Cahier des charges du label rouge n° LA 16/93 homologué par l'arrêté du 28 octobre 2022

JORF du 4 novembre 2022
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2022-46

Cahier des charges du label rouge n° LA 16/93 « Viande et abats frais, viande hachée fraîche de gros bovins »

Caractéristiques certifiées communicantes
- Viande bovine de races à viandes
- Viande issue d'animaux nourris avec les fourrages et céréales provenant au minimum à 80% de l'exploitation

Et si application des conditions d'élevage « fermier » :
- Animaux nés et élevés dans le même élevage

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison 3
3.2.1. Viandes et abats 3
3.2.2. Viande hachée 4
3.3. Eléments justifiant la qualité supérieure 4
4. Traçabilité 4
4.1. Identification des opérateurs 4
4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi 5
4.3. Schéma de traçabilité 5
5. Méthode d'obtention 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Naissance-sevrage 7
5.2.1. Race et croisement, élevage, castration 7
5.2.2. Cession 7
5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires 8
5.4. Elevage 8
5.4.1. Bâtiment d'élevage 8
5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles 8
5.4.3. Cycle prairie étable 8
5.4.4. Alimentation 8
5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier » 10
5.5. Finition 11
5.6. Opérations d'abattage 12
5.6.1. Attente avant abattage 12
5.6.2. Ressuage des carcasses 12
5.6.3. Caractéristiques des carcasses 12
5.6.4. Maturation 13
5.7. Commercialisation des abats 13
5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie 13
5.9. Surgélation 14
5.10. Découpe et conditionnement 14
6. Etiquetage-Mentions spécifiques au label rouge 14
7. Principaux points à contrôler 14
ANNEXE - Détails du parage 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Vendée Qualité
Maison de l'Agriculture
Boulevard Réaumur
85 013 La Roche sur Yon Cedex
Téléphone : 02. 51. 36. 82. 51 - Télécopie : 02. 51. 36. 84. 54
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais, viande hachée fraîche de gros bovins

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

- Viande de gros bovins fraîche
- Abats frais
- Viande hachée fraîche
- Présentation :
  - Viandes et abats : en carcasse, demi-carcasses, quartiers, en P.A.D., à la coupe ou en UVC,
  - Viande hachée ; en UVC (à destination du consommateur) ou en vrac (à destination de la restauration hors domicile par exemple)
- Type racial à viande.
- Couleur rouge franc
- Temps de maturation d'une durée minimum de 10 jours pour les morceaux à griller et à rôtir.

Les conditions de production communes au terme « fermier » peuvent s'appliquer à ce label rouge. Si tel est le cas, une traçabilité spécifique est mise en œuvre (voir chapitre 5.4.5).

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

3.2.1. Viandes et abats

Le produit de comparaison est une viande de bœuf issue d'un animal de catégorie identique au label rouge testé (génisse, vache ou bœuf), et dont la maturation est inférieure à 10 jours.

Points de différence	Bœuf Label Rouge n° LA 16/93	Produit courant
Mode d'alimentation	- Nourri avec les fourrages et céréales provenant au minimum à 80% de l'exploitation. - 6 mois minimum au pâturage - Rationnement des fourrages conservés - Durée de finition minimum de 3 mois	- Pas de cycle prairie étable obligatoire - Origine de l'alimentation indéterminée - Durée de pâturage minimum facultative - Pas de rationnement en fourrage conservés - Durée de finition indéterminée
Age des mâles	Age à l'abattage compris entre 30 et 96 mois	Pas d'exigence particulière

Sélection des carcasses	Etat d'engraissement: 2,3 Couleur : rouge franc Poids de carcasse ≥ 350 kg	Conformation : pas d'exigence particulière - état engraissement :1, 2, 3, 4 Poids de carcasse ≥ 200 kg

3.2.2. Viande hachée

Le produit courant de comparaison est une viande hachée de bœuf :

- Issue de gros bovins de type racial à viande, mixte ou laitier
  - dont le taux de matière grasse est compris entre 15 et 20%,
  - dont le formage n'est pas réalisé à basse pression.

Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité, ni d'une certification de conformité produit.

