



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

VEAL/ VEAU

VEAL/VEAU

TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

- Diagram of Meat Cuts/
Diagramme des coupes de viande
 - Skeletal Diagram/
Diagramme squelettique
 - Meat Cut Nomenclature and Description/
Nomenclature et description des coupes de viande
1. Veal/Veau
 2. Dressed Veal Carcass/Carcasse habillée de veau
 - 2.1 Front Half/Demi-avant
 - 2.2 Hind Half/Demi-arrière
 3. Side/Demi-veau
 - 3.1 Front Quarter/Quartier avant
 - 3.2 Hind Quarter/Quartier arrière
 4. Front/Avant - Front, Double/Avant double
 - 4.1 Neck/Collet
 - 4.2 Shoulder/Épaule - Shoulder, Double/Épaule double
 - 4.3 Breast/Poitrine
 - 4.4 Shank/Jarret
 5. Leg/Cuisseau - Leg, Double/Culotte
 - 5.1 Shank/Jarret
 - 5.2 Leg, Shank Portion/Bas de cuisseau
 - 5.3 Leg, Butt Portion/Haut de cuisseau
 - 5.4 Heel of Round/Talon de ronde
 - 5.5 Sirloin Tip/Pointe de surlonge
 - 5.6 Sirloin/Surlonge - Sirloin, Double/Surlonge double
 - 5.7 Leg, Short Cut/Cuisseau raccourci
 - 5.8 Rump/Croupe
 - 5.9 Round/Ronde
 - 5.10 Inside Round/Intérieur de ronde
 - 5.11 Outside Round/Extérieur de ronde
 - 5.12 Eye of Round/Noix de ronde
 6. Whole Loin/Longe complète - Whole Loin Double/Longe complète double
 - 6.1 Loin/Longe - Loin, Double/Longe double
 - 6.1.1 Strip Loin/Contre filet
 - 6.1.2 Tenderloin/Filet
 - 6.2 Rib/Côte - Rib, Double/Côte double
 - 6.2.1 Rib Eye/Faux-filet
 7. Flank/Flanc

8. Rib and Flank, Double/Bracelet

- List of Meat Cut Modifiers/
Liste de modificatifs des coupes de viande
- Variety Meats/
Abats et issues

