

FQS-07 – Variety Meats

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-07-01 – Organ Meats](#)

[FQS-07-02 – Muscle Meats](#)

[FQS-07-03 – Bony Meats](#)

[FQS-07-04 – Extremities and Other](#)

[Applicable Regulations and Resources for Variety Meat](#)

Description

1. Variety meats is a catchall term for organ meats, feet and tails of butchered animals – beef, pork, veal and lamb. Variety meats are also referred to as “offal”, which is a British term for the same types of meats. They can also be referred to as “edible by-products”. Variety meats include organ meats like sweetbreads (thymus gland), brain, kidney, and liver, muscle meat like heart, lung and tripe (stomach lining); bony meats like oxtails and knucklebones and their marrow centres; and extremities such as head, feet and ears.
2. Variety meat shall be provided according to the specifications indicated by the North American Meat Institute (NAMI) manual, where those specifications exist.
3. Any variety meat 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](#);
 - b. come from a facility that meets the criteria as outlined in [Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Meat](#) and be manufactured in an establishment that was operating under a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) principles based system;
 - c. meet all the requirements as outline in the [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 its annex as outlined in the Recommended Code of Practice: [CODEX Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#) and is a Canadian Federally Inspected processing plant;
 - f. comply with food packaging and labeling requirements specified by the Food and Drugs Act, the Food and Drug Regulations and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)
 - g. Portion Controlled Variety Meat Products are to be supplied according to the following portion sizes, unless otherwise specified
 - i. Bone in Raw weight 250 g
 - ii. Boneless Raw weight 225 g; and
 - h. meet the specification set out for that variety meat specified.
4. Any cut of fresh/chilled and/or frozen variety meat procured from countries other than Canada must:

- a. Only be procured/supplied from countries that are permitted to export these beef products to Canada. [Canadian Food Inspection Agency – Meat and Poultry Products](#) current information on Countries from which commercial importation of meat products is permitted, and come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to The [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#).
- b. meet all requirements as outline in [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), or meet all the requirements for the [USDA United States Standards for Grades of Beef Carcasses](#) and/or meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Meat](#)
- c. meet all regulations as outlined in [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#), and the [Health of Animals Act \(S.C. 1990, c. 21\)](#), or
- d. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All variety meats shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements
- e. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#)
- f. 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 variety meat product has been prepared in an establishment operating in accordance with the national meat inspection legislation of that country

Packaging

5. Every package and/or container of a variety meat in a registered establishment must be included in the [“Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products Database”](#).
6. Every material used in packaging and/or wrapping variety meat products in a registered establishment shall:
 - a. Protect the variety meat product sufficiently to prevent contamination,
 - b. be free from noxious substances,
 - c. not impart any undesirable substance to the variety meat product, either chemically or physically,
 - d. be sound in construction, clean and free from discolouration and objectionable odours,
 - e. be durable and effective in regard to the manner it is used and will not tear if wet,
 - f. be lined for frozen variety meat products with moisture proof film or material that provides similar protection, so that each individual wrapped variety meat product, must be capable of being removed without defrosting the remaining packaged products, and that each layer of product can be extracted separately.
7. Any variety meat product packaged into a container/box must correspond to the variety meat type specified.
8. Any variety meat container/box marked with appropriate label, must correspond to the variety meat type in that container/box.
9. No material used in packaging or labeling a variety meat product in a registered establishment shall come into contact with the variety meat product; if the contact might prevent the product from conforming to the requirements to the Canadian Food and Drug Regulations.

Storage and Distribution

10. Any fresh/chilled and/or frozen variety meat supplied shall:
- a. be transported in a cleaned and sanitized (where applicable) transport vehicle of suitable design, to prevent microbial, physical and chemical contamination of the meat product;
 - b. be in a vehicle with the internal vehicle's finishes in a good state of repair and made of corrosion-resistant material which cannot affect the organoleptic character of fresh meat products or otherwise render them unwholesome. Interior of the vehicle must be smooth, impervious, and easy to clean and disinfect;
 - c. be transported in a refrigerated vehicle equipped to hold the variety meat 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:
 - (1) Variety meats requiring to be "Kept refrigerated":
 - i. shall be maintained at no higher than 4°C;
 - ii. shall not have been frozen at any time, and;
 - iii. 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.
 - (2) Variety meats requiring to be "Kept frozen":
 - i. shall be maintained at a frozen state no higher than -24°C, and;
 - ii. shall not show evidence of defrosting and/or freezer deterioration
11. Not be carried in the same vehicle used for conveying live animals, controlled products (as defined in the [Pest Control Products Act \(S.C. 2002, c. 28\)](#) or other substances that might adulterate the variety meat product.
12. Not be carried in the same vehicle as other goods in a manner which may adversely affect variety meat quality.

FQS-07-01 – Organ Meats

13. It is highly recommended that all organ meats either be purchased fresh to be used on the day of purchase or, in the case of liver, purchased frozen. Organ meats are high in cholesterol.
14. **Sweetbreads** are the thymus and sometimes pancreatic glands of young animals. Veal sweetbreads are those most favoured but beef sweetbreads are sometimes used in meat mixtures e.g. meat pies, pates. Sweetbreads are highly perishable and should be prepared for use as soon as purchased.
15. **Kidneys** are nutritious and, if properly prepared, delicious. Veal kidneys and lamb kidneys are prized for their tenderness and delicate flavor. They can be grilled or sautéed, though they become tough if overcooked. Pork and beef kidneys are tougher, and need to be cooked slowly using moist heat.
16. **Liver** is the most commonly used organ meat and is either served sliced and fried or as part of a pate, mixed with other ingredients and spices. Live is rich in iron and Vitamin A and has a flavor that nicely complements that of its usual companion, onion. Calf's liver is considered to be the best, but lamb liver and beef liver are almost as good and much less expensive. Liver can be cooked with dry heat, by grilling or sautéing. It becomes very tough if it's cooked beyond medium rare. Since liver has very little fat, it should be prepared by a method using fat e.g. pan frying.

