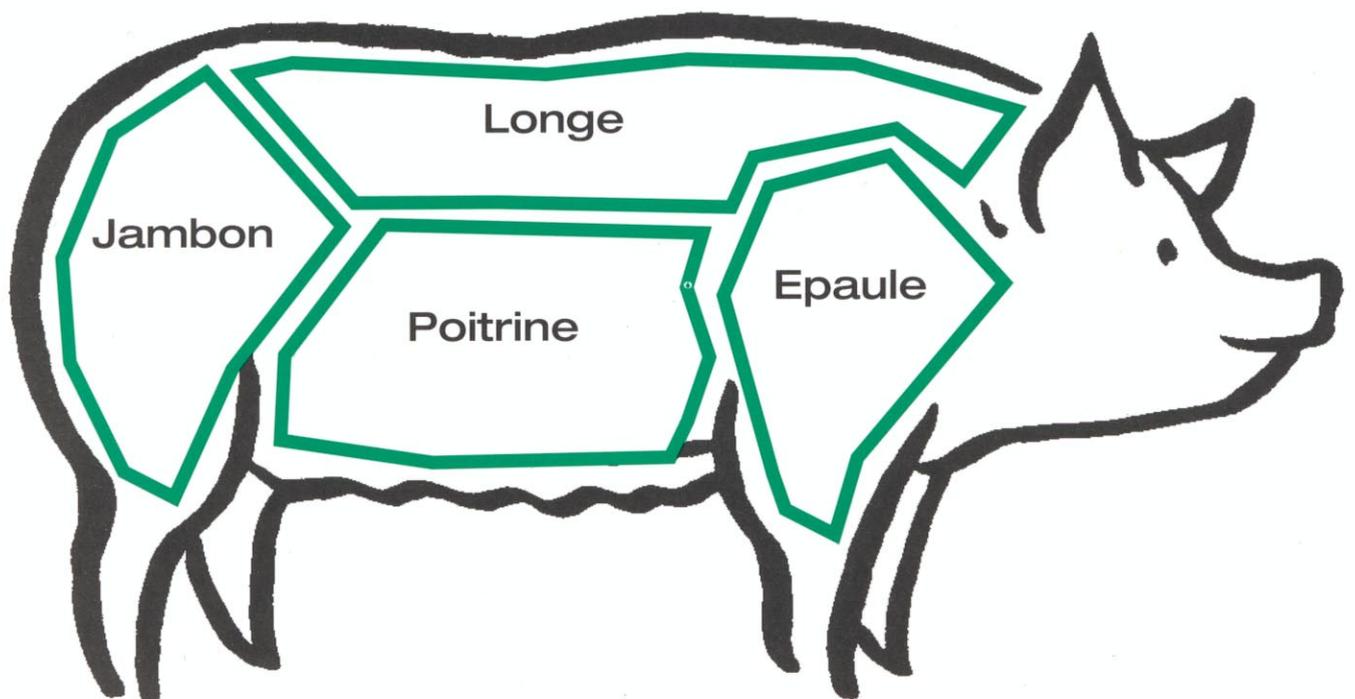


# le porc



le porc

découpe



---

# de la viande

**Jambon**

---

**Longe**

---

**Epaule**

---

**Poitrine**

---

La présentation, la pesée et le classement des carcasses de porc sont régis par des règlements européens, et leurs modifications (\*) :

- Règlement 3220/84 du Conseil du 13 novembre 1984
- Règlement 2967/85 de la Commission du 24 octobre 1985
- Décision 89/50 du 21 décembre 1988

## PRÉSENTATION

On entend par carcasse de porc, le corps d'un porc abattu, saigné et éviscéré, entier ou divisé par le milieu sans la langue, les soies, les onglons et les organes génitaux, la panne, les rognons et le diaphragme.

Les Etats membres peuvent être autorisés à prévoir une présentation différente.

## PESÉE

La carcasse est pesée dans les meilleurs délais après l'abattage mais au plus tard quarante cinq minutes après que le porc ait été égorgé.

