

Guide d'achat de viande bovine, d'agneau et de mouton



Picanha (portions)



Basse-côte à l'os



Gigot entier sans os iliaque ni queue



Rôti d'épaule d'agneau paré



Daubes (gigot)

Vous pouvez consulter toutes ces spécifications sur les sites internet suivants : www.ilovemeat.fr



Deuxième Edition : juillet 2013

Contient plus de 350 découpes de bœuf, d'agneau et de mouton



Qualité & homogénéité pour la filière viande

L'évolution des styles de vie et la demande croissante de la part du consommateur éclairé ont entraîné des transformations considérables en exerçant des pressions sur le secteur de la viande rouge en matière d'intégrité et d'homogénéité des produits.

Cette évolution associée à un nombre croissant de produits issus de la viande et à des cahiers des charges présentés directement dans les points de vente et les restaurants, a débouché sur des différents niveaux de normes et donc sur des produits inconsistants. Les variantes inhérentes aux carcasses de viande et aux méthodes de transformation ont également contribué à ce manque d'uniformité.

C'est en tenant compte de ces éléments qu'EBLEX a rédigé un nouveau cahier des charges et un nouveau codage des produits à base de viande bovine, d'agneau et de mouton. Les caractéristiques du présent guide sont exposées très clairement et de manière concise. Elles comportent les codes de chaque produit et un guide présentant pas à pas les règles et techniques de transformation.

Né en Hollande, Dick a été formé à la très réputée Ecole de Boucherie d'Utrecht et cumule désormais 35 ans d'expérience dans ce secteur ; il fait actuellement autorité en termes, de technique bouchère et d'expertise de la viande et des produits à base de viande.

Dick a exercé en magasin, en atelier de transformation et à la Commission Viande et Bétail (The Meat and Livestock Commission), où il a mis au point nombre de produits et techniques de découpe nouveaux ; au cours des 8 dernières années, il a travaillé pour EBLEX, principalement auprès d'abattoirs, d'ateliers de découpe et de bouchers indépendants.

Il a fait paraître divers ouvrages sur les découpes de viande pour aider les bouchers et les restaurateurs à améliorer la qualité et l'homogénéité des morceaux, en adoptant les toutes dernières techniques de boucherie-charcuterie.

En 2007, Dick a lancé le Manuel Technique de Découpe (Cutting Specification Manual) et le Guide d'Achat des Viandes (Meat Purchasing Guide), ouvrages largement diffusés dans le secteur et désormais reconnus au rang de 'Bibles' pour référencer les caractéristiques des produits.

Récemment salué par le réputé Dr Chris Calkins comme étant « l'ouvrage sur la viande le plus abouti qu'il m'ait été donné de lire », Dick continue à élaborer de nouveaux produits qui viennent s'ajouter à ces publications.

“Répondre aux exigences de l'acheteur de viande”

Dick van Leeuwen



consultez www.ilovemeat.fr



Des normes plus strictes pour un meilleur rendement

Le Programme « EBLEX Quality Standard Mark Scheme » ou « Norme Qualité EBLEX » a été lancé en octobre 2004 afin de dynamiser le secteur de la viande. Le programme a récemment resserré ses spécifications pour le bœuf et l'agneau afin d'améliorer la rentabilité, créer de la valeur dans la chaîne d'approvisionnement et garantir une qualité alimentaire optimale. Le programme permet de garantir la qualité du bœuf et de l'agneau depuis la ferme jusqu'au point de vente, assurant ainsi la provenance des produits et protégeant leur intégrité d'un bout à l'autre de la chaîne d'approvisionnement. Les normes et les spécifications englobent la qualification de l'élevage et l'assurance de la qualité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, l'âge des animaux, le classement de la carcasse, la maturation, la qualité alimentaire et le respect des bonnes pratiques environnementales.

Caractéristiques de la Norme Qualité EBLEX pour le Bœuf

- Seules les femelles de moins de 36 mois sont retenues. Elles ne doivent pas avoir servi à la reproduction ni être gestantes, elles ne doivent pas non plus être gravides.
- Seuls les bœufs de moins de 36 mois sont retenus.
- Les carcasses doivent présenter une classe d'engraissement comprise entre 2 et 4H et une conformation comprise entre E et O+.
- Pour le bétail qualifié âgé de 30 mois maximum : Une maturation de 7 jours (de l'abattage à la remise au consommateur final) est obligatoire pour les découpes primaires de muscles destinés aux cuissons rapides (poêlage ou grillades) et aux rôtis.
- Pour le bétail qualifié âgé de 30 à 36 mois: Une maturation de 14 jours (de l'abattage à la remise au consommateur final) est obligatoire pour les découpes primaires de muscles destinés aux cuissons rapides (poêlage ou grillades) et aux rôtis. Autre possibilité : on peut recourir à l'un des procédés après abattage destinés à améliorer la tendreté, exposés dans 'EBLEX Guidance to Meat Quality' (Guide EBLEX sur la qualité des viandes), à savoir la suspension pelvienne (par l'os de la hanche) ou la stimulation électrique, auxquelles s'ajoute la maturation standard de 7 jours telle qu'elle est définie pour le bétail de moins de 30 mois.
- Les mâles (jeunes bovins) ne doivent pas être âgés de plus de 16 mois à l'abattage. Les découpes primaires destinées aux cuissons rapide (poêlage, grillades) et rôtis doivent subir une maturation de 14 jours minimum (de l'abattage au consommateur final).
- La viande d'animaux jeunes est assujettie à des règles d'étiquetage spécifiques basées sur l'âge à l'abattage. La viande issue de ces animaux doit être étiquetée, en fonction de l'âge, soit "veau", soit "bœuf". Pour cette raison, le logo de la Norme Qualité EBLEX pour le veau s'appliquera à de la viande issue d'animaux de moins de 8 mois et le logo de la Norme Qualité EBLEX pour le bœuf concernera les animaux de plus de 8 mois à l'abattage.

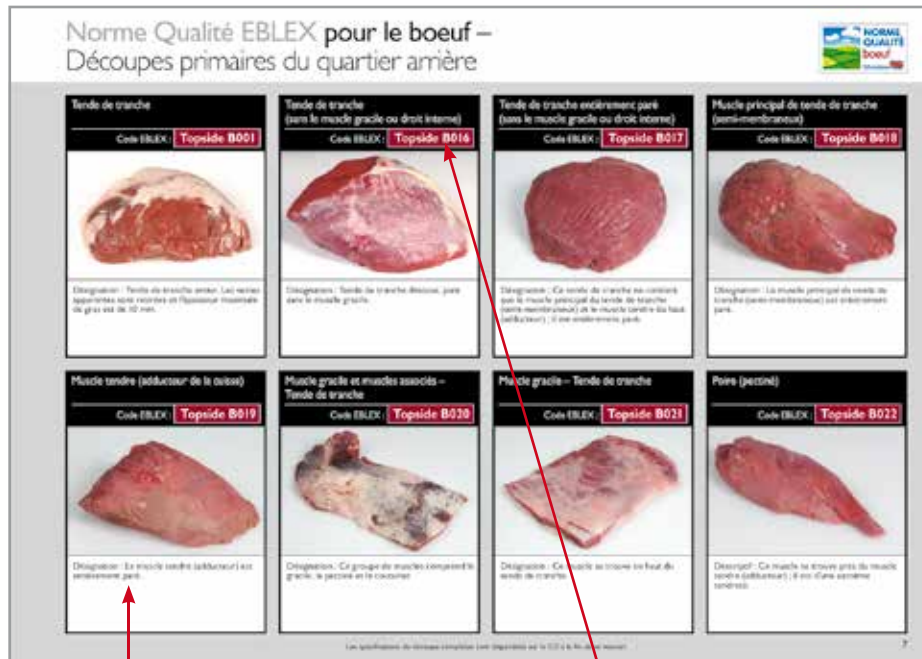


Spécifications relatives à la Norme Qualité EBLEX pour l'agneau

- Les agnelles doivent être non gravides et dépourvues d'incisives permanentes.
- Les mâles, qu'ils soient castrés ou non, ne doivent pas posséder d'incisives permanentes.
- L'état d'engraissement des carcasses doit correspondre aux catégories 2 à 3H et leur conformation aux catégories E à O. Une classification équivalente est acceptée pour les abattoirs ne classifiant pas l'agneau.
- La carcasse de tout animal éligible abattu au cours de la période comprise entre le 1er janvier et le 30 avril de chaque année et né avant le 1er octobre de l'année précédente doit être soumise à une maturation minimale de 7 jours (et de préférence 10 jours) entre la date d'abattage et la date de consommation. Sinon, il doit suivre un régime équivalent, recommandé par EBLEX, tel que la suspension pelvienne.



Comment utiliser ce guide



Description du produit et conseils utiles.

Indiquez ce code et le nom du produit lorsque vous passez votre commande d'agneau.



Exemple du manuel de spécifications de découpes.

Veillez consulter le CD qui se trouve à la fin de ce manuel.
Le CD contient notre gamme complète de guides séquentiels pouvant être employés par votre fournisseur.

Visitez le site www.ilovemeat.fr



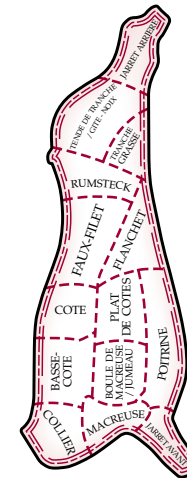
Classification des carcasses de bœuf

L'évaluation des carcasses se fait suivant deux critères : la conformation (musculature) et le gras. L'état d'engraissement est noté sur une échelle qui va de 1 à 5. La conformation est évaluée de E à P. En associant les notes obtenues pour la conformation et le gras de couverture, on détermine le marché vers lequel ce bétail sera le mieux valorisé.



Etat d'engraissement niveau d'engraissement croissant → L'engraissement est déterminé par examen visuel du gras de couverture. Il y a cinq grandes catégories. Les catégories 4 et 5 se subdivisent en L (+ maigre) et H (+ gras).

		Etat d'engraissement							
		1	2	3	4L	4H	5L	5H	
Catégorie de conformation	niveau de conformation croissant ↑	La conformation est déterminée par évaluation visuelle de la forme, englobant le contre-filet et l'épaulé. Aucun ajustement ne tient compte de l'état d'engraissement sur la forme d'ensemble.							
	E								
	U+								
	-U								
	R								
	O+								
	-O								
	P								



Index de la viande bovine

I Découpes primaires du quartier arrière

Tende de tranche	1
Tende de tranche (sans le dessus de tranche)	1
Tende de tranche entièrement paré (sans le dessus de tranche)	1
Muscle principal de tende de tranche (semi-membraneux)	1
Muscle tendre (adducteur de la cuisse)	1
Dessus de tranche	1
Tende de tranche	1
Muscle gracile – Tende de tranche	1
Poire (pectiné)	1
Merlan (couturier)	2
Tranche grasse (jarret)	2
Mouvant (Vaste interne) – Tranche grasse	2
Partie du mouvant (Vaste Intermédiaire) – Tranche grasse	2
Rond de tranche grasse (Droit antérieur) – Tranche grasse	2
Plat de tranche (Vaste latéral) – Tranche grasse	2
Gîte-noix (semelle avec aponévroses)	2
Gîte-noix (sans aponévroses)	2
Découpe façon escalope avec rond de gîte à la noix	3
Aloyau (avec os)	3
Déhanché (avec os)	3
Faux-filet et filet (avec os)	3
Rumsteck (avec aiguillette baronne)	3
Rumsteck D (avec aiguillette de rumsteck et sans aiguillette baronne)	3
Aiguillette de rumsteck (Picanha)	3
Aiguillette de rumsteck (Picanha) – grosse pièce	3
Rumsteck premier choix	4
Rumsteck, découpe bistro	4
Aiguillette baronne	4
Faux filet	4
Faux-filet paré	4
Filet	4
Filet sans chaînette	4
Tête de filet non parée	4
Tête de filet	5
Filet brut non paré sans tête de filet	5
Filet paré sans tête de filet	5
Nerveux de gîte	5
Carotte (ou galinette)	5
Jarret arrière	5
Muscle principal du jarret	5
Flanchet	5
Bavette de flanchet brute	6
Bavette d'aloyau	6
Bavette d'aloyau – entièrement parée	6
Bavette de flanchet PAD	6
Fausses bavettes	6

2 Découpes primaires du quartier avant

Basses-côtes (avec os)	7
Basses-côtes (sans os)	7
Basse-côte parée	7
Côte à l'os (basse)	7
Jumeau	7

Paleron	7
Macreuse à pot au feu (ne provenant pas d'un seul muscle)	7
Boule de macreuse (un seul muscle)	7
Dessus de palette (surprise)	8
Merlan d'épaule	8
Milieu de train de côtes à l'os	8
Carré de côtes de bœuf (traiteur)	8
Carré de côtes de bœuf déossé et roulé	8
Entrecôte	8
Partie de caparaçon avec flanchet (avec os)	8
Partie de caparaçon avec flanchet (déossée)	8
Poitrine à plat	9
Jarret avant	9
Morceaux en vrac collants	9
Haché, maigre à 98% Visuel	9
Haché, maigre à 85% Visuel	9
Haché, maigre à 65% Visuel	9

3 Pièces à rôti

Rôtis de tende de tranche "premier choix"	10
Rôti de tende de tranche (sans muscle gracile)	10
Rôti de tende de tranche (traditionnel)	10
Rôti de tende de tranche (sans dessus de tranche, gras de bœuf ajouté)	10
Rôti de rumsteck "premier choix" prêt à découper	10
Rôti de rumsteck "premier choix"	10
Rôti de rumsteck traditionnel	10
Rôti Picanha "premier choix"	10
Faux-filet en rôti	11
Canon de bœuf (faux filet)	11
Rôti d'aloyau	11
Rôti de gîte - noix (gras de bœuf ajouté)	11
Rôtis de tranche grasse	11
Rôti de tranche grasse (gras de bœuf ajouté)	11
Rôti de boule de macreuse (nature)	11
Rôti de boule de macreuse (gras de bœuf ajouté)	11
Train de côtes de bœuf (avec os)	12
Train de côtes de bœuf premier choix partiellement détalonné	12
Train de côtes de bœuf – paré à la française	12
Train de côtes de bœuf – préparé à la française (détalonné, manchonné, ficelé) pour cuisson au four	12
Côte de bœuf traiteur (préparée et roulée)	12
Rôti de côte de bœuf premier choix	12
Train de côtes de bœuf déossé, roulé et ficelé	12
Rôti de bœuf du roi	12
Basse-côte à l'os	13
Rôti de basse-côte paré	13
Rôti de cœur de basse-côte	13
Rôti de poitrine	13
Flanchet roulé paré	13
Paleron – paré	13
Rôti dans le paleron	13
Mini-rôtis de tende de tranche (avec gras de bœuf ajouté)	14
Mini-rôtis de gîte - noix (avec gras de bœuf ajouté)	14
Mini-rôtis (boule de macreuse)	14
Mini-rôtis (poitrine)	14

4 Mini-rôtis

Mini-rôtis de milieu de tranche grasse	14
Rôti Picanha (morceaux)	14

5 Steaks, portions et côtes

Tournedos "Premier choix"	15
Tournedos "paré extra" (épluché, sans chaînette)	15
Steaks de filet (avec chaînette, épluché)	15
Steak de filet standard	15
Filet en crapaudine	15
Steak de filet à l'os	15
Queue de filet à l'os	15
Tête de filet	15
Milieu de filet	16
Queue de filet	16
Tête de filet non épluchée	16
Milieu de filet non épluché	16
Tête de filet non épluchée avec chaînette	16
Milieu de filet non épluché avec chaînette	16
Canon de faux-filet en steaks "Premier choix"	16
Steaks de faux filet "Premier choix"	16
Steak de faux-filet (sans tête de faux-filet ou muscle "D")	17
Steak de faux-filet "paré extra"	17
Faux-filet paré	17
Steak de faux-filet "prêt à cuire"	17
Steaks de faux-filet pour sandwichs	17
Pavé de tête de faux-filet	17
Pavé de queue de faux-filet	17
Entrecôtes	17
Filet d'entrecôte	18
T-bones	18
Steak Porterhouse	18
Faux-filet à l'os	18
Steaks Club	18
Basses côtes à l'os	18
Morceaux de côtes à l'os (basses-côtes)	18
Steaks traditionnels	18
Steaks de premier choix "Bistro"	19
Steaks de tout premier choix	19
Steaks et steaks Picanha	19
Steak Picanha	19
Steak Picanha large	19
Rôti Picanha (portions)	19
Steaks de paleron	19
Steaks de tranche grasse (milieu)	19
Steaks dans la poire	20
Steak Denver (mucle entier de basse-côte)	20
Steaks Ranch dans le tende de tranche (épluché)	20
Steaks Ranch	20
Araignée	20
Steak rustique (boule de macreuse)	20
Pavé dans l'onglet	20
Steaks dans l'onglet	20
Bavette d'aloyau	21
Steaks de hampe	21
Pavés dans le dessous de macreuse	21
Pavés dans le filet de dessous de macreuse	21
Pavé (tranche grasse)	21
Pavé (semelle)	21
Escalopes de tende de tranche	21
Escalopes dans le paleron	21
Escalopes de tranche grasse	22
Escalopes de boule de macreuse	22
Escalopes de rond de gîte	22

Portions (tende de tranche)	22
Portions (boule de macreuse)	22
Portions (basse-côte)	22
Pavé de poitrine	22
Pavé de poitrine "façon rustique"	22
Tranches de noix de basse-côte	23
Tranche de pièce parée de basse-côte	23
Tranches de paleron	23
Tranche de jumeau	23
Tranches de boule de macreuse	23
Tranches de gîte – noix	23
Tranches de rond de gîte	23
Steaks à braiser (tranche grasse)	23
Steaks de bavette de flanchet	24
Steaks de bavette d'aloyau	24
Roulés de dessus de tranche (muscle gracile)	24
Osso Bucco de bœuf	24
Jarret tranché	24
Muscle principal du jarret	24
Plat de côtes – carré de 2 côtes	24
Plats de côtes – carré de 4 côtes	24
Mini plats de côtes – carré de 2 côtes	25
Plat de côtes (manchoné)	25
Plat de côtes en milieu de poitrine (Jacob's ladder)	25
Plat de côtes entier	25
Plat de côtes fendu	25

6 Dés et émincés

Emincé (paleron)	26
Emincé (queue de filet)	26
Emincé (tende de tranche)	26
Emincé de bœuf	26
Dés (gîte - noix)	26
Dés (basse-côte)	26
Dés (bavette de flanchet)	26
Dés (bavette d'aloyau)	26
Dés, maigre à 98% Visuel	27
Dés, maigre à 95% Visuel	27
Dés (jarret)	27
Dés, maigre à 98% Visuel - surgelés	27
Dés de bœuf et rognons (pour steak & kidney pies)	27

7 Viande hachée – et hamburgers

Norme Qualité pour la viande hachée de bœuf	28
Viande hachée, maigre à 98% (Visuel)	28
Viande hachée, maigre à 90% (Visuel)	28
Hamburgers Norme Qualité	28

8 Abats

Foie	29
Rognons	29
Cœur	29
Langue de bœuf	29
Hampe	29
Onglet	29
Joule de bœuf	29
Queue de bœuf	29

9 Chutes de parage

Haché, maigre à 90% Visuel	30
Haché, maigre à 70% Visuel	30



Classification des carcasses

L'évaluation des carcasses porte sur la conformation et le gras. L'état d'engraissement est évalué sur une échelle de 1-5, la catégorie 1 étant extrêmement maigre et la catégorie 5 extrêmement grasse. Les catégories 3 et 4 se divisent en faible (L) et fort (H).