17. These Specifications are based on [Canadian Food Inspection Agency - Wholesale Meat Specification Document – Chicken and Turkey](#) only and the North American Meat Institute’s (NAMI’s) Meat Buyers Guide for beef, veal, lamb and pork organ meats.

18. Brains are considered a delicacy when cooked and served with scrambled eggs. Note: Consumption of any part of the brain or spinal column is not recommended because of the risk of bovine spongiform encephalopathy (BSE) known as Mad Cow Disease. Sweetbreads are a good substitute for brains.

Organ Meat Specifications

Organ	CFIA ¹	NAMI ²	Description ³
Sweetbread (Thymus Gland)	N/A	Lamb - 2722 Veal - 3722	Sweetbreads are the thymus or pancreatic glands of young animals. Lamb sweetbreads are a white pinkish colour rather plump oblong shaped gland found in the neck area along the trachea. Veal sweetbreads are pinkish white in colour and multi-lobed in appearance. One side of the gland is plump and rounded and the other side is elongated and narrow. Sweetbreads have a membrane cover but otherwise are trimmed free of excess fat and tissue.
Brains	N/A	Veal – 3701 Pork - 4701	Veal and pork brains are found in the frontal area of the skull. Individual veal brain sections weigh approximately 227 gm (8 oz) when separated from the spinal cord. Purchasers desiring only individual sections should specify. The pork brain weighs 130 gms (4-5 oz) and are elongated and oval to bean-shaped. Brains should be provided fresh so they can be cooked or frozen on the day of purchase.
Kidney	N/A	Lamb – 2728 Veal - 3728 Pork - 4728	Lamb and Pork - The kidney is a bean shaped, smooth, firm, reddish-brown organ with a depression at the point of attachment to the blood vessels, pizzle cord and ureter. These attachments and fat shall be trimmed close to the surface of the kidney. Veal – The veal kidney is a rectangular multi-lobed concave organ with a slight depression on the opposite side where the

¹The 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.

²The 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). 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)),

³This description is based on specifications outlined by 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.

Organ	CFIA ¹	NAMI ²	Description ³
			<p>blood vessels and other connections to the body occur. Its colour is reddish-tan. Kidneys are trimmed even to the surface on the depression side of excess fat and attachments to the body. The membrane that surrounds the kidney shall also be removed.</p> <p>PSO (Purchaser Specified Option) – Purchaser may request kidney untrimmed which will leave the kidney completely covered in fat.</p>
Liver - Animal	N/A	Beef – 1724 Lamb – 2724 Veal – 3724 Pork - 4724	<p>Beef livers are smooth and rounded and somewhat rectangular in shape. They have a thin membrane or skin covering. The liver consists of two lobes of substantially different sizes. The colour of liver in young animals are light to dark brown with reddish shades predominating.</p> <p>Lamb liver is a smooth rounded, rectangular organ covered with a thin membrane or skin. It consists of two lobes and, though the main lobe is larger, they are divided more or less equally into front and back sections. The colour varies from light tan to medium brown with reddish shades predominating. It is harvested with its heavy connective tissue removed.</p> <p>Veal liver is a smooth somewhat rounded, rectangular organ covered with a thin membrane or skin. Veal livers vary in colour from light reddish tan to tan and have two lobes of substantially different sizes. Larger, heavier and darker livers are generally called Calf’s liver. Livers from special-fed or formula fed veal may be quite large but are lighter in colour. Veal and Calf liver are usually not sold skinned.</p> <p>Pork liver is smooth, irregular shaped and covered with a thin membrane or skin. The liver consists of four lobes of varying size marked with indentations and notches. The liver has a reddish-brown colour and the texture of the liver is more firm than that of other species.</p> <p>PSO – that the liver be skinned, sliced to a desired thickness and/or portion sized as requested.</p> <p>For all livers - All ducts, blood vessels, lymph nodes and connective tissues are to be trimmed even with the liver’s surface.</p>

Organ	CFIA ¹	NAMI ²	Description ³
Liver - Poultry	Turkey - 82001-00 Chicken - 72001-00	Chicken – P1045 Duck – P3045 Goose – P4045	The "liver" is removed from a carcass body cavity. The bile sac (gall bladder) is removed. The liver consists of a smooth brownish to reddish colored organ with one or more lobes that is irregular in shape and size.
Testicles (Fries, Fry, Balls) – Animals		Veal - 3751	Veal testicles are often referred to as “fries”. They are harvested from male animals. The fry is an elongated oval encased in a creamy white colour fibrous capsule that has a small blood vessel on its surface. Veal fries weigh about 34-45 gms (1 1/4 to 1 1/2 oz) each.
Testicles (Fries) - Poultry	Turkey - 82201-00 Chicken - 72201-00	Turkey – P2051	"Testes" are removed from a carcass body cavity. Testes consist of membrane-covered, bean shaped bodies that are the male birds' reproductive organs.

FQS-07-02 – Muscle Meats

19. Heart, a muscle not an organ meat, is tender and has a very delicate flavor. It is firm and rather dry. It should be rinsed in cold water, and any blood vessels and connective tissue removed. Beef heart is often stuffed and braised. Veal or lamb heart is sautéed or grilled until medium rare. If heart is cooked until it is well done, it becomes very tough. Alternatively, heart can be cooked slowly using moist heat.

20. Cooked tongue is lean, meaty, and quite versatile; it works well in sandwiches, tacos, and casseroles. To prepare tongue, it is boiled, then plunged in cold water. Then it is peeled and the base is trimmed of gristle and fat. It can be cut into thin slices and served hot or cold. Since beef tongue and veal tongue are larger and easier to slice, they tend to be pricier. Many suppliers also carry lamb tongue and pork tongue. Different tongues can be used interchangeably in recipes though their cooking times vary according to size.