Le poids de la carcasse à froid est calculé en affectant le résultat de la pesée d'un coefficient de transformation.

*\* Le règlement (CEE) 3220/84 du conseil du 13 novembre 1984 déterminant la grille communautaire de classement des carcasses de porc est modifié par :*

- \* le règlement (CEE) 3577/90 du 4 décembre 1990*
- \* le règlement (CEE) 3513/93 du 14 décembre 1993*

*le règlement (CEE) 2967/85 de la commission du 24 octobre 1985 établissant les modalités d'appréciation de la grille communautaire de classement des carcasses de porc est modifiée par :*

- \* le règlement (CEE) 3127/94 du 20 décembre 1994*

*la décision 89/50/CEE du 21 décembre 1988 relative à l'autorisation de méthode de classement des carcasses de porcs en France est modifiée par :*

- \* la décision 89/318/CEE du 26 avril 1989*
- \* la décision 93/248/CEE du 5 avril 1993*
- \* la décision 94/565/CEE du 27 juillet 1994*

## CLASSEMENT

Les carcasses de porcs sont classées, au moment de la pesée, selon la teneur estimée en viande maigre.

L'estimation de la teneur en viande maigre est fondée sur le poids de muscle des cinq découpes principales (épaule, longe, jambon, poitrine et filet).

Une équation de prédiction de la teneur en viande maigre est établie par l'Ofival en fonction des épaisseurs de gras et des épaisseurs de muscle en différents points de la carcasse.

Les appareils commerciaux sont testés par l'Ofival avant d'être autorisés par la Commission européenne.

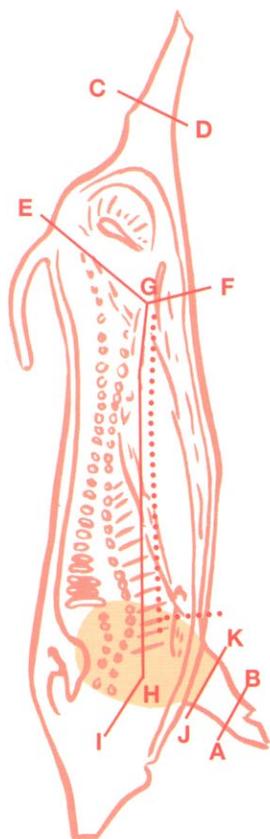
La grille de classement suivante est applicable :

Viande maigre estimée en pourcentage du poids de la carcasse	Classe
55 et plus	E
50 jusqu'à moins de 55	U
45 jusqu'à moins de 50	R
40 jusqu'à moins de 45	O
moins de 40	P

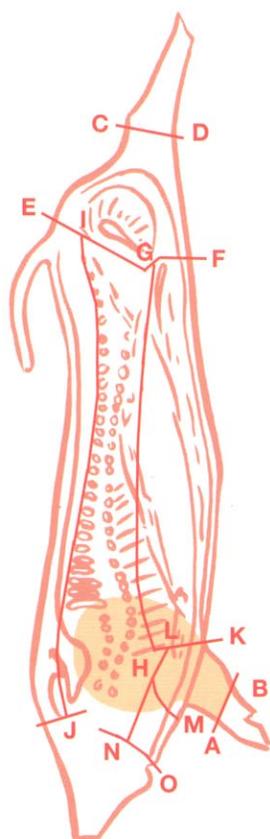
Compte tenu des caractéristiques de leur production, les Etats membres peuvent introduire une classe séparée de 60% et plus de viande maigre, désignée par la lettre S.

