

FQS-04 – Pork

Any items listed in all Food Quality Specification that are **bolded and in brown** are part of the current National Standard Cycle Menu (NSCM) Standing Offer. Other items that are not on the NSCM but are on the Standing Offer may not be listed in **brown**.

[FQS-04-01 - Pork Cuts Specification](#)

[FQS-04-02 - Portion Controlled Cuts](#)

[FQS-04-03- Further Processed/By-Products](#)

[Applicable Regulations and Resources for Pork](#)

Description

1. Pork meat shall be derived from dressed carcasses of porcine animals. It may be derived from male, female, ridgling or castrated animals as outline in the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) – Meat Cuts Manual – Pork](#) and the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Wholesale Meat Specifications Document – Pork](#).
2. Canadian pork is graded at the processors level, using an ultrasonic system that measures back fat and loin eye thickness seven centimeters off the midline between the third and fourth last ribs. These measurements are based on a series of grids designed to reflect particular market needs. The settlement grid is also called “Grading Indices” and is used to predict lean-meat yield. Higher the indices, greater is the pork leanest marketability. A pig indexing at 105 is leanest than a pig grading at 98.¹ Pork is not graded with quality grades as it is generally produced from young animals that have been bred and fed to produce more uniformly tender meat. Appearance is an important guide in buying fresh pork. Cuts purchased should have a relatively small amount of fat over the outside and with meat that is firm and grayish pink in colour. Meat should have a small amount of marbling.
3. Any cut of fresh/chilled and/or frozen pork procured in Canada must:
 - a. come from a facility licensed and inspected by [CFIA](#). A list of facilities licensed and inspected by CFIA can be found at [Search the List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators \(CFIA\)](#);
 - b. come from a facility that meets the criteria as outlined in [Meat Hygiene Manual of Procedures - Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\)](#) and is a Canadian Federally Inspected processing plant;
 - c. meet all the requirements as outline in [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), and [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#);
 - d. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - e. come from a facility that meets HACCP System and Guidelines including the Annex as outlined in the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#),
 - f. comply with food packaging and labeling requirements specified by the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - g. be supplied in the weight ranges related to the weight of cut as follow:

¹ [Canadian Pork Cuts](#)

- (1) pork cut number;
 - (2) product name; and
 - (3) weight range.
- h. shall meet the specification set out in tables (within this document) for the cut specified, unless otherwise indicated.
4. Any cut of fresh/chilled and/or frozen pork procured from countries other than Canada must:
- a. only be procured/supplied from countries that are permitted to export these pork products to Canada. the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) – Meat Hygiene Manual of Procedures](#) provides current information on Countries from which commercial importation of meat products is permitted; and
 - b. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - c. meet all requirements as outline in [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), and the [Canadian Food Inspection Agency](#) and/or,
 - d. meet all the requirements for U.S. No. 1 pork, or the equivalent, as per the [USDA Standards for Grades of Pork Carcasses](#); and /or,
 - e. meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Meat](#);
 - f. meet all regulations as outlined in [Meat Inspection Act \(R.S.C., 1985, c. 25 \(1st Supp.\)\)](#) and the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#) and the [Health of Animals Act \(S.C. 1990, c. 21\)](#); and/or
 - g. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All pork shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
 - h. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - i. be marked with the official inspection mark of the government of the country of origin, prescribed by the national legislation of that country, to indicate that the pork product has been prepared in an establishment operating in accordance with the national meat inspection legislation of that country;
 - j. comply with food packaging and labeling requirements specified by the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and
 - k. shall meet the specification set out in the tables (within this document) for the cut specified, unless otherwise indicated.

Packaging

5. Every package and/or container used for pork must:e included in the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products](#) Database.
6. Every material use in packaging and/or wrapping pork product in a registered establishment shall:
- a. protect the pork product sufficiently to prevent contamination,

- b. be free from noxious substances,
 - c. not impart any undesirable substance to the pork product, either chemically or physically,
 - d. be sound in construction, clean and free from discolouration and objectionable odours, and
 - e. be durable and effective in regard to the manner it is used and will not tear if wet
 - f. be line for frozen pork products with:
 - (1) moisture proof film or
 - (2) material that provide similar protection, so:
 - i. that each individual wrapped pork product, must be capable of being removed without defrosting the remaining packages products, and
 - ii. that each layer of pork can be extracted separately,
7. No material used in packaging or labeling used for pork product shall come into contact with the pork product; if the contact might prevent the pork product from conforming to the requirements of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#).
8. Any suspended pork carcasses, sides and primal cuts may be delivered unwrapped if hung with equipment designed to preclude contamination. Special care must be taken:
- a. to assure sufficient clearance between the product and the floor, taking into consideration the stretching factor during transport; and
 - b. to prevent excessive swinging during transport.
9. Any unsuspended pork sides and primal cuts such as shoulder, leg, loin and belly must be handled in such a manner as to prevent their contamination. They may be protected using good quality paper bags, stockinettes and/or paper or any other accepted material.
10. Every fresh/chilled dressed pork carcass must:
- a. be marked in accordance with the description outline in the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#), and [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#); and
 - b. be marked with the following information:
 - (1) health inspection crown symbol – oval with the word “CANADA”, including a number that identifies the plant number ensuring the primal cut and/or a sub-primal cut of pork was inspected in Canada for food safety or equivalent; and
11. Every shipping container and/or packages of a primal cut and/or a sub-primal cut of pork:
- a. shall be marked in accordance as outline in the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#), and the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#); and
 - b. shall include the following information:
 - (1) the weights;
 - (2) the cut number;
 - (3) the product description (common name of the primal cut and/or a sub-primal cut of pork);

- (4) health inspection crown symbol – oval with the word “CANADA”, including a number that identifies the plant number ensuring the primal cut and/or a sub-primal cut of pork was inspected in Canada for food safety or equivalent; and
- (5) all other requirements as specified in the [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#).

12. Any Portion Controlled Pork Cut packaged into a container/box must correspond to the sub-primal cut of pork,

13. Unwrapped pork cuts will not be accepted.

Storage and Distribution

14. Any dressed carcasses, primal cut and/or a sub-primal cut of fresh/chilled and/or frozen **pork** supplied shall:

- a. be transported in a cleaned and sanitized (where applicable) transport vehicles and of suitable design, to prevent microbial, physical and chemical contamination of the pork product;
- b. be in a vehicle with the internal vehicle finishes be in a good state of repair and made of corrosion-resistant material which cannot affect the organoleptic character of fresh pork products or otherwise render them unwholesome. Internal of the vehicle must be smooth, impervious, and easy to clean and disinfect;
- c. be transported in a refrigerated vehicle equipped to hold the pork products at the appropriate temperature either fresh and/or frozen and that both of these temperature conditions be maintained throughout the whole period of transport to include:
- d. Pork requiring to be "Kept refrigerated":
 - (1) shall be maintained at no higher than 4°C;
 - (2) shall not have been frozen at any time; and
 - (3) shall not show evidence of off condition, including but not restricted to off odor, stickiness, gassiness, rancidity, sourness, dehydration, discoloration or mishandling, exception shall be made for the normal confinement odor and discoloration related to aging in vacuum packaging,
- e. Pork requiring to be "Kept frozen":
 - (1) shall be maintained at a frozen state -18°C or lower and no higher than -24°C; and
 - (2) shall not show evidence of defrosting and/or freezer deterioration.
- f. not be carried in the same vehicles which are used for conveying live animals, controlled products as defined in the [Pest Control Products Act](#) or other substances that might adulterate the meat product, and
- g. not be carried in the same vehicles as other goods in a manner which may adversely affect pork quality.