21. Tripe is the name given to the stomachs of various animals. Most recipes that call for it use beef tripe. Cows have four stomachs, and the first three yield merchantable tripe. Blanket tripe, plain tripe, flat tripe, smooth tripe are names given to the tripe that comes from the first stomach. Honeycomb tripe and pocket tripe from the second, and book tripe, bible tripe, leaf tripe are names used for tripe coming from the third. Honeycomb tripe is meatier and more tender than the other kinds and considered to be the best, but all these kinds of tripe can be used interchangeably in recipes. Tripe is almost always sold bleached and partially cooked. This saves a lot of work, since unprocessed tripe would need to be cooked for many, many hours to make it tender enough to chew.

Muscle Meat	CFIA ⁴	NAMI ⁵	Description ⁶
Heart - Animal		Lamb – 2723 Veal - 3723	The heart is a muscular cone shaped organ located in the thorax region. The lamb heart is more pointed in appearance than those of other species and the fat surrounding it is white and hard. The heart weighs approximately 220 gms (8 oz.). The whole heart includes the cap with fat, arteries, and veins attached. The veal heart weighs approximately 1.1 kg (2.5 pounds). Purchasers requiring special preparation of this item should request it from their suppliers.
Heart - Poultry	Turkey – cap-off 82101-00 cap-on 82102-00 Chicken – 72101-00		The "heart" is removed from a carcass body cavity. Fat attached to the heart, the pericardial sac, and the aortal cap is removed. The heart consists of a muscular organ that circulates blood. For turkeys – cap-off indicates that the aortal cap is removed.
Tongue		Beef - 1710 Lamb – 2710 Veal – 3710 Pork –	A Swiss-cut Beef tongue is a tongue that has had the u-shaped hyoid bones removed and has been trimmed to remove all glands, root, and underside blade meat. It shall be almost entirely free from fat. A beef tongue has a well defined humplike prominence on its topside marked by a groove toward the front end. The colour of beef tongues varies but they are generally light and white, though some may show black pigmentation. The lamb tongue is usually light in colour but may show varying shades of black pigmentation. The tip has a two pronged

⁴The 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).

⁵The 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.

Muscle Meat	CFIA ⁴	NAMI ⁵	Description ⁶
		4710	<p>appearance with an indentation running towards a minor prominence on the top side.</p> <p>The veal tongue is commonly sold as “Swiss-cut” which means the hyoid bones have been removed along with the glands, root and underside blade meat. It shall be almost entirely free of fat. The veal tongue has a less defined humplike prominence on its topside but otherwise is similar to a beef tongue, though much smaller in size and weight. Veal tongues are usually white in colour.</p> <p>The pork tongue is rather thin and has a pointed tip. The tongue is soft pink in colour with a whitish pink membrane covering. All pork tongues are harvested with bone, root and blade meat removed.</p>
Tripe		Beef – 1737 1739 1740 Veal – 3737 3739	<p>Beef and Veal – 1737/3737 – Tripe. The paunch or rumen is the first stomach in cattle and other ruminant animals. It is the largest of the four stomachs. It is lined with a thick layer of moist cells contained within muscular folds or pillars. It is whitish in colour when scalded and bleached. Beef and Veal 1739/3739 – Honeycomb Tripe is the tripe from the <i>reticulum</i> or second stomach of ruminant animals. It derives this name from the honey comb appearance created by the numerous ridges that separate a network of cells in a compartment within the <i>reticulum</i>. Beef - 1740 – Mountain chain tripe is the name given to the muscular folds or pillars seen in the rumen or paunch. These folds are more prominent in older animals.</p>
Cheek		Lamb – 2703 Veal – 3703 Pork – 4703	<p>For Lamb and Veal - Cheek meat is derived from the jaw area and shall be trimmed of glandular material.</p> <p>For Pork – Cheek meat is the group of muscles lying external to the upper and lower jaw bones including the mouth lining (membrane) and all the connective tissue extending from the lip portion of the mouth back. Cheek meat shall be practically free of lip material, lymph nodes and salivary glands. The product can be trimmed to specifications.</p>

22. Oxtail meat is a tough coarse grained meat that takes the gentle slow heat of braising to soften the connective tissue. Dishes made with oxtails yield a rich beefy flavour and a velvety sauce.

23. All bony meats shall be prepared from inspected animals and cut to specifications.⁷ Bones shall be fresh and sound and show no evidence of rancidity, sourness or deterioration.

Bony Meats Specification

Meat	CFIA#	NAMI ⁸	Description
Beef Oxtail	N/A	1791	The beef tail is usually referred to as an oxtail. It is removed from the carcass between the second and third <i>coccygeal</i> vertebrae. The last two or three vertebrae are also removed from the tip end of the tail. The surface fat is trimmed to a maximum of 6 mm. (1/4 inch). This item may be purchased whole or disjointed.
Veal Tail	N/A	3791	The veal tail is similar to the beef oxtail except that it is smaller in size. It measures approximately 20 cm. (8 inches) long and 18mm (3.4 inch) in diameter. The veal tail is separated from the carcass in the same way as described above for the oxtail. This item may be purchased whole or disjointed.
Knucklebones	N/A	N/A	Knuckle bones have marrow in them which makes them good for preparing broth and stocks. Knuckle bones are about half the cost of marrow bones.
Marrow	N/A	N/A	Marrow is found in the centre of long leg bones of animals, generally beef. Marrow bones should be free and clean and free from blood. The marrow itself should be slightly off-white. It should be firm and kept well chilled.

FQS-07-04 – Extremities and Other

24. The Extremities and other unique parts of an animal, although not commonly used in North American cooking, are used by a variety of different cultures. They offer unique culinary experiences to the more adventurous eater and are becoming more mainstream as food from other cultures is integrated into the North American diet.

⁷ Portion Standard outline in A-85-269-001/001 – Food Services Direction and Guidance Manual Chapter 2 – Standards & Procedure - Annex C – Portion Size Standard.

⁸ 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)).