# le porc

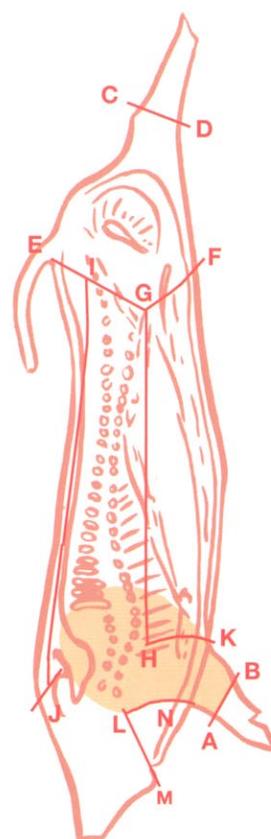
## “Parisienne”



## “Lyonnaise”



## “Sud Ouest”



# Coupes

## La coupe dite "Parisienne"

Après éviscération, la carcasse est partagée en moitiés.  
La couenne et les pieds restent sur la demi-carcasse.  
Les rognons et la panne sont enlevés. L'ablation de la tête est pratiquée au niveau occipito-atlaïdien, la gorge étant laissée sur la demi-carcasse.

Chaque demi-carcasse est ensuite sectionnée en morceaux.

- pieds, ligne de coupe AB-CD,
- jambon, ligne de coupe EGF,
- poitrine-hachage, ligne de coupe GHK,
- rein, ligne de coupe EGHI,
- jambonneau de devant, ligne de coupe KJ.

## La coupe dite "Lyonnaise"

Après éviscération, la carcasse (du porc) est partagée en moitiés.  
L'ablation de la tête est pratiquée au niveau occipito-atloïdienne.  
La gorge est laissée adhérente à la carcasse.  
Les rognons et la panne restent attachés à la carcasse.

Chaque demi-carcasse est ensuite sectionnée en morceaux :

- pieds, ligne de coupe AB -CD,
- jambon, ligne de coupe EF - EGF,
- longe, ligne de coupe EGH,
- bardière, ligne de coupe IJ,
- poitrine, ligne de coupe FGHK,
- bout de plat de côtes (ou cotis), ligne de coupe KLM,
- épaule, ligne de coupe, zone rose,
- gorge, ligne de coupe MNO.

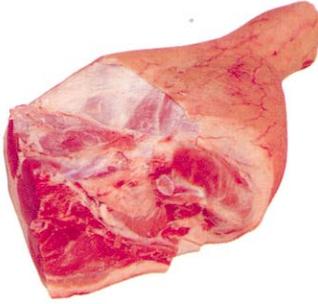
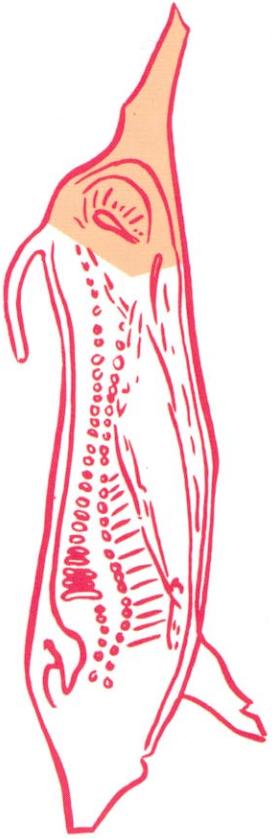
## La coupe dite "Sud-Ouest"

Après éviscération, la carcasse est partagée en moitiés.  
La couenne et les pieds restent sur la demi-carcasse.  
L'ablation de la tête est pratiquée au niveau de l'articulation occipito-atloïdienne.  
la gorge et la joue sont laissées adhérentes à la demi-carcasse.  
Les rognons et la panne restent enlevés.

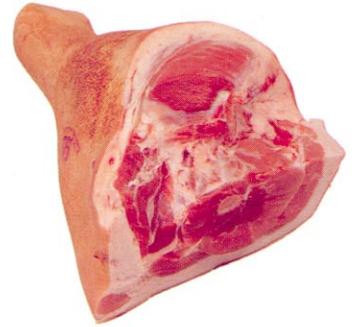
Chaque demi-carcasse est ensuite sectionnée en morceaux :

- pieds, ligne de coupe AB - CD,
- jambon, ligne de coupe EGF,
- longe, ligne de coupe EGH,
- bardière, ligne de coupe IJ,
- poitrine, ligne de coupe FGHK,
- bout de plat de côtes (ou cotis), ligne de coupe KHLN,
- épaule, ligne de coupe, zone rose,
- gorge, ligne de coupe NLM.