DIAGRAM OF MEAT CUTS/
DIAGRAMME DES COUPES DE VIANDE

VEAL/VEAU

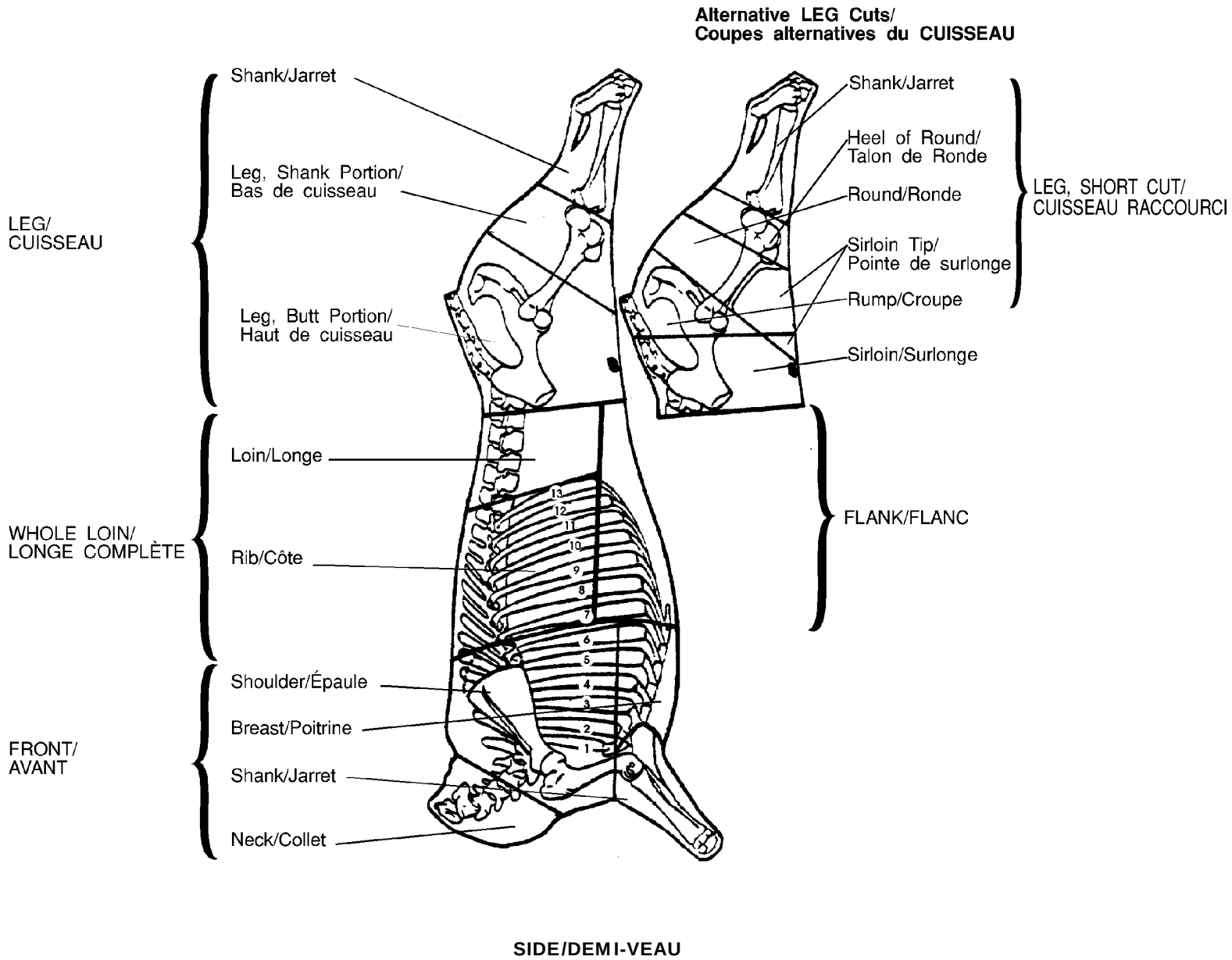
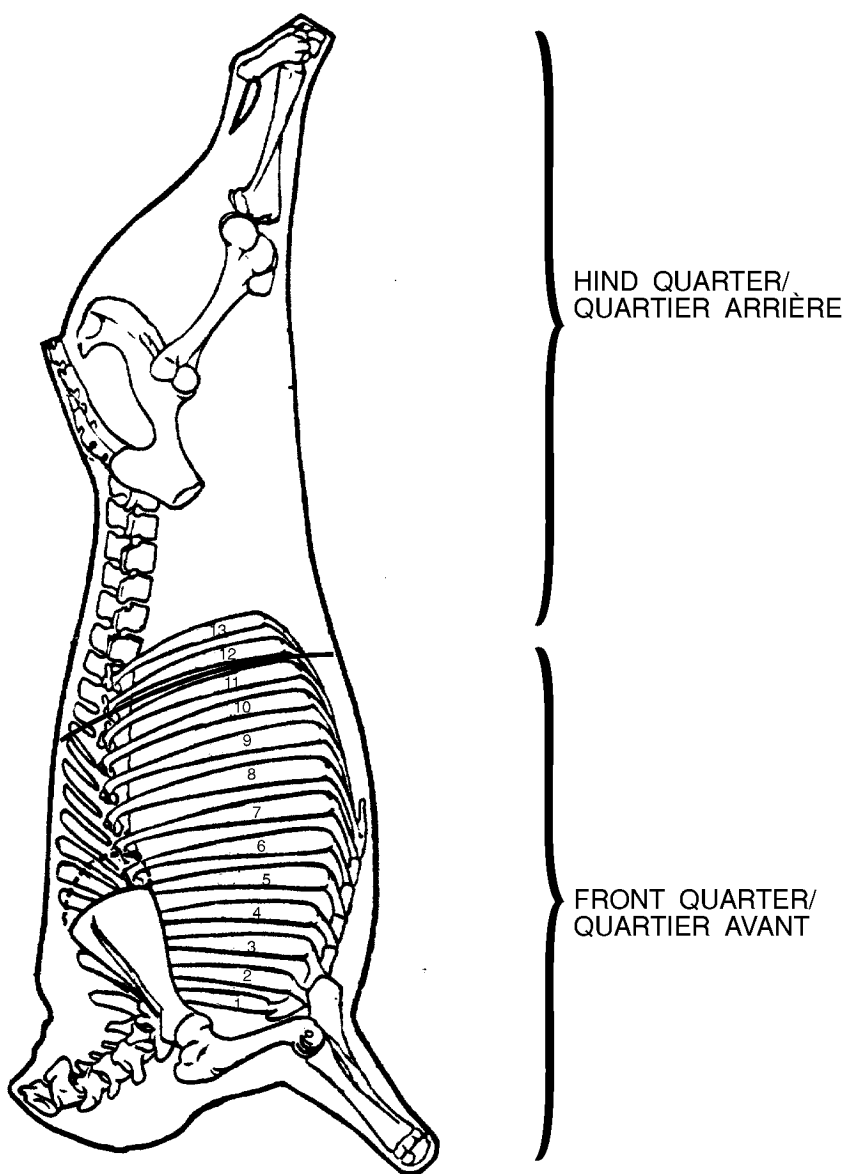