Type	CFIA ⁹	NAMI ¹⁰	Description ¹¹
Head	N/A	Veal – 3700 Pork – 4700	The head is the skull portion of the carcass. For veal , the hide is off. All other parts of the skull remain intact, including the tongue and cheeks. For pork , the tongue, skin and ears, as well as the cheek and head trimmings, will remain attached. It should be cleaned and absolutely free of hair and any foreign material. Purchasers may request inclusion of the jowls.
Feet/ Trotters (Animal)	N/A	Veal – 3780 Pork – Front Feet 420	Veal feet shall be removed at the carpus (knee) joint. All hide shall be removed. Purchasers may request the feet be split lengthwise. Pork feet shall be removed at or above the upper knee joint of the front leg. The feet shall be trimmed practically free of hair and hair roots. <ul style="list-style-type: none"> • Option: Purchasers may request to have this item split lengthwise in 2 pieces or quartered (4 pieces). Purchasers desiring hind feet should specify NAMI # 420A.
Feet (Poultry)	Turkey 81802-11 Chicken 71802-11 (processed)	Chicken P1047	A "processed foot" is produced by cutting a carcass leg at the joints between the metatarsus and the tibia. The carcass is removed. The nails and thin yellow epidermal skin covering the foot may or may not be removed. A processed foot consists of the metatarsus and four digits (phalanges) with attached meat and skin. Chicken feet are the portions of the legs that have been separated from the carcass at the hock joint.
Hocks	N/A	Pork - Shoulder 417A Leg 417B	Pork shoulder hocks shall be separated from the front feet at or above the upper knee joint. Shoulder hocks shall be at least 5 cm (2 inches) in length. The pork leg or fresh ham hocks shall be separated from the hind feet at or above the hock joint. The hocks shall be at least 5 cm (2 inches) in length.
Blood	N/A	N/A	Asian markets carry this. Europeans use it to make blood pudding, while Filipinos use it to make dinuguan, a stew.

⁹ 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).

¹⁰ 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)).

¹¹ This description is based on specifications outlined 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.

Type	CFIA ⁹	NAMI ¹⁰	Description ¹¹
Ears	N/A	N/A	Pork ears are often used in a variety of cuisines either smoked or deep-fried as a snack or as a garnish and eaten hot or cold.
Head Cheese	N/A	Pork - 820	Head cheese is a collection of meat from the animal's skull, usually pork, which is cooked chilled and set in gelatin.
Black or Blood Pudding/ Blood Sausage	N/A	N/A	Black or blood pudding consists of congealed pig's blood mixed with oatmeal then made into sausage-like links with pig intestine as a casing. It is then boiled and is usually fried on preparation
Haggis	N/A	N/A	Haggis a Scottish delicacy consists of sheep stomach stuffed with a boiled mix of liver, heart, lungs, rolled oats and other ingredients.
Giblets	N/A	Chicken – 1043 Turkey – 2043	The term giblets is used to describe an item which contains hearts, gizzards, and liver. Giblet packages should contain equal numbers of each of these parts, though in processing whole carcasses with giblets, a part or parts may be missing. Giblets, a mixture of organ and muscle meat of poultry, are mainly used in making of gravies and sauces

CAF Food Quality Specifications
Applicable Regulations and Resources for Variety Meats

A-85-269-002/FP-Z01

[Canadian Food Inspection Agency –Wholesale Meat Specification Document - Turkey](#)

[Canadian Food Inspection Agency –Wholesale Meat Specification Document - Chicken](#)

[Search the List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators](#)

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

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

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

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

[Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\) , and the Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\),](#)

[Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\), Canadian Beef Grading Agency – Grades,](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) – Para. 14.015B,](#)

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

[Guidance Document Repository \(GDR\). - Annex A: Approved Countries](#)

[Canadian Food Inspection Agency – Meat and Poultry Products](#)

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

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

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

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

[Agricultural Products Standards Act](#)

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

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

[Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products Commercially](#)

SQA-07 – Abats comestibles

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-07-01 – Abats rouges](#)

[SQA-07-02 – Viandes musculaires](#)

[SQA-07-03 – Viandes osseuses](#)

[SQA-07-04 – Extrémités et autres](#)

[Règlements applicables et ressources concernant les abats comestibles](#)

Description

1. L'abat comestible est un terme générique englobant les abats rouges, les pieds et les queues d'animaux abattus, soit le bœuf, le porc, le veau, et l'agneau. L'abat comestible est également appelé « abats », qui est la traduction du terme britannique « offal » pour les mêmes types de viande. On fait également référence au abat comestible sous le nom « sous-produits comestibles ». L'abat comestible inclut les abats rouges comme le ris (thymus), la cervelle, les reins, et le foie, les viandes musculaires comme le cœur, les poumons et les tripes (parois stomacales), les viandes osseuses comme les queues de bœuf et les osselets de même que leur moelle osseuse, et enfin, les extrémités comme la tête, les pieds et les oreilles.
2. L'abat comestible doit être fourni selon les spécifications indiquées par le manuel du North American Meat Institute (NAMI), lorsque ces spécifications existent.
3. Tout abat comestible fourni au Canada doit :
 - a. provenir d'une installation agréée et inspectée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Une liste des installations agréées et inspectées par l'ACIA figure à la page [Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#);
 - b. provenir d'un établissement qui répond aux critères décrits dans le [Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande](#) et être fabriqué dans un établissement exploité selon les principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP);
 - c. respecter toutes les exigences stipulées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#);
 - d. respecter toutes les exigences décrites dans le [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - e. provenir d'un établissement canadien sous inspection fédérale qui répond aux exigences du système HACCP et à ses directives, y compris son annexe, tel qu'il est décrit dans le code d'usages recommandés : [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - f. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et les drogues ainsi que la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - g. être présenté dans les portions suivantes lorsqu'il est fourni en portions contrôlées, à moins d'indication contraire :
 - i. avec les os – poids brut de 250 g;
 - ii. sans les os – poids brut de 225 g;

- h. répondre aux spécifications établies pour l'abat comestible spécifié.
4. Toutes les coupes d'abat comestible frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada doivent :
- être fournies par un pays qui est autorisé à exporter les produits d'abat comestible en question au Canada; être conformes aux renseignements de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille](#) sur les pays à partir desquels l'importation commerciale de produits d'abat comestible est autorisée, et provenir d'un établissement qui respectent les critères HACCP, tel qu'il est décrit dans l'annexe du [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - respecter toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), dans les [normes américaines de classement des carcasses de bœuf du Département de l'Agriculture des États-Unis \(USDA United States Standards for Grades of Beef Carcasses\)](#) ou dans le [Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande](#);
 - respecter tous les règlements énoncés dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) et la [Loi sur la santé des animaux, L.C., 1990, ch. 21](#);
 - satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout abat comestible doit être produit à partir de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
 - respecter toutes les exigences décrites dans le [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - porter la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine, prescrite par la législation nationale de ce pays, garantissant que le produit d'abat comestible a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays.