Points de différence	Viande hachée Label Rouge	Produit courant
Matières premières mises en œuvre	Viande issue de carcasses Label Rouge 16/93 Viande fraîche uniquement La liste des muscles autorisés est décrite dans le cahier des charges	Viande issue de carcasses de races à viandes, mixtes ou laitières, sans sélection de la carcasse sur les critères de conformation, poids, état d'engraissement ou pH. Tous les muscles de la carcasse sont autorisés
Température de la mêlée	Température comprise entre -1°C et + 2°C L'utilisation d'un fluide cryogénique est autorisée pour faciliter le refroidissement	Process défini par chaque atelier de transformation
Délai entre hachage et formage	≤ 4 heures	Process défini par chaque atelier de transformation

3.3. Eléments justifiant la qualité supérieure

- Viande bovine issue de races à viande :

Les races à viande (et / ou croisements de races à viande) sont élevées spécialement pour leurs aptitudes bouchères (valorisation du fourrage, rendement en carcasse, conformation, gabarit, persillé, régularité de finition) et leurs qualités maternelles.

- Viande issue d'animaux nourris avec les fourrages et céréales provenant au minimum à 80% de l'exploitation.

L'autonomie fourragère apporte une garantie supplémentaire sur la qualité et l'origine des fourrages et céréales de l'exploitation.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Eleveurs y compris les fabricants d'aliments à la ferme ;
- Fabricants d'aliments industriels ;
- Abatteurs, abattoirs et unités de découpe et de conditionnement ;
- Ateliers de transformation pour la viande hachée ;

- Points de vente pratiquant la maturation.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Pas de conditions de production spécifiques

4.3. Schéma de traçabilité

Étapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
PHASE 1 : **NAISSANCE DES ANIMAUX JUSQU'AU SEVRAGE : naissance-allaitement-sevrage identification**	Rapport de qualification des élevages Liste des élevages qualifiés Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables Factures d'aliments Étiquette aliments Ordonnance vétérinaire	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de castration
PHASE 2 : **ELEVAGE ET FINITION DES ANIMAUX**	Rapport de qualification des élevages Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables et/ou fiche d'élevage Plan du bâtiment Plans d'alimentation Fiche de suivi technique et sanitaire du troupeau Factures d'aliments Étiquette aliments Feuille de résultats analyse eau Ordonnance vétérinaire Convention ODG producteur	Date de sevrage Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de castration
PHASE 3 : **TRANSPORT DES ANIMAUX DU SITE D'ELEVAGE A L'ABATTOIR**	Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Factures d'achat et de ventes Bon de transport Fiche véhicule Procédure d'instruction de nettoyage et désinfection des véhicules	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique Bon de transport Date et heure d'enlèvement
PHASE 4 : **ABATTAGE DES ANIMAUX**	Fiche d'habilitation de l'abattoir Passeport bovin N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses Bon de transport	Date et heure arrivée abattoir Numéro de travail de l'animal Date et lieu de naissance Race N° cheptel

Étapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
	Bordereau d'abattage Fiche Registre des entrées abattoir	N° identification individuelle N° unique identifiant carcasses Pour les élevages dits fermiers : en bouverie et sur les données de suivi d'abattage et traçabilité, il est stipulé si l'animal peut prétendre à la dénomination « bœuf fermier label rouge ». - L'abatteur s'assure que la carcasse est issue d'un élevage répondant aux conditions de production « fermier », et émet un certificat d'origine garantie, précisant que le bœuf label rouge est « fermier », et mentionnant la caractéristique certifiée complémentaire « Animaux nés et élevés dans le même élevage »
PHASE 5 : CLASSEMENT PESEE	Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasses	N° identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage
PHASE 6 : RESSUAGE, SELECTION ET LABELLISATION DES LABELLISABLES **Dans le cas des abats (étape facultative)**	N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasses Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir Après inspection, les abats destinés au label rouge sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ; l'identification comporte un numéro de lot et/ou la date d'abattage.	N° unique identifiant carcasses Catégorie Classement type Poids carcasse Date et heure d'abattage Registre d'abattage/ticket de pesée
PHASE 7 : DECOUPE **PAD : Prêt à découper**	Étiquettes carcasses et/ou étiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe	Enregistrement n° de découpe et n° carcasses mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe Date de découpe

Étapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
	Fiche de découpe N° unique identifiant carcasses Étiquette PAD	Date d'abattage Dénomination du morceau DLC
PHASE 8 : DISTRIBUTION **PAD – Carcasse, demi-carcasse et quartier**	Fiche de qualification points de vente Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures Étiquettes carcasses et/ou pièces de gros Étiquette PAD	Nom et adresse de l'éleveur engraisseur N° cheptel Date de naissance Date abattage Destinataire Informations relatives aux caractéristiques communicantes
PHASE 9 : **TRANSFORMATION** **Préparation de la viande pour haché (VPH)** **Fabrication de viande hachée** **Formage** (étape facultative)	N° unique identifiant carcasses N° unique identifiant découpe N° de lot de fabrication Identification des VPH Fiche de suivi de fabrication	Date d'abattage Date de mise sous vide de la VPH Date et heure de hachage Date et heure de formage

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	**Types raciaux autorisés**	**Types raciaux à viande purs et/ou croisement entre types raciaux à viande**

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Cession d'un veau avant sevrage	La cession d'un veau avant sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S3	Cas des mises en pension	Le cas de mise en pension n'est pas comptabilisé comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge LA16/93.