FQS-04-01 - Pork Cuts Specification ²

² [CFIA – Wholesale Meat Specifications Document - Pork](#) , [Canadian Pork Cuts](#) , Canadian Meat Council [Food Service Meat Manual 3rd Edition](#), [Meat Inspection Regulations, 1990 - Schedule 1 Standards For Meat Products](#)

15. Canadian Pork is fabricated (processed) into the following cuts and shall be provided according to the specifications listed in the tables within this document:

- a. dressed pork carcass;
- b. primal cuts;
- c. sub-primal cuts; and
- d. portion control cuts.

FQS-04-01-01-Table - Pork Carcass Specification

| Cut | CMC ³ | CFIA ⁴ | NAMI ⁵ | Description ⁶ |
|-----------------------------|------------------|-------------------|-------------------|--|
| Dressed Pork Carcass | | 400 | 400 | The carcass shall be dressed "packer style"; i.e., without the head and kidneys and practically free of internal fat. There shall not be any objectionable scores on the outside of the carcass and, unless otherwise specified, the carcass shall be skin on. Mutilated feet must be removed at the hock or upper knee joint (as applicable). Carcasses with a "stuck" shoulder are not acceptable. The membranous portion of the diaphragm must be removed close to the lean, although the lean portion (and the membrane surrounding the lean portion) may remain, if firmly attached to the carcass. The jowl may remain intact with each carcass side, except that minor trimming is acceptable for removal of bloody portions and ragged edges. However, excessively trimmed or mutilated jowls shall be removed by a reasonably straight cut perpendicular to the length of the carcass and is not more than 1.0 inch (25 mm) anterior to the ear dip. The carcasses shall be split into reasonably uniform sides by cutting lengthwise through the backbone so that the major muscles of the loin and shoulder are not scored and such that the spinal cord groove is evident on at least 75 percent of both sides of the back bone. |

³ The Canadian Meat Council (CMC) is the national association of federally inspected meat processors. The CMC Meat Manual, 3rd edition Rev (2000) includes all common and popular meat cuts used in the food services industry. The specifications are compatible with those of the Canadian Government Specification Board (CGSB). With few exceptions, the item and cut name are equivalent to those used by the North American Meat Institute (NAMI). The code numbers beginning with a "C" are for items unique to CMC's publications.

⁴ The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) Wholesale Meat Specifications Document (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the *Meat Inspection Act* and *Meat Inspection Regulations*, the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations*, and the *Consumer Packaging and Labelling Act* and *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names.

The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer's Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

⁵ The North American Meat Institute (NAMI) formerly NAMP's *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's AMS (Agricultural Marketing Services)).

⁶ This description is based on specifications outlined by the Canadian Meat Council's *Food Services Meat Manual*, CFIA's *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI's *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply.

| Cut | CMC ⁷ | CFIA ⁸ | NAMI ⁹ | Description ¹⁰ |
|------------------------|------------------|-------------------|-------------------|--|
| Leg (Fresh Ham) | 401 | 401 | 401 | <p>The leg is separated from the side by a straight cut approximately perpendicular to a line parallel to the shank bones. The cut passes through a point which is not less than 1.5 inches (3.8 cm) from the anterior edge of the aitch bone. The foot shall be removed at or slightly above the hock joint. The tail, vertebrae, flank muscle (M. rectus abdominis), M.cutaneous trunci, prefemoral lymph gland, and any other exposed lymph glands shall be removed. The skin and collar fat over the inside muscle (M. semimembranosus) shall be smooth and well-rounded such that the innermost curvature of the skin is trimmed back at least half the distance from the stifle joint to the posterior edge of the aitch bone. The skin overlying the medial side of the quadriceps group shall be removed and fat overlying the quadriceps group and pelvic area shall be removed close to the lean. The fat thickness beneath the leg face measured at the skin edge and directly under the bone shall not exceed that indicated in the following schedule:</p> <p style="text-align: center;">Weight Range Maximum Fat Thickness 17-20 lbs (7.7-9.1 kg) 1-1/2 in (3.8 cm) 20-28 lbs (9.1-12.7 kg) 1 ¾ in (4.3 cm) 28 lbs (12.7 kg) 2.0 in (5.0 cm)</p> |
| Loin | 410 | 410 | 410 | The loin is that portion of the side remaining after removal of the shoulder, leg, belly, and fat back leaving a portion of the blade bone, its overlying lean and fat, not less than two (2) sacral, but no caudal vertebrae on the loin. The shoulder and leg shall be |

⁷ The Canadian Meat Council (CMC) is the national association of federally inspected meat processors. The CMC Meat Manual, 3rd edition Rev (2000) includes all common and popular meat cuts used in the food services industry. The specifications are compatible with those of the Canadian Government Specification Board (CGSB). With few exceptions, the item and cut name are equivalent to those used by the North American Meat Institute (NAMI). The code numbers beginning with a "C" are for items unique to CMC's publications.

⁸ The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) Wholesale Meat Specifications Document (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the *Meat Inspection Act* and *Meat Inspection Regulations*, the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations*, and the *Consumer Packaging and Labelling Act* and *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names.

The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer's Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

⁹ The North American Meat Institute (NAMI) formerly NAMP's *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's AMS (Agricultural Marketing Services)).