Emballage

5. Chaque emballage et/ou contenant d'abat comestible dans un établissement agréé doit être inclus dans la [Base de données de la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#).
6. Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits d'abat comestible dans un établissement agréé doivent :
- protéger le produit d'abat comestible suffisamment pour prévenir la contamination;
 - être exempts de substances nocives;
 - être de nature à ne pas communiquer chimiquement ou physiquement d'élément nocif aux produits d'abat comestible;
 - être de bonne fabrication, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
 - être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et indéchirables quand ils sont mouillés;
 - être doublés d'une pellicule imperméable ou d'un matériau semblable, pour divers produits carnés congelés, de sorte que chaque produit d'abat comestible congelé puisse être retiré sans avoir à décongeler les autres produits qui restent dans l'emballage et que chaque couche du produit puisse être retirée séparément.

7. Tout produit d'abat comestible emballé dans un contenant/boîte doit correspondre au type d'abat comestible spécifié.
8. L'estampille apposée sur les contenants/boîtes renfermant du gibier doit correspondre au type d'abat comestible que renferment ces contenants/boîtes.
9. Le matériel utilisé à l'établissement agréé pour emballer ou étiqueter un produit d'abat comestible ne peut entrer en contact avec le produit si un tel contact peut rendre le produit non conforme aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues.

Stockage et distribution

10. Tout abat comestible frais/réfrigéré et/ou congelé fourni doit :
 - a. être transporté dans un véhicule de transport nettoyé et assaini (lorsqu'il y a lieu) et conçu de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits de viande;
 - b. être transporté dans un véhicule dont le revêtement intérieur est en bon état, fait de matériaux anticorrosion non susceptibles de compromettre le caractère organoleptique des produits d'abat comestible frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation. L'intérieur du véhicule doit être lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;
 - c. doit être transporté dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits d'abat comestible, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant la totalité de la période de transport, afin d'inclure :
 - (1) L'abat comestible « devant être conservé au réfrigérateur » :
 - i. doit être maintenu à une température ne dépassant pas 4 °C;
 - ii. ne doit jamais avoir été congelé;
 - iii. ne doit présenter aucun signe d'anomalie, soit, entre autres, odeur anormale, viscosité, fermentation, rancissement, aigreur, déshydratation, couleur anormale ou signe de mauvaise manutention, sauf pour l'odeur normale due au confinement et le changement de couleur lié au vieillissement dans un emballage sous vide.
 - (2) L'abat comestible « devant être maintenu congelé » :
 - i. doit être maintenu congelé à une température ne dépassant pas -24 °C;
 - ii. ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid.
11. Ne doit pas être transporté dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés (tel qu'il est défini dans la [Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C., 2002, ch. 28\)](#) ou d'autres substances pouvant entraîner la falsification de produits d'abat comestible;
12. Ne doit pas être transporté dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité de l'abat comestible.

SQA-07-01 – Abats rouges

13. Il est fortement recommandé que tous les abats rouges soient achetés à l'état frais uniquement si elles doivent être consommées le jour de l'achat ou, dans le cas du foie, à l'état congelé. Les abats rouges sont riches en cholestérol.
14. Le **ris** est le thymus et fait parfois référence aux glandes pancréatiques d'un jeune animal. Le ris de veau est la partie la plus privilégiée, mais le ris de bœuf est parfois utilisé dans les mélanges de viande, par exemple, les tourtières et les pâtés. Le ris est rapidement périssable et doit être préparé aux fins de consommation dès qu'il a été acheté.

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

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

17. Ces spécifications sont basées sur [Agence canadienne d'inspection des aliments – Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros – Poulet et dinde](#) uniquement ainsi que sur le Meat Buyers Guide du North America Meat Institute (NAMI) pour les viandes de bœuf, de veau, d'agneau et les abats rouges.

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

Spécifications liées aux abats rouges

Organe	N° ACIA ¹	N° du NAMI ²	Description ³
Ris (thymus)	S.O.	Agneau – 2722 Veau – 3722	Le ris est le thymus et fait parfois référence aux glandes pancréatiques d'un jeune animal. Le ris d' agneau est blanc rosâtre. Il s'agit d'une glande dodue de forme plutôt rectangulaire que l'on trouve dans la région du cou de l'animal le long de sa trachée. Le ris de veau est blanc rosâtre et comporte plusieurs lobes. Un côté de la glande est dodu et arrondi, et l'autre côté est allongé et étroit. Le ris possède une membrane de recouvrement, mais n'a pas d'excès de gras ou de tissu.
Cervelle	S.O.	Veau – 3701 Porc – 4701	La cervelle du veau et du porc se trouve dans la région frontale de leur crâne. Les sections individuelles de la cervelle du veau pèsent environ 227 g (8 oz) lorsqu'elles sont séparées de la colonne vertébrale. Les acheteurs ne désirant que des sections individuelles doivent le préciser. La cervelle de porc

¹ Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA administre la Loi sur l'inspection des viandes et le Règlement sur l'inspection des viandes, la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et drogues ainsi que la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, lesquels exigent que les coupes de viandes, les organes et d'autres parties de carcasses soient identifiés sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

² Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés Institutional Purchase Specifications (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (Meat Buyer's Guide), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI). Le Meat Buyers Guide (8^e édition) du North American Meat Institute (NAMI) (anciennement connu sous le nom de NAMP) est publié par le NAMI et est fondé sur les spécifications institutionnelles d'achat de viande (Institutional Meat Purchasing Specifications, IMPS) des services de commercialisation agricole (Agricultural Marketing Services, AMS) du Département de l'Agriculture des États-Unis.