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	Additifs technologiques h- Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides l- dénaturants k- Additifs pour l'ensilage Additifs sensoriels a- Colorants Additifs nutritionnels d- urée et ses dérivés Coccidiostatiques histomonostatiques

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	En étable à stabulation libre, effectif maximal par lot en finition logé non entravé	30
S6	**Type de litière**	**L'obligation de litière végétale ne peut être levée**

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	**Durée minimale de pâturage par an**	**6 mois**

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Stockage des aliments	L'éleveur doit maîtriser l'hygiène, la conservation et la distribution des aliments, afin qu'ils ne nuisent pas à la santé des animaux ni celle des consommateurs. Pour éviter les contaminations accidentelles, l'éleveur stock séparément les aliments et les produits potentiellement toxiques (engrais,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		carburants, phytosanitaires, désinfectants, raticides...). Ils ne sont pas accessibles aux animaux
S9	Plan d'alimentation Ration journalière Veau avant sevrage	Période estivale - Lait maternel ou nourrice - Pâturage à volonté. - Fourrages grossiers à volonté - 2.5 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires Période hivernale - Lait maternel ou nourrice - Fourrages grossiers à volonté - 2.5 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires
S10	Plan d'alimentation Ration journalière Post sevrage : - Génisse en 1er ou 2ème cycle - Vache - Mâle castré Couverture des besoins alimentaires selon les phases : - de croissance - d'entretien - de production	Période estivale - Pâturage à volonté. - Fourrages grossiers « secs » à volonté - Les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/jours - 10 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires Période hivernale - Fourrages grossiers « secs » à volonté - Les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/jours - 10 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires
S11	Additifs autorisés (catégorie et groupe fonctionnel)	Additifs technologiques : a- conservateursz b- antioxygènes c- émulsifiants d- stabilisants e- épaississants f- gélifiants g- liants i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité Additifs sensoriels : b- substances aromatiques (partiellement : substances artificielles) Additifs nutritionnels : a- vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies b- composés d'oligo-éléments c- acides aminés, sels et produits analogues

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Additifs zootechniques : a- améliorateurs de la digestibilité b- stabilisateur de la flore intestinale c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement d- autres additifs zootechniques

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Le terme « fermier » peut être utilisé pour ce cahier des charges, à la condition que les exigences complémentaires ci-dessous soient respectées.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Cessions d'animaux âgés entre 4 et 12 mois**	**L'animal entre 4 mois et 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique directe entre éleveurs qualifiés pour le Bœuf Fermier n° LA 16/93. Ce transfert peut avoir lieu uniquement lors d'une installation, d'une cessation d'activité, d'une dissolution de structure, d'une création ou d'agrandissement de cheptel reproducteur dit de « souche ».**
S28	Cession d'un veau avant sevrage	La cession d'un veau avant sevrage est toutefois permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère. Ce transfert peut avoir lieu uniquement lors d'une installation, d'une cessation d'activité, d'une dissolution de structure, d'une création ou d'agrandissement cheptel reproducteur dit de « souche».
S13	Chargement	Le facteur de densité des animaux est au maximum de 2 U.G.B. par ha de SFP destiné au label rouge. Les facteurs agro-climatiques génèrent une production fourragère en qualité et en quantité. Ils permettent de bénéficier à la fois de ressources herbagères pour le pâturage des animaux d'élevage et des cultures fourragères plus intensives : herbe fauchée, mélange céréalier, maïs ensilage…nécessaires pour les rations hors pâturage et les rations d'engraissement.
S14	Age maximal des animaux en cas de cession	12 mois, y compris pour les femelles de renouvellement du troupeau
S29	Traçabilité « conditions de production fermières »	Les carcasses issues d'élevages répondant aux conditions de production « fermier » doivent être identifiées spécifiquement :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- A l'élevage : les cheptels naisseur et dernier détenteur avant la vente sont identifiés (passeport du bovin) ; - A l'abattoir : en bouverie et sur les données de suivi d'abattage et traçabilité, il est stipulé si l'animal peut prétendre à la dénomination « bœuf fermier label rouge » ; - L'abatteur s'assure que la carcasse est issue d'un élevage répondant aux conditions de production « fermier », et émet un certificat d'origine garantie, précisant que le bœuf label rouge est « fermier », et mentionnant la caractéristique certifiée complémentaire « Animaux nés et élevés dans le même élevage ».

