viandes et le Règlement sur l'inspection des viandes, la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et drogues ainsi que 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, les organes et d'autres parties de carcasses soient identifiés sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

² 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 intitulés *Institutional 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 du Guide de l'acheteur de viande (Meat Buyer's Guide), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

Le *Meat Buyers Guide* (8^e édition) du North American Meat Institute (NAMI) (anciennement connu sous le nom de NAMP) est publié par le NAMI et est fondé sur les spécifications institutionnelles d'achat de viande (Institutional Meat Purchasing Specifications, IMPS) des services de commercialisation agricole (Agricultural Marketing Services, AMS) du Département de l'Agriculture des États-Unis.

³ Cette description est fondée sur des spécifications décrites par le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros de l'ACIA (en ligne) et la 8^e édition du *Meat Buyers Guide* du NAMI. Voir ces publications pour plus de détails. Lorsqu'il existe des écarts entre ces descriptions et les références, ce sont les références de l'ACIA qui s'appliquent.

Organe	N° ¹ ACIA	N° du NAMI ²	Description ³
			<p>corps existent. Il a une teinte brun-rougeâtre. Les reins sont coupés de manière égale du gras à la surface du côté de la dépression et des attaches sur le corps. La membrane qui entoure le rein doit également être retirée.</p> <p>Option spécifiée par l'acheteur (OSA) – L'acheteur peut demander que le rein ne soit pas coupé, ce qui laisserait ce dernier complètement recouvert de gras.</p>
Foie - Animal	S.O.	<p>Bœuf – 1724</p> <p>Agneau – 2724</p> <p>Veau – 3724</p> <p>Porc – 4724</p>	<p>Le foie de bœuf est doux et arrondi et a une forme quelque peu rectangulaire. Il possède une fine membrane ainsi qu'une couverture cutanée. Le foie comprend deux lobes de taille considérablement différente. Sa couleur chez les jeunes animaux est claire à brun foncé avec des teintes rougeâtres prédominantes.</p> <p>Le foie d'agneau est un organe de texture douce et de forme arrondie et rectangulaire couvert d'une fine membrane ou de peau. Il comprend deux lobes et même si le lobe principal est plus grand, il est divisé plus ou moins également en sections frontales et postérieures. La couleur varie du brun pâle au brun moyen avec des teintes rougeâtres prédominantes. Le foie est prélevé avec son tissu conjonctif épais retiré.</p> <p>Le foie de veau est un organe de texture douce et de forme arrondie et rectangulaire couvert d'une fine membrane ou de peau. Sa couleur varie d'un brun rougeâtre pâle à un brun foncé et il possède deux lobes de taille considérablement différente. Les foies plus gros, plus lourds et de couleur plus foncée sont appelés de façon générique foies de veau. Les foies issus de veaux suivant un régime spécial ou nourris au lait maternisé peuvent être relativement gros, mais de couleur plus claire. Le foie de veau n'est habituellement pas vendu dépouillé.</p> <p>Le foie de porc est de texture lisse, de forme irrégulière et couvert d'une fine membrane ou de peau. Le foie comprend quatre lobes de taille variable marqués d'indentations et d'encoches. Il est brun-rougeâtre et sa texture est plus ferme que celle du foie d'autres espèces.</p> <p>Option spécifiée par l'acheteur (OSA) – que le foie soit dépouillé, présenté sous forme de tranches de l'épaisseur désirée ou en portions de la taille désirée.</p> <p>Pour tous les foies – Tous les vaisseaux, vaisseaux sanguins, ganglions lymphatiques et tissus conjonctifs doivent être coupés de manière égale à la surface du foie.</p>
Foie - Volaille	<p>Dinde – 82001-00</p> <p>Poulet –</p>	<p>Poulet – P1045</p> <p>Canard –</p>	<p>Le « foie » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La poche contenant la bile (vésicule biliaire) est enlevée. Le foie est un organe lisse de couleur brunâtre à rougeâtre comprenant un</p>

Organe	N° ¹ ACIA	N° du NAMI ²	Description ³
	72001-00	P3045 Oie – P4045	ou plusieurs lobes de forme et de taille irrégulières.
Testicules (fressures) – Animaux		Veau – 3751	Les testicules de veau sont souvent appelés « fressures ». Ils sont prélevés chez les animaux mâles. La fressure est ovale et allongée et est enveloppée dans une capsule fibreuse blanc crème qui possède un petit vaisseau sanguin à sa surface. Les fressures de veau pèsent entre 34 et 45 g (11/4 à 11/2 oz) chacune.
Testicules (fressures) – Volaille	Dinde - 82201-00 Poulet – 72201-00	Dinde – P2051	Les testicules sont prélevés à l'intérieur de la carcasse. Ils comportent des corps en forme de haricot recouverts d'une membrane qui sont les organes reproducteurs des oiseaux mâles.