¹⁰ This description is based on specifications outlined by the Canadian Meat Council's *Food Services Meat Manual*, CFIA's *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI's *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply.

| | | | | |
|------------------------------|------|-----|-----|---|
| | | | | <p>separated from the loin by straight cuts which are reasonably perpendicular to the split surface of the backbone. The outer tip of the M. Subscapularis shall not extend past the center of the base of the medial ridge of the blade bone. The belly side shall be removed by a straight cut (a slight dorsal curvature is acceptable) which extends from a point which is ventral to but not more than 3.0 inches (7.5 cm) from the M. Longissimus on the shoulder end, to a point on the leg end ventral to but not more than ½-inch (13 mm) from the tenderloin. Surface fat shall be trimmed to an average of ¼-inch (6 mm) in depth or less except in the hip bone area. The hip bone area is defined as the area contained within two (2) parallel lines, 2.0 inches (5.0cm) on either side of the anterior end of the hip bone and associated cartilage. Fat in the hip bone area shall be trimmed to the same contour as the rest of the trimmed fat surface of the loin. At least 2.0 inches (5.0 cm) of the false lean (M. trapezius) shall be exposed. Lumbar and pelvic fat shall be trimmed to ½-inch (13 mm) or less in depth. The tenderloin shall remain intact. The diaphragm and hanging tender shall be removed. The spinal cord groove shall be evident on at least 75 percent of the vertebrae</p> |
| Pork Shoulder | N/A | 403 | 403 | <p>The shoulder is separated from the side by a straight cut, approximately perpendicular to the length of the side, posterior to, but not more than 1.0 inch (25 mm) from, the tip of the elbow and shall not expose the elbow. The outer tip of the M. Subscapularis shall not extend past the dorsal edge of the base of the medial ridge of the blade bone. The foot shall be removed at or slightly above to the upper knee joint by a straight cut approximately perpendicular to the shank bones. The jowl shall be removed by a straight cut approximately parallel with the loin side which is anterior to, but not more than 1.0 inch (25 mm) from the innermost curvature of the ear dip. The neck bones, ribs, breast bones, and associated cartilage, and breast flap (through the major crease) shall be removed. The fat and skin shall be beveled to meet the lean on the dorsal edge. The exterior fat thickness at the dorsal skin edge, measured at the center of the cut, shall not exceed 1.5 inches (3.8 cm)</p> |
| Pork Shoulder, Picnic | 405A | 405 | 405 | <p>This item is prepared from Item No. 403. The butt shall be removed by a straight cut, dorsal to the shoulder joint, at an approximate right angle with the belly side. The jowl shall be removed by a straight cut approximately parallel with the belly side which is not more than 1.0 inch (25 mm) anterior from the</p> |

| | | | | |
|----------------------------------|--|-----|-----|--|
| | | | | <p>half-moon muscle (M. pectorales profundus), measured on the butt side. The fat and skin shall be beveled to meet the lean on the dorsal edge. The fat thickness, measured at the center of the butt side, shall not exceed 1.0 inch (2.5 cm).</p> <p>Option 1: All skin is removed.</p> <p>Option 2: The shank shall be removed by a cut passing through a point at or above the elbow joint.</p> |
| Pork shoulder Boston Butt | | 406 | 406 | <p>This item is as described in Item No. 403 except that the picnic is removed as described in Item No. 405. Skin, neck bones and related cartilage shall be removed. At least traces of false lean (M. trapezius) shall be exposed. When specified, the neck shall be removed by a straight cut approximately parallel to the loin side, immediately anterior to the half-moon muscle (M. pectorales profundus). This item may also be referred to as the "Boston Butt" or "Blade".</p> |

FQS-04-01-03-Table - Pork Sub-Primal Cuts Specification

| Cut | CMC ¹¹ | CFIA ¹² | NAMI ¹³ | Description ¹⁴ |
|--|-------------------|--------------------|--------------------|--|
| Pork Shoulder, Skinned (New York) | 404 | 404 | N/A | <p>The shoulder is as described in Item No. 403 except the skin and fat on the outside of the shoulder shall be trimmed. The skin shall be removed dorsal to a straight line parallel to the dorsal side which starts at a point that does not exceed 25 percent of the distance from the elbow joint to the dorsal side. The fat exposed by the removal of the skin shall be trimmed to not exceed ½-inch (13 mm) in depth at any point 1.5 inches (3.8 cm) or more from the edge of the skin collar. At least traces of the false lean shall be exposed.</p> |

¹¹ The Canadian Meat Council (CMC) is the national association of federally inspected meat processors. The CMC Meat Manual, 3rd edition Rev (2000) includes all common and popular meat cuts used in the food services industry. The specifications are compatible with those of the Canadian Government Specification Board (CGSB). With few exceptions, the item and cut name are equivalent to those used by the North American Meat Institute (NAMI). The code numbers beginning with a "C" are for items unique to CMC's publications

¹² The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) Wholesale Meat Specifications Document (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the *Meat Inspection Act* and *Meat Inspection Regulations*, the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations*, and the *Consumer Packaging and Labelling Act* and *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names.

The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer's Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

¹³ The North American Meat Institute (NAMI) formerly NAMP's *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's AMS (Agricultural Marketing Services)).

¹⁴ This description is based on specifications outlined by the Canadian Meat Council's *Food Services Meat Manual*, CFIA's *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI's *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply.

| | | | | |
|--|-------------|-------------|-------------|---|
| <p>Pork Shoulder Picnic</p> | <p>405A</p> | <p>405</p> | <p>405</p> | <p>This item is prepared from Item No. 403. The butt shall be removed by a straight cut, dorsal to the shoulder joint, at an approximate right angle with the belly side. The jowl shall be removed by a straight cut approximately parallel with the belly side which is not more than 1.0 inch (25 mm) anterior from the half-moon muscle (M. pectorales profundus), measured on the butt side. The fat and skin shall be beveled to meet the lean on the dorsal edge. The fat thickness, measured at the center of the butt side, shall not exceed 1.0 inch (2.5cm).</p> <p>Option 1: All skin is removed.</p> <p>Option 2: The shank shall be removed by a cut passing through a point at or above the elbow joint.</p> |
| <p>Pork Shoulder, Picnic, Boneless</p> | | <p>405A</p> | <p>405A</p> | <p>This item is prepared from Item No. 405. All bones, cartilage, and skin shall be removed. The belly side of the picnic shall expose a cross-section of the cushion (M. triceps brachii group). The butt side shall expose a full cross-section of the M. Supraspinatus with no more than a slight enlargement of tendons. The jowl shall be removed by a cut which is not more than 1.0 inch (25 mm) anterior from the half-moon muscle (M. pectorales profundus), measured on the butt side. The tendinous ends of the shank shall be removed to a point where a cross-sectional cut exposes at least 75 percent lean.</p> <p>Option 1: The skin shall remain.</p> <p>Option 2: The shank meat shall be removed.</p> |
| <p>Pork Shoulder Butt Roast, Boneless</p> | <p>407</p> | <p>406A</p> | <p>406A</p> | <p>This item is prepared from Item No. 406. All bones, cartilages, and skin shall be removed. The loin side of the butt shall expose the M. Longissimus equal to or larger than the combined areas of the M. Splenius and M. semispinalis capitis. The picnic side shall expose a cross-section of the M. Supraspinatus with no more than a slight enlargement of tendons. The jowl shall be removed by a straight cut, approximately parallel with the loin side, which is not more than 1.0 inch (25 mm) anterior to the half-moon muscle (M. pectorales profundus), measured on the picnic side. At least traces of false lean (M. trapezius) shall be exposed. The lean and fat overlying the blade shall remain firmly</p> |