5.5. Finition

La ration alimentaire distribuée durant les 3 derniers mois d'élevage avant l'abattage a pour objectif d'obtenir un état d'engraissement optimal pour les animaux destinés au Label Rouge.
Toute combinaison des matières premières autorisées est recevable
On veillera à apporter une ration bien équilibrée en énergie, protéine, éléments minéraux de façon à éviter tout état d'engraissement excessif ou une quelconque carence.
La limitation des apports énergétiques pour les génisses ou vaches allaitantes déjà en bon état en début de finition peut être conseillée dans certains cas.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Durée minimale de finition	3 mois
S16	Modalité de finition	au pâturage ou à l'auge
S17	Plan d'alimentation Ration journalière Finition (bœuf, vache et génisse)	Période estivale : - Pâturage à volonté - Fourrages grossiers « secs » à volonté - les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/j - 15 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les vaches et génisses. - 12 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les mâles castrés. Période hivernale : - Fourrages grossiers « secs » à volonté - les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/j

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- 15 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les vaches et génisses. - 12 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les mâles castrés.
S18	Age maximal d'abattage des mâles	96 mois

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente doivent être propres, convenablement aérés et éclairés. Les animaux sont manipulés dans le calme; pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de bornes de guidage sans arêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant sont obligatoires. Le délai entre l'arrivée et l'abattage doit être le plus court possible Si le délai d'attente ne dépasse pas deux heures, les animaux pourront être stockés soit dans des parcs en maintenant l'origine des lots, soit dans des couloirs munis de barres anti-chevauchement et de systèmes anti-recul. Si le temps d'attente est plus long, les animaux sont placés dans des stalles individuelles.

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	**Mode de refroidissement autorisé**	**Seul le refroidissement progressif est autorisé.**

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	**Classes d'état d'engraissement autorisées**	**2 et 3**
S23	Couleur de la viande	Rouge franc
S24	Poids minimal de carcasse	égal ou supérieur à 350 kg

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	**Durée minimale de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir**	**4 jours pleins** **La fin de maturation prend effet à partir du premier tranchage des muscles.**
S26	**Délai de maturation des viandes issues d'animaux de conformation exceptionnel classées « E »**	**Pas de réduction du délai**

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Critère de sélection des abats	Sans défaut d'aspect ni d'odeur

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Viande hachée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32	Origine anatomique des muscles	Sont autorisés les muscles suivants et leurs affranchis (y compris les tissus graisseux y attenant) : - Collier - Chaînette de collier (Filet mignon) - Basses côtes - Gros bout de poitrine - Poitrine - Plat de côte découvert - Plat de côte couvert - Plat bavette - Flanchet - Epaule - Dessus de palette - Jumeau - Macreuse - Paleron - Macreuse à braiser - Semelle (gîte à la noix, ronde de gite à la noix et nerveux de gîte) - Tranche (grasse) - Tranche (tende de tranche, dessus de tranche, poire, merlan et Fausse Araignée) - Bavette - Rumsteack, aiguillette rumsteack et cœur de rumsteack - Aiguillette Baronne

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Jarret arrière - Araignée - Dessus de côte
S33	Délai maximal de conditionnement après abattage	Les viandes destinées au haché peuvent être mises sous vide avant hachage, dans un délai maximum de 4 jours après abattage.
S34	Délai maximal de mise en œuvre après abattage	- 9 jours pour les VPH sous vide - 6 jours pour les autres VPH
S35	Dégraissage et parage	Un parage doit être réalisé pour chacun des principaux muscles mis en œuvre, selon le code des usages pour les viandes hachées. Il est détaillé pour chacun dans le tableau en annexe.
S36	Maîtrise de la température de la mêlée	Température comprise entre -1°C et + 2°C L'utilisation d'un fluide cryogénique est autorisée pour faciliter le refroidissement
S37	Délai maximal entre le hachage et le formage	Lorsque le formage a lieu, il doit être réalisé dans un délai de 4 heures suivant le hachage

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes	Sous vide ou en UVC. L'utilisation d'une atmosphère modifiée pour les barquettes est possible.