SQA-7-02 – Viandes musculaires

19. Le cœur, qui est un muscle et non un abat rouge, est tendre et a une saveur très délicate. Il est ferme et plutôt sec. Il doit être rincé dans de l'eau froide et tous ses vaisseaux sanguins et tissus conjonctifs doivent être retirés. Le cœur de bœuf est souvent farci et braisé. Le cœur de veau ou d'agneau est sauté ou grillé à point. Si le cœur est bien cuit, il devient très dur. Autrement, le cœur peut être cuit lentement à chaleur humide.

20. La langue cuite est maigre, riche en viande et à multiples usages; elle peut être servie dans des sandwichs, des tacos ou des ragoûts. Pour préparer la langue, elle doit être bouillie, puis immergée dans de l'eau froide. Elle est ensuite pelée et la base est dégarnie du cartilage et du gras. Elle peut être coupée en fines tranches et servie chaude ou froide. Étant donné que la langue de bœuf et la langue de veau sont plus larges et plus faciles à trancher, elles ont tendance à être plus chères. De nombreux fournisseurs offrent également des langues d'agneau et de porc. Différentes langues peuvent être utilisées de façon interchangeable dans des recettes malgré que leur temps de cuisson varie selon leur taille.

21. Le terme « tripes » est le nom donné aux parois stomacales de divers animaux. La plupart des recettes utilisent des tripes de bœuf. Les vaches ont quatre estomacs, dont les trois premiers comportent des tripes de qualité marchande. Les tripes « double gras », « plates » et « lisses » sont les noms donnés aux tripes qui sont issues du premier estomac. Les tripes « alvéolées » ou « poche » proviennent du deuxième estomac, et les tripes « livre », « bible » ou « feuille » proviennent du troisième estomac. Les tripes alvéolées sont plus riches en viande et plus tendres que les autres types, et sont considérées comme étant les meilleures. Cependant, ces genres de tripes peuvent être utilisés de manière interchangeable. Les tripes sont presque toujours blanchies et partiellement cuites. Cela fait gagner beaucoup de temps, étant donné que les tripes non transformées doivent être cuites pendant de nombreuses heures afin d'être suffisamment tendres pour être mâchées.

Spécifications liées aux viandes musculaires

Viande musculaire	N° ACIA ⁴	N° du NAMI ⁵	Description ⁶
Cœur - Animal		Agneau – 2723 Veau – 3723	Le cœur est un organe musculaire en forme de cône situé dans la région du thorax. Le cœur d' agneau est plus en pointe en apparence que celui d'autres espèces, et le gras l'entourant est blanc et dur. Le cœur pèse environ 220 g (8 oz). Le cœur entier comprend un capuchon avec du gras, des artères et des veines connectées. Le cœur de veau pèse environ 1,1 kg (2,5 livres). Les acheteurs exigeant une préparation spéciale de cet article doivent en faire la demande auprès de leurs fournisseurs.
Cœur – Volaille	Dinde – sans coiffe 82101-00 avec coiffe 82102-00 Poulet – 72101-00		Le « cœur » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La graisse attenante au cœur, le péricarde et la crosse de l'aorte sont enlevés. Le cœur est constitué par l'organe musculaire central de l'appareil circulatoire. Pour la dinde – l'absence de coiffe indique que la crosse de l'aorte est enlevée.
Langue		Bœuf – 1710 Agneau – 2710 Veau – 3710 Porc – 4710	Une langue de bœuf coupe suisse est une langue dont les os hyoïdes en forme de u ont été retirés et qui a été dégarnie afin de retirer toutes les glandes, la racine et la viande de pointe de la partie inférieure. La langue est presque totalement exempte de gras. Une langue de bœuf a une proéminence en forme de bosse bien définie sur sa partie supérieure, marquée par une épine vers l'extrémité avant. La couleur des langues de bœuf varie, mais elle généralement blanche et de couleur claire, même si certaines