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

Organe	N° ACIA ¹	N° du NAMI ²	Description ³
			<p>pèse environ 130 g (4 à 5 oz) et a une forme allongée et ovale similaire à celle d'un haricot.</p> <p>La cervelle doivent vendue fraîche de sorte qu'elle puisse être cuite ou congelée le jour de l'achat.</p>
Rein	S.O.	Agneau – 2728 Veau – 3728 Porc – 4728	<p>Agneau et porc – Le rein est un organe en forme de haricot, de texture lisse et ferme et de couleur marron-rougeâtre avec une dépression au point d'attache aux vaisseaux sanguins, au muscle ischio-caverneux, et à l'urètre. Ces parties attenantes et le gras doivent être coupés près de la surface du rein.</p> <p>Veau – Le rein de veau est un organe concave, rectangulaire et multilobé ayant une légère dépression sur le côté opposé où les vaisseaux sanguins et d'autres connexions avec le corps existent. Il a une teinte brun-rougeâtre. Les reins sont coupés de manière égale du gras à la surface du côté de la dépression et des attaches sur le corps. La membrane qui entoure le rein doit également être retirée.</p> <p>Option spécifiée par l'acheteur (OSA) – L'acheteur peut demander que le rein ne soit pas coupé, ce qui laisserait ce dernier complètement recouvert de gras.</p>
Foie - Animal	S.O.	Bœuf – 1724 Agneau – 2724 Veau – 3724 Porc – 4724	<p>Le foie de bœuf est doux et arrondi et a une forme quelque peu rectangulaire. Il possède une fine membrane ainsi qu'une couverture cutanée. Le foie comprend deux lobes de taille considérablement différente. Sa couleur chez les jeunes animaux est claire à brun foncé avec des teintes rougeâtres prédominantes.</p> <p>Le foie d'agneau est un organe de texture douce et de forme arrondie et rectangulaire couvert d'une fine membrane ou de peau. Il comprend deux lobes et même si le lobe principal est plus grand, il est divisé plus ou moins également en sections frontales et postérieures. La couleur varie du brun pâle au brun moyen avec des teintes rougeâtres prédominantes. Le foie est prélevé avec son tissu conjonctif épais retiré.</p> <p>Le foie de veau est un organe de texture douce et de forme arrondie et rectangulaire couvert d'une fine membrane ou de peau. Sa couleur varie d'un brun rougeâtre pâle à un brun foncé et il possède deux lobes de taille considérablement différente. Les foies plus gros, plus lourds et de couleur plus foncée sont appelés de façon générique foies de veau. Les foies issus de veaux suivant un régime spécial ou nourris au lait maternisé peuvent être relativement gros, mais de couleur plus claire. Le foie de veau n'est habituellement pas vendu dépouillé.</p>

Organe	N° ACIA ¹	N° du NAMI ²	Description ³
			<p>Le foie de porc est de texture lisse, de forme irrégulière et couvert d'une fine membrane ou de peau. Le foie comprend quatre lobes de taille variable marqués d'indentations et d'encoches. Il est brun-rougeâtre et sa texture est plus ferme que celle du foie d'autres espèces.</p> <p>Option spécifiée par l'acheteur (OSA) – que le foie soit dépouillé, présenté sous forme de tranches de l'épaisseur désirée ou en portions de la taille désirée.</p> <p>Pour tous les foies – Tous les vaisseaux, vaisseaux sanguins, ganglions lymphatiques et tissus conjonctifs doivent être coupés de manière égale à la surface du foie.</p>
Foie - Volaille	Dinde – 82001-00 Poulet – 72001-00	Poulet – P1045 Canard – P3045 Oie – P4045	<p>Le « foie » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La poche contenant la bile (vésicule biliaire) est enlevée. Le foie est un organe lisse de couleur brunâtre à rougeâtre comprenant un ou plusieurs lobes de forme et de taille irrégulières.</p>
Testicules (fressures) – Animaux		Veau – 3751	<p>Les testicules de veau sont souvent appelés « fressures ». Ils sont prélevés chez les animaux mâles. La fressure est ovale et allongée et est enveloppée dans une capsule fibreuse blanc crème qui possède un petit vaisseau sanguin à sa surface. Les fressures de veau pèsent entre 34 et 45 g (11/4 à 11/2 oz) chacune.</p>
Testicules (fressures) – Volaille	Dinde - 82201-00 Poulet – 72201-00	Dinde – P2051	<p>Les testicules sont prélevés à l'intérieur de la carcasse. Ils comportent des corps en forme de haricot recouverts d'une membrane qui sont les organes reproducteurs des oiseaux mâles.</p>

SQA-07-02 – Viandes musculaires

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

20. La langue cuite est maigre, riche en viande et à multiples usages; elle peut être servie dans des sandwiches, des tacos ou des ragoûts. Pour préparer la langue, elle doit être bouillie, puis immergée dans de l'eau froide. Elle est ensuite pelée et la base est dégarnie du cartilage et du gras. Elle peut être coupée en fines tranches et servie chaude ou froide. Étant donné que la langue de bœuf et la langue de veau sont plus larges et plus faciles à trancher, elles ont tendance à être plus chères. De nombreux fournisseurs offrent également des langues

d'agneau et de porc. Différentes langues peuvent être utilisées de façon interchangeable dans des recettes malgré que leur temps de cuisson varie selon leur taille.