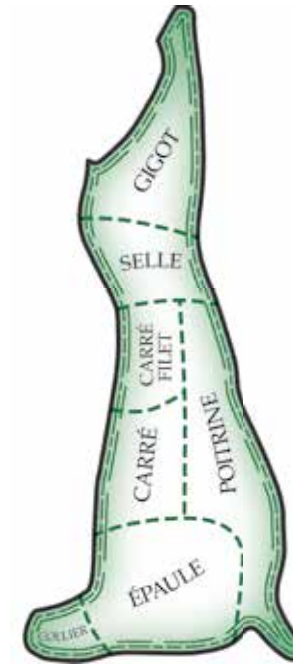
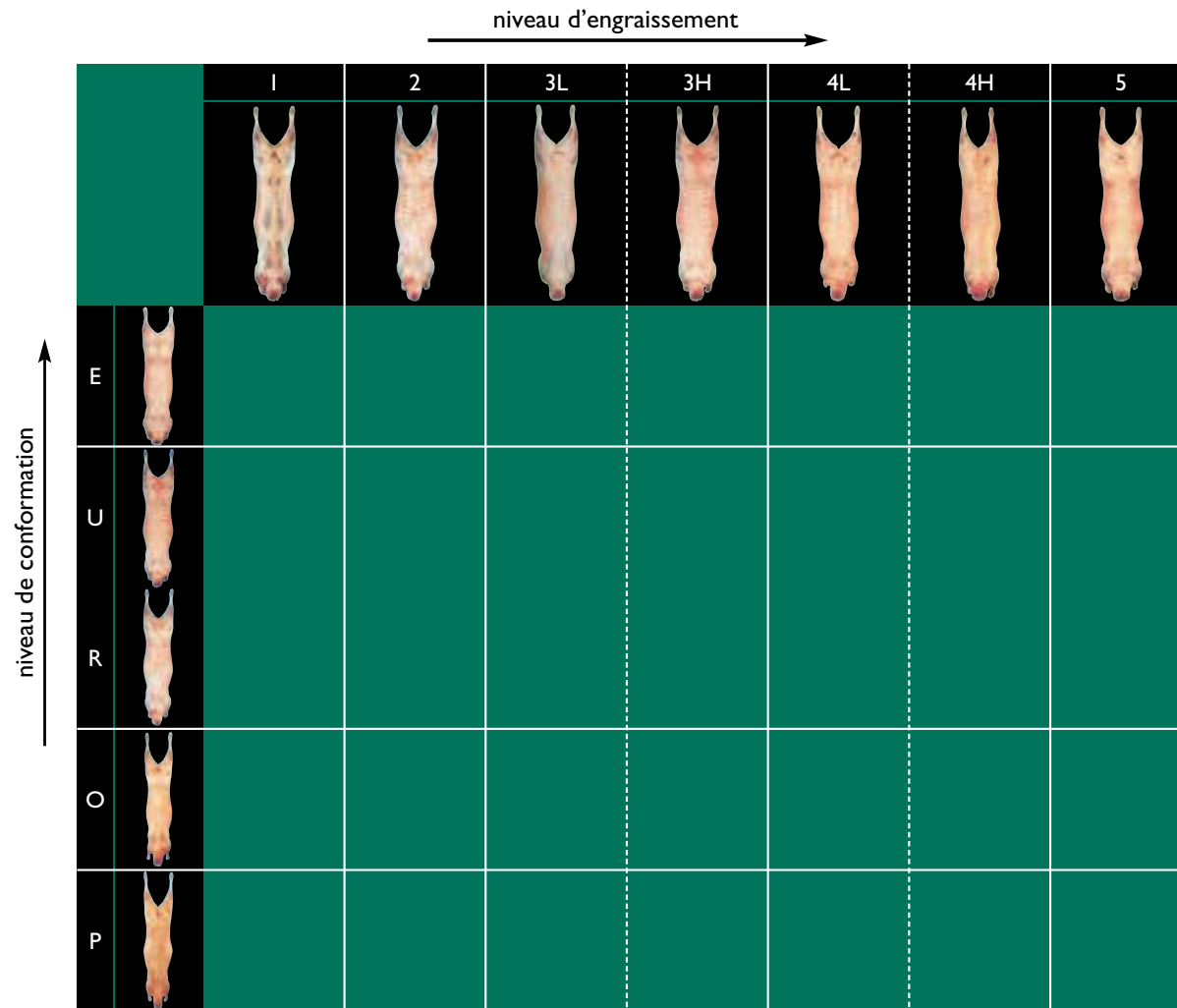


Table des matières Agneau

I Découpes d'agneau

Culotte.....	31
Gigot entier.....	31
Gigot raccourci.....	31
Selle – non désossée.....	31
Selle - désossée.....	31
Noix de selle – (désossée et entièrement parée).....	31
Baron (sans la poitrine et les flancs).....	31
Demi-rosbif (long).....	31
Demi-rosbif(court).....	32
Carré 12 côtes(long).....	32
Carré – double non paré.....	32
Carré – double entièrement paré.....	32
Milieu.....	32
Carré 12 côtes sans flancs.....	32
Carré simple avec selle.....	33
Carré simple sans selle.....	33
Carré double 7 côtes – sans haut de côtelettes.....	33
Carré simple 7 côtes – sans haut de côtelettes.....	33
Selle – non désossée.....	33
Selle anglaise.....	33
Noix de carré entièrement parée.....	33
Filets.....	33
Quart avant.....	34
Épaule – traditionnelle non désossée.....	34
Épaule.....	34
Palette d'épaule (Paletilla).....	34
Collier – non paré.....	34
Collier – entièrement paré.....	34
Collier et côtes découvertes.....	34
Filet de collier et de côtes découvertes.....	34
Collet d'agneau – désossé.....	35
Collet – fendu et paré.....	35
Poitrine – avec flanc.....	36
Poitrine – coupée à angle droit.....	36
Pointe de poitrine.....	36
Poitrine – non parée.....	36
Poitrine – entièrement parée.....	36
Flanc.....	36
Muscles de la poitrine – entièrement parés.....	36

2 Pièces à rôtir

Gigot – raccourci pour rayon traiteur.....	37
Rôtis de gigot – traditionnels.....	37
Gigot entièrement paré.....	37
Gigot d'agneau « premier choix » pour rayon traiteur.....	37
Gigot – entier manchonné pour rayon traiteur.....	37
Gigot désossé et roulé.....	37
Rôtis de gigot – Gigot entier (A).....	37
Rôtis de gigot – Gigot entier (B).....	37
Rôtis de gigot – Gigot entier (C).....	38
Rôtis de gigot – Gigot entier (D).....	38
Mini-rôtis de gigot d'agneau.....	38
Crapaudine d'agneau (gigot).....	38
Crapaudine d'agneau (morceaux).....	38
Mini-crapaudine d'agneau (gigot).....	38
Crapaudine d'agneau (épaule).....	38
Rôti de sous noix de gigot.....	38
Rôti de noix.....	39
Mini-rôti (noix).....	39
Mini-rôti (noix pâtissière).....	39
Selle de gigot d'agneau non désossée.....	39
Selle désossée.....	39
Morceau de selle (désossée).....	39
Noix de selle (désossée et entièrement parée).....	39
Épaule traditionnelle non désossée.....	39
Épaule partiellement désossée et entièrement parée.....	40
Demi-épaule.....	40
Rôti d'épaule « premier choix » pour rayon traiteur.....	40
Rôti d'agneau traiteur (épaule).....	40
Épaule désossée et roulée.....	40
Épaule roulée Victoria.....	40
Mini-rôti.....	40
Rôti d'entrecôte d'agneau.....	40
Épaule, rôti paré.....	41
Épaule d'agneau campagnarde.....	41
Rôti d'agneau campagnard.....	41
Agneau Henry.....	41
Selle non désossée.....	41
Selle désossée.....	41
Selle anglaise.....	41
Selle anglaise désossée et roulée.....	41
Selle anglaise – farcie.....	42
Selle sans flanc non parée.....	42

Selle sans flanc entièrement parée.....	42
Longe sans flanc entièrement parée.....	42
Selle désossée et roulée.....	42
Canon non désossé.....	42
Faux-filet d'agneau « premier choix ».....	42
Canon d'agneau « premier choix ».....	42
Rôti de collier.....	43
Poitrine d'agneau roulée.....	43
Poitrines désossées roulées.....	43
Rôtis de pointe de poitrine d'agneau.....	43
Épigamme d'agneau.....	43

3 Tranches et daubes

Tranches de gigot – non désossées.....	44
Tranches de gigot d'agneau « premier choix ».....	44
Tranches de gigot d'agneau.....	44
Escalopes (noix pâtissière).....	44
Tranches de selle non désossées.....	44
Tranches de selle désossées.....	44
Morceaux de selle de gigot d'agneau non désossés.....	44
Morceau de selle de gigot (désossé).....	44
Pavé d'agneau.....	45
Pavé de rumsteck d'agneau.....	45
Pavé d'agneau – Tranche grasse.....	45
Châteaubriand d'agneau.....	45
Filet.....	45
Daubes (gigot).....	45
Daubes (épaule).....	45
Bouchées d'agneau campagnardes.....	45
Côtes Saint-Valentin.....	46
Noisettes d'agneau « premier choix ».....	46
Brochettes de noisette.....	46
Brochettes de canon.....	46
Rosettes d'agneau.....	46

4 Carrés, côtelettes et côtes

Carré sept côtes.....	47
Carré – sept côtes (gras partiellement retiré).....	47
Carré – sept côtes (dégraissé et manchonné).....	47
Carré style banquet.....	47
Carré solo « premier choix ».....	47
Carré – deux fois trois côtes plus une côtelette.....	47
Carré de six côtes, épaule.....	47
Carré – mini-carré de 2 côtes (épaule).....	47

Carré – carré de 3 côtes (épaule).....	48
Carré – solo (épaule).....	48
Côtelettes.....	48
Côtelettes entièrement parées.....	48
Côtelettes manchonnées « premier choix ».....	48
Côtes filet « premier choix ».....	48
Côtes filet sans panouffles.....	48
Côte filet double.....	48
Côte filet double entièrement parée.....	49
Tranches de collier.....	49
Collet fendu – portions.....	49
Collet d'agneau – désossé.....	49
Collet – fendu et paré.....	49
Os charnus du collier.....	49
Haut de côtelettes.....	49
Haut de côtelettes en petits morceaux.....	49

5 Jarrets

Souris.....	50
Souris manchonnée.....	50
Souris manchonnée sans nerveux de gîte.....	50
Jarret d'épaule standard.....	50
Jarret – court.....	50
Jarret manchonné.....	50

6 Dés et sautés

Gigot en dés maigre à 95 % « premier choix ».....	51
Épaule en dés maigre à 90 %.....	51
Emincé.....	51
Dés et os charnus de gigot.....	51
Dés et os charnus d'épaule.....	51

7 Haché

Agneau haché maigre à 95 %.....	52
Agneau haché maigre à 90 %.....	52

8 Abats et Chutes

Rognons d'agneau.....	53
Cœurs d'agneau.....	53
Foie d'agneau.....	53
Ris d'agneau.....	53
Agneau désossé maigre à 90 %.....	53
Gras d'agneau.....	53



Table des matières Mouton

I Découpes du mouton

Gigot entier.....	54
Gigot entier – sans os iliaque ni queue.....	54
Gigot entier sans jarret (désossé).....	54
Gigot raccourci sans jarret (désossé).....	54
Selle (désossée).....	54
Milieu.....	54
Côtes premières et côtes découvertes.....	54
Carré – sans selle.....	54
Carré – sans selle (désossé).....	55
Canon – noix de côte entièrement paré.....	55
Canon – noix de côte (avec aponévrose).....	55
Filets.....	55
Quart avant.....	56
Quart avant (sans cage thoracique ni os du collier).....	56
Filet de collier et de côtes découvertes.....	56
Épaule (ronde).....	56
Poitrine – Coupée à angle droit.....	56
Poitrine – Coupée à angle droit (désossée).....	56

2 Pièces à rôtir

Gigot raccourci sans jarret (désossé, sous filet)....	57
Rôti d'épaule – désossé et sous filet.....	57

3 Crosse 3

Jarret – avec souris (gigot).....	57
Jarret (gigot).....	57

4 Chutes

Affranchis - maigre à 90 %.....	57
---------------------------------	----

Vous pouvez consulter toutes ces spécifications sur les sites internet suivants :

www.ilovemeat.fr

www.eblex-bpex-export.org.uk

Pour commander des exemplaires de ce manuel ou pour obtenir des informations ou des conseils supplémentaires, contactez EBLEX :

AHDB France, 13 bis, rue Paul Séramy, 77300 Fontainebleau., France
Tél. : 01 60 71 04 49 Fax : 01 60 71 02 23 E-mail : office@ahdbfrance.fr

© Agriculture and Horticulture Development Board 2013. Aucun extrait de ce document ne peut être reproduit, sous quelque forme matérielle que ce soit (y compris par photocopie ou stockage électronique sur un média quelconque), ni aucune copie ou adaptation être stockée, publiée ou distribuée (par des moyens physiques, électroniques ou autres) sans l'autorisation écrite préalable de l'Agriculture and Horticulture Development Board, si ce n'est sous une forme inchangée dans le seul but de s'en servir à titre de référence et pour autant que l'Agriculture and Horticulture Development Board OU EBLEX soit clairement indiqué en tant que source, ou conformément aux dispositions du Copyright, Designs and Patents Act 1988 (loi britannique de 1988 relative à la propriété intellectuelle en matière de droit d'auteur, de modèles et de brevets). Tous droits réservés. .

EBLEX est une division de l'Agriculture and Horticulture Development Board.

EBLEX, Stoneleigh Park, Kenilworth, Warwickshire CV8 2TL, Angleterre.



Conçu et produit par Design Promotion Marketing Services Limited.



Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Découpes primaires du quartier arrière

Tende de tranche

Code EBLEX : **Topside B001**



Désignation : Tende de tranche entier. Les veines apparentes sont retirées et l'épaisseur maximale de gras est de 10 mm.

Tende de tranche
(sans le dessus de tranche)

Code EBLEX : **Topside B016**



Désignation : Tende de tranche désossé, paré sans le dessus de tranche.

Tende de tranche entièrement paré
(sans le dessus de tranche)

Code EBLEX : **Topside B017**



Désignation : Ce tendre de tranche ne contient que le muscle principal du tendre de tranche (semi-membraneux) et le muscle tendre du haut (adducteur) ; il est entièrement paré.

Muscle principal de tendre de tranche
(semi-membraneux)

Code EBLEX : **Topside B018**



Désignation : Le muscle principal de tendre de tranche (semi-membraneux) est entièrement paré.

Muscle tendre (adducteur de la cuisse)

Code EBLEX : **Topside B019**



Désignation : Le muscle tendre (adducteur) est entièrement paré.

Dessus de tranche – Tendre de tranche

Code EBLEX : **Topside B020**



Désignation : Ce groupe de muscles comprend le gracile, le pectiné et le couturier.

Muscle gracile – Tendre de tranche

Code EBLEX : **Topside B021**



Désignation : Ce muscle se trouve en haut du tendre de tranche.

Poire (pectiné)

Code EBLEX : **Topside B022**



Descriptif : Ce muscle se trouve près du muscle tendre (adducteur) ; il est d'une extrême tendreté.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Découpes primaires du quartier arrière



Merlan (couturier)

Code EBLEX : **Topside B023**



Descriptif : Ce muscle se trouve entre les muscles du tendre de tranche et la tranche grasse.

Tranche grasse (jarret)

Code EBLEX : **Thick Flank B001**



Descriptif : On retire l'aiguillette de rumsteck et le gras jusqu'à obtenir une couche de gras maximum de 10 mm.