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 administre la *Loi sur l'inspection des viandes* et le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les aliments et drogues* ainsi que 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, les organes et d'autres parties de carcasses soient identifiés 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 intitulés *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 du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

⁵Le *Meat Buyers Guide* (8^e édition) du North American Meat Institute (NAMI) (anciennement connu sous le nom de NAMP) est publié par le NAMI et est fondé sur les spécifications institutionnelles d'achat de viande (*Institutional Meat Purchasing Specifications*, IMPS) des services de commercialisation agricole (Agricultural Marketing Services, AMS) du Département de l'Agriculture des États-Unis.

⁶La présente description est fondée sur les spécifications contenues dans le *Manuel des viandes pour les services alimentaires* du Conseil des viandes du Canada, sur le *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* (en ligne) et sur le *Meat Buyer's Guide*, 8^e édition, publié par le NAMI. Voir ces publications pour plus de détails. Lorsqu'il existe des écarts entre ces descriptions et les références, ce sont les références de l'ACIA qui s'appliquent.

Viande musculaire	N° ACIA ⁴	N° du NAMI ⁵	Description ⁶
			<p>peuvent présenter une pigmentation noire.</p> <p>La langue d'agneau est habituellement de couleur claire, mais elle peut présenter des teintes variables de pigmentation noire. L'extrémité a une apparence à deux niveaux avec une indentation s'étendant vers une proéminence mineure sur la partie supérieure.</p> <p>La viande de veau est couramment vendue en « coupe suisse », ce qui veut dire que les os hyoïdes ont été retirés avec les glandes, la racine et la viande de la pointe de la partie inférieure. La langue doit être presque totalement exempte de gras. La langue de veau a une proéminence en forme de bosse moins définie sur sa partie supérieure, mais demeure néanmoins similaire à la langue de bœuf, même si elle est bien plus petite de taille et d'un poids bien inférieur. Les langues de veau sont généralement blanches.</p> <p>La langue de porc est plutôt fine et a une extrémité pointue. Elle est de couleur rose clair et est recouverte d'une membrane rose blanchâtre. Toutes les langues de porc sont prélevées avec l'os, la racine et la viande de la pointe retirée.</p>
Tripes		<p>Bœuf – 1737 1739 1740 Veau – 3737 3739</p>	<p>Bœuf et veau – 1737/3737 – Tripe. La panse ou le rumen est le premier estomac chez la vache et d'autres animaux ruminants. C'est le plus gros des quatre estomacs. Sa paroi interne est constituée d'une couche épaisse de cellules humides contenues dans des plis ou des piliers musculaires. Elle est blanchâtre lorsqu'elle est échaudée ou blanchie.</p> <p>Bœuf et veau 1739/3739 – Les tripes alvéolées sont les tripes provenant du <i>reticulum</i> ou du deuxième estomac des animaux ruminants. Elles tirent leur nom de leur apparence de nid d'abeille créée par de nombreuses crêtes qui séparent un réseau de cellules en un compartiment dans le <i>reticulum</i>. Bœuf – 1740 – Les tripes « chaîne de montagnes » est le nom donné aux plis ou piliers musculaires dans le rumen ou la panse. Ces plis sont plus prédominants chez les animaux plus vieux.</p>
Joue		<p>Agneau – 2703 Veau – 3703 Porc –</p>	<p>Pour l'agneau et le veau – La viande des joues provient de la région de la mâchoire et doit être dégarnie des éléments glandulaires.</p> <p>Pour le porc – La viande des joues est le groupe des muscles externes aux os de la mâchoire supérieure et</p>

Viande musculaire	N° ACIA ⁴	N° du NAMI ⁵	Description ⁶
		4703	inférieure, y compris la paroi interne (membrane) de la bouche et tous les tissus conjonctifs s'étendant de la partie de la lèvre derrière la bouche. La viande des joues doit être quasiment exempte d'éléments des lèvres, des ganglions lymphatiques et des glandes salivaires. Le produit peut être coupé selon des spécifications.

SQA-7-03 – Viandes osseuses

22. La viande de la queue de bœuf est une viande dure à grain grossier qui exige d'être braisée lentement afin d'assouplir le tissu conjonctif. Les plats à base de queue de bœuf offrent une saveur de bœuf riche et une sauce veloutée.