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

Spécifications liées aux viandes musculaires

Viande musculaire	No ACIA ⁴	No du NAMI ⁵	Description ⁶
Cœur - Animal		Agneau – 2723 Veau – 3723	Le cœur est un organe musculaire en forme de cône situé dans la région du thorax. Le cœur d' agneau est plus en pointe en apparence que celui d'autres espèces, et le gras l'entourant est blanc et dur. Le cœur pèse environ 220 g (8 oz). Le cœur entier comprend un capuchon avec du gras, des artères et des veines connectées. Le cœur de veau pèse environ 1,1 kg (2,5 livres). Les acheteurs exigeant une préparation spéciale de cet article doivent en faire la demande auprès de leurs fournisseurs.
Cœur – Volaille	Dinde – sans coiffe 82101-00 avec coiffe 82102-00 Poulet – 72101-00		Le « cœur » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La graisse attenante au cœur, le péricarde et la crosse de l'aorte sont enlevés. Le cœur est constitué par l'organe musculaire central de l'appareil circulatoire. Pour la dinde – l'absence de coiffe indique que la crosse de l'aorte est enlevée.
Langue		Bœuf – 1710 Agneau –	Une langue de bœuf coupe suisse est une langue dont les os hyoïdes en forme de u ont été retirés et qui a été dégarnie afin de retirer toutes les glandes, la racine et la viande de pointe de

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

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

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

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

Viande musculaire	No ACIA4	No du NAMI5	Description6
		2710 Veau – 3710 Porc – 4710	<p>la partie inférieure. La langue est presque totalement exempte de gras. Une langue de bœuf a une proéminence en forme de bosse bien définie sur sa partie supérieure, marquée par une épine vers l'extrémité avant. La couleur des langues de bœuf varie, mais elle généralement blanche et de couleur claire, même si certaines peuvent présenter une pigmentation noire.</p> <p>La langue d'agneau est habituellement de couleur claire, mais elle peut présenter des teintes variables de pigmentation noire. L'extrémité a une apparence à deux niveaux avec une indentation s'étendant vers une proéminence mineure sur la partie supérieure.</p> <p>La viande de veau est couramment vendue en « coupe suisse », ce qui veut dire que les os hyoïdes ont été retirés avec les glandes, la racine et la viande de la pointe de la partie inférieure. La langue doit être presque totalement exempte de gras. La langue de veau a une proéminence en forme de bosse moins définie sur sa partie supérieure, mais demeure néanmoins similaire à la langue de bœuf, même si elle est bien plus petite de taille et d'un poids bien inférieur. Les langues de veau sont généralement blanches.</p> <p>La langue de porc est plutôt fine et a une extrémité pointue. Elle est de couleur rose clair et est recouverte d'une membrane rose blanchâtre. Toutes les langues de porc sont prélevées avec l'os, la racine et la viande de la pointe retirée.</p>
Tripes		Bœuf – 1737 1739 1740 Veau – 3737 3739	<p>Bœuf et veau – 1737/3737 – Tripe. La panse ou le rumen est le premier estomac chez la vache et d'autres animaux ruminants. C'est le plus gros des quatre estomacs. Sa paroi interne est constituée d'une couche épaisse de cellules humides contenues dans des plis ou des piliers musculaires. Elle est blanchâtre lorsqu'elle est échaudée ou blanchie. Bœuf et veau 1739/3739 – Les tripes alvéolées sont les tripes provenant du <i>reticulum</i> ou du deuxième estomac des animaux ruminants. Elles tirent leur nom de leur apparence de nid d'abeille créée par de nombreuses crêtes qui séparent un réseau de cellules en un compartiment dans le <i>reticulum</i>. Bœuf – 1740 – Les tripes « chaîne de montagnes » est le nom donné aux plis ou piliers musculaires dans le rumen ou la panse. Ces plis sont plus prédominants chez les animaux plus vieux.</p>
Joue		Agneau – 2703 Veau –	<p>Pour l'agneau et le veau – La viande des joues provient de la région de la mâchoire et doit dégarnie des éléments glandulaires.</p>

Viande musculaire	No ACIA ⁴	No du NAMI ⁵	Description ⁶
		3703 Porc – 4703	Pour le porc – La viande des joues est le groupe des muscles externes aux os de la mâchoire supérieure et inférieure, y compris la paroi interne (membrane) de la bouche et tous les tissus conjonctifs s'étendant de la partie de la lèvre derrière la bouche. La viande des joues doit être quasiment exempte d'éléments des lèvres, des ganglions lymphatiques et des glandes salivaires. Le produit peut être coupé selon des spécifications.

SQA-07-03 – Viandes osseuses

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

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

Spécifications liées aux viandes osseuses

Viande	N° ACIA ⁸	N° du NAMI ⁹	Description ¹⁰
Queue de bœuf	S.O.	1791	La queue de bœuf est le nom courant du mets préparé. Elle est prélevée de la carcasse entre la deuxième et la troisième vertèbre <i>coccygienne</i> . Les deux ou trois dernières vertèbres sont également retirées de l'extrémité supérieure de la queue. Le gras de surface est réduit à 6 mm au maximum (1/4 po). L'article peut être acheté entier ou en pièces.
Queue de veau	S.O.	3791	La queue de veau est similaire à la queue de bœuf, sauf qu'elle est de taille plus petite. Elle mesure environ 20 cm (8 po) de long et 18 mm (3,4 mm) de diamètre. La queue de veau est séparée de la carcasse de la même façon que celle qui a été

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

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 administre la *Loi sur l'inspection des viandes* et le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les aliments et drogues* ainsi que la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, les organes et d'autres parties de carcasses soient identifiés sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

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

⁹Le *Meat Buyer's Guide* (8^e édition) du North American Meat Institute (NAMI) (anciennement connu sous le nom de NAMP) est publié par le NAMI et est fondé sur les spécifications institutionnelles d'achat de viande (*Institutional Meat Purchasing Specifications, IMPS*) des services de commercialisation agricole (Agricultural Marketing Services, AMS) du Département de l'Agriculture des États-Unis.

¹⁰ La présente description est fondée sur les spécifications contenues dans le *Manuel des viandes pour les services alimentaires* du Conseil des viandes du Canada, sur le *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* (en ligne) et sur le *Meat Buyer's Guide*, 8^e édition, publié par le NAMI. Voir ces publications pour plus de détails. Lorsqu'il existe des écarts entre ces descriptions et les références, ce sont les références de l'ACIA qui s'appliquent.