DIAGRAM OF MEAT CUTS/
DIAGRAMME DES COUPES DE VIANDE

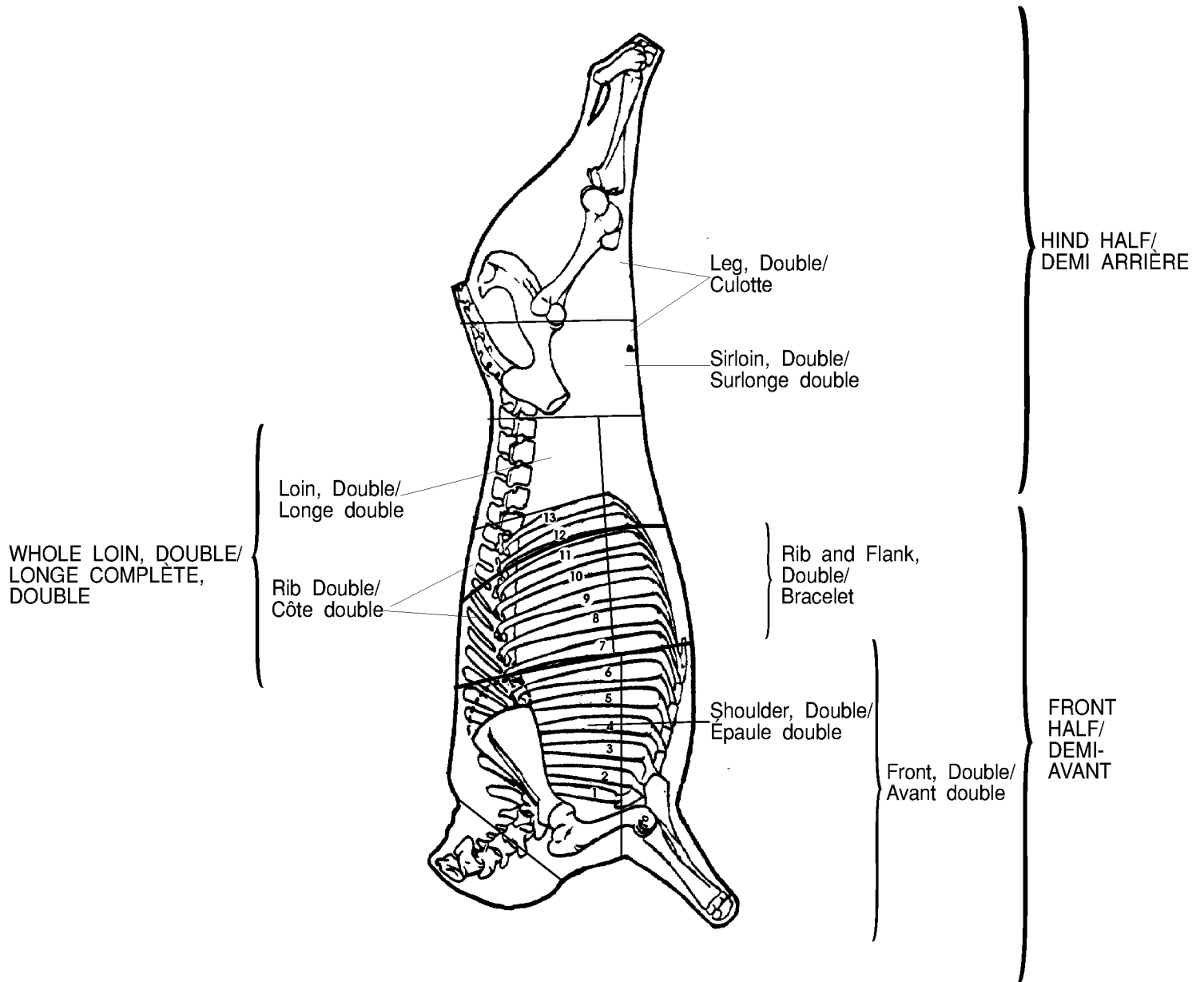
VEAL/VEAU



ALTERNATIVE CUTS - SIDE/
COUPES ALTERNATIVES - DEMI-VEAU

DIAGRAM OF MEAT CUTS/
DIAGRAMME DES COUPES DE VIANDE

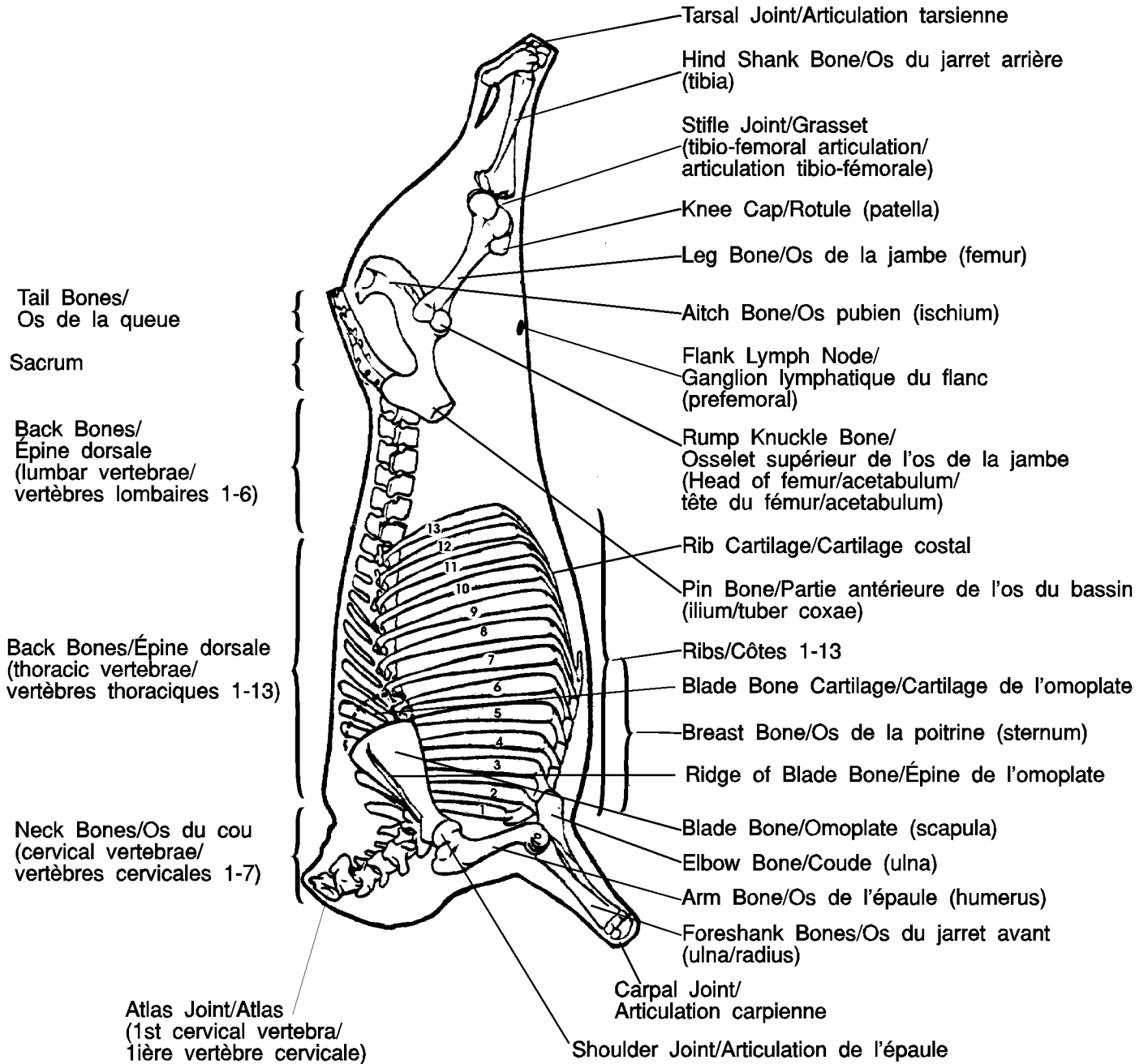
VEAL/VEAU



ALTERNATIVE CUTS - CARCASS/
COUPES ALTERNATIVES - CARCASSE

SKELETAL DIAGRAM/
DIAGRAMME SQUELETTIQUE

VEAL/VEAU



**MEAT CUT NOMENCLATURE AND DESCRIPTION/
NOMENCLATURE ET DESCRIPTION DES COUPES DE VIANDE**

VEAL/VEAU

1. **VEAL:** is meat derived from dressed carcasses of bovine animals having the maturity characteristics set out in Schedule I, Part IV of the Livestock Carcass Grading Regulations and a warm carcass weight of less than 205 kg with the hide on or less than 180 kg with the hide removed.

Maturity Characteristics

- (i) Bones that are soft and reddish in colour.
- (ii) Ribs that are narrow and slightly rounded.
- (iii) A sternum that shows distinct divisions.
- (iv) An aitch bone that is covered by cartilage.

VEAU: la viande qui provient d'une carcasse habillée de bovin ayant les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la partie IV du Règlement sur la classification des carcasses de bétail et un poids à chaud de moins de 205 kg, peau comprise ou de moins de 180 kg, peau non comprise.

Caractéristiques d'âge

- (i) Les os sont tendres et rougeâtres.
- (ii) Les côtes sont étroites et légèrement arrondies.
- (iii) Le sternum présente des séparations distinctes.
- (iv) L'os pubien (ischium) est recouvert de cartilage.