23. Toutes les viandes osseuses préparées doivent provenir d'animaux inspectés et être coupées selon des spécifications.⁷ Les os doivent être frais et sains et ne présenter aucun signe de rancissement, d'aigreur et de détérioration.

Spécifications liées aux viandes osseuses

Viande	N° ACIA	NAMI ⁸	Description
Queue de bœuf	S.O.	1791	La queue de bœuf est le nom courant du mets préparé. Elle est prélevée de la carcasse entre la deuxième et la troisième vertèbre <i>coccygienne</i> . Les deux ou trois dernières vertèbres sont également retirées de l'extrémité supérieure de la queue. Le gras de surface est réduit à 6 mm au maximum (1/4 po). L'article peut être acheté entier ou en pièces.
Queue de veau	S.O.	3791	La queue de veau est similaire à la queue de bœuf, sauf qu'elle est de taille plus petite. Elle mesure environ 20 cm (8 po) de long et 18 mm (3,4 mm) de diamètre. La queue de veau est séparée de la carcasse de la même façon que celle qui a été décrite précédemment pour la queue de bœuf. L'article peut être acheté entier ou en pièces.
Osselets	S.O.	S.O.	Les osselets comportent de la moelle, ce qui les rend très appropriés pour préparer des bouillons ou des fonds. Les osselets coûtent deux fois moins que les os à moelle.

⁷ Description de la Norme relative aux portions dans l'A-85-269-001/-001 – Manuel des directives et lignes de conduite des Services d'alimentation, Chapitre 2 – Normes et procédure – Annexe C – Norme sur la taille des portions.

⁸ Le *Meat Buyers Guide* (8^e édition) du North American Meat Institute (NAMI) (anciennement connu sous le nom de NAMP) est publié par le NAMI et est fondé sur les spécifications institutionnelles d'achat de viande (Institutional Meat Purchasing Specifications, IMPS) des services de commercialisation agricole (Agricultural Marketing Services, AMS) du Département de l'Agriculture des États-Unis.

Viande	N° ACIA	NAMI ⁸	Description
Moelle	S.O.	S.O.	La moelle se trouve au centre des longs os des pattes des animaux, généralement le bœuf. Les os à moelle doivent être exempts de sang et propres. La moelle elle-même doit être d'un blanc cassé léger. Elle doit être ferme et conservée bien au frais.

SQA-7-04 – Extrémités et autres

24. Les extrémités et les autres parties uniques d'un animal, bien qu'elles ne soient pas couramment utilisées dans la cuisine nord-américaine, sont utilisées par une variété de cultures. Elles offrent des expériences culinaires uniques aux mangeurs les plus aventureux et deviennent de plus en plus courantes au fur et à mesure que d'autres cultures s'intègrent dans le régime alimentaire nord-américain.

Spécifications liées aux extrémités et à d'autres parties

Type	N° ACIA	N° du NAMI ¹⁰	Description ¹¹
Tête	S.O.	Veau – 3700 Porc – 4700	La tête est la partie crânienne de la carcasse. Pour le veau , le cuir est retiré. Toutes les autres parties du crâne demeurent intactes, y compris la langue et les joues. Pour le porc , la langue, la peau et les oreilles ainsi que les chutes de parage des joues et de la tête demeurent attenantes. La tête doit être nettoyée et complètement exempte de poils et de tout corps étranger. Les acheteurs peuvent demander à ce que les bajoues soient incluses.
Pieds (animal)	S.O.	Veau – 3780 Porc – Pattes avant 420	Les pieds de veau doivent être retirés au niveau de l'articulation du carpe (genou). Tout le cuir doit être retiré. Les acheteurs peuvent demander à ce que les pieds soient fendus dans le sens de la longueur.

⁹ 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 administre la *Loi sur l'inspection des viandes* et le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les aliments et drogues* ainsi que 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, les organes et d'autres parties de carcasses soient identifiés 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 intitulés *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 du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

¹⁰ Le *Meat Buyers Guide* (8^e édition) du North American Meat Institute (NAMI) (anciennement connu sous le nom de NAMP) est publié par le NAMI et est fondé sur les spécifications institutionnelles d'achat de viande (Institutional Meat Purchasing Specifications, IMPS) des services de commercialisation agricole (Agricultural Marketing Services, AMS) du Département de l'Agriculture des États-Unis.