Mouvant (vaste interne) – Tranche grasse

Code EBLEX : **Thick Flank B008**



Descriptif : Le mouvant se trouve près du tendre de tranche ; il est d'une tendreté extrême.

Partie du mouvant (vaste intermédiaire) –
Tranche grasse

Code EBLEX : **Thick Flank B009**



Descriptif : Le muscle fémoral de la tranche grasse se trouve près de l'os du fémur.

Rond de tranche grasse (droit antérieur) –
Tranche grasse

Code EBLEX : **Thick Flank B010**



Descriptif : C'est le muscle central de la tranche grasse.

Plat de tranche (vaste latéral) –
Tranche grasse

Code EBLEX : **Thick Flank B011**



Descriptif : Le plat de tranche issu de la tranche grasse se trouve près du gîte - noix.

Gîte - noix (semelle avec aponévroses)

Code EBLEX : **Silverside B009**



Descriptif : Gîte - noix entier et préparé pour trancher des escalopes. On retire le gras de l'intérieur en laissant le tissu tendineux. Niveau de gras maximum : 15 mm.

Gîte - noix (sans aponévroses)

Code EBLEX : **Silverside B001**



Descriptif : Gîte - noix entier et préparé pour trancher des escalopes. On retire le gras de l'intérieur et les aponévroses. Niveau de gras maximum : 15 mm.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Découpes primaires du quartier arrière

Découpe façon escalope avec rond de gîte - noix

Code EBLEX : **Silverside B010**



Descriptif : Niveau de gras maximum : 15 mm.

Aloyau (avec os)

Code EBLEX : **Rump B001**



Descriptif : Séparer du caparaçon à 50 mm de la pointe du cœur du muscle. Le faux-filet compte trois côtes.

Débranché (avec os)

Code EBLEX : **Sirloin B016**



Descriptif : Débranché avec os comptant 7 côtes.

Faux-filet et filet (avec os)

Code EBLEX : **Sirloin B001**



Descriptif : Faux-filet à 3 côtes, flanchet retiré à 50 mm de la pointe du cœur du muscle.

Rumsteck (avec partie de l'aiguillette baronne)

Code EBLEX : **Rump B002**



Descriptif : Ce rumsteck ne comporte pas l'aiguillette entière. L'épaisseur maximale du gras fait 10 mm.

Rumsteck D (avec aiguillette de rumsteck et sans aiguillette baronne)

Code EBLEX : **Rump B004**



Descriptif : Ce rumsteck ne comporte pas l'aiguillette baronne. L'épaisseur maximale du gras fait 10 mm.

Aiguillette de rumsteck (picanha)

Code EBLEX : **Rump B015**



Descriptif : Cette aiguillette de rumsteck (picanha) provient d'un morceau de rumsteck traditionnel ; il est donc de plus petite taille que le rumsteck (picanha) – grosse pièce (Code EBLEX : Rumsteck B016). L'épaisseur de gras ne doit pas dépasser 10 mm.

Aiguillette de rumsteck (picanha) – grosse pièce

Code EBLEX : **Rump B016**



Descriptif : Ce muscle d'aiguillette de rumsteck (picanha) est tiré du gîte - noix situé dans le prolongement de la pointe de l'escalope, après avoir retiré les muscles du rumsteck ; il s'agit d'une découpe plus longue que le rumsteck (picanha) portant le Code EBLEX Rumsteck B015. L'épaisseur de gras ne doit pas dépasser 10 mm.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Découpes primaires du quartier arrière



Rumsteck premier choix

Code EBLEX : **Rump B018**



Descriptif : On a retiré de ce rumsteck le muscle d'aiguillette (steak picanha) et le cœur de rumsteck. L'épaisseur de gras ne doit pas dépasser 10 mm.

Rumsteck, découpe bistro

Code EBLEX : **Rump B019**



Descriptif : Ce cœur de rumsteck est extrait de la partie la plus tendre du rumsteck et ne comporte pas de nerf ou aponévroses.

Aiguillette baronne

Code EBLEX : **Rump B012**



Descriptif : L'épaisseur maximale du gras fait 10 mm.

Faux-filet

Code EBLEX : **Sirloin B002**



Descriptif : Faux-filet à 3 côtes, flanchet retiré à 40 mm de la pointe du cœur du muscle. Les ligaments dorsaux ont été retirés sur 25 mm et l'épaisseur de la couche de gras ne doit pas dépasser 10 mm.

Faux-filet paré

Code EBLEX : **Sirloin B015**



Descriptif : Faux-filet à 3 côtes, séparé à 25mm de la pointe du cœur du muscle. Les ligaments dorsaux ont été retirés sur 60 mm et l'épaisseur de la couche de gras ne doit pas dépasser 5 mm.

Filet

Code EBLEX : **Fillet B001**



Descriptif : Filet entier avec chaînette. Retirer le gras externe et les tissus décolorés.

Filet sans chaînette

Code EBLEX : **Fillet B002**



Descriptif : Filet entier sans chaînette. Retirer le gras externe et les tissus décolorés.

Tête de filet non parée

Code EBLEX : **Fillet B011**



Descriptif : C'est la tête du filet (côté rumsteck) avec chaînette, entièrement paré, mais en laissant les aponévroses

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Découpes primaires du quartier arrière

Tête de filet

Code EBLEX : **Fillet B009**



Descriptif : C'est la tête du filet (côté rumsteck) sans la chaînette, entièrement parée, mais en laissant les aponévroses.

Filet brut non paré, sans tête de filet

Code EBLEX : **Fillet B012**



Descriptif : C'est la partie du filet attachée au bout du faux-filet par la chaînette, entièrement parée, mais en laissant les aponévroses.

Filet paré sans tête de filet

Code EBLEX : **Fillet B010**



Descriptif : C'est la partie du filet attachée au bout du faux-filet, sans la chaînette, entièrement paré, mais en laissant les aponévroses.

Nerveux de gîte

Code EBLEX : **Leg B001**



Descriptif : Le nerveux de gîte est paré. Ce muscle est l'idéal pour les cuissons lentes, il ressemble à la viande du jarret.

Carotte (ou galinette)

Code EBLEX : **Leg B003**



Descriptif : Ce muscle fait partie de la semelle; il est de structure analogue à la structure musculaire du jarret.

Jarret arrière

Code EBLEX : **Shin B002**



Descriptif : Paré. Ce muscle est l'idéal pour les cuissons lentes.

Muscle principal du jarret

Code EBLEX : **Shin B007**



Descriptif : Ce muscle est le muscle le plus épais du jarret ; il est idéal pour les cuissons lentes.

Flanchet

Code EBLEX : **Thin Flank B010**



Descriptif : Flanchet avec une partie des 3 côtes.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Découpes primaires du quartier arrière



Bavette de flanchet brute

Code EBLEX : **Thin Flank B009**



Descriptif : Bavette brute 3 côtes (désossée).

Bavette d'aloiau

Code EBLEX : **Thin Flank B007**



Descriptif : Bavette d'aloiau parée.

Bavette d'aloiau – entièrement parée

Code EBLEX : **Thin Flank B008**



Descriptif : Bavette d'aloiau entièrement parée et épluchée.

Bavette de flanchet PAD

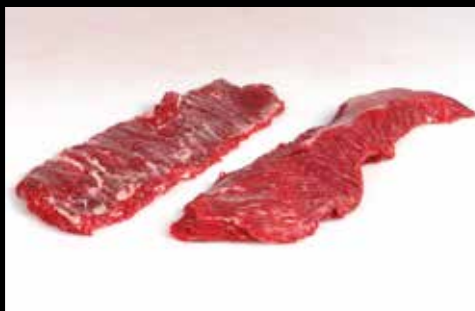
Code EBLEX : **Thin Flank B002**



Descriptif : La bavette de flanchet est entièrement parée et épluchée.

Fausses bavettes

Code EBLEX : **Thin Flank B003**



Descriptif : Les fausses bavettes sont entièrement parées et épluchées.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Découpes primaires du quartier avant

Basses-côtes (avec os)

Code EBLEX : **Chuck B023**



Descriptif : Les basses-côtes sont découpées dans le quartier avant à 6 os.

Basses-côtes (sans os)

Code EBLEX : **Chuck B024**



Descriptif : La basse-côte est découpée dans un quartier avant à 6 os.

Basse-côte parée

Code EBLEX : **Chuck B002**



Descriptif : Le muscle de la basse-côte est un muscle polyvalent pouvant être utilisé pour un rôti, des steaks ou des dés pour fondue.

Côte à l'os (basse)

Code EBLEX : **Chuck B032**



Descriptif : Cette découpe est obtenue à partir d'une basse-côte avec os, utilisant les côtes 4 et 5 (en comptant à partir du collier).

Jumeau

Code EBLEX : **Chuck B008**



Descriptif : Le jumeau est un muscle du quartier avant, idéal pour les cuissons lentes.

Paleron

Code EBLEX : **Chuck B010**



Descriptif : Le paleron est un muscle qui se distingue par ses excellentes qualités gustatives. Il comporte un tendon épais qui part du milieu de l'articulation ; en cuisson lente, ce tendon se transformera en gelée.

Macreuse à pot au feu (ne provenant pas d'un seul muscle)

Code EBLEX : **LMC B007**



Descriptif : Découpe de l'épaule à utilisations variées. Cette découpe comporte également une partie du paleron.

Boule de macreuse (un seul muscle)

Code EBLEX : **LMC B001**



Descriptif : Découpe de l'épaule pour diverses utilisations.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Découpes primaires du quartier avant



Dessus de palette (surprise)

Code EBLEX : **Chuck B021**



Descriptif : Lorsque tous les tissus conjonctifs ont été retirés, ce muscle très tendre est idéal pour émincés, steaks ou pavés.

Merlan d'épaule

Code EBLEX : **Chuck B022**



Descriptif : Lorsque tous les tissus conjonctifs ont été retirés, ce muscle très tendre est idéal pour émincés, steaks ou pavés.

Milieu de train de côtes à l'os

Code EBLEX : **Fore Rib B001**



Descriptif : Le milieu de train de côtes est constitué des côtes 7, 8, 9 et 10 en comptant à partir du collier. Pointe de 60 mm maximum. L'épaisseur maximale du gras fait 10 mm.

Carré de côtes de boeuf (traiteur)

Code EBLEX : **Fore Rib B012**



Descriptif : Le carré est constitué des côtes 7, 8, 9 et 10 en comptant à partir du collier. Pointe de 60 mm maximum. L'épaisseur maximale du gras fait 10 mm. L'os vertébral, l'apophyse épineuse et les ligaments dorsaux ont été retirés.

Carré de côtes de boeuf désossé et roulé

Code EBLEX : **Fore Rib B013**



Descriptif : Le carré de côtes de boeuf est constitué des côtes 7, 8, 9 et 10 en comptant à partir du collier. Pointe de 60 mm maximum. L'épaisseur maximale du gras fait 10 mm. Désossé, roulé et ficelé ou mis dans un filet.

Entrecôte

Code EBLEX : **Fore Rib B009**



Descriptif : l'entrecôte est détachée des os (Code EBLEX : Fore rib B001) et peut être rôtie ou découpée en steaks d'entrecôte. L'épaisseur maximale du gras fait 10 mm.

Partie de caparaçon avec flanchet (avec os)

Code EBLEX : **Brisket B006**



Descriptif : partie comportant 4 côtes.

Partie de caparaçon avec flanchet (désossée)

Code EBLEX : **Brisket B007**



Descriptif : 4 côtes désossées.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Découpes primaires du quartier avant

Poitrine à plat

Code EBLEX : **Brisket B001**



Descriptif : La poitrine à plat est désossée et fortement parée, l'épaisseur maximale du gras faisant 10 mm.

Jarret avant

Code EBLEX : **Shin B003**



Descriptif : Paré. Ce muscle est idéal pour les cuissons lentes.

Morceaux en vrac collants

Code EBLEX : **Trim B010**



Descriptif : Groupe de muscles du quartier avant pour viande hachée.

Haché, maigre à 98% (Visuel)

Code EBLEX : **Trim B007**



Descriptif : Petites viandes, maigre à 98% (Visuel).

Haché, maigre à 85% (Visuel)

Code EBLEX : **Trim B008**



Descriptif : Petites viandes, maigre à 85% (Visuel).

Haché, maigre à 65% (Visuel)

Code EBLEX : **Trim B009**



Descriptif : Groupe de muscles du quartier avant pour viande hachée. Petites viandes, maigre à 65% (Visuel).

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – pièces à rôtir



Rôtis de tendre de tranche
"premier choix"

Code EBLEX : **Topside B002**



Descriptif : Rôti de tendre de tranche premier choix. On retire le muscle gracile pour ne garder que le cœur et les pointes du tendre de tranche. Ainsi les parties tendineuses sont retirées du milieu du rôti et les tranches cuites resteront homogènes. On ajoute une couche de gras de boeuf de 5 mm d'épaisseur sur la surface maigre du rôti.

Rôti de tendre de tranche
(sans muscle gracile)

Code EBLEX : **Topside B003**



Descriptif : On retire le dessus de tranche pour ne garder que le reste du tendre de tranche. On ajoute une couche de gras de boeuf de 5 mm d'épaisseur sur toute surface maigre du rôti.

Rôti de tendre de tranche (traditionnel)

Code EBLEX : **Topside B004**



Descriptif : Le tendre de tranche entier est découpé en trois parts égales. On ajoute une couche de gras de boeuf de 5 mm d'épaisseur sur toute surface maigre du rôti.

Rôti de tendre de tranche (sans dessus de tranche, gras de boeuf ajouté)

Code EBLEX : **Topside B005**



Descriptif : On retire le dessus de tranche qui contient les aponévroses internes. On ajoute du gras de 10 mm d'épaisseur maximum sous le rôti, ainsi l'ensemble du rôti est recouvert d'une couche de gras de boeuf.

Rôti de rumsteck "premier choix" prêt à découper

Code EBLEX : **Rump B008**



Descriptif : Rôti de rumsteck premier choix. Découper cette pièce de rumsteck en trois rôtis de même diamètre pour faire de belles tranches homogènes et compactes.

Rôti de rumsteck "premier choix"

Code EBLEX : **Rump B009**



Descriptif : Retirer la pointe du rumsteck par une méthode de découpe le long de la limite naturelle, puis rouler les deux rôtis. Les deux rôtis n'auront pas une face à trancher d'un diamètre homogène.

Rôti de rumsteck traditionnel

Code EBLEX : **Rump B010**



Descriptif : Découper le rumsteck entier en deux rôtis de taille égale, puis rouler les pièces. Ce rôti est plus difficile à découper que le rôti de rumsteck "premier choix", les tranches risquant de se fragmenter.

Rôti Picanha "premier choix"

Code EBLEX : **Rump B007**



Descriptif : L'un de nos préférés. Découper dans l'aiguillette de rumsteck un rôti délicieusement savoureux contenant une couche mince de gras de boeuf naturel scarifié au couteau.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – pièces à rôtir



Faux-filet en rôti

Code EBLEX : **Sirloin B011**



Descriptif : Faux-filet séparé à 50 mm de la pointe du cœur du muscle. Le ligament dorsal a été retiré sur 25 mm et l'épaisseur de la couche de gras ne doit pas dépasser 10 mm.

Canon de boeuf (faux-filet)

Code EBLEX : **Sirloin B009**



Descriptif : Préparé à partir d'un faux-filet à l'os à 2 côtes dont on a retiré la partie rumsteck (le muscle "D"). Le muscle de l'entrecôte est découpé suivant les limites naturelles, il est paré et les aponévroses sont retirées. Le muscle de l'entrecôte bien épluché est alors découpé en longueur en deux canons.

Rôti d'aloyau

Code EBLEX : **Sirloin B012**



Descriptif : Parfait rôti de faux-filet pour des tranches régulières de faible diamètre pour une cuisson homogène, facile à trancher et sans déchets. Un canon de 80 mm de diamètre est retiré du faux-filet (pour une autre utilisation), le gras de couverture est remis sur le morceau restant et ficelé.

Rôti de gîte - noix (gras de boeuf ajouté)

Code EBLEX : **Silverside B002**



Descriptif : Le gîte - noix entier est découpé en deux parts égales. Ajouter une couche de gras de boeuf de 10 mm d'épaisseur sur la partie maigre du rôti.

Rôtis de tranche grasse

Code EBLEX : **Thick Flank B002**



Descriptif : Ce rôti comporte une partie de l'aiguillette baronne. Niveau maximum de gras naturel : 10 mm.

Rôti de tranche grasse (gras de boeuf ajouté)

Code EBLEX : **Thick Flank B003**



Descriptif : Ce rôti comporte une partie de l'aiguillette baronne. Ajouter du gras de boeuf sur les parties maigres rôti. Niveau de gras maximum : 10 mm.

Rôti de boule de macreuse (nature)

Code EBLEX : **LMC B009**



Descriptif : Retirer les aponévroses et le tissu conjonctif externe du rôti ainsi que 30 mm de la partie la plus épaisse du tissu tendineux central. Rouler le reste en rôti.
Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Rôti de boule de macreuse (gras de boeuf ajouté)

Code EBLEX : **LMC B008**



Descriptif : Retirer les aponévroses et le tissu conjonctif externe du rôti et 30 mm de la partie la plus épaisse du tissu tendineux central. Ajouter le gras de boeuf au-dessus et rouler en rôti.
Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – pièces à rôtir



Train de côtes de boeuf (avec os)

Code EBLEX : **Fore Rib B001**



Descriptif : Le train de côte de boeuf est constitué des côtes 7, 8, 9 et 10 en remontant à partir du collier. Pointe : 60 mm maximum et épaisseur maxi du gras : 10 mm.