| | | | | |
|---|-----|-----|------|---|
| | | | | attached. When specified, the neck shall be removed by a straight cut approximately parallel to the loin side, immediately anterior to the half-moon muscle (M. pectorales profundus). Purchaser may specify that the boneless butt be netted or tied. |
| Pork Shoulder, Butt, Cellar Trimmed, Boneless | | 407 | 407 | The butt is as described in Item No. 406A except the lean and fat immediately overlying the blade shall be removed. |
| Pork Belly | N/A | 408 | 408 | The belly is prepared from the side after removal of the leg, shoulder, loin, fat back, and spareribs. All bones and cartilages shall be removed. Practically all leaf fat shall be removed. The fat back shall be removed by a straight cut not more than 1.5 inches (3.8 cm) from the outermost dorsal curvature of scribe line. The anterior (shoulder) and posterior (leg) ends of the belly shall be reasonably straight and parallel. No side of the belly shall be more than 2.0 inches (5.0 cm) longer than its opposing side. The width of the flank muscle (M. rectus abdominis) shall be at least 25 percent of the width of the belly on the leg (sirloin) end. The fat on the ventral side of the belly and adjacent to the flank shall be trimmed to within 3/4-inch (19 mm) from the lean. The area ventral to the scribe line shall be free of scores and "snowballs" (exposed areas of fat) which measure 3.0 in ² (19.4 cm ²) or more. The belly shall be free of enlarged, soft, porous, dark, or seedy mammary tissue. The scribe line is not considered a score but shall be not more than 1/4-inch (6 mm) in depth at any point. |
| Pork Loin, Short Cut / 414 Center-Cut, 8 Ribs, Bone-In | 412 | 412 | 412A | This item is prepared from Item No. 410. The blade and the sirloin portions are removed by straight cuts made approximately perpendicular to the split surface of the backbone and the length of the loin. The sirloin is removed anterior to the hip bone and associated cartilage exposing the M. gluteus medius. The blade portion shall be removed to leave not more than eight (8) ribs present. Floating rib(s) which do not show a cross-section at the belly side are exempt. The belly shall be removed by a straight cut (a slight dorsal curvature is acceptable) from a point that is ventral to, but not more than 4.0 inches (10.0 cm) from, the M. Longissimus at the blade end to a point on the sirloin |

| | | | | |
|---|------------|------------|------------|--|
| | | | | end which is ventral to, but not more than 3.0 inches (7.5 cm) from the M. longissimus. Surface fat shall be trimmed to an average of ¼-inch (6 mm) in depth. Lumbar fat shall be trimmed to not exceed ½-inch (13 mm) in depth. The tenderloin shall remain intact. The spinal cord groove shall be evident on at least 75 percent of the vertebrae. |
| Pork Loin, Boneless/Center-Cut, 8 Ribs, Boneless | | 412B | N/A | Prepared from Loin (cut 412) by removing tenderloin and all bones and cartilage. On blade end, the longissimus shall be at least twice as large as the spinalis dorsi. Sirloin is eliminated anterior to hip bone cartilage and shall expose the gluteus medius. Belly shall be excluded by a cut ventral to but not more than 10 cm (4 inches) from the longissimus at the blade end to a point on the sirloin end ventral to but not more than 7.5 cm (3 inches) from the longissimus. |
| Pork Loin, Center-Cut, 11 Ribs, Bone-In | | 412C | 412C | This item is prepared from Item No. 410. The blade and the sirloin portions are removed by straight cuts made approximately perpendicular to the split surface of the backbone and the length of the loin. The sirloin is removed anterior to the hip bone and associated cartilage exposing the M. gluteus medius. The blade portion shall be removed to leave no more than 11 ribs present. Floating rib(s) which do not show a cross-section at the belly side are exempt. The belly shall be removed by a straight cut from a point that is ventral to, but not more than 3.0 inches (7.5 cm) from, the M. Longissimus at the blade end to a point on the sirloin end ventral to, but not more than 3.0 inches (7.5 cm) from, the M. longissimus (a slight dorsal curvature is acceptable). The blade bone, related cartilage, and overlying lean and fat shall be removed. Lumbar fat shall be trimmed to not exceed ½-inch (13 mm) in depth. The tenderloin shall remain intact. The spinal groove shall be evident on at least 75 percent of the vertebrae. |
| Pork Loin, Whole, Boneless/Back Trimmed, Regular | 413 | 413 | 413 | This item is prepared from Item No. 410. All skin, bones, cartilages, the tenderloin, and lean and fat overlying the blade bone shall be removed. The leg end of the loin shall be exposed by a straight cut which shows no evidence of the quadriceps group or the M. longissimus. The sirloin may be removed immediately anterior to the hip bone pocket. In such cases, both the M. Longissimus and M. gluteus medius shall be exposed on the leg end. On the |

| | | | | |
|--|------|------|------|--|
| | | | | <p>shoulder end, the M. Longissimus shall be equal to or larger than the combined areas of the M. Splenius and M. semispinalis capitis. The belly shall be removed by a cut from a point ventral to but not more than 2.0 inches (5.0 cm) from the M. Longissimus at the shoulder end to a point on the leg end, no more than 1.0 inch (25 mm), ventral to the M. Longissimus and/or M. gluteus medius (a slight dorsal curvature is acceptable). Surface fat shall not exceed ¼-inch (6 mm) in depth, except in the hip pocket which has no measurable fat requirement but shall be trimmed to the same contour as the rest of the trimmed fat surface. The hip bone area is defined as the area contained within two (2) parallel lines, 1.0 inch (25 mm) on either side of the hip pocket area. To facilitate packaging, this item may be "butterflied" perpendicular to the length of the loin. This item may also be referred to as the "Loin, Long Cut".</p> <p>Option: The sirloin is removed by a straight cut immediately anterior to the hip cartilage. When prepared this way, and PSO (Purchaser Specified Option) 3 (belly strap off), the item may also be referred to as "Loin, Short-Cut Back, Main Muscle" or "Loin, Canadian Back".</p> |
| Pork Loin Roast, Boneless | 413B | 413A | 413A | <p>The loin is prepared as described in Item No. 413 except that the boneless loin shall be cut into two (2) pieces of approximately equal length. The pieces shall be positioned with the boned surfaces together, such that the blade and sirloin ends are not on the same end. The pieces shall be trimmed so that one piece of the boneless loin will not extend more than 1.0 inch (25 mm) in total length past its opposing piece. The boneless loin shall be netted or tied.</p> |
| Pork Boneless Back Trimmed (Short Cut) Pork Loin, Center-Cut, 11 Ribs, Boneless | 414 | 414 | 414 | <p>This item is prepared from Item No. 412C. The tenderloin, all bones and cartilages shall be removed. On the blade end, the M. Longissimus shall be approximately equal to or larger than the M. spinalis dorsi and the M. Rhomboideus shall not be present. The sirloin is removed anterior to the hip bone cartilage exposing the M. gluteus medius. The belly shall be removed by a cut from a point ventral to, but not more than 3.0 inches (7.5 cm) from, the M. longissimus at the blade end to a point on the sirloin end ventral to, but not more than 3.0 inches (7.5 cm) from the M. longissimus. To facilitate packaging, this item may be "butterflied"</p> |