# le porc



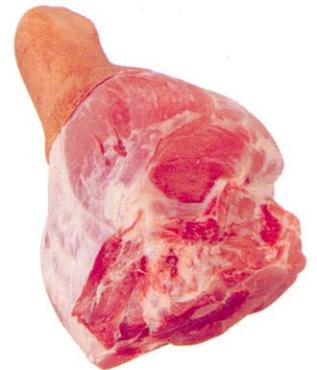
**4100**



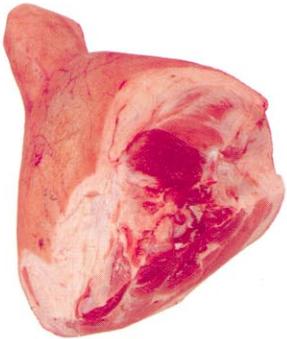
**4101**



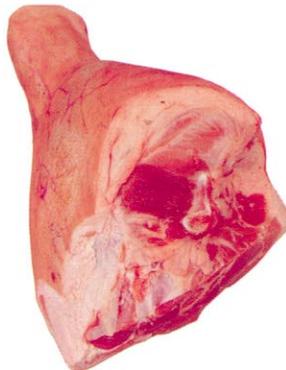
**4102**



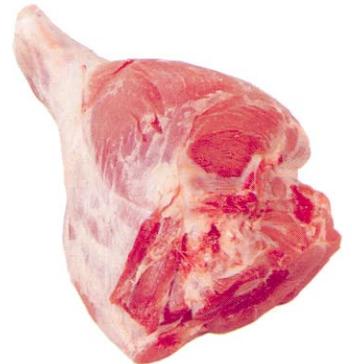
**4103**



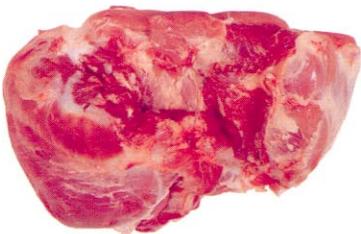
**4104**



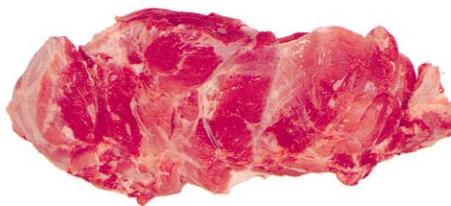
**4105**



**4106**



**4108**



**4109**

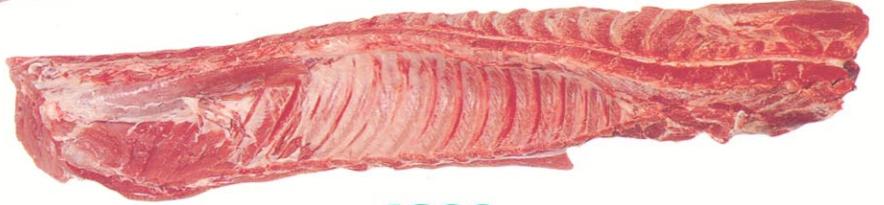


**4110**

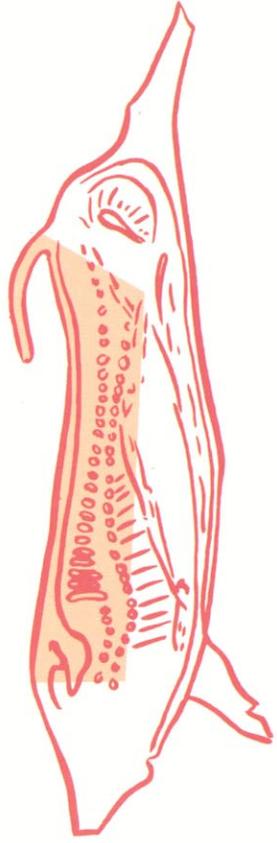
# Jambon

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
<b>4000</b>	1/2 Porc	Carcasse de porc présenté en moitié selon l'arrêté du règlement CEE N° 2760 du 29.10.75 annexe II (définition page I).	
<b>4011</b>	Creux	1/2 porc sans jambon.	
<b>4100</b>	JB Pointe façon York	Membre postérieur du Porc Base osseuse : tibia, fémur, rotule coxal, les vertèbres coccygiennes, le sacrum, la dernière vertèbre lombaire. Le jambon comprend la jambe, la cuisse, la région ilio-sacrée et la partie postérieure des lombes.	Coupe (sel sec) Tous avec jarret voir avec pied Coupe S.O
<b>4101</b>	JB Coupe Parisienne	Même base osseuse et musculaire que ci-dessus, moins la région ilio-sacrée et la partie postérieure des lombes. Coupe avec mouille.	”
<b>4102</b>	JB Coupe ronde	Le jambon coupe ronde représente le membre postérieur sans la région ilio-sacrée et la partie postérieure des lombes.	”
<b>4103</b>	JB Mousquetaire	J.B. dépouillé dont le gras de couverture a été retiré jusqu'à la hauteur du jambonneau arrière.	”
<b>4104</b>	JB Façon Parme	Coupé au joint, arrondi, coquille dégagée, os du quasi cassé.	”
<b>4105</b>	JB Nouvelle coupe	Coupe Parisienne sans mouille.	”
<b>4106</b>	JB D	Coupe Parisienne JB entièrement découenné.	à cuire
<b>4108</b>	JB DDD	JB entièrement découenné, dégraissé, désossé.	”
<b>4109</b>	JB 4D	JB DDD Dénervé. Gros nerf enlevé.	”
<b>4110</b>	Jambonneau arrière (Jarret)	Base osseuse : le tibia. Coupe perpendiculaire à la hauteur de l'articulation entre le tibia et le fémur.	”