Train de côtes de boeuf premier choix partiellement détalonné

Code EBLEX : **Fore Rib B004**



Descriptif : L'os vertébral est partiellement retiré. Pointe : 60 mm maximum et épaisseur du gras : 10 mm.

Train de côtes de boeuf paré à la française

Code EBLEX : **Fore Rib B002**



Descriptif : Manchonner les os de côtes sur 40 mm. Retirer l'os vertébral, l'apophyse épineuse et les ligaments dorsaux. Pointe : 60 mm maximum et épaisseur du gras : 10 mm.

Train de côtes de boeuf – préparé à la française (détalonné, manchonné, ficelé) pour cuisson au four

Code EBLEX : **Fore Rib B003**



Descriptif : Manchonner les os de côtes sur 40 mm. Retirer l'os vertébral, l'apophyse épineuse et les ligaments dorsaux. L'apophyse épineuse est remise en place à la base du rôti avant de le rouler pour l'aider à se tenir pendant la cuisson. Pointe : 60 mm maximum et épaisseur du gras : 10 mm.

Côte de boeuf traiteur (préparée et roulée)

Code EBLEX : **Fore Rib B005**



Descriptif : Retirer l'os vertébral, l'apophyse épineuse et les ligaments dorsaux. Pointe : 75 mm maximum et épaisseur du gras : 10 mm.

Rôti de côte de boeuf "Premier choix"

Code EBLEX : **Fore Rib B006**



Descriptif : Train de côtes de boeuf premier choix désossé, dessus de côte ramené en arrière pour découvrir les poches de gras qu'il faut retirer. Pointe de 60 mm maximum. Rouler la côte, puis placer deux ficelles supplémentaires dans la longueur pour maintenir le rôti en forme pendant la cuisson. L'épaisseur maximale du gras est de 10 mm.

Train de côtes de boeuf désossé, roulé et ficelé

Code EBLEX : **Fore Rib B007**



Descriptif : Train de côtes de boeuf désossé et roulé avec une pointe de 60 mm maximum. L'épaisseur maximale du gras est de 10 mm.

Rôti de boeuf du roi

Code EBLEX : **Chuck B029**



Descriptif : Préparé à partir de la basse-côte roulée en ajoutant le dessus de côte.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – pièces à rôtir

Basse-côte à l'os

Code EBLEX : **Chuck B032**



Descriptif : Cette découpe est obtenue à partir de la basse-côte roulée à l'os, incluant les côtes 4 et 5 en comptant à partir du collier.

Rôti de basse-côte paré

Code EBLEX : **Chuck B003**



Descriptif : Rôti cylindrique, économique et idéal pour cuisson lente.

Rôti de cœur de basse-côte

Code EBLEX : **Chuck B026**



Descriptif : Ce rôti est d'un diamètre plus petit que le rôti de basse-côte proprement dit ; l'idéal pour une cuisson lente.

Rôti de poitrine

Code EBLEX : **Brisket B002**



Descriptif : Désosser entièrement, puis retirer les cartilages et les couches de gras de la poitrine. Rouler ensuite le rôti jusqu'à obtenir la dimension voulue. L'épaisseur maximale du gras fait 5mm.

Flanchet roulé paré

Code EBLEX : **Thin Flank B011**



Descriptif : Ce rôti nécessite une cuisson lente.

Paleron – paré

Code EBLEX : **Chuck B011**



Descriptif : Le paleron est un muscle qui se distingue par ses excellentes qualités gustatives. Il comporte un tissu tendineux épais qui part du milieu de l'articulation; en cuisson lente, ces tissus se transformeront en gelée.

Rôti dans le paleron

Code EBLEX : **Chuck B015**



Descriptif : Découpé dans le paleron en suivant son contour naturel, entièrement dégraissé et tissus tendineux retirés. Le morceau épluché restant est un rôti très tendre et goûteux.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – mini-rôtis



Mini-rôtis de tendre de tranche (avec gras de boeuf ajouté)

Code EBLEX : **Topside B006**



Descriptif : Retirer le dessus de tranche pour ne garder que le reste du tendre de tranche, préparé en mini-rôtis. Ajouter une couche de gras de boeuf de 5 mm d'épaisseur sur toute surface maigre du rôti. Le diamètre du rôti est d'environ 60 mm à 70 mm.

Mini-rôtis de gîte - noix (avec gras de boeuf ajouté)

Code EBLEX : **Silverside B003**



Descriptif : Retirer du gîte - noix tout le tissu conjonctif et les parties tendineuses. Découper le morceau en mini-rôtis, puis ajouter une couche de gras de boeuf de 5 mm, à maintenir par des élastiques à rôti. Le diamètre du rôti est d'environ 60 mm à 70 mm. **Pour cette découpe, le gîte - noix devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.**

Mini-rôtis (boule de macreuse)

Code EBLEX : **LMC B005**



Descriptif : Obtenus à partir du muscle de boule de macreuse, découpés suivant la limite naturelle pour retirer tous les tissus tendineux et le tissu conjonctif. Découper le morceau en mini-rôtis et le maintenir au moyen d'élastiques à rôti. Le diamètre du rôti est d'environ 60 mm à 70 mm. **Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.**

Mini-rôtis (poitrine)

Code EBLEX : **Brisket B003**



Descriptif : Désosser entièrement, puis retirer les cartilages et les dépôts de gras de la poitrine. Ensuite, découper le rôti en mini-rôtis selon le poids désiré et les maintenir au moyen d'élastiques à rôti. Le diamètre du rôti est d'environ 60 mm à 70 mm. L'épaisseur maximale du gras fait 5mm.

Mini-rôtis de milieu de tranche grasse

Code EBLEX : **Thick Flank B005**



Descriptif : Ces rôtis sont issus du cœur du muscle tendre de la tranche grasse. Ces rôtis sont entièrement parés, aponévroses retirées. **Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.**

Rôti Picanha (morceaux)

Code EBLEX : **Rump B007**



Descriptif : Découper dans l'aiguillette de rumsteck. Parties goûteuses délicieuses renfermant une couche mince de gras de boeuf naturel scarifié. Poids compris entre 125 g et 200 g pour des morceaux individuels ou entre 375 g et 450 g pour deux morceaux plus gros.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes

Tournedos "premier choix"

Code EBLEX : **Fillet B003**



Descriptif : Steak de filet premier choix, car seul le cœur du filet est utilisé. Retirer les aponévroses, la chaîne, la queue et la tête du filet. Tous les tournedos présentent un diamètre minimum de 60 mm.

Tournedos "paré extra" (épluché, sans chaîne)

Code EBLEX : **Fillet B004**



Descriptif : Retirer les aponévroses, la chaîne, la tête de chaîne, la partie de la tête du filet qui pend et la queue du filet. On obtient ainsi un muscle homogène, qu'on peut découper en steaks du poids voulu.

Steaks de filet (avec chaîne, épluché)

Code EBLEX : **Fillet B005**



Descriptif : Laisser la chaîne en place, mais retirer les aponévroses. Découper le morceau en steaks. Retirer la queue pour que les steaks aient un diamètre minimum de 60 mm.

Steak de filet standard

Code EBLEX : **Fillet B006**



Descriptif : Ce filet comporte la chaîne et les aponévroses, le morceau sera découpé en steaks. Retirer la queue pour que les steaks aient un diamètre minimum de 60 mm.

Filet en crapaudine

Code EBLEX : **Fillet B013**



Descriptif : Préparé à partir de la queue de filet, ouverte en papillon.

Steak de filet à l'os

Code EBLEX : **Fillet B014**



Descriptif : Épaisseur maximale des os de 25 mm.

Queue de filet à l'os

Code EBLEX : **Fillet B015**



Descriptif : Épaisseur maximale des os de 25 mm.

Tête de filet

Code EBLEX : **Fillet B008**



Descriptif : La tête du filet (côté rumsteck), chaîne retirée et entièrement parée, aponévroses et tissu conjonctif entièrement retirés.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Milieu de filet

Code EBLEX : **Fillet B008**



Descriptif : Partie du filet attachée au faux-filet. Retirer la chaîne et la queue du filet, parer en retirant les aponévroses et le tissu conjonctif.

Queue de filet

Code EBLEX : **Fillet B008**



Descriptif : La queue du filet entièrement parée, aponévroses et tissu conjonctif retirés.

Tête de filet non épluchée

Code EBLEX : **Fillet B009**



Descriptif : C'est la tête du filet (côté rumsteck) sans la chaîne, entièrement parée, mais en laissant les aponévroses.

Milieu de filet non épluché

Code EBLEX : **Fillet B010**



Descriptif : C'est la partie du filet attachée au faux-filet, avec la queue, mais sans la chaîne. Entièrement paré, mais en laissant les aponévroses.

Tête de filet non épluchée avec chaîne

Code EBLEX : **Fillet B011**



Descriptif : Tête de filet (côté rumsteck) en laissant la chaîne. Entièrement parée, mais en laissant les aponévroses.

Milieu de filet non épluché avec chaîne

Code EBLEX : **Fillet B012**



Descriptif : C'est la partie du filet attachée au faux-filet, avec la queue et la chaîne. Entièrement paré, mais en laissant les aponévroses.

Canon de faux-filet en steaks "Premier choix"

Code EBLEX : **Sirloin B010**



Descriptif : Préparé à partir d'un faux-filet à l'os à 2 côtes dont on a retiré la partie rumsteck (le muscle "D"). Le muscle du faux filet est découpé en suivant son contour naturel, et complètement épluché. Le morceau est alors fendu en longueur en deux canons à partir desquels on peut trancher des steaks de premier choix.

Steaks de faux-filet "Premier choix"

Code EBLEX : **Sirloin B003**



Descriptif : Seul le milieu du faux-filet est utilisé pour ces steaks premier choix. Retirer la partie côte et rumsteck (muscle "D"). Conserver des pointes de 25 mm maximum, les ligaments dorsaux sont retirés sur 70 mm. L'épaisseur maximale du gras est de 8 mm.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Steak de faux-filet (sans tête de faux-filet ou muscle "D")

Code EBLEX : **Sirloin B004**



Descriptif : Préparé à partir d'un faux-filet à l'os à 2 côtes dont on a retiré la partie rumsteck (le muscle "D"). Retirer les ligaments dorsaux sur 70 mm de largeur. Pointe de 25 mm maximum et épaisseur du gras de 10 mm maximum.

Steak de faux-filet "paré extra"

Code EBLEX : **Sirloin B005**



Descriptif : Préparé à partir d'un faux-filet à l'os à deux côtes. Retirer les ligaments dorsaux sur 70 mm. Pointe de 25 mm maximum et épaisseur du gras de 10 mm maximum.

Faux-filet paré

Code EBLEX : **Sirloin B015**



Descriptif : Préparé à partir d'un faux-filet à l'os à trois côtes avec les pointes de 25 mm. Les ligaments dorsaux ont été retirés sur 60 mm et l'épaisseur de la couche de gras ne doit pas dépasser 5 mm.

Steak de faux-filet "prêt à cuire"

Code EBLEX : **Sirloin B006**



Descriptif : Faux-filet sur trois côtes. Retirer le flanchet à 50 mm de la pointe du muscle du faux-filet. Les ligaments dorsaux ont été retirés sur 25 mm et l'épaisseur du gras ne doit pas dépasser 10-15mm.

Steaks de faux-filet pour sandwichs

Code EBLEX : **Sirloin B007**



Descriptif : Steaks tranchés finement dans la partie rumsteck du faux-filet (muscle "D"). Pointe de 25 mm maximum et épaisseur du gras de 10 mm maximum.

Pavé de tête de faux-filet

Code EBLEX : **Sirloin B013**



Descriptif : Découper la tête du faux-filet (côté rumsteck) en suivant son contour naturel et en conservant la fine couche naturelle de gras. Retirer tous les tissus nerveux. Idéal en portion individuelle.

Pavé de queue de faux-filet

Code EBLEX : **Sirloin B014**



Descriptif : Découper la tête du faux-filet (côté rumpsteck) en suivant son contour naturel puis éplucher entièrement le morceau. A utiliser en pavés, steaks minute ou en rôti / à griller.

Entrecôtes

Code EBLEX : **Fore Rib B008**



Descriptif : Découpées dans le muscle de la côte de bœuf. L'épaisseur maximale du gras est de 10 mm.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Filet d'entrecôte

Code EBLEX : **Chuck B027**



Descriptif : Le filet d'entrecôte vient en continuité de l'entrecôte, il est situé dans la basse-côte.

T-bones

Code EBLEX : **Sirloin B008**



Descriptif : Préparés à partir de la quatrième vertèbre en partant du rumsteck. Pointe de 25 mm maximum et épaisseur du gras de 10 mm maximum.

Steak Porterhouse

Code EBLEX : **Sirloin B017**



Descriptif : Préparer ce steak au niveau de la troisième côte du faux-filet.

Faux-filet à l'os

Code EBLEX : **Sirloin B018**



Descriptif : Préparé dans le faux-filet sans la partie associée aux côtes.

Steaks Club

Code EBLEX : **Fore Rib B010**



Descriptif : Préparés dans la côte de boeuf. Chaque steak comporte une demi-côte à l'os.

Basses côtes à l'os

Code EBLEX : **Chuck B031**



Descriptif : Obtenues à partir des côtes 4, 5 et 6 du quartier avant.

Morceaux de côtes à l'os (basses côtes)

Code EBLEX : **Chuck B030**



Descriptif : Obtenus à partir des 3 premières côtes du quartier avant, conviennent aux cuissons lentes.

Steaks traditionnels

Code EBLEX : **Rump B006**



Descriptif : Pour ce steak, on prend le rumsteck entier pour le découper en steaks. Le rumsteck étant constitué de plusieurs muscles et les fibres de la viande étant orientées dans plusieurs directions, les steaks peuvent se détacher ou présenter des qualités gustatives irrégulières.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Steaks de premier choix "Bistro"

Code EBLEX : **Rump B003**



Descriptif : Ce steak de viande maigre de premier choix est découpé dans la partie la plus tendre du rumsteck; il ne présente pas de tissus tendineux ni de déchets.

Steaks de tout premier choix

Code EBLEX : **Rump B003**



Descriptif : Ce steak de premier choix est découpé dans le milieu du rumsteck. L'avantage est qu'en retirant la couche de tissus tendineux, s'agissant d'un muscle d'un seul tenant, le steak ne se désagrègera pas.

Steaks et steaks Picanha

Code EBLEX : **Rump B005**



Descriptif : Séparer l'aiguillette de rumsteck du rumsteck. Les aponévroses sont retirées de l'aiguillette. Découper ces deux muscles en steaks du poids voulu. L'avantage est que, d'une part, les steaks ne se fragmenteront pas et d'autre part, l'aiguillette (Picanha) peut être découpée perpendiculairement aux fibres et sera donc plus tendre.

Steak Picanha

Code EBLEX : **Rump B013**



Descriptif : Découpé dans l'aiguillette de rumsteck. Dans le rumsteck traditionnel, il est découpé dans le sens des fibres, mais ici, il est découpé perpendiculairement aux fibres, il est donc plus tendre.

Steaks Picanha, large

Code EBLEX : **Rump B017**



Descriptif : Ce muscle d'aiguillette de rumsteck / picanha est extrait du gîte - noix dans le prolongement de la pointe de l'escalope, après avoir retiré les muscles du rumsteck ; il s'agit d'une découpe plus longue que l'aiguillette de rumsteck (picanha) Code EBLEX : Rump B015. L'épaisseur de gras ne doit pas dépasser 10 mm.

Rôti Picanha (portions)

Code EBLEX : **Rump B007**



Descriptif : Découpé dans l'aiguillette de rumsteck, ce rôti offre des portions goûteuses et délicieuses avec une couche fine de gras naturel scarifié.

Steaks de paleron

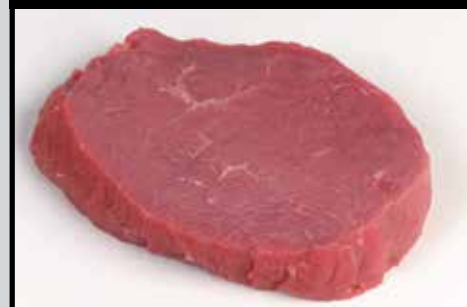
Code EBLEX : **Chuck B013**



Descriptif : Découpé dans le paleron suivant la limite naturelle du muscle, entièrement paré et épluché. Le morceau donne des steaks très tendres et goûteux.

Steaks de tranche grasse (milieu)

Code EBLEX : **Thick Flank B005**



Descriptif : Ces steaks sont issus du milieu (partie tendre) de la tranche grasse. Ces steaks sont entièrement maigres, sans aucun tissu adhérent.
Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Steaks dans la poire

Code EBLEX : **Topside B015**

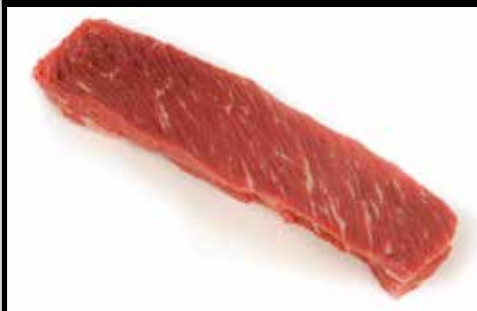


Descriptif : Séparer le tendre de tranche en deux muscles principaux, après quoi le muscle du côté (la poire) sera repris pour découper des steaks tendres.

Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Steak Denver (muscle entier de basse-côte)

Code EBLEX : **Chuck B025**



Descriptif : Préparer ce steak à partir d'un seul muscle dans la basse-côte. Succulent et savoureux.

Steaks Ranch dans le tendre de tranche (épluché)

Code EBLEX : **Topside B010**



Descriptif : On retire le dessus de tranche pour ne garder que le reste du tendre de tranche, d'où on retire ensuite tout le tissu conjonctif et le gras.

Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Steaks Ranch

Code EBLEX : **Topside B009**



Descriptif : On retire le dessus de tranche pour ne garder que le reste du tendre de tranche, d'où on retire ensuite tout le tissu conjonctif. Laisser une fine couche de gras naturel, de 5 mm maximum. Les steaks sont de grand diamètre.

Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Araignée

Code EBLEX : **Rump B014**



Descriptif : Il n'y a que 2 steaks de ce type dans toute la carcasse. Dans certains pays, ce steak est connu sous le nom de pièce du boucher en raison de sa tendreté et de sa saveur, les bouchers se réservent souvent ce morceau.

Steak rustique (boule de macreuse)

Code EBLEX : **LMC B002**



Descriptif : Obtenu à partir du muscle de boule de macreuse, découpé suivant la limite naturelle pour retirer toutes les aponévroses et le tissu conjonctif. Découper ensuite le muscle perpendiculairement aux fibres, puis scarifier chaque steak.

Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Pavé dans l'onglet

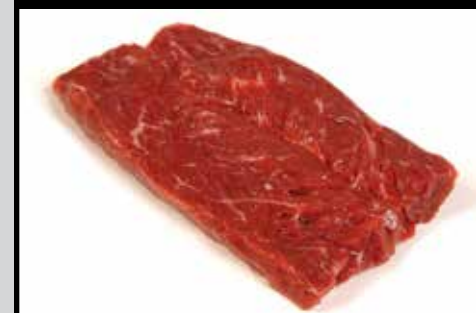
Code EBLEX : **Offal B003**



Descriptif : Issu de l'onglet, divisé en deux pour en retirer le tissu nerveux central. Découper le morceau en pavés. Les fibres de la viande sont grossières et lâches, mais très tendres.

Steaks dans l'onglet

Code EBLEX : **Offal B004**



Descriptif : Découper le morceau en papillon pour obtenir les steaks.

Pour cette découpe, l'onglet doit avoir mûré sous vide pendant 14 jours minimum, et non sur l'os, pour améliorer la qualité de conservation.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes

Bavette d'aloiau

Code EBLEX : **Thin Flank B006**



Descriptif : Découper la bavette d'aloiau à partir du muscle du flanchet bien épluché. Les fibres de la viande sont épaisses, mais tendres.

Pour cette découpe, la bavette de flanchet devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Steaks de hampe

Code EBLEX : **Offal B002**

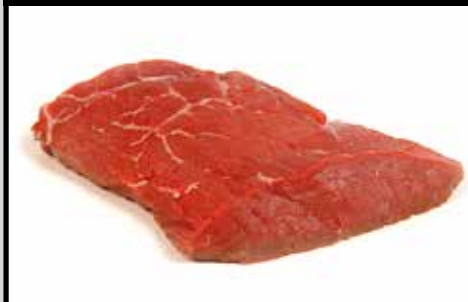


Descriptif : Issus de la hampe entièrement épluchée. Les fibres de la viande sont épaisses mais tendres, cuisson à la poêle.

Pour cette découpe, la hampe doit avoir mûré sous vide pendant 14 jours minimum, et non sur l'os, pour améliorer la qualité de conservation.

Pavés dans le dessous de macreuse

Code EBLEX : **Chuck B019**



Descriptif : Le muscle de dessous de macreuse est situé entre l'omoplate et la basse-côte. Lorsqu'il est entièrement paré et qu'on a retiré entièrement le tissu conjonctif, on peut le découper en pavés.

Pour cette découpe, le muscle devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Pavés dans le filet de dessous de macreuse

Code EBLEX : **Chuck B020**

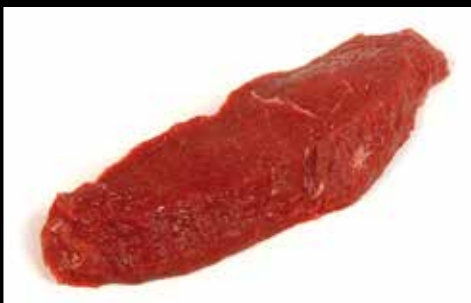


Descriptif : Le petit muscle (filet) peut être découpé en pavés tendres.

Pour cette découpe, le muscle devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Pavé (tranche grasse)

Code EBLEX : **Thick Flank B007**



Descriptif : Ce pavé est découpé dans un muscle fin qui fait partie de la tranche grasse. Retirer l'ensemble du tissu conjonctif et une partie de la viande à grosses fibres, laissant un muscle très tendre qu'on découpe en pavés.

Ce pavé présente une texture analogue à celle du pavé dans la semelle. **Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.**

Pavé (semelle)

Code EBLEX : **Leg B002**



Descriptif : Découper le nerveux de gîte suivant son contour naturel, puis séparer deux muscles tendres pour obtenir ce pavé. Retirer la partie de viande à grosses fibres. Ce pavé présente une texture analogue à celle du pavé pris dans la tranche grasse.

Pour cette découpe, le nerveux de gîte devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Escalopes de tendre de tranche

Code EBLEX : **Topside B011**



Descriptif : Découper les steaks dans le muscle le plus tendre et le plus succulent du tendre de tranche. Retirer les aponévroses et l'ensemble du tissu conjonctif. Épaisseur maximale : 10 mm.

Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Escalopes dans le paleron

Code EBLEX : **Chuck B014**



Descriptif : Muscle du paleron séparé suivant son contour naturel, entièrement épluché. Le morceau est ensuite ouvert en papillon pour obtenir de fines escalopes.

Pour cette découpe, le paleron devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Escalopes de tranche grasse

Code EBLEX : **Thick Flank B005**



Descriptif : Ces steaks proviennent de la partie la plus tendre de la tranche grasse. Épaisseur maximale : 10 mm.

Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Escalopes de boule de macreuse

Code EBLEX : **LMC B003**



Descriptif : Découper la boule de macreuse suivant son contour naturel pour retirer toutes les aponévroses et le tissu conjonctif. Le morceau est ensuite découpé perpendiculairement aux fibres pour obtenir des escalopes de 10 mm d'épaisseur.

Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Escalopes de rond de gîte

Code EBLEX : **Silverside B004**



Descriptif : Retirer l'ensemble du tissu conjonctif et les aponévroses du rond de gîte et découper le morceau en steaks de 10 mm d'épaisseur.

Pour cette découpe, le muscle devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Portions (tende de tranche)

Code EBLEX : **Topside B007**



Descriptif : Retirer le dessus de tranche puis retirer du tendre de tranche tout le tissu conjonctif et le gras pour le découper en portions.

Les dimensions des portions sont d'environ 50 mm x 50 mm x 50 mm.

Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Portions (boule de macreuse)

Code EBLEX : **LMC B006**



Descriptif : Séparer le muscle de boule de macreuse en suivant son contour naturel, puis retirer les aponévroses et le tissu conjonctif. Découper le morceau en portions et le maintenir en forme en utilisant des élastiques à rôtis.

Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Portions (basse-côte)

Code EBLEX : **Chuck B007**



Descriptif : Préparées à partir de la basse-côte et maintenues en forme avec des élastiques à rôtis, cette découpe convient parfaitement aux cuissons lentes.

Pavé de poitrine

Code EBLEX : **Brisket B004**



Descriptif : Partie maigre de la poitrine découpée en morceaux individuels.

Pavé de poitrine "façon rustique"

Code EBLEX : **Brisket B005**



Descriptif : Partie maigre de poitrine découpée en morceaux individuels, qui sont ensuite scarifiés.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Tranches de noix de basse-côte

Code EBLEX : **Chuck B004**



Descriptif : Tranches de 20 mm d'épaisseur, découpées dans la noix de la basse-côte, idéales pour cuisson lente.

Tranche de pièce parée de basse-côte

Code EBLEX : **Chuck B028**



Descriptif : Cette tranche présente un plus petit diamètre que la tranche de noix de basse-côte, c'est l'idéal à braiser.

Tranches de paleron

Code EBLEX : **Chuck B012**



Descriptif : Le paleron est un muscle qui se distingue par ses excellentes qualités gustatives. Il comporte un tissu tendineux épais en son milieu; en cuisson lente, ce tissu se transformera en gelée.

Tranche de jumeau

Code EBLEX : **Chuck B009**



Descriptif : Le jumeau est un muscle du quartier avant ; il est idéal pour la cuisson lente.

Tranches de boule de macreuse

Code EBLEX : **LMC B004**



Descriptif : Ces tranches à braiser sont issues de la boule de macreuse et sont découpées perpendiculairement aux fibres. Nécessite une cuisson lente (cuisine traditionnelle).

Tranches de gîte - noix

Code EBLEX : **Silverside B006**



Descriptif : Le gîte - noix est paré, aponévroses retirées, puis découpé en steaks d'épaisseur régulière. Nécessite une cuisson lente (cuisine traditionnelle).

Tranches de rond de gîte

Code EBLEX : **Silverside B005**



Descriptif : Le muscle est entièrement débarrassé des aponévroses, mais il faut conserver une couche de gras naturel de 5 mm d'épaisseur maximum. Le morceau est débité en tranches de 20 mm d'épaisseur. Nécessite une cuisson lente (cuisine traditionnelle).

Steaks à braiser

Code EBLEX : **Thick Flank B004**



Descriptif : Découper de larges steaks dans la tranche grasse sans la queue de rumsteck. Nécessite une cuisson lente (cuisine traditionnelle).

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Steaks de bavette de flanchet

Code EBLEX : **Thin Flank B004**



Descriptif : La bavette de flanchet peut être découpée en steaks tendres.

Steaks de bavette d'aloiau

Code EBLEX : **Thin Flank B005**



Descriptif : La bavette d'aloiau peut être découpée en steaks tendres.

Roulés de dessus de tranche (muscle gracile)

Code EBLEX : **Topside B013**



Descriptif : Préparés à partir du muscle gracile, ils nécessitent une cuisson lente (cuisine traditionnelle). Poids compris entre 100 et 150 g.

Osso Bucco de boeuf

Code EBLEX : **Shin B006**



Descriptif : Jarret avec os à moelle en tranches.

Jarret tranché

Code EBLEX : **Shin B004**



Descriptif : Jarret désossé, paré et découpé en tranches, selon le poids et l'épaisseur voulus.

Muscle principal du jarret

Code EBLEX : **Shin B007**



Descriptif : Ce muscle est le muscle le plus épais du jarret ; il est l'idéal pour les cuissons lentes.

Plat de côtes – carré de 2 côtes

Code EBLEX : **Fore Rib B014**



Descriptif : Ce plat de côtes provient du train de côtes avant (partie vertébrale de la région thoracique).

Plats de côtes – carré de 4 côtes

Code EBLEX : **Fore Rib B015**



Descriptif : Ces plats de côtes sont obtenus à partir du train de côtes avant (partie vertébrale de la région thoracique).

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes

Mini plats de côtes – carré de 2 côtes

Code EBLEX : **Fore Rib B016**



Descriptif : Ces mini plats de côtes sont obtenus à partir du train de côtes avant (partie vertébrale de la région thoracique).

Plat de côtes – manchonné

Code EBLEX : **Brisket B008**



Descriptif : Ce plat de côtes riche en viande provient de la basse-côte.

Plat de côte en milieu de cage thoracique

Code EBLEX : **Brisket B009**



Descriptif : Préparés à partir du plat de côtes paré et sans tissus tendineux.

Plat de côtes entier

Code EBLEX : **Brisket B010**



Désignation : Découpe (Jacob's ladder) prenant toute la largeur du plat-de-côtes.

Plat de côtes entier fendu

Code EBLEX : **Brisket B011**



Descriptif : Plat de côtes entier fendu sur toute la largeur du plat-de-côtes.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes

Tournedos "premier choix"

Code EBLEX : **Fillet B003**



Descriptif : Steak de filet premier choix, car seul le cœur du filet est utilisé. Retirer les aponévroses, la chaîne, la queue et la tête du filet. Tous les tournedos présentent un diamètre minimum de 60 mm.

Tournedos "paré extra" (épluché, sans chaîne)

Code EBLEX : **Fillet B004**



Descriptif : Retirer les aponévroses, la chaîne, la tête de chaîne, la partie de la tête du filet qui pend et la queue du filet. On obtient ainsi un muscle homogène, qu'on peut découper en steaks du poids voulu.

Steaks de filet (avec chaîne, épluché)

Code EBLEX : **Fillet B005**



Descriptif : Laisser la chaîne en place, mais retirer les aponévroses. Découper le morceau en steaks. Retirer la queue pour que les steaks aient un diamètre minimum de 60 mm.

Steak de filet standard

Code EBLEX : **Fillet B006**



Descriptif : Ce filet comporte la chaîne et les aponévroses, le morceau sera découpé en steaks. Retirer la queue pour que les steaks aient un diamètre minimum de 60 mm.

Filet en crapaudine

Code EBLEX : **Fillet B013**



Descriptif : Préparé à partir de la queue de filet, ouverte en papillon.

Steak de filet à l'os

Code EBLEX : **Fillet B014**



Descriptif : Épaisseur maximale des os de 25 mm.

Queue de filet à l'os

Code EBLEX : **Fillet B015**



Descriptif : Épaisseur maximale des os de 25 mm.

Tête de filet

Code EBLEX : **Fillet B008**



Descriptif : La tête du filet (côté rumsteck), chaîne retirée et entièrement parée, aponévroses et tissu conjonctif entièrement retirés.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Milieu de filet

Code EBLEX : **Fillet B008**



Descriptif : Partie du filet attachée au faux-filet. Retirer la chaîne et la queue du filet, parer en retirant les aponévroses et le tissu conjonctif.

Queue de filet

Code EBLEX : **Fillet B008**



Descriptif : La queue du filet entièrement parée, aponévroses et tissu conjonctif retirés.

Tête de filet non épluchée

Code EBLEX : **Fillet B009**



Descriptif : C'est la tête du filet (côté rumsteck) sans la chaîne, entièrement parée, mais en laissant les aponévroses.

Milieu de filet non épluché

Code EBLEX : **Fillet B010**



Descriptif : C'est la partie du filet attachée au faux-filet, avec la queue, mais sans la chaîne. Entièrement paré, mais en laissant les aponévroses.

Tête de filet non épluchée avec chaîne

Code EBLEX : **Fillet B011**



Descriptif : Tête de filet (côté rumsteck) en laissant la chaîne. Entièrement parée, mais en laissant les aponévroses.

Milieu de filet non épluché avec chaîne

Code EBLEX : **Fillet B012**



Descriptif : C'est la partie du filet attachée au faux-filet, avec la queue et la chaîne. Entièrement paré, mais en laissant les aponévroses.

Canon de faux-filet en steaks "Premier choix"

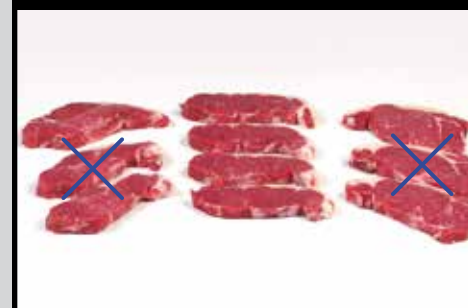
Code EBLEX : **Sirloin B010**



Descriptif : Préparé à partir d'un faux-filet à l'os à 2 côtes dont on a retiré la partie rumsteck (le muscle "D"). Le muscle du faux filet est découpé en suivant son contour naturel, et complètement épluché. Le morceau est alors fendu en longueur en deux canons à partir desquels on peut trancher des steaks de premier choix.

Steaks de faux-filet "Premier choix"

Code EBLEX : **Sirloin B003**



Descriptif : Seul le milieu du faux-filet est utilisé pour ces steaks premier choix. Retirer la partie côte et rumsteck (muscle "D"). Conserver des pointes de 25 mm maximum, les ligaments dorsaux sont retirés sur 70 mm. L'épaisseur maximale du gras est de 8 mm.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Steak de faux-filet (sans tête de faux-filet ou muscle "D")

Code EBLEX : **Sirloin B004**



Descriptif : Préparé à partir d'un faux-filet à l'os à 2 côtes dont on a retiré la partie rumsteck (le muscle "D"). Retirer les ligaments dorsaux sur 70 mm de largeur. Pointe de 25 mm maximum et épaisseur du gras de 10 mm maximum.

Steak de faux-filet "paré extra"

Code EBLEX : **Sirloin B005**



Descriptif : Préparé à partir d'un faux-filet à l'os à deux côtes. Retirer les ligaments dorsaux sur 70 mm. Pointe de 25 mm maximum et épaisseur du gras de 10 mm maximum.

Faux-filet paré

Code EBLEX : **Sirloin B015**



Descriptif : Préparé à partir d'un faux-filet à l'os à trois côtes avec les pointes de 25 mm. Les ligaments dorsaux ont été retirés sur 60 mm et l'épaisseur de la couche de gras ne doit pas dépasser 5 mm.

Steak de faux-filet "prêt à cuire"

Code EBLEX : **Sirloin B006**



Descriptif : Faux-filet sur trois côtes. Retirer le flanchet à 50 mm de la pointe du muscle du faux-filet. Les ligaments dorsaux ont été retirés sur 25 mm et l'épaisseur du gras ne doit pas dépasser 10-15mm.

Steaks de faux-filet pour sandwichs

Code EBLEX : **Sirloin B007**



Descriptif : Steaks tranchés finement dans la partie rumsteck du faux-filet (muscle "D"). Pointe de 25 mm maximum et épaisseur du gras de 10 mm maximum.

Pavé de tête de faux-filet

Code EBLEX : **Sirloin B013**



Descriptif : Découper la tête du faux-filet (côté rumsteck) en suivant son contour naturel et en conservant la fine couche naturelle de gras. Retirer tous les tissus nerveux. Idéal en portion individuelle.