| | | | | |
|--|------------|------------|------------|--|
| | | | | perpendicular to the length of the loin. This item can also be referred to as a Loin, Short-Cut. |
| Pork Tenderloin | 415 | 415 | 415 | <p>This item is prepared from Item No. 410. The tenderloin shall be removed intact The side muscle (M. psoas minor) shall be removed. The anterior portion (tail end) shall be trimmed so that the tail is not split more than 1.0 inch (25 mm). The tenderloin shall be practically free of fat.</p> <p>Option 1: The side muscle (M. psoas minor) shall remain attached.</p> <p>Option 2: The thick (posterior) end is removed anterior to the M. iliacus. The side muscle is removed so that only the M.psoas major remains.</p> |
| Pork Tenderloin, Special Trim | 415A | N/A | 415A | Prepared from regular tenderloin by removing side muscle and all surface fat. |
| Pork Side/ Spare Ribs | 416 | 416 | 416 | Spareribs shall contain at least 11 ribs and associated costal cartilages and may include portions of the sternum and diaphragm. The membranous portion of the diaphragm must be removed close to the lean. Any portion of the diaphragm not firmly attached shall be removed close to the inside surface of the ribs. The lean shall not extend more than 2.0 inches (5.0 cm) past the curvature of the last rib and costal cartilage. Heart fat on the inside surface of the ribs shall not exceed ¼-inch (6 mm) average depth. Leaf fat shall be trimmed practically free from the diaphragm and M. transverse abdominis. This item may also be referred to as "Side Ribs". Purchaser may specify number of ribs. |
| Pork Back Ribs, Tail Off/Spareribs, St. Louis Style | 416A | 416A | 416A | The spareribs shall be as described in Item No. 416 except the sternum and the ventral portion of the costal cartilages shall be removed along with the flank portion. The breast shall be removed at a point which is dorsal to the curvature of the costal cartilages. When specified, the diaphragm shall be removed, and the spareribs shall be separated into two approximate equal portions by a lengthwise cut. This item may also be referred to as "Side Ribs, Center-Cut". |
| Pork Leg Roast/ (Fresh Ham) | 401A | 401A | 401A | This item is as described in Item No. 401 except the shank shall be removed by a straight cut made at an approximate right angle to the shank bones exposing a cross section of |

| | | | | |
|---------------------------------|-------|------|------|---|
| Short Shank | | | | the M. Gastrocnemius. |
| Pork Leg Roast, Boneless | 1402R | 402B | 402B | <p>This item is prepared from Item No. 401. All bones, cartilages, skin, flank muscle (M. rectus abdominis), M. cutaneous trunci, fat and lean above the aitch bone, shank meat and exposed lymph glands shall be removed. The loin end shall be exposed by a straight cut anterior to the quadriceps group. The cut shall not be less than 1.0 inch (25 mm) and not more than 3.0 inches (7.5 cm) from the anterior end of the femur pocket. Purchaser may request this item be netted or tied.</p> <p>Option: Shank meat which is firmly attached may remain and shall be folded into the femur cavity. The tendinous ends shall be excluded.</p> |

FQS-04-02 - Portion Controlled Cuts

16. Portion Controlled Cuts are prepared from any sub-primal pork cuts and/or pork portioned cut and fabricated to specify.¹⁵

FQS-04-02-01-Table - Portion Controlled Cuts Specification

| Cut | CMC ¹⁶ | CFIA ¹⁷ | NAMI ¹⁸ | Description ¹⁹ |
|---|-------------------|--------------------|--------------------|--|
| Pork Butt Chops/Shoulder Butt Steaks, Boneless | | 1407 | 1407 | The steaks are prepared from Item No. 407. The slicing of steaks shall start on the loin side of the butt. This item is also referred to a "Boston Butt Steaks, Boneless" or "Blade Steaks, Boneless". |
| Pork Chops, Regular/(Pork Loin Chops | 1410 | 1410 | 1410 | The chops are prepared from all suitable lean from Item No. 410 and will include blade, rib, t-bone, porter house, and sirloin chops. Misshapen chops associated with the |

¹⁵ Portion Standard outline in A-85-269-001/-001 – Food Services Direction and Guidance Manual Chapter 2 – Standards & Procedure - Annex C – Portion Size Standard.

¹⁶ The Canadian Meat Council (CMC) is the national association of federally inspected meat processors. The CMC Meat Manual, 3rd edition Rev (2000) includes all common and popular meat cuts used in the food services industry. The specifications are compatible with those of the Canadian Government Specification Board (CGSB). With few exceptions, the item and cut name are equivalent to those used by the North American Meat Institute (NAMI). The code numbers beginning with a "C" are for items unique to CMC's publications.

¹⁷ The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) Wholesale Meat Specifications Document (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the *Meat Inspection Act* and *Meat Inspection Regulations*, the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations*, and the *Consumer Packaging and Labelling Act* and *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names.

The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer's Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

¹⁸ The North American Meat Institute (NAMI) formerly NAMP's *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's AMS (Agricultural Marketing Services)).

¹⁹This description is based on specifications outlined by the Canadian Meat Council's *Food Services Meat Manual*, CFIA's *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI's *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply.

| | | | |
|--------------|--|--|--|
| <p>NAMP)</p> | | | <p>hip bone pocket shall be excluded. Unless otherwise specified, the tail length (distance from the M. longissimus dorsi) shall not exceed 1.0 inch (2.5 cm). Other tail length options: are 3 inches (7.5 cm) (recommended for frenched chops, see PSO - 5), 2 inches (5.0 cm) and No tail (trimmed to meet specified fat trim).</p> <p>Pockets - When specified by the purchaser for applicable pork loin chops in the 1410 and 1413 series, the pocket shall be made by a cut into the M. Longissimus leaving no less than ¼-inch (6 mm) and not more than ½-inch (13 mm) of intact lean from the edge to the innermost point of the pocket. The cut shall not puncture either surface containing the cross-section of the M. longissimus.</p> <p>The purchaser may specify chops that are derived from specific portions of the pork loin by using the Purchaser Specified Options for Pork Loin Chops listed below:</p> <p>Option 1: Center-Cut Chops - Chops shall be derived from any pork loin item after the removal of the blade and sirloin portions of the loin and will include both Ribeye and T-bone chops as described within PSO's 3 and 4 below.</p> <p>Option 2: Porter House Chops - These chops are derived from the portion of the pork loin that is anterior to the hip bone/cartilage and shall have the M. psoas major exposed on both sides of the chop. When measured parallel to the back bone, the width of the M. psoas major shall be at least 0.5 inch on both sides of the chop.</p> <p>Option 3: T-Bone Chops - These Chops are the same as the Porter House Chops except that the any portion of the tenderloin (M. psoas minor and/or M. psoas major) shall be expose on at least one side of the chop.</p> <p>Option 4: Ribeye Chops - These chops are derived from item number 412G or the rib portion of any bone-in 8, 9, 10, or 11 rib Center-Cut Pork Loin. Each chop shall consist of at least one rib.</p> <p>Option 5: Ribeye Chops, Frenched - The purchaser may specify that the rib chops be frenched by removing the</p> |
|--------------|--|--|--|