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère	PPC	METHODE D'EVALUATION
S30	Types raciaux autorisés	Contrôle documentaire et visuel : Contrôle élevage
S1	Cessions d'animaux âgés entre 4 et 12 mois	Contrôle documentaire
S9	Plan d'alimentation des veaux	Contrôle documentaire
S13	Chargement - Surface des prairies disponibles	Contrôle documentaire et visuel : Grille de calcul de chargement

S7	Durée minimale de pâturage par an	Contrôle visuel et documentaire
S15	Durée minimale de finition	Contrôle visuel et documentaire
S24	Poids minimal de carcasse	Contrôle visuel et documentaire en abattoir
S25	Durée minimale de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir	Contrôle documentaire
S32	Origine anatomique des muscles	Contrôle visuel et documentaire
S34	Délai maximal de mise en œuvre après abattage	Contrôle documentaire

ANNEXE - DÉTAILS DU PARAGE

Dénomination du morceau	Ref. OFIVAL	Détail du parage et précisions relatives aux noeuds lymphatiques
Collier	1327	Face interne : retrait du ligament cervical Face externe : retrait des noeuds lymphatiques préscapulaires situés dans la boule de graisse et sous le muscle du peaucier cervical Saignée : parage complet des caillots de sang, retrait du nœud lymphatique rétropharyngien latéral situé près de la salière Retrait de la veine jugulaire
Chaînette de collier (Filet mignon)	1325	Paré et dégraissé
Basses côtes	1322 1323 1324	Face interne : retrait du ligament dorsal ainsi que du cartilage des apophyses vertébrales
Gros bout de poitrine	1331	Retrait des nœuds lymphatiques de l'entrée de poitrine situés dans les masses graisseuses en avant de la première côte. Parage superficiel du gras de sternum
Poitrine	1334	Parage de la graisse située sous le muscle triangulaire (muscle transverse du thorax) à l'intérieur du sternum afin de retirer les veines et les nœuds lymphatiques sternaux caudaux
Plat de côte découvert	1333	Retrait du nœud lymphatique axillaire et des gros vaisseaux situés dans le tissu graisseux restant sur la face externe, entre l'épaule et le carapaçon après la levée de l'épaule
Plat de côte couvert Plat bavette	1333 1332	Retrait de la peau superficielle RAS
Flanchet	1335	Retrait du « nerf plat » du flanchet et retirer la pointe Retrait de la ligne blanche de la partie abdominale Retrait des peaux superficielles
Epaule : -dessus de palette -jumeau -macreuse -paleron -macreuse à braiser - jarret avant	1310 1314 1317 1311 1313 1315 1316	 Retrait du nœud lymphatique axillaire sur le dessus de palette et des veines Retrait de la tête du gros nerf Retrait de la tête du gros nerf Retrait de la tête du gros nerf Retrait de la tête du gros nerf Retrait des têtes des gros nerfs des deux côtés
Tranche (tende de tranche, dessus de tranche, poire, merlan, araignée et Fausse Araignée)	1110 à 1116	Ablation des aponévroses de la parfente près de l'os ischium (risque de souillure d'abattage) Araignée(1115): Parage poussé Fausse araignée (1116) : Retrait du ligament de la noix de graisse
Tranche (grasse)	1120	Ablation de l'aponévrose autours de la rotule
Aiguillette baronne	1214	Retrait du nœud lymphatique subiliaque situé dans la boule de graisse à l'extrémité (pointe fine)
Dessus de côte	1233	Ablation des cartilages et des nerfs
Fausse bavette (bavette de flanchet)	1251	Ablation de la peau et des cartilages
Bavetted' aloyau bavette de flanchet	 1250 1251	Retrait du nœud lymphatique situé entre la bavette du flanchet et la bavette d'aloyau, Retrait des peaux externes et internes Retrait du nœud lymphatique situé dans le gras d'œillet (creux du grasset)
Rumsteak, aiguillette rumsteack et cœur de rumsteack	1211 à 1213	Retrait de la glande ischiatique Retrait du ligament fixant le rumsteak au sacrum
Semelle (gîte à la noix, rond de gite à la noix et nerveux de gîte)	1130 à 1133	Retrait du nœud lymphatique situé dans l'amas de graisse entre le rond de gîte et gîte noix Nerveux de gîte (1133) : Eviter la partie la plus tendineuse centrale –affranchissement du gros nerf
Jarret arrière	1256	Retrait des gros nerfs