Pavé de queue de faux-filet

Code EBLEX : **Sirloin B014**



Descriptif : Découper la tête du faux-filet (côté rumpsteck) en suivant son contour naturel puis éplucher entièrement le morceau. A utiliser en pavés, steaks minute ou en rôti / à griller.

Entrecôtes

Code EBLEX : **Fore Rib B008**



Descriptif : Découpées dans le muscle de la côte de bœuf. L'épaisseur maximale du gras est de 10 mm.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Filet d'entrecôte

Code EBLEX : **Chuck B027**



Descriptif : Le filet d'entrecôte vient en continuité de l'entrecôte, il est situé dans la basse-côte.

T-bones

Code EBLEX : **Sirloin B008**



Descriptif : Préparés à partir de la quatrième vertèbre en partant du rumsteck. Pointe de 25 mm maximum et épaisseur du gras de 10 mm maximum.

Steak Porterhouse

Code EBLEX : **Sirloin B017**



Descriptif : Préparer ce steak au niveau de la troisième côte du faux-filet.

Faux-filet à l'os

Code EBLEX : **Sirloin B018**



Descriptif : Préparé dans le faux-filet sans la partie associée aux côtes.

Steaks Club

Code EBLEX : **Fore Rib B010**



Descriptif : Préparés dans la côte de boeuf. Chaque steak comporte une demi-côte à l'os.

Basses côtes à l'os

Code EBLEX : **Chuck B031**



Descriptif : Obtenues à partir des côtes 4, 5 et 6 du quartier avant.

Morceaux de côtes à l'os (basses côtes)

Code EBLEX : **Chuck B030**



Descriptif : Obtenus à partir des 3 premières côtes du quartier avant, conviennent aux cuissons lentes.

Steaks traditionnels

Code EBLEX : **Rump B006**



Descriptif : Pour ce steak, on prend le rumsteck entier pour le découper en steaks. Le rumsteck étant constitué de plusieurs muscles et les fibres de la viande étant orientées dans plusieurs directions, les steaks peuvent se détacher ou présenter des qualités gustatives irrégulières.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Steaks de premier choix "Bistro"

Code EBLEX : **Rump B003**



Descriptif : Ce steak de viande maigre de premier choix est découpé dans la partie la plus tendre du rumsteck; il ne présente pas de tissus tendineux ni de déchets.

Steaks de tout premier choix

Code EBLEX : **Rump B003**



Descriptif : Ce steak de premier choix est découpé dans le milieu du rumsteck. L'avantage est qu'en retirant la couche de tissus tendineux, s'agissant d'un muscle d'un seul tenant, le steak ne se désagrègera pas.

Steaks et steaks Picanha

Code EBLEX : **Rump B005**



Descriptif : Séparer l'aiguillette de rumsteck du rumsteck. Les aponévroses sont retirées de l'aiguillette. Découper ces deux muscles en steaks du poids voulu. L'avantage est que, d'une part, les steaks ne se fragmenteront pas et d'autre part, l'aiguillette (Picanha) peut être découpée perpendiculairement aux fibres et sera donc plus tendre.

Steak Picanha

Code EBLEX : **Rump B013**



Descriptif : Découpé dans l'aiguillette de rumsteck. Dans le rumsteck traditionnel, il est découpé dans le sens des fibres, mais ici, il est découpé perpendiculairement aux fibres, il est donc plus tendre.

Steaks Picanha, large

Code EBLEX : **Rump B017**



Descriptif : Ce muscle d'aiguillette de rumsteck / picanha est extrait du gîte - noix dans le prolongement de la pointe de l'escalope, après avoir retiré les muscles du rumsteck ; il s'agit d'une découpe plus longue que l'aiguillette de rumsteck (picanha) Code EBLEX : Rump B015. L'épaisseur de gras ne doit pas dépasser 10 mm.

Rôti Picanha (portions)

Code EBLEX : **Rump B007**



Descriptif : Découpé dans l'aiguillette de rumsteck, ce rôti offre des portions goûteuses et délicieuses avec une couche fine de gras naturel scarifié.

Steaks de paleron

Code EBLEX : **Chuck B013**



Descriptif : Découpé dans le paleron suivant la limite naturelle du muscle, entièrement paré et épluché. Le morceau donne des steaks très tendres et goûteux.

Steaks de tranche grasse (milieu)

Code EBLEX : **Thick Flank B005**



Descriptif : Ces steaks sont issus du milieu (partie tendre) de la tranche grasse. Ces steaks sont entièrement maigres, sans aucun tissu adhérent.

Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Steaks dans la poire

Code EBLEX : **Topside B015**

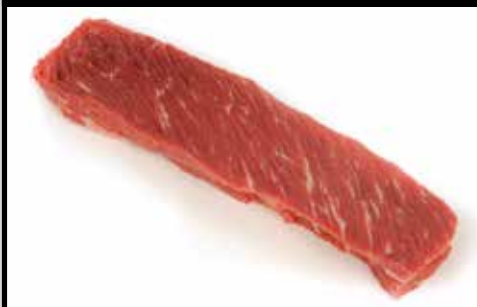


Descriptif : Séparer le tendre de tranche en deux muscles principaux, après quoi le muscle du côté (la poire) sera repris pour découper des steaks tendres.

Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Steak Denver (muscle entier de basse-côte)

Code EBLEX : **Chuck B025**



Descriptif : Préparer ce steak à partir d'un seul muscle dans la basse-côte. Succulent et savoureux.

Steaks Ranch dans le tendre de tranche (épluché)

Code EBLEX : **Topside B010**



Descriptif : On retire le dessus de tranche pour ne garder que le reste du tendre de tranche, d'où on retire ensuite tout le tissu conjonctif et le gras.

Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Steaks Ranch

Code EBLEX : **Topside B009**



Descriptif : On retire le dessus de tranche pour ne garder que le reste du tendre de tranche, d'où on retire ensuite tout le tissu conjonctif. Laisser une fine couche de gras naturel, de 5 mm maximum. Les steaks sont de grand diamètre.

Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Araignée

Code EBLEX : **Rump B014**



Descriptif : Il n'y a que 2 steaks de ce type dans toute la carcasse. Dans certains pays, ce steak est connu sous le nom de pièce du boucher en raison de sa tendreté et de sa saveur, les bouchers se réservent souvent ce morceau.

Steak rustique (boule de macreuse)

Code EBLEX : **LMC B002**



Descriptif : Obtenu à partir du muscle de boule de macreuse, découpé suivant la limite naturelle pour retirer toutes les aponévroses et le tissu conjonctif. Découper ensuite le muscle perpendiculairement aux fibres, puis scarifier chaque steak.

Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Pavé dans l'onglet

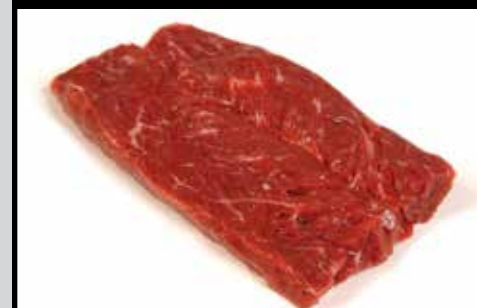
Code EBLEX : **Offal B003**



Descriptif : Issu de l'onglet, divisé en deux pour en retirer le tissu nerveux central. Découper le morceau en pavés. Les fibres de la viande sont grossières et lâches, mais très tendres.

Steaks dans l'onglet

Code EBLEX : **Offal B004**



Descriptif : Découper le morceau en papillon pour obtenir les steaks.

Pour cette découpe, l'onglet doit avoir mûré sous vide pendant 14 jours minimum, et non sur l'os, pour améliorer la qualité de conservation.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes

Bavette d'aloiau

Code EBLEX : **Thin Flank B006**



Descriptif : Découper la bavette d'aloiau à partir du muscle du flanchet bien épluché. Les fibres de la viande sont épaisses, mais tendres.

Pour cette découpe, la bavette de flanchet devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Steaks de hampe

Code EBLEX : **Offal B002**

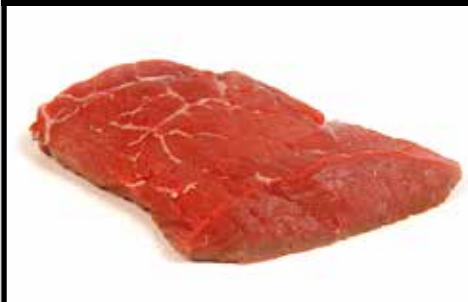


Descriptif : Issus de la hampe entièrement épluchée. Les fibres de la viande sont épaisses mais tendres, cuisson à la poêle.

Pour cette découpe, la hampe doit avoir mûré sous vide pendant 14 jours minimum, et non sur l'os, pour améliorer la qualité de conservation.

Pavés dans le dessous de macreuse

Code EBLEX : **Chuck B019**



Descriptif : Le muscle de dessous de macreuse est situé entre l'omoplate et la basse-côte. Lorsqu'il est entièrement paré et qu'on a retiré entièrement le tissu conjonctif, on peut le découper en pavés.

Pour cette découpe, le muscle devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Pavés dans le filet de dessous de macreuse

Code EBLEX : **Chuck B020**

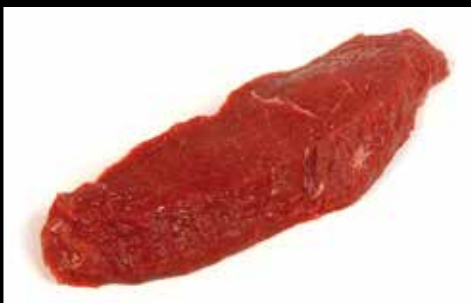


Descriptif : Le petit muscle (filet) peut être découpé en pavés tendres.

Pour cette découpe, le muscle devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Pavé (tranche grasse)

Code EBLEX : **Thick Flank B007**



Descriptif : Ce pavé est découpé dans un muscle fin qui fait partie de la tranche grasse. Retirer l'ensemble du tissu conjonctif et une partie de la viande à grosses fibres, laissant un muscle très tendre qu'on découpe en pavés. Ce pavé présente une texture analogue à celle du pavé dans la semelle. **Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.**

Pavé (semelle)

Code EBLEX : **Leg B002**



Descriptif : Découper le nerveux de gîte suivant son contour naturel, puis séparer deux muscles tendres pour obtenir ce pavé. Retirer la partie de viande à grosses fibres. Ce pavé présente une texture analogue à celle du pavé pris dans la tranche grasse. **Pour cette découpe, le nerveux de gîte devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.**

Escalopes de tendre de tranche

Code EBLEX : **Topside B011**



Descriptif : Découper les steaks dans le muscle le plus tendre et le plus succulent du tendre de tranche. Retirer les aponévroses et l'ensemble du tissu conjonctif. Épaisseur maximale : 10 mm.

Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Escalopes dans le paleron

Code EBLEX : **Chuck B014**



Descriptif : Muscle du paleron séparé suivant son contour naturel, entièrement épluché. Le morceau est ensuite ouvert en papillon pour obtenir de fines escalopes.

Pour cette découpe, le paleron devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Escalopes de tranche grasse

Code EBLEX : **Thick Flank B005**



Descriptif : Ces steaks proviennent de la partie la plus tendre de la tranche grasse. Épaisseur maximale : 10 mm.

Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Escalopes de boule de macreuse

Code EBLEX : **LMC B003**



Descriptif : Découper la boule de macreuse suivant son contour naturel pour retirer toutes les aponévroses et le tissu conjonctif. Le morceau est ensuite découpé perpendiculairement aux fibres pour obtenir des escalopes de 10 mm d'épaisseur.

Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Escalopes de rond de gîte

Code EBLEX : **Silverside B004**



Descriptif : Retirer l'ensemble du tissu conjonctif et les aponévroses du rond de gîte et découper le morceau en steaks de 10 mm d'épaisseur.

Pour cette découpe, le muscle devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Portions (tende de tranche)

Code EBLEX : **Topside B007**



Descriptif : Retirer le dessus de tranche puis retirer du tendre de tranche tout le tissu conjonctif et le gras pour le découper en portions.

Les dimensions des portions sont d'environ 50 mm x 50 mm x 50 mm.

Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Portions (boule de macreuse)

Code EBLEX : **LMC B006**



Descriptif : Séparer le muscle de boule de macreuse en suivant son contour naturel, puis retirer les aponévroses et le tissu conjonctif. Découper le morceau en portions et le maintenir en forme en utilisant des élastiques à rôtis.

Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.

Portions (basse-côte)

Code EBLEX : **Chuck B007**



Descriptif : Préparées à partir de la basse-côte et maintenues en forme avec des élastiques à rôtis, cette découpe convient parfaitement aux cuissons lentes.

Pavé de poitrine

Code EBLEX : **Brisket B004**



Descriptif : Partie maigre de la poitrine découpée en morceaux individuels.

Pavé de poitrine "façon rustique"

Code EBLEX : **Brisket B005**



Descriptif : Partie maigre de poitrine découpée en morceaux individuels, qui sont ensuite scarifiés.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes

Tranches de noix de basse-côte

Code EBLEX : **Chuck B004**



Descriptif : Tranches de 20 mm d'épaisseur, découpées dans la noix de la basse-côte, idéales pour cuisson lente.

Tranche de pièce parée de basse-côte

Code EBLEX : **Chuck B028**



Descriptif : Cette tranche présente un plus petit diamètre que la tranche de noix de basse-côte, c'est l'idéal à braiser.

Tranches de paleron

Code EBLEX : **Chuck B012**



Descriptif : Le paleron est un muscle qui se distingue par ses excellentes qualités gustatives. Il comporte un tissu tendineux épais en son milieu; en cuisson lente, ce tissu se transformera en gelée.

Tranche de jumeau

Code EBLEX : **Chuck B009**



Descriptif : Le jumeau est un muscle du quartier avant ; il est idéal pour la cuisson lente.

Tranches de boule de macreuse

Code EBLEX : **LMC B004**



Descriptif : Ces tranches à braiser sont issues de la boule de macreuse et sont découpées perpendiculairement aux fibres. Nécessite une cuisson lente (cuisine traditionnelle).

Tranches de gîte - noix

Code EBLEX : **Silverside B006**



Descriptif : Le gîte - noix est paré, aponévroses retirées, puis découpé en steaks d'épaisseur régulière. Nécessite une cuisson lente (cuisine traditionnelle).

Tranches de rond de gîte

Code EBLEX : **Silverside B005**



Descriptif : Le muscle est entièrement débarrassé des aponévroses, mais il faut conserver une couche de gras naturel de 5 mm d'épaisseur maximum. Le morceau est débité en tranches de 20 mm d'épaisseur. Nécessite une cuisson lente (cuisine traditionnelle).

Steaks à braiser

Code EBLEX : **Thick Flank B004**



Descriptif : Découper de larges steaks dans la tranche grasse sans la queue de rumsteck. Nécessite une cuisson lente (cuisine traditionnelle).

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes



Steaks de bavette de flanchet

Code EBLEX : **Thin Flank B004**



Descriptif : La bavette de flanchet peut être découpée en steaks tendres.

Steaks de bavette d'aloiau

Code EBLEX : **Thin Flank B005**



Descriptif : La bavette d'aloiau peut être découpée en steaks tendres.

Roulés de dessus de tranche (muscle gracile)

Code EBLEX : **Topside B013**



Descriptif : Préparés à partir du muscle gracile, ils nécessitent une cuisson lente (cuisine traditionnelle). Poids compris entre 100 et 150 g.

Osso Bucco de boeuf

Code EBLEX : **Shin B006**



Descriptif : Jarret avec os à moelle en tranches.

Jarret tranché

Code EBLEX : **Shin B004**



Descriptif : Jarret désossé, paré et découpé en tranches, selon le poids et l'épaisseur voulus.

Muscle principal du jarret

Code EBLEX : **Shin B007**



Descriptif : Ce muscle est le muscle le plus épais du jarret ; il est l'idéal pour les cuissons lentes.

Plat de côtes – carré de 2 côtes

Code EBLEX : **Fore Rib B014**



Descriptif : Ce plat de côtes provient du train de côtes avant (partie vertébrale de la région thoracique).

Plats de côtes – carré de 4 côtes

Code EBLEX : **Fore Rib B015**



Descriptif : Ces plats de côtes sont obtenus à partir du train de côtes avant (partie vertébrale de la région thoracique).

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Steaks, portions et côtes

Mini plats de côtes – carré de 2 côtes

Code EBLEX : **Fore Rib B016**



Descriptif : Ces mini plats de côtes sont obtenus à partir du train de côtes avant (partie vertébrale de la région thoracique).

Plat de côtes – manchonné

Code EBLEX : **Brisket B008**



Descriptif : Ce plat de côtes riche en viande provient de la basse-côte.

Plat de côte en milieu de cage thoracique

Code EBLEX : **Brisket B009**



Descriptif : Préparés à partir du plat de côtes paré et sans tissus tendineux.

Plat de côtes entier

Code EBLEX : **Brisket B010**



Désignation : Découpe (Jacob's ladder) prenant toute la largeur du plat-de-côtes.