| | | | | |
|---|-------------|---------------|---------------|---|
| | | | | <p>intercostal meat and lean and fat over and around the rib bones ventral to the M. longissimus dorsi. Unless otherwise specified, the chops shall be made from Ribeye Chops with a tail length of 3.0 inches (7.5 cm). The exposed portion of the ribs shall not exceed one half the distance between the end of the rib bone and the M. longissimus dorsi.</p> <p>Option 6: NY Chops - These chops are derived the lumbar region of any center-cut pork loin. The tenderloin and protruding edge of the chine bone shall be removed.</p> <p>Option 7: Blade Chops - These chops are derived from the blade end of the pork loin and shall include the blade bone/cartilage.</p> <p>Option 8: Sirloin Chops - These chops are derived from the sirloin and shall include the suitable lean associated with the hip (pelvic) bone.</p> <p>Option 9: End Chops - These chops are derived from the blade and/or the sirloin portions of any bone in pork loin.</p> |
| Pork Chops, Centre Cut | 1412 | 1410 Option 1 | 1410 Option 1 | See 1410 above for complete description/Option 1: Center-Cut Chops - Chops shall be derived from any pork loin item after the removal of the blade and sirloin portions of the loin and will include both Ribeye and T-bone chops as described within PSOs 3 and 4 below. |
| Pork Chops, Centre Cut, Tenderloin Out | 1412A | 1410 Option 1 | 1412E | See 1410 see above for complete description/Option 1: Center-Cut Chops - Chops shall be derived from any pork loin item after the removal of the blade and sirloin portions of the loin and will include both Ribeye and T-bone chops as described within PSOs 3 and 4 below. |
| Pork Loin Chops, Boneless | 1413 | 1413 | 1413 | The boneless loin chops are prepared from all suitable lean from Item No. 413 and will include blade, center-cut, and sirloin chops. Misshapen chops associated with the hip bone pocket shall be excluded. Unless otherwise specified, the tail length (distance from the M. longissimus dorsi) shall not exceed 1.0 inch (2.5 cm). Other tail length options: are 3 inches (7.5 cm) (recommended for frenched chops, see PSO - 5), 2 inches (5.0 cm) and No tail (trimmed to meet specified fat trim). |

| | | | | |
|---|------|---------------|-------|---|
| | | | | <p>The purchaser may specify chops that are derived from specific portions of the boneless pork loin by using the Purchaser Specified Options for Pork Loin Chops, Boneless listed below:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Option 1: Center-Cut Chops, Boneless - Chops shall be derived from the center portion (blade and sirloin removed) of item No.413. The center cut chops include both the Rib eye chops and New York chops, as described in PSO's 2 and 3 below. • Option 2: Ribeye Chops, Boneless - The boneless ribeye chops shall be derived from the rib portion of the Item No. 414 and shall consist of the M. longissimus dorsi and M. spinalis dorsi. The longissimus shall appear equal or larger than the M. spinalis dorsi. • Option 3: New York Chops, Boneless - The boneless New York Chops shall be derived from the lumbar region of the Item No.412E. The M. spinalis dorsi shall not be present. • Option 4: Blade Chops, Boneless - This item shall be derived from the boneless blade portion of Item No. 413. • Option 5: Sirloin Chops, Boneless - This item shall be derived from the boneless sirloin. The boneless chops shall include the M. gluteus medius. • Option 6: Loin End Chops, Boneless - This item shall include all suitable lean from the boneless blade and sirloin portions of Item No. 413. |
| Pork Chops, Centre Cut, Boneless | 1413 | 1413 Option 1 | 1412B | See 1413 see above for complete description/Option 1: Center-Cut Chops, Boneless - Chops shall be derived from the center portion (blade and sirloin removed) of item No.413. The center cut chops include both the Rib eye chops and New York chops, as described in PSO's 2 and 3 below. |
| Pork, Ground | 1496 | 496 | 496 | Unless otherwise specified, ground pork may be prepared from any portion of the carcass (Item No.400). The meat shall be free of bones, cartilages, skin, seedy mammary tissue, heavy exposed tendons, exposed heavy (opaque) connective tissue, prefemoral, popliteal, prescapular lymph glands specifically and other exposed lymph |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>glands shall be removed. The tendinous ends of shanks shall be removed so that a cross-sectional cut exposes at least 75 percent lean. Meat from automatic deboning machines is acceptable provided it is ground on the same day as deboning.</p> <p>Ground pork may be derived from boneless meat which has been previously frozen and stockpiled. The purchaser may specify the maximum amount of previously frozen boneless meat that can be mixed with fresh chilled meat prior to final grinding.</p> <p>When specified by the purchaser, "lean finely textured pork" may be combined with boneless pork meeting the above material requirements provided it does not exceed 20 percent by weight of the combined finished product. "Lean finely textured pork" shall be produced and labeled in accordance with FSIS regulations.</p> <p>Grinding equipment shall have sharp knives and plates. Unless otherwise specified, the boneless meat shall be ground at least once through a plate having holes not larger than 1.0 inch (25 mm) in diameter. Alternatively, boneless pork may be chopped or machine cut by any method provided the texture and appearance of the product after final grinding is typical of ground pork prepared by grinding only. Unless otherwise specified, final grinding shall be through a plate having holes 3/16-inch (5 mm) in diameter. Pork may be thoroughly blended at least once prior to final grinding. However, the ground pork shall not be mixed after final grinding. Initial reduction in size, blending, final grinding and packaging shall be a continuous sequence.</p> <p>The purchaser may specify the use of a bone collector/extruder system on the final grind (3/16-inch (5 mm) or smaller plate) to remove objectionable materials (bone, cartilage, connective tissue, etc.). Objectionable material removed during final grinding may not be reintroduced into the finished product. For certification purposes, the purchaser may waive examination for trimming defects provided</p> <p>(1) the use of a bone collector/extruder system is</p> |
|--|--|--|--|