# le porc



4200



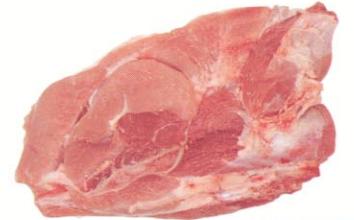
4220



4230



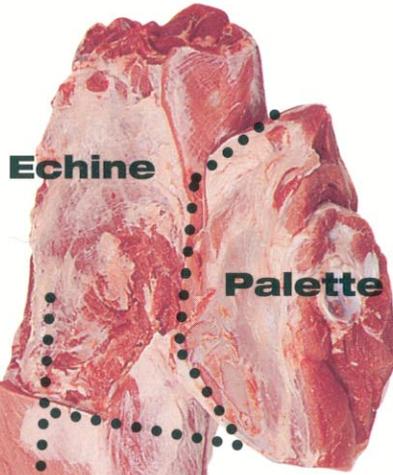
4240



4250



4260



Echine

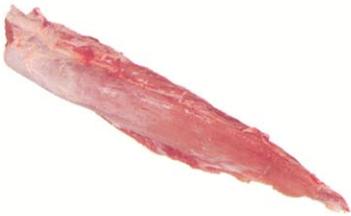
Palette

Travers

Carré

Filet

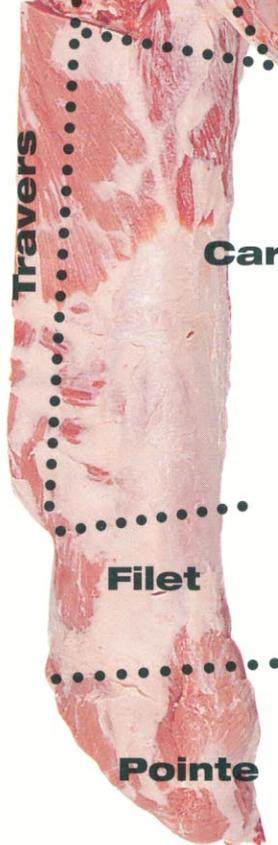
Pointe



4244



4252

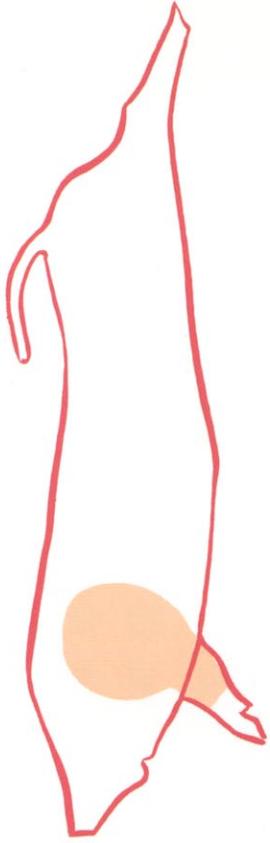


4210

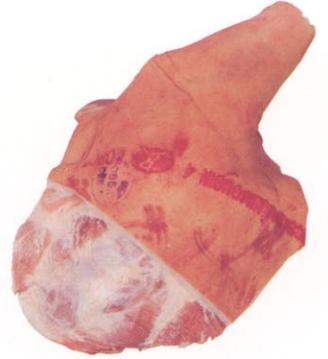
# Rein et longe

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
<b>4200</b>	Longe	Région dorsale. Lombaire et ilio-sacrée. Base osseuse, les demi-vertèbres thoraciques, les demi-vertèbres lombaires l'ilium et le demi-sacrum. Sans palette, sans bardière.	Coupe 1/2 gros
<b>4210</b>	Longe	Même dénomination que 4200. Elle comprend : l'échine, le filet (carré, milieu de filet et pointe), le travers et la palette. Sans bardière.	A griller et rôtir
<b>4220</b>	Echine	Partie antérieure. Région Dorsale. Base osseuse : les 5 premières demi-vertèbres dorsales plus les 7 demi-vertèbres cervicales.	”
<b>4230</b>	Carré	Partie dorsale supérieure comprenant : les côtes premières et secondes. Base osseuse : les 8 dernières demi-vertèbres dorsales, la première demi-vertèbre lombaire.	Griller
<b>4240</b>	Filet	Région lombaire et ilio sacrée. Base osseuse : de la 2ème à la 5ème demi-vertèbres lombaires.	Griller et rôtir
<b>4244</b>	Filet Mignon	Grand Psoas - Petit Psoas.	Griller
<b>4250</b>	Pointe	Région ilio-sacrée (hanche) avec ou sans la dernière vertèbre lombaire selon la coupe choisie.	Rôtir
<b>4252</b>	Grillade	Muscle prélevé à la face interne du lard.	Griller
<b>4260</b>	Travers	Partie latérale du thorax.	Petit salé