Plat de côtes entier fendu

Code EBLEX : **Brisket B011**



Descriptif : Plat de côtes entier fendu sur toute la largeur du plat-de-côtes.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – viande hachée et hamburgers



Norme de qualité EBLEX pour la viande hachée de boeuf

Code EBLEX : **Mince B001**



Descriptif :

- Tout le bétail doit être issu d'élevages qualifiés, ce bétail doit être transporté, abattu et transformé conformément à un programme d'assurance qualité. Cette assurance qualité doit impérativement avoir été visée par EBLEX par rapport à ses critères de qualité et doit faire l'objet d'un audit indépendant conformément à la norme EN 4501 I.
- Le bétail peut être éligible quel que soit l'âge ou le sexe.
- La viande hachée doit renfermer au maximum 20% de matières grasses (mesurées par analyse chimique suivant des méthodes conformes aux normes britanniques), c'est à dire correspondre à de la viande bovine contenant 85% de maigre avant d'être hachée (dernier mélange).
- La viande hachée doit être constituée à 100% de viande bovine, sans apport d'eau, d'adjuvants, d'agents de remplissage ou autres ingrédients.
- Toute la viande hachée doit être produite et étiquetée conformément à la législation en vigueur.

Viande hachée, maigre à 98% Visuel

Code EBLEX : **Mince B002**



Descriptif : Cette viande hachée est préparée à partir de viande fraîche provenant du quartier avant, du quartier arrière et de petites viandes, à l'exclusion de la tête et des abats.

Viande hachée, maigre à 90% Visuel

Code EBLEX : **Mince B004**



Descriptif : Cette viande hachée est préparée à partir de viande fraîche provenant du quartier avant, du quartier arrière et de petites viandes, à l'exclusion de la tête et des abats.

Hamburgers Norme Qualité EBLEX

Code EBLEX : **Mince B005**



Descriptif :

- Tout le bétail doit être issu d'élevages qualifiés, ce bétail doit être transporté, abattu et transformé conformément à un programme d'assurance qualité validé par EBLEX. Le programme doit faire l'objet d'un audit indépendant conformément à la norme EN 4501 I.
- N'employer aucune autre viande que la viande bovine.
- Cette viande bovine peut provenir de tout type de bétail, quel que soit l'âge ou le sexe.
- La viande bovine utilisée doit être d'une qualité telle qu'elle répondrait, si elle était hachée, aux critères de la Norme de Qualité EBLEX applicable à la viande bovine hachée.
- La teneur minimale en viande bovine du hamburger est de 70% (selon la définition de la Réglementation de 1996 en matière d'étiquetage alimentaire, modifiée en 2003).
- L'industriel ou opérateur doit être membre signataire de la Norme de Qualité EBLEX.

Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Abats

Foie

Code EBLEX : **Offal B001**



Rognons

Code EBLEX : **Offal B001**



Coeur

Code EBLEX : **Offal B001**



Langue de boeuf

Code EBLEX : **Offal B001**



Hampe

Code EBLEX : **Offal B001**



Onglet

Code EBLEX : **Offal B001**



Joue de boeuf

Code EBLEX : **Offal B001**



Queue de boeuf

Code EBLEX : **Offal B001**



Norme Qualité EBLEX pour le boeuf – Chutes de parage



Parage, maigre à 90% (Visuel)

Code EBLEX : **Trim B011**



Descriptif : Chutes de parage, maigre à 90% (Visuel).

Parage, maigre à 70% (Visuel)

Code EBLEX : **Trim B012**



Descriptif : Chutes de parage, maigre à 70% (Visuel).

Norme de qualité pour l'agneau – Découpes d'agneau

Culotte

Code EBLEX : **Leg L029**



Descriptif : Deux gigots avec selle.

Gigot entier

Code EBLEX : **Leg L001**



Descriptif : Gigot et selle entiers.

Gigot raccourci

Code EBLEX : **Leg L002**



Descriptif : Gigot après retrait de la selle, une partie de la queue restant attachée.

Selle non désossée

Code EBLEX : **Leg L008**



Descriptif : La selle est séparée du gigot.

Selle désossée

Code EBLEX : **Leg L009**



Descriptif : La selle est séparée du gigot et désossée. Une coupe aux multiples usages. Elle peut être utilisée comme petit rôti ou découpée en pavés, en tranches ou en dés.

Noix de selle (désossée et entièrement parée)

Code EBLEX : **Leg L028**



Descriptif : La noix de la selle est retirée du gigot sans le reste de la sous-noix. L'ensemble du gras et du tissu conjonctif est retiré.

Baron (sans la poitrine et les flancs)

Code EBLEX : **Loin L045**



Descriptif : Le quart avant, la poitrine et les flancs sont retirés de la carcasse.

Demi-rosbif (long)

Code EBLEX : **Loin L030**



Descriptif : Les gigots, les épaules, le collier et la poitrine sont retirés.

Norme de qualité pour l'agneau – Découpes d'agneau



Demi-rosbif (court)

Code EBLEX : **Loin L031**



Descriptif : Le quart avant, les gigots et la poitrine sont retirés.

Carré 12 côtes (long)

Code EBLEX : **Loin L029**



Descriptif : Le carré (long) sera composé de 12 côtes de part et d'autre.

Carré double non paré

Code EBLEX : **Loin L037**



Descriptif : La longueur des côtes, depuis la pointe de la noix de côte, est de 40 mm. Le collier est séparé à hauteur de la première côte.

Carré double entièrement paré

Code EBLEX : **Loin L038**



Descriptif : La longueur des côtes, depuis la pointe de la noix de côte, est de 40 mm. Le gras externe est retiré. Le collier est séparé à hauteur de la première côte.

Milieu

Code EBLEX : **Loin L001**



Descriptif : Le quart avant, les gigots et la selle sont retirés.

Carré 12 côtes sans flanc

Code EBLEX : **Loin L002**



Descriptif : Les flancs sont retirés à une distance égale à 1/2 fois la longueur de la noix de côte.

Norme de qualité pour l'agneau – Découpes d'agneau

Carré simple avec selle

Code EBLEX : **Loin L008**



Descriptif : La longueur des hauts de côtelettes équivaut au maximum à 1½ fois la longueur de la noix de côte.

Carré simple sans selle

Code EBLEX : **Loin L009**



Descriptif : La longueur des hauts de côtelettes équivaut au maximum à 1½ fois la longueur de la noix de côte.

Carré double 7 côtes – sans haut de côtelettes

Code EBLEX : **Loin L006**



Descriptif : La longueur des hauts de côtelettes équivaut au maximum à 1½ fois la longueur de la noix de côte.

Carré simple 7 côtes – sans haut de côtelettes

Code EBLEX : **Loin L007**



Descriptif : La longueur des hauts de côtelettes équivaut au maximum à 1½ fois la longueur de la noix de côte.

Selle non désossée

Code EBLEX : **Loin L027**



Descriptif : Selle d'agneau entièrement parée et préparée.

Selle anglaise

Code EBLEX : **Loin L003**



Descriptif : La longueur des hauts de côtelettes équivaut au maximum à 1½ fois la longueur de la noix de côte.

Noix de carré entièrement parée

Code EBLEX : **Loin L042**



Descriptif : Noix de côte entièrement parée, sans gras ni tissu conjonctif.

Filets

Code EBLEX : **Loin L026**



Descriptif : Filets d'agneau entièrement parés.

Norme de qualité pour l'agneau – Découpes d'agneau



Quart avant

Code EBLEX : **Forequarter L001**



Descriptif : Quart avant à six côtes.

Épaule traditionnelle non désossée

Code EBLEX : **Forequarter L002**



Descriptif : Épaule coupée à angle droit avec retrait partiel de la souris.

Épaule

Code EBLEX : **Forequarter L023**



Descriptif : Épaule coupe ronde non parée. Le cartilage de l'omoplate reste attaché à l'épaule.

Palette d'épaule (Paletilla)

Code EBLEX : **Forequarter L026**



Descriptif : L'épaule est séparée de la carcasse en suivant les limites naturelles.

Collier non paré

Code EBLEX : **Forequarter L020**



Descriptif : Le collier est détaché à hauteur de la première côte.

Collier entièrement paré

Code EBLEX : **Forequarter L021**



Descriptif : Le collier est séparé à hauteur de la première côte. Le ligament dorsal et l'excès de graisse sont retirés.

Collier et côtes découvertes

Code EBLEX : **Forequarter L015**



Descriptif : Collier et côtes découvertes non désossés.

Filet de collier et de côtes découvertes

Code EBLEX : **Forequarter L016**



Descriptif : Filet de collier et côtes découvertes entièrement paré, le ligament cervical est retiré et l'extrémité coupée à angle droit.

Norme de qualité pour l'agneau – Découpes d'agneau

Collet d'agneau – désossé

Code EBLEX : **Forequarter L035**



Descriptif : Le collet fendu est retiré à hauteur de la première côte et désossé et l'excès de gras est paré.

Collet – fendu et paré

Code EBLEX : **Forequarter L036**



Descriptif : Le collet fendu est retiré à hauteur de la première côte et l'excès de gras est paré.

Norme de qualité pour l'agneau – Découpes d'agneau



Poitrine avec flanc

Code EBLEX : **Breast L003**



Descriptif : Poitrine sans la pointe de la poitrine, mais avec le flanchet.

Poitrine coupée à angle droit

Code EBLEX : **Breast L002**



Descriptif : Poitrine sans la pointe de la poitrine et le flanchet.

Pointe de poitrine

Code EBLEX : **Breast L004**



Descriptif : Tip of the breast from the forequarter.

Poitrine non parée

Code EBLEX : **Breast L007**



Descriptif : Section costale de la poitrine après retrait des extrémités inférieures.

Poitrine entièrement parée

Code EBLEX : **Breast L008**



Descriptif : Section costale de la poitrine après retrait des extrémités inférieures.

Flanc

Code EBLEX : **Breast L005**



Descriptif : Section de la poitrine sans os ni cartilages.

Muscles de la poitrine entièrement parés

Code EBLEX : **Breast L006**



Descriptif : Muscles de la poitrine dont l'excédent de gras a été paré.

Norme de qualité pour l'agneau – Pièces à rôtir

Gigot – raccourci pour rayon traiteur

Code EBLEX : **Leg L003**



Descriptif : Ce gigot est partiellement désossé et la selle, la queue et l'os iliaque sont retirés. La crosse et l'excès de gras sont retirés.

Rôtis de gigot – traditionnels

Code EBLEX : **Leg L006**



Descriptif : La selle est retirée, puis le gigot est coupé en deux.

Gigot entièrement paré

Code EBLEX : **Leg L026**



Descriptif : Gigot entier (avec selle) d'agneau sans gras externe.

Gigot d'agneau « premier choix » pour rayon traiteur

Code EBLEX : **Leg L005**



Descriptif : Ce gigot « premier choix » pour rayon traiteur est désossé, sauf en ce qui concerne la crosse. La noix est retirée pour obtenir des tranches de diamètre régulier et faciliter la découpe.

Gigot – entier manchonné pour rayon traiteur

Code EBLEX : **Leg L004**



Descriptif : Ce gigot est partiellement désossé et est encore accompagné de la selle. L'os iliaque est retiré et un manchon est dégagé sur la crosse.

Gigot désossé et roulé

Code EBLEX : **Leg L007**



Descriptif : La selle et la crosse sont retirés, puis le gigot est désossé et roulé.

Rôtis de gigot – Gigot entier (A)

Code EBLEX : **Leg L040**



Descriptif :
 A. Jarret d'agneau
 B. Mini-gigot d'agneau à l'os
 C. Rôti de gîte - noix d'agneau
 D. Mini-rôti (tende de tranche)
 E. Mini-rôtis de rumsteck d'agneau

Rôtis de gigot – Gigot entier (B)

Code EBLEX : **Leg L041**



Descriptif :
 A. Mini-rôti de gigot à l'os
 B. Mini-gigot d'agneau traiteur
 C. Rôti de rumsteck d'agneau
 D. Rôti de tende de tranche

Norme de qualité pour l'agneau – Pièces à rôtir



Rôtis de gigot – Gigot entier (C)

Code EBLEX : **Leg L042**



Descriptif :

- A. Rôti de tendre de tranche
- B. Gigot d'agneau traiteur
- C. Rumsteck d'agneau à l'os

Rôtis de gigot – Gigot entier (D)

Code EBLEX : **Leg L043**



Descriptif :

- A. Rumsteck d'agneau à l'os
- B. Mini-gigot d'agneau traiteur
- C. Mini-rôti de gigot à l'os
- D. Rôti de tendre de tranche

Mini-rôtis de gigot d'agneau

Code EBLEX : **Leg L039**



Descriptif : Gigot d'agneau désossé et totalement paré découpé en portions individuelles.

Crapaudine d'agneau (gigot)

Code EBLEX : **Leg L034**



Descriptif : Une crapaudine de gigot entier accompagnée de l'os du jarret. Découpée en papillon pour obtenir un rôti d'épaisseur régulière.

Crapaudine d'agneau (morceaux)

Code EBLEX : **Leg L031**



Descriptif : Préparé à partir du gigot entier d'agneau.

Mini-crapaudine d'agneau (gigot)

Code EBLEX : **Leg L035**



Descriptif : La crapaudine est préparée à partir du tendre de tranche d'agneau.

Crapaudine d'agneau (épaule)

Code EBLEX : **Forequarter L030**



Descriptif : Le rôti de basse côte (Code EBLEX : Forequarter L031) est retiré du quart avant et le restant est désossé et scarifié afin d'obtenir la crapaudine.

Rôti de sous noix de gigot

Code EBLEX : **Leg L014**



Descriptif : Préparé à partir de la sous-noix du gigot. De diamètre régulier et facile à couper en noisettes après la cuisson.

Norme de qualité pour l'agneau – Pièces à rôtir

Rôti de noix

Code EBLEX : **Leg L010**



Descriptif : Noix entière avec une épaisseur maximale de gras de 5 mm.

Mini-rôti (noix)

Code EBLEX : **Leg L011**



Descriptif : Noix entière coupée en deux, épaisseur maximale de gras de 5 mm.

Mini-rôti (noix pâtissière)

Code EBLEX : **Leg L013**



Descriptif : Rôti de noix pâtissière dont les extrémités sont coupées à angle droit.

Selle de gigot d'agneau non désossée

Code EBLEX : **Leg L032**



Descriptif : Préparée à partir du gigot entier, la queue est retirée.

Selle désossée

Code EBLEX : **Leg L009**



Descriptif : La selle est séparée du gigot et désossée. Une coupe aux multiples usages. Elle peut être utilisée comme petit rôti ou découpée en pavés, en tranches ou en dés.

Morceau de selle (désossée)

Code EBLEX : **Leg L030**



Descriptif : Selle de gigot désossée préparée à partir du gigot entier.

Noix de selle (désossée et entièrement parée)

Code EBLEX : **Leg L028**



Descriptif : La noix de selle est retirée du gigot sans le reste de la sous-noix. L'ensemble du gras et du tissu conjonctif est retiré.

Épaule traditionnelle non désossée

Code EBLEX : **Forequarter L002**



Descriptif : Épaule coupée à angle droit avec retrait partiel de la crosse.

Norme de qualité pour l'agneau – Pièces à rôtir



Épaule partiellement désossée et entièrement parée

Code EBLEX : **Forequarter L024**



Descriptif : Épaule coupe ronde sans omoplate ; le cartilage de l'omoplate reste attaché à l'épaule. L'excès de gras est paré.

Demi-épaule

Code EBLEX : **Forequarter L003**



Descriptif : Épaule traditionnelle coupée en deux.

Rôti d'épaule « premier choix » pour rayon traiteur

Code EBLEX : **Forequarter L008**



Descriptif : Épaule partiellement désossée avec le jarret manchonné attaché. Très facile à découper.

Rôti d'agneau traiteur (épaule)

Code EBLEX : **Forequarter L027**



Descriptif : Ce rôti est similaire, mais plus petit, que l'Épaule « premier choix » – Rôti traiteur
Code EBLEX : Forequarter L008.

Épaule désossée et roulée

Code EBLEX : **Forequarter L007**



Descriptif : Épaule désossée débarrassée des poches de gras internes et des cartilages. Elle est roulée de façon régulière et les deux extrémités sont coupées à angle droit.

Épaule roulée Victoria

Code EBLEX : **Forequarter L009**



Descriptif : Épaule désossée, parée et roulée en deux rôtis de taille égale.

Mini-rôti

Code EBLEX : **Forequarter L009**



Descriptif : Épaule désossée, parée et roulée en quatre mini-rôtis de taille égale.

Rôti d'entrecôte d'agneau

Code EBLEX : **Forequarter L031**



Descriptif : Le rôti d'entrecôte est préparé à partir de la partie la plus succulente et tendre de l'épaule d'agneau.

Norme de qualité pour l'agneau – Pièces à rôtir

Épaule, rôti paré

Code EBLEX : **Forequarter L010**



Descriptif : Après un parage minutieux, seuls les meilleurs morceaux de l'épaule sont utilisés pour ce produit.

Épaule d'agneau campagnarde

Code EBLEX : **Forequarter L028**



Descriptif : Ce rôti contient la partie la plus charnue de l'épaule d'agneau, sans le jarret. Idéal pour la cuisson lente, avant une finition sur le grill ou au barbecue.

Rôti d'agneau campagnard

Code EBLEX : **Forequarter L006**



Descriptif : Épaule traditionnelle non désossée découpée en trois morceaux ou plus dont la surface est incisée.

Agneau Henry

Code EBLEX : **Forequarter L029**



Descriptif : L'agneau Henry est composé de morceaux d'agneau à l'os préparés à partir de l'épaule d'agneau campagnarde (Code EBLEX : Forequarter L028) découpée en 4 portions égales.

Selle non désossée

Code EBLEX : **Loin L027**



Descriptif : Selle d'agneau entièrement parée et préparée.

Selle désossée

Code EBLEX : **Loin L028**



Descriptif : Selle d'agneau entièrement parée, désossée et roulée.

Selle anglaise

Code EBLEX : **Loin L003**



Descriptif : La longueur des flancs équivaut au maximum à 1/2 fois la longueur de la noix de côte.

Selle anglaise désossée et roulée

Code EBLEX : **Loin L004**



Descriptif : La selle est désossée et l'ensemble est roulé en rôti. Les filets sont laissés à l'intérieur du rôti.