| | | | | |
|---|--------------------|-------------------|--------------------|--|
| | | | | <p>specified and</p> <p>(2) the producer assures that the other objectionable materials listed in the material requirements are removed.</p> <p>When coarse ground pork is specified, boneless meat shall be ground once through a plate having holes no larger than 1.0 inch (25 mm) and no smaller than 5/8-inch (16 mm) in diameter. Alternatively, the boneless meat may be ground twice, with the smallest plate having holes no larger than 1.0 inch (25 mm) and no smaller than 3/4-inch (19 mm) in diameter. Coarse ground meat may be blended after grinding or between grinds to assure uniformity of fat content. The term "coarse ground" shall appear on the product label.</p> <p>Unless otherwise specified, fat content shall not exceed 22 percent. Purchaser, however, may specify any fat content provided it does not exceed 30 percent.</p> |
| <p>Pork Diced/Coarse Chopped</p> | <p>1497</p> | <p>435</p> | <p>1495</p> | <p>Diced pork shall be prepared from any portion of the carcass (Item No. 400) which yields product that meets the end item requirements. Unless otherwise specified, inner shank (heel portion of the leg), shank meat and jowls shall be excluded. Dices shall be free of bones, cartilages, skin, heavy connective tissue, seedy mammary tissue, and lymph glands. When inner shank is allowed by the purchaser, the M. flexor digitorum superficialis ("mouse" muscle) shall be removed from the M. gastrocnemius through the natural seams. To facilitate dicing, meat may be frozen and/or tempered, one time only. The meat shall be either hand diced or mechanically diced (grinding is not permitted). Unless otherwise specified, at least 75 percent, by weight, of the resulting dices shall be of a size equivalent to not less than a 3/4-inch (19 mm) cube or not more than a 1.5 inches (3.8 cm) cube, and no individual surface shall be more than 2.5 inches (6.3 cm) in length. The surface and/or seam fat shall not exceed 1/4-inch (6 mm) thickness at any point. The purchaser may further specify fat limitation in terms of fat content percentage (refer to Section 3.3 Fat Limitations).</p> |

| | | | | |
|-------------------------------|-----|------|------|--|
| Pork Steak cubed | | 1400 | 1400 | Cubed steaks shall be prepared from any portion of the carcass which yields product that meets the end item requirements. However, shank and inner shank meat shall be excluded. Unless otherwise specified, the steaks shall be cubed (while in the fresh chilled state) twice at approximate right angles. Knitting of two or more pieces and folding the meat when cubing is permissible. After cubing, surface and seam fat shall not exceed 15 percent of the total area on either side of the steak. Individual steaks shall remain intact when suspended ½-inch (13 mm) from the outer edge. The steaks shall be free of heavy connective tissue, bones, cartilages, and lymph glands. |
| Pork Cutlet, Delicaded | C51 | 1402 | 1402 | Cutlets shall be prepared from any combination of lean from the leg, loin, sirloin, or shoulder sections (excluding shank and inner shank meat) of the carcass which yields product that meets the end item requirements. The cutlets shall be free of heavy (opaque) connective tissue, bones, cartilages, and lymph glands. When specified, the raw materials shall be mechanically tenderized by using the multiple probe method (pinning) not more than one time. Pressing, knitting, or folding two pieces of meat together is not permissible. Surface and seam fat shall not exceed an average of ⅛-inch (3 mm) in thickness and the thickness at any one point shall not exceed ¼-inch (6 mm). Surface fat, measuring 0.1 inch (2 mm) or more in thickness, shall not exceed 50 percent of the circumference of the cutlet. Individual cutlets shall remain intact when suspended ½-inch (13 mm) from the outer edge. Alternatively, the purchaser may specify surface and seam fat limitations in terms of maximum surface area percentage. Both surface and seam fat of the total cut surface on either side of the cutlet shall not exceed the percentage specified by the purchaser. |

| Further Processed/By-Products | CMC | CFIA | NAMI | Description |
|---|-----|------|------|---|
| Ham, chunked and formed, (Cured), Fully cooked | N/A | N/A | 511 | <p>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.</p> <p>If supplied canned, ham shall be fully enclosed in polyethylene liner. Unless otherwise specified, it shall be Pullman- style.</p> <p>Ham supplied must be extra-lean, containing 5% or less fat.</p> |

17. Additional specifications for cuts of pork are available in the publications - [North America Meat Institute \(NAMI\) - Meat Buyers Guide](#) and the [Canadian Food Inspection Agency – \(CFIA\) Meat Cuts Manual Wholesale Meat Specifications Document - Pork](#).

CAF Food Quality Specifications
Applicable Regulations and Resources for Pork

A-85-269-002/FP-Z01

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#)

[Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#)

[Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#)

[Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products Database](#)

[Canadian Environmental Protection Act, 1999 \(S.C. 1999, c. 33\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Meats Cuts Manual – Pork](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Wholesale Meat Specifications Document - Pork](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Meat Hygiene Manual of Procedures](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Search the List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators](#)

[Canadian Pork Council \(CPC\) - Put Pork on Your Fork – \[Canadian Pork Cuts\]](#)

[Canadian Pork Council \(CPC\) – New Nomenclature Improves Pork Cut Names](#)

[Canadian Pork Council](#)

[Canada Pork International - The Canadian Pork Story](#)

[Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#)

[Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Meat](#)

[Canadian Meat Council Food Service Meat Manual 3rd Edition](#)

[Food Services Manual \[A-85-269-001\], Chapter 2 – Standards & Procedures, Annex C – Portion Size Standard](#)

[Health of Animals Act \(S.C. 1990, c. 21\)](#)

[Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#)

[Meat Inspection Act \(R.S.C., 1985, c. 25 \(1st Supp.\)\)](#)

[Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#)

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

[Pest Control Products Act \(S.C. 2002, c. 28\)](#)

[Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#)

[Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#)

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

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

SQA-04 – Porc

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-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](#);
 - 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 (ARMP) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

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

- 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 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,
 - i. de sorte qu'on puisse retirer de l'emballage chaque produit de porc individuellement enveloppé sans dégeler les autres produits qui restent dans l'emballage; et
 - ii. retirer chaque couche de porc séparément.
7. Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits de porc 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-04-01-01 - Tableau 1 : Spécifications relatives aux carcasses de porc

| Coupe | N ^o CVC ³ | N ^o ACIA ⁴ | N ^o 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 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. |

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.

⁴ 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).

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.

| | | | | |
|-----------|--|--|--|--|
| 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-04-01-02 - Tableau 2 : Spécifications relatives aux coupes de porc

| Coupe | No CVC ⁷ | No ACIA ⁸ | No 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 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 : |

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.

⁸Le 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 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 | No CVC7 | No ACIA8 | No NAMI9 | Description générale ¹⁰ |
|-----------------------|---------|----------|----------|--|
| | | | | <p style="text-align: center;">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 restera intact. Le diaphragme et sa membrane seront retirés. Le canal rachidien sera apparent sur au moins 75 % des vertèbres.</p> |
| 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</p> |

| Coupe | No CVC7 | No ACIA8 | No NAMI9 | Description générale ¹⁰ |
|------------------------------------|---------|----------|----------|--|
| | | | | <p>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. 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. 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, 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</p> |

| Coupe | No CVC7 | No ACIA8 | No NAMI9 | Description générale ¹⁰ |
|-------|---------|----------|----------|---|
| | | | | 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 ». |

SQA-04-01-03 - 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, découennée | 404 | 404 | 404 | L'épaule est préparée de la même manière que celle décrite à l'Item N° 403, à l'exception du fait 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 | 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 |

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.