Viande	N° ACIA ⁸	N° du NAMI ⁹	Description ¹⁰
			décrite précédemment pour la queue de bœuf. L'article peut être acheté entier ou en pièces.
Osselets	S.O.	S.O.	Les osselets comportent de la moelle, ce qui les rend très appropriés pour préparer des bouillons ou des fonds. Les osselets coûtent deux fois moins que les os à moelle.
Moelle	S.O.	S.O.	La moelle se trouve au centre des longs os des pattes des animaux, généralement le bœuf. Les os à moelle doivent être exempts de sang et propres. La moelle elle-même doit être d'un blanc cassé léger. Elle doit être ferme et conservée bien au frais.

SQA-07-04 – Extrémités et autres

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

Spécifications liées aux extrémités et à d'autres parties

Type	N° ACIA ¹¹	N° du NAMI ¹²	Description ¹³
Tête	S.O.	Veau – 3700 Porc – 4700	La tête est la partie crânienne de la carcasse. Pour le veau , le cuir est retiré. Toutes les autres parties du crâne demeurent intactes, y compris la langue et les joues. Pour le porc , la langue, la peau et les oreilles ainsi que les chutes de parage des joues et de la tête demeurent attenantes. La tête doit être nettoyée et complètement exempte de poils et de tout corps étranger. Les acheteurs peuvent demander à ce que les bajoues soient incluses.
Pieds (animal)	S.O.	Veau – 3780	Les pieds de veau doivent être retirés au niveau de l'articulation du carpe (genou). Tout le cuir doit être retiré. Les acheteurs peuvent demander à ce que les pieds soient fendus dans le sens de la longueur.

¹¹ Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA administre la *Loi sur l'inspection des viandes* et le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les aliments et drogues* ainsi que la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, les organes et d'autres parties de carcasses soient identifiés sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

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

¹² Le *Meat Buyer's Guide* (8^e édition) du North American Meat Institute (NAMI) (anciennement connu sous le nom de NAMP) est publié par le NAMI et est fondé sur les spécifications institutionnelles d'achat de viande (*Institutional Meat Purchasing Specifications*, IMPS) des services de commercialisation agricole (Agricultural Marketing Services, AMS) du Département de l'Agriculture des États-Unis.

¹³ Cette description est fondée sur des spécifications décrites par le *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne) et la 8^e édition du *Meat Buyer's Guide* du NAMI. Voir ces publications pour plus de détails. Lorsqu'il existe des écarts entre ces descriptions et les références, ce sont les références de l'ACIA qui s'appliquent.

Type	N° ACIA ¹¹	N° du NAMI ¹²	Description ¹³
		Porc – Pattes avant 420	Les pieds de porc doivent être retirés au niveau de l'articulation supérieure du genou ou au-dessus de celle-ci. \a ; les pieds doivent être dégarnis des poils et racines de poils. Les acheteurs peuvent demander à ce que cet article soit fendu dans le sens de la longueur en deux ou quatre morceaux. Les acheteurs qui désirent des pattes arrière doivent préciser le numéro 420A du NAMI.
Pieds (volaille)	Dinde 81802-11 Poulet 71802-11 (transformé)	Poulet P1047	Une patte préparée s'obtient en pratiquant sur une cuisse de carcasse une coupe à hauteur de la jointure du métatarse et du tibia. La carcasse est enlevée. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la patte peuvent être enlevées ou conservées. Une patte préparée se compose du métatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes. Les pattes de poulet sont les parties de la jambe qui ont été séparées de la carcasse au niveau de l'articulation du jarret.
Jarrets	S.O.	Porc – Épaule 417A Jambe 417B	Les jarrets d'épaule de porc doivent être séparés des pattes avant au niveau de l'articulation supérieure du genou ou au-dessus de celle-ci. Les jarrets d'épaule doivent être d'au moins 5 cm (2 po) de longueur. Les cuisses de porc ou les jarrets de porc frais doivent être séparés des pattes arrière au niveau de l'articulation du jarret. Les jarrets doivent être d'au moins 5 cm (2 po) de longueur.
Sang	S.O.	S.O.	Les marchés asiatiques vendent cet article. Les Européens l'utilisent pour faire du boudin noir, tandis que les Philippins l'utilisent pour faire le dinuguan, un ragoût.
Oreilles	S.O.	S.O.	Les oreilles de porc sont souvent utilisées dans une variété de cuisines; elles sont notamment fumées ou frites comme collation ou garnitures et mangées chaudes ou froides.
Tête fromagée	S.O.	Porc – 820	La tête fromagée est une collection de viandes provenant du crâne de l'animal, habituellement le porc, qui est cuite fraîche et se présente sous forme gélatineuse.
Boudin noir	S.O.	S.O.	Le boudin noir comprend du sang de cochon coagulé mélangé avec du gruau, puis mis en saucisses avec des intestins de cochons. Il est ensuite bouilli et est habituellement frit pendant sa préparation.
Haggis	S.O.	S.O.	Le haggis est un mets délicat écossais qui comprend de l'estomac de mouton farci avec un mélange bouilli de foie, de cœur, de poumons, d'avoines roulés, et d'autres ingrédients.
Abattis	S.O.	Poulet – 1043 Dinde –	Le terme « abattis » est utilisé pour décrire un article qui contient des cœurs, des gésiers et du foie. Les paquets

Type	N° ACIA ¹¹	N° du NAMI ¹²	Description ¹³
		2043	d'abattis doivent contenir un nombre égal de chacune de ces parties, bien que pendant la transformation des carcasses entières, une partie ou des parties peuvent être manquantes. Les abattis, qui sont un mélange d'abats rouges et de viandes musculaires, sont principalement utilisés pour faire des sauces.

Règlements applicables et ressources concernant les abats comestibles :

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

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

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

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

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

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

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

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\), et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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