Norme de qualité pour l'agneau – Pièces à rôtir



Selle anglaise – farcie

Code EBLEX : **Loin L005**



Descriptif : Selle désossée farcie d'agneau haché aromatisé. Les filets sont laissés à l'intérieur du rôti.

Selle sans flanc non parée

Code EBLEX : **Loin L032**



Descriptif : Selle, le flanc étant séparé à hauteur de la noix de côte. Avec gras dorsal.

Selle sans flanc entièrement parée

Code EBLEX : **Loin L033**



Descriptif : Selle, le flanc étant séparé à hauteur de la noix de côte. Le gras externe est retiré.

Longe sans flanc entièrement parée

Code EBLEX : **Loin L034**



Descriptif : Selle, le flanc est séparé à hauteur de la noix de côte et l'échine divisée en deux longues uniques. Le gras externe est retiré.

Selle désossée et roulée

Code EBLEX : **Loin L017**



Descriptif : L'ensemble de la selle est employé pour ce rôti. La longueur des flancs est égale à la longueur de la noix de côte. Épaisseur maximale de gras : 6 mm.

Canon non désossé

Code EBLEX : **Loin L014**



Descriptif : Canon d'agneau non désossé avec gras, mais sans aponévrose.

Faux-filet d'agneau « premier choix »

Code EBLEX : **Loin L015**



Descriptif : Longe d'agneau hautement parée avec gras, mais sans aponévrose.

Canon d'agneau « premier choix »

Code EBLEX : **Loin L016**



Descriptif : Ce canon « premier choix » est constitué uniquement de la noix de côte entièrement parée.

Norme de qualité pour l'agneau – Pièces à rôtir

Rôti de collier

Code EBLEX : **Forequarter L004**



Descriptif : Découpé dans une section du collier.

Poitrine d'agneau roulée

Code EBLEX : **Breast L013**



Descriptif : Ce rôti est préparé à partir de 3 poitrines désossées d'agneau, après retrait de la viande rouge du flanc et de l'excès de gras. Idéal pour une cuisson lente ou sous vide.

Poitrines désossées roulées

Code EBLEX : **Breast L011**



Descriptif : 2 poitrines désossées parées roulées ensemble.

Rôtis de pointe de poitrine d'agneau

Code EBLEX : **Breast L014**



Descriptif : Ce rôti est préparé en utilisant 3-4 pointes de poitrine d'agneau complètement parées. Idéal pour une cuisson lente ou sous vide.

Épigramme d'agneau

Code EBLEX : **Breast L012**



Descriptif : Le flanc est retiré de la section de côtes de la poitrine, le gras excédentaire est éliminé et la face externe est scarifiée. Idéal pour une cuisson lente ou sous vide.

Norme de qualité pour l'agneau – Tranches et daubes



Tranches de gigot – non désossées

Code EBLEX : **Leg L019**



Descriptif : Découpées au cœur du gigot, chaque tranche contient un petit os en son centre.

Tranches de gigot d'agneau « premier choix »

Code EBLEX : **Leg L016**



Descriptif : Les tranches de gigot d'agneau « premier choix » sont coupées dans la noix. Épaisseur maximale de gras : 5 mm.

Tranches de gigot d'agneau

Code EBLEX : **Leg L017**



Descriptif : Tranches de gigot désossées. L'ensemble du gigot est employé pour ces tranches.

Escalopes (noix pâtissière)

Code EBLEX : **Leg L018**



Descriptif : Noix pâtissière parée découpée en trois escalopes de taille égale.

Tranches de selle non désossées

Code EBLEX : **Leg L020**



Descriptif : Ces tranches sont coupées dans la selle non désossée et la quantité d'os peut varier selon les tranches.

Tranches de selle désossées

Code EBLEX : **Leg L021**



Descriptif : Tranches désossées coupées dans la selle.

Morceaux de selle de gigot d'agneau non désossés

Code EBLEX : **Leg L033**



Descriptif : Préparés à partir de la selle ; la queue est retirée et la pièce est coupée en deux.

Morceau de selle de gigot (désossé)

Code EBLEX : **Leg L030**



Descriptif : Selle de gigot désossée préparée à partir du gigot entier.

Norme de qualité pour l'agneau – Tranches et daubes

Pavé d'agneau

Code EBLEX : **Leg L012**



Descriptif : Noix entière coupée en trois morceaux égaux, épaisseur maximale de gras de 5 mm.

Pavé de rumsteck d'agneau

Code EBLEX : **Leg L036**



Descriptif : Préparé à partir de rumsteck d'agneau, qui est détaché du gigot d'une incision à angle droit, puis découpé en deux dans le sens de la longueur.

Pavé d'agneau – Tranche grasse

Code EBLEX : **Leg L037**



Descriptif : La tranche grasse est coupée en deux dans le sens de la longueur pour ce pavé.

Châteaubriand d'agneau

Code EBLEX : **Leg L038**



Descriptif : La tête du filet d'agneau étant très petite, le muscle du flanc petit et tendre est laissé attaché à ce Châteaubriand.

Filet

Code EBLEX : **Loin L026**



Descriptif : Filets d'agneau entièrement parés.

Daubes (gigot)

Code EBLEX : **Leg L015**



Descriptif : Préparées à partir de gigot désossé et ficelées à l'aide de deux liens permettant de préserver leur forme durant la cuisson.

Daubes (épaule)

Code EBLEX : **Forequarter L012**



Descriptif : Ces daubes sont découpées dans une épaule désossée. Elles sont parées et ficelées à l'aide de deux liens permettant de préserver leur forme durant la cuisson.

Bouchées d'agneau campagnardes

Code EBLEX : **Forequarter L013**



Descriptif : Épaule désossée, parée et découpée en portions individuelles dont la surface est incisée.

Norme de qualité pour l'agneau – Tranches et daubes



Côtes Saint-Valentin

Code EBLEX : **Loin L022**



Descriptif : Découpées dans la section lombaire du carré et coupées en papillon.

Noisettes d'agneau « premier choix »

Code EBLEX : **Loin L023**



Descriptif : Découpées dans la section lombaire du carré. La longueur des panouffles est égale à la longueur de la noix de côte. Épaisseur maximale de gras : 6 mm.

Brochettes de noisette

Code EBLEX : **Loin L024**



Descriptif : Deux noisettes sur une brochette en bois.

Brochettes de canon

Code EBLEX : **Loin L025**



Descriptif : Seule la noix de côte de la longe est employée pour ce produit.

Rosettes d'agneau

Code EBLEX : **Forequarter L014**



Descriptif : Ce produit est découpé dans une épaule désossée et parée.

Norme de qualité pour l'agneau – Carrés, côtelettes et côtes



Carré sept côtes

Code EBLEX : **Loin L010**



Descriptif : La section costale du carré est employée.

Carré – sept côtes (gras partiellement retiré)

Code EBLEX : **Loin L043**



Descriptif : Carré d'agneau dont la couche externe de gras de la noix de côte a été retirée, mais présentant encore un peu de gras sur la section costale.

Carré – sept côtes (dégraissé et manchonné)

Code EBLEX : **Loin L044**



Descriptif : Carré d'agneau, sans peau et couche externe de gras retirée.

Carré style banquet

Code EBLEX : **Loin L013**



Descriptif : Carré à sept côtes, avec trois côtes retirées en alternance.

Carré solo « premier choix »

Code EBLEX : **Loin L012**



Descriptif : Carré de trois côtes « premier choix », dont les côtes externes ont été retirées, seule la côte centrale restant attachée au carré.

Carré – deux fois trois côtes plus une côtelette

Code EBLEX : **Loin L011**



Descriptif : Ces deux carrés de trois côtes sont découpés dans un carré de sept côtes ; la côtelette manchonnée individuelle est incluse à la livraison.

Carré de six côtes, épaule

Code EBLEX : **Forequarter L011**



Descriptif : Ce carré est découpé dans la section costale du quart avant.

Carré – mini-carré de 2 côtes (épaule)

Code EBLEX : **Forequarter L032**



Descriptif : Ce mini-carré de 2 côtes est préparé à partir de la section de côtes du quart avant.

Carré – carré de 3 côtes (épaule)

Code EBLEX : **Forequarter L033**



Descriptif : Ce carré de 3 côtes est préparé à partir de la section de côtes du quart avant.

Carré – solo (épaule)

Code EBLEX : **Forequarter L034**



Descriptif : Un mini-carré de 3 côtes, préparé à partir de la section de côtes du quart avant (Code EBLEX : Forequarter L033), et dont deux des côtes externes ont été retirées.

Côtelettes

Code EBLEX : **Loin L020**



Descriptif : Seule la section costale du carré est employée.

Côtelettes entièrement parées

Code EBLEX : **Loin L041**



Descriptif : La longueur des côtes, depuis la pointe de la noix de côte, est de 40 mm. Le gras externe est retiré.

Côtelettes manchonnées « premier choix »

Code EBLEX : **Loin L019**



Descriptif : Carré d'agneau découpé en côtelettes « premier choix » individuelles.

Côtes filet « premier choix »

Code EBLEX : **Loin L021**



Descriptif : Seule la section lombaire du carré est employée pour ces côtes filet « premier choix ».

Côtes filet sans panouffes

Code EBLEX : **Loin L035**



Descriptif : Les panouffes et le gras dorsal sont retirés.

Côte filet double

Code EBLEX : **Loin L018**



Descriptif : Une double côtelette d'agneau. Épaisseur maximale de gras : 6 mm.

Norme de qualité pour l'agneau – Carrés, côtelettes et côtes



Côte filet double entièrement parée

Code EBLEX : **Loin L036**



Descriptif : Les panoufles et tout le gras dorsal sont retirés.

Tranches de collier

Code EBLEX : **Forequarter L005**



Descriptif : Morceau du collier découpé en tranches.

Collet fendu – portions

Code EBLEX : **Forequarter L037**



Descriptif : Le collet fendu est retiré à hauteur de la première côte et l'excès de gras est paré. Le restant est découpé en 3 portions.

Collet d'agneau – désossé

Code EBLEX : **Forequarter L035**



Descriptif : Le collet fendu est retiré à hauteur de la première côte et désossé et l'excès de gras est paré.

Collet – fendu et paré

Code EBLEX : **Forequarter L036**



Descriptif : Le collet fendu est retiré à hauteur de la première côte et l'excès de gras est paré.

Os charnus du collier

Code EBLEX : **Forequarter L022**



Descriptif : Collier tranché avec os et coupé en dés de 2 cm d'épaisseur.

Haut de côtelettes

Code EBLEX : **Breast L009**



Descriptif : Section costale de la poitrine après retrait de l'extrémité inférieure. Débarrassées de l'excès de gras et découpées en côtes individuelles.

Haut de côtelettes en petits morceaux

Code EBLEX : **Breast L010**



Descriptif : Section costale de la poitrine après retrait de l'extrémité inférieure. Débarrassées de l'excès de gras et découpées en côtes individuelles. Les côtes sont découpées en tronçons de 30-40 mm de longueur.

Norme de qualité pour l'agneau – Jarrets

Souris

Code EBLEX : **Leg L022**



Descriptif : Découpée dans le gigot, avec une partie du nerveux de gîte attachée pour obtenir une souris charnue.

Souris manchonnée

Code EBLEX : **Leg L023**



Descriptif : Découpée dans le gigot, avec une partie du nerveux de gîte attachée pour obtenir une souris charnue. La souris est parée de façon à exposer l'os sur 25 mm.

Souris manchonnée sans nerveux de gîte

Code EBLEX : **Leg L024**



Descriptif : Découpée dans le gigot, sans nerveux de gîte afin d'obtenir une mini-souris. La souris est parée de façon à exposer l'os sur 25 mm.

Jarret d'épaule standard

Code EBLEX : **Forequarter L019**



Descriptif : Jarret dont une extrémité est coupée à angle droit.

Jarret – court

Code EBLEX : **Forequarter L018**



Descriptif : Jarret dont les deux extrémités sont coupées à angle droit.

Jarret manchonné

Code EBLEX : **Forequarter L017**



Descriptif : Il s'agit de la version charnue du jarret ; elle contient une quantité supplémentaire de viande d'épaule et est manchonnée.

Norme de qualité pour l'agneau – Dés et sautés

Gigot en dés maigre à 95 %
« premier choix »

Code EBLEX : **Dice L001**



Descriptif : Gigot paré et débité en dés de 2,5 cm de côté. Maigre à 95 %.

Épaule en dés maigre à 90 %

Code EBLEX : **Dice L002**



Descriptif : Épaule entièrement parée débitée en dés de 2,5 cm de côté. Maigre à 90 %.

Emincé

Code EBLEX : **Stir-Fry L003**



Descriptif : Préparé à partir d'agneau paré et débité en lanières de 10 cm de long sur 1 cm de large.

Dés et os charnus de gigot

Code EBLEX : **Leg L027**



Descriptif : Gigot paré et débité en dés avec de la viande laissée sur les os qui sont sciés en morceaux de 2 cm d'épaisseur.



Dés et os charnus d'épaule

Code EBLEX : **Forequarter L025**



Descriptif : Épaule coupe ronde après retrait de l'omoplate et de l'excès de gras. Le reste est désossé et coupé en dés. Un peu de viande est laissé sur les os, qui sont sciés en morceaux de 2 cm d'épaisseur.



Norme de qualité pour l'agneau – Haché



Agneau haché maigre à 95 %

Code EBLEX : **Mince L001**



Descriptif : Le haché est maigre à 95 %.

Agneau haché maigre à 90 %

Code EBLEX : **Mince L002**



Descriptif : Le haché est maigre à 90 %.

Norme de qualité pour l'agneau – Abats et chutes

Rognons d'agneau

Code EBLEX : **Offal L001**



Cœurs d'agneau

Code EBLEX : **Offal L001**



Foie d'agneau

Code EBLEX : **Offal L001**



Ris d'agneau

Code EBLEX : **Offal L001**



Agneau désossé maigre à 90 %

Code EBLEX : **Trim L001**



Descriptif : Affranchis d'agneau.

Gras d'agneau

Code EBLEX : **Trim L002**



Descriptif : Gras provenant de la carcasse d'agneau.

Gigot entier

Code EBLEX : **Leg M001**



Descriptif : Gigot et selle entiers.

Gigot entier sans os iliaque ni queue

Code EBLEX : **Leg M009**



Descriptif : Gigot entier partiellement désossé. La crosse est parée.

Gigot entier sans jarret (désossé)

Code EBLEX : **Leg M002**



Descriptif : Gigot entier désossé sans viande de jarret.

Gigot raccourci sans jarret (désossé)

Code EBLEX : **Leg M003**



Descriptif : Gigot raccourci désossé sans viande de jarret.

Chump (boneless)

Code EBLEX : **Leg M006**



Descriptif : La selle est retirée du gigot puis désossée.

Milieu

Code EBLEX : **Loin M001**



Descriptif : Le quart avant est séparé entre la 6e et la 7e côte et la selle est laissée sur le gigot.

Côtes premières et côtes découvertes

Code EBLEX : **Loin M007**



Descriptif : La poitrine est séparée à une distance égale à 1/2 fois la longueur de la noix de côte.

Carré – sans selle

Code EBLEX : **Loin M002**



Descriptif : La longueur des hauts de côtelettes équivaut au maximum à 1/2 fois la longueur de la noix de côte.

Carré désossé sans selle

Code EBLEX : **Loin M003**



Descriptif : Carré désossé sans selle.
La longueur du flanc est égale à 1½ fois la longueur de la noix de côte.

Canon – noix de côte entièrement parée

Code EBLEX : **Loin M004**



Descriptif : Noix de côte préparée à partir d'une longe complète et entièrement débarrassée du gras et des cartilages.

Canon – noix de côte (avec aponévrose)

Code EBLEX : **Loin M005**



Descriptif : Noix de côte non parée préparée à partir d'une longe complète.

Filets

Code EBLEX : **Loin M006**



Descriptif : Filets de mouton entièrement parés.

Quart avant

Code EBLEX : **Forequarter M001**



Descriptif : Quart avant à 6 côtes.

Quart avant (sans cage thoracique ni os du collier)

Code EBLEX : **Forequarter M002**



Descriptif : Quart avant partiellement désossé (6 côtes).

Filet de collier et de côtes découvertes

Code EBLEX : **Forequarter M003**



Descriptif : Filet de collier et côtes découvertes après retrait du ligament cervical.

Épaule (coupe ronde)

Code EBLEX : **Forequarter M004**



Descriptif : Épaule coupe ronde séparée de la carcasse en suivant les limites naturelles.

Poitrine – Coupée à angle droit

Code EBLEX : **Breast M001**



Descriptif : La poitrine est détachée entre la 6e et la 7e côtes et le flanchet reste attaché au gigot.

Poitrine désossée – Coupée à angle droit

Code EBLEX : **Breast M002**



Descriptif : La poitrine est détachée entre la 6e et la 7e côtes et le flanchet reste attaché au gigot.

Gigot raccourci désossé sans jarret
(sous filet)

Code EBLEX : **Leg M004**



Descriptif : Rôti de gigot désossé sous filet.

Rôti d'épaule – désossé et sous filet

Code EBLEX : **Forequarter M005**



Descriptif : Rôti désossé préparé à partir d'un quart avant désossé.

Jarret – avec crosse (gigot)

Code EBLEX : **Leg M007**



Descriptif : Découpé dans le gigot ; la crosse reste attachée.

Jarret (gigot)

Code EBLEX : **Leg M008**



Descriptif : Découpé dans le gigot ; la crosse est retirée.

Mouton désossé maigre à 90 %

Code EBLEX : **Trim M001**



Descriptif : Affranchis maigres de mouton.