¹² 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).

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 |
|---------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|---|
| | | | | <p>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 | <p>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 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 2 : 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</p> |

| Coupe | N° CVC ¹¹ | N° ACIA ¹² | N° NAMI ¹³ | Description générale ¹⁴ |
|---|----------------------|-----------------------|-----------------------|--|
| | | | | 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 ». |
| Épaule de porc, soc désossé, parage de salaison | | 407 | 407 | 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. |
| Flanc de porc | S.O. | 408 | 408 | 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 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 ¾ 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 ¼ de pouce (6 mm) en tout point. |
| 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 |

| Coupe | N° CVC ¹¹ | N° ACIA ¹² | N° NAMI ¹³ | Description générale ¹⁴ |
|---|----------------------|-----------------------|-----------------------|--|
| | | | | 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 ¼ de pouce (6 mm). 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. |
| 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 |

| Coupe | N° CVC ¹¹ | N° ACIA ¹² | N° NAMI ¹³ | Description générale ¹⁴ |
|---|----------------------|-----------------------|-----------------------|---|
| | | | | profondeur. Le filet restera intact. Le canal rachidien sera apparent sur au moins 75 % des vertèbres. |
| 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> |
| 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 |

| Coupe | N° CVC ¹¹ | N° ACIA ¹² | N° NAMI ¹³ | Description générale ¹⁴ |
|---|----------------------|-----------------------|-----------------------|--|
| | | | | 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. |
| <p>Longe désossée et parée (coupe courte)</p> <p>Longe de porc, coupe du centre, 11 côtes, désossée</p> | 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> . |
| 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 |

| Coupe | N° CVC ¹¹ | N° ACIA ¹² | N° NAMI ¹³ | Description générale ¹⁴ |
|---|----------------------|-----------------------|-----------------------|--|
| | | | | (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 | <p>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 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/ Escalopes d'épaule de porc, désossées | | 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. On appelle également ce produit « tranche de soc, désossé » ou « tranche de palette, désossée ». |
| Côtelettes régulières /Côtelettes de longe de porc | 1410 | 1410 | 1410 | Les côtelettes sont préparées à partir de tout morceau de maigre acceptable provenant de l'Item N ^o 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). 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 |

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 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 ^o CVC ¹⁶ | N ^o ACIA ¹⁷ | N ^o NAMI ¹⁸ | Description générale ¹⁹ |
|-------|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---|
| | | | | <p>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, ci-dessous. • 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>psaos major</i> exposé des deux côtés de la côtelette. Lorsqu'elle est mesurée de façon parallèle à la colonne vertébrale, la largeur du <i>psaos 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>psaos minor</i> et/ou <i>psaos 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 |

| Coupe | N° CVC ¹⁶ | N° ACIA ¹⁷ | N° NAMI ¹⁸ | Description générale ¹⁹ |
|--|----------------------|-----------------------|-----------------------|---|
| | | | | <p>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>.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 6 : Côtelettes sans filet - Ces côtelettes sont préparées à partir de la région lombaire de tout produit de longe de porc, coupe du centre. Le filet et la partie saillante de l'os de l'échine seront enlevés. • 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'loyau, préparées de la manière décrite aux OSA 3 et 4, ci-dessus.</p> <p>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'loyau, préparées de la manière décrite aux OSA 3 et 4, ci-dessus.</p> |

| Coupe | N ^o CVC ¹⁶ | N ^o ACIA ¹⁷ | N ^o NAMI ¹⁸ | Description générale ¹⁹ |
|---|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
| | | | | Préparées de la façon similaire aux côtelettes (milieu de longe) [1412], sauf que le filet et 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^o 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^o 414 et comprendront les muscles <i>longissimus dorsi</i> et <i>spinalis dorsi</i>. Le <i>longissimus</i> sera égal ou plus grand que le <i>spinalis dorsi</i>. • l'option 3 : Côtelettes de contre-filet, désossées - Les côtelettes de contre-filet désossées seront préparées à partir de la région lombaire de l'Item N^o 412E. Le muscle <i>spinalis dorsi</i> sera exclu. • 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^o 413. |

| Coupe | N° CVC ¹⁶ | N° ACIA ¹⁷ | N° NAMI ¹⁸ | Description générale ¹⁹ |
|---|----------------------|-----------------------|-----------------------|---|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 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 préfémoreaux, 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 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> |

| Coupe | N ^o CVC ¹⁶ | N ^o ACIA ¹⁷ | N ^o NAMI ¹⁸ | Description générale ¹⁹ |
|-------|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
| | | | | <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 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 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 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</p> |

| Coupe | N° CVC ¹⁶ | N° ACIA ¹⁷ | N° NAMI ¹⁸ | Description générale ¹⁹ |
|--|----------------------|-----------------------|-----------------------|--|
| | | | | toutefois spécifier la teneur en matière grasse, à condition que celle-ci ne dépasse pas 30 % |
| Porc en dés / Porc haché grossièrement | 1497 | 435 | 1495 | 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 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 ¾ 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 ¼ 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 ½ pouce (13 mm) du bord extérieur. Elles ne doivent contenir aucun tissu |

| Coupe | N° CVC ¹⁶ | N° ACIA ¹⁷ | N° NAMI ¹⁸ | Description générale ¹⁹ |
|--------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| | | | | conjonctif opaque, os, 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> |

| Coupe | N ^o CVC ²⁰ | N ^o ACIA ²¹ | N ^o NAMI ²² | Description générale ²³ |
|---|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
| Jambon, en morceaux et formé, (cru salé), entièrement cuit | N/A | N/A | 511 | Préparé à partir de n'importe quelle portion de jambon qui répondra à la description de l'article final de ces produits. Le jarret de porc ne peut être utilisée que si il est broyée et hachée et utilisée comme liant. Le jambon lui-même doit être exempt d'os, de cartilage, de peau, de tissu conjonctif épais, de poches d'air ou de gélatine et de ganglions lymphatiques. Une coupe transversale montre une définition de divers groupes musculaires comme vous vous attendez à les voir. Disponible en boyaux synthétique ou en conserve. S'il est fourni en conserve, le jambon doit être entièrement enfermé dans une garniture en polyéthylène. Sauf indication contraire, il doit être de type Pullman. Le jambon fourni doit être extra-maigre, contenant 5% ou moins de matière grasse. |

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.

[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, 3e édition](#)

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

[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 \[Canadian Pork Cuts\]](#)