¹¹ Cette description est fondée sur des spécifications décrites par le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros de l'ACIA (en ligne) et la 8^e édition du *Meat Buyers Guide* du NAMI. Voir ces publications pour plus de détails. Lorsqu'il existe des écarts entre ces descriptions et les références, ce sont les références de l'ACIA qui s'appliquent.

Type	N° ACIA	N° du NAMI ¹⁰	Description ¹¹
			<p>Les pieds de porc doivent être retirés au niveau de l'articulation supérieure du genou ou au-dessus de celle-ci. \a; les pieds doivent être dégarnis des poils et racines de poils. Les acheteurs peuvent demander à ce que cet article soit fendu dans le sens de la longueur en deux ou quatre morceaux.</p> <p>Les acheteurs qui désirent des pattes arrière doivent préciser le numéro 420A du NAMI.</p>
Pieds (volaille)	Dinde 81802-11 Poulet 71802-11 (transformé)	Poulet P1047	<p>Une patte préparée s'obtient en pratiquant sur une cuisse de carcasse une coupe à hauteur de la jointure du métatarse et du tibia. La carcasse est enlevée. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la patte peuvent être enlevées ou conservées. Une patte préparée se compose du métatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes. Les pattes de poulet sont les parties de la jambe qui ont été séparées de la carcasse au niveau de l'articulation du jarret.</p>
Jarrets	S.O.	Porc – Épaule 417A Jambe 417B	<p>Les jarrets d'épaule de porc doivent être séparés des pattes avant au niveau de l'articulation supérieure du genou ou au-dessus de celle-ci. Les jarrets d'épaule doivent être d'au moins 5 cm (2 po) de longueur. Les cuisses de porc ou les jarrets de porc frais doivent être séparés des pattes arrière au niveau de l'articulation du jarret. Les jarrets doivent être d'au moins 5 cm (2 po) de longueur.</p>
Sang	S.O.	S.O.	<p>Les marchés asiatiques vendent cet article. Les Européens l'utilisent pour faire du boudin noir, tandis que les Philippins l'utilisent pour faire le dinuguan, un ragoût.</p>
Oreilles	S.O.	S.O.	<p>Les oreilles de porc sont souvent utilisées dans une variété de cuisines; elles sont notamment fumées ou frites comme collation ou garnitures et mangées chaudes ou froides.</p>
Tête fromagée	S.O.	Porc – 820	<p>La tête fromagée est une collection de viandes provenant du crâne de l'animal, habituellement le porc, qui est cuite fraîche et se présente sous forme gélatineuse.</p>
Boudin noir	S.O.	S.O.	<p>Le boudin noir comprend du sang de cochon coagulé mélangé avec du gruau, puis mis en saucisses avec des intestins de cochons. Il est ensuite bouilli et est habituellement frit pendant sa préparation.</p>
Haggis	S.O.	S.O.	<p>Le haggis est un mets délicat écossais qui comprend de l'estomac de mouton farci avec un mélange bouilli de</p>

Type	N° ACIA	N° du NAMI ¹⁰	Description ¹¹
			foie, de cœur, de poumons, d'avoines roulés, et d'autres ingrédients.
Abattis	S.O.	Poulet – 1043 Dinde – 2043	Le terme « abattis » est utilisé pour décrire un article qui contient des cœurs, des gésiers et du foie. Les paquets d'abattis doivent contenir un nombre égal de chacune de ces parties, bien que pendant la transformation des carcasses entières, une partie ou des parties peuvent être manquantes. Les abattis, qui sont un mélange d'abats rouges et de viandes musculaires, sont principalement utilisés pour faire des sauces.

Règlements applicables et ressources concernant le gibier :

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

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

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

[Agence canadienne d'inspection des aliments - Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes](#)

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

[Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#)

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

[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 \(C.R.C., ch. 417\),](#)

[Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\), Agence canadienne de classement du bœuf – Catégories de classement,](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\) paragraphe 14.015B,](#)

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

[Répertoire des documents d'orientation \(RDO\) - Annexe A : Pays approuvés](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille](#)

[USDA United States Standards for Grades of Beef Carcasses](#)

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

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

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

[Loi sur les produits agricoles au Canada](#)

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

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

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#)

ÉBAUCHE