# le porc



**4300**



**4301**



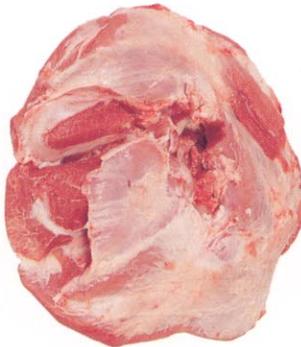
**4302**



**4303**



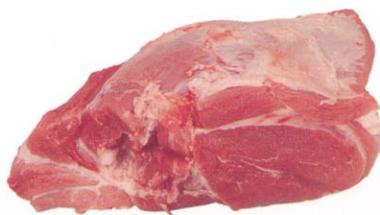
**4304**



**4305**



**4310**



**4311**

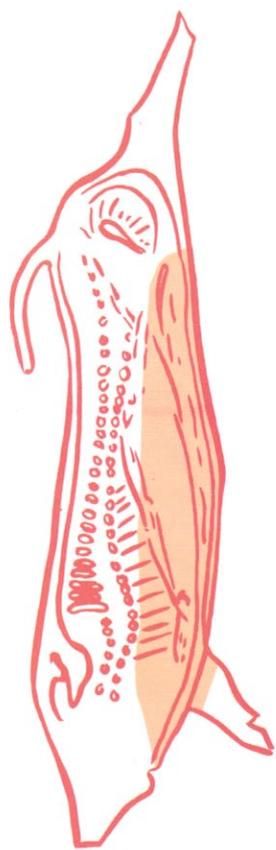


**4312**

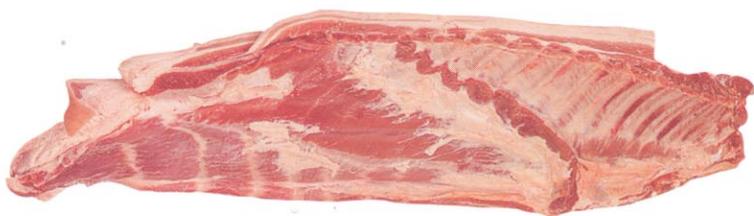
# Épaule

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
<b>4300</b>	Epaule entière	Membre antérieur. Base osseuse : carpe, radius, cubitus humérus, scapulum.	Coupe 1/2 gros
<b>4301</b>	Epaule Mousquetaire	4300 dont le gras de couverture a été enlevé découvrant la palette et la moitié de la noix d'Epaule.	A cuire
<b>4302</b>	Epaule S/Jarret	4300 sectionné par une coupe perpendiculaire à la hauteur de l'articulation.	”
<b>4303</b>	Epaule D	Entièrement découennée.	”
<b>4304</b>	Epaule DD	Entièrement découennée et dégraissée.	”
<b>4305</b>	Epaule DDD	4300 découennée, dégraissée, désossée avec ou sans jarret.	”
<b>4310</b>	Palette avec os	Muscle recouvrant l'os de la palette ou scapulum.	Rôtir ou salé fumé
<b>4311</b>	Rouelle Noix d'Epaule	Muscles recouvrant l'humérus. S/Os S/Couenne.	Rôtir
<b>4312</b>	Jambonneau ou avant jarret	Muscles recouvrant le radius et le cubitus.	Salé et cuit

# le porc



**4400**



**4401**



**4402**



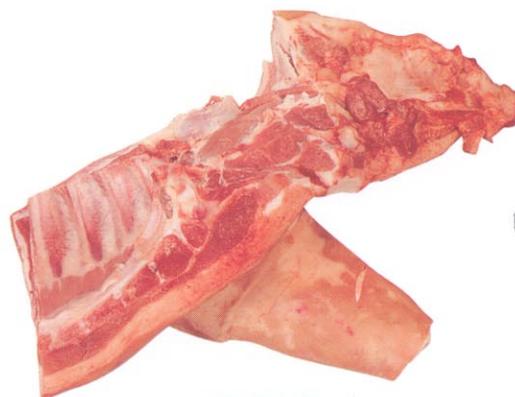
**4404**



**4406**



**4407**



**4410**



**4406 bis**



**4415**



**4417**

# Poitrine

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
<b>4400</b>	La Poitrine (Coupe lyonnaise)	Région thoracique inférieure. Base osseuse : le sternum, les extrémités inférieures des 14 côtes.	Fabrication
<b>4401</b>	Poitrine Hachage P.H	4400 avec la moitié de l'épaule comprenant : la noix de l'épaule et le jambonneau avant et la gorge coupe dérivé de la coupe parisienne.	Dérivé de la coupe Parisienne
<b>4402</b>	Poitrine sans Hachage	Poitrine 4400 sans le 4410.	Salage
<b>4404</b>	Poitrine sans Hachage Parée Désossée		”
<b>4406</b>	Pain de côtes ou Plat de côtes	Coupe lyonnaise côte de poitrine avec muscles intercostaux. Partie de poitrine comprenant : les côtes et les muscles intercostaux affleurant ceux-ci.	Petit salé
<b>4407</b>	Mouille	Extrémité postérieure de la poitrine comprenant : une partie du muscle oblique interne et le gras attenant.	Fabrication pâtés
<b>4410</b>	Hachage	Partie inférieure de l'épaule comprenant : la noix d'épaule et le jambonneau avant, la gorge et les côtes coupe entre la 4e et 5e côte.	Fabrication
<b>4415</b>	Gorge	Bord antérieur du hachage.	Patés
<b>4417</b>	Cotis 3 côtes ou 5 côtes.	Extrémité antérieure de la poitrine.	Salage