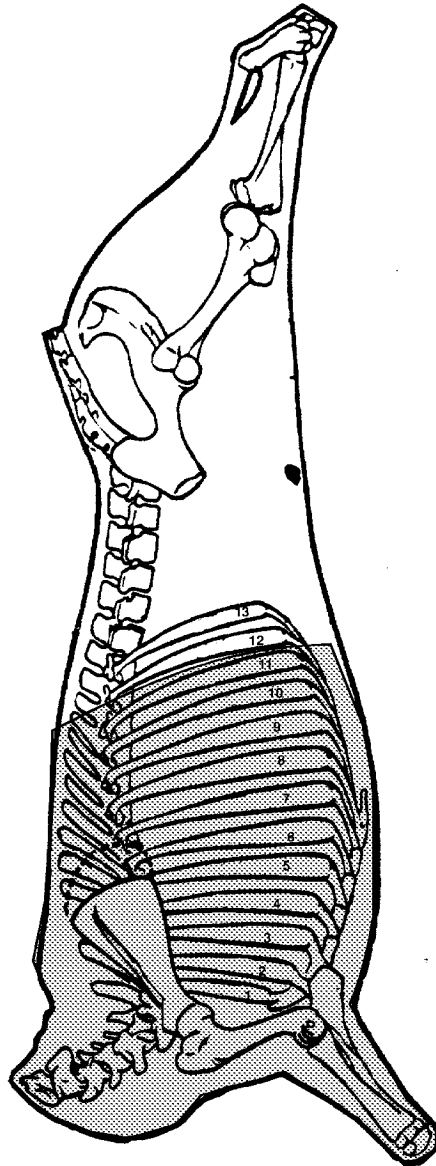
2. **DRESSED VEAL CARCASS:** means a veal carcass from which the skin, head and feet at the carpal and tarsal joints have been removed and the carcass has been eviscerated.

CARCASSE HABILLÉE DE VEAU: la carcasse d'un veau de laquelle on a enlevé la peau, la tête et les pattes aux articulations carpiennes et tarsiennes et la carcasse a été éviscérée.

2.1

FRONT HALF: means the anterior portion of the **DRESSED VEAL CARCASS** which is separated from the **HIND HALF** by a cut following the natural curvature between the eleventh (11th) and twelfth (12th) rib.

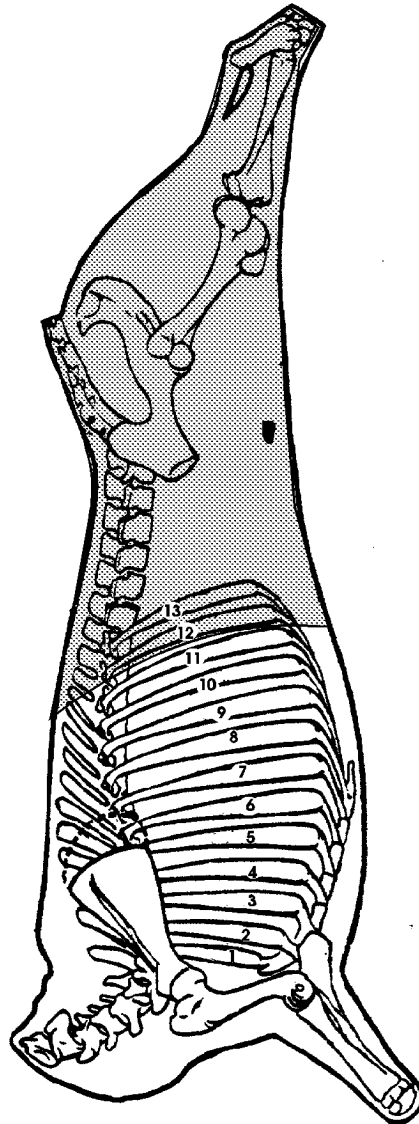
DEMI-AVANT: la partie antérieure d'une **CARCASSE HABILLÉE DE VEAU** qui est séparée du **DEMI-ARRIÈRE** en coupant entre la onzième (11ième) et douzième (12ième) côte en suivant le contour de la côte.



2.2

HIND HALF: means the posterior portion of the **DRESSED VEAL CARCASS** which is separated from the **FRONT HALF**, as described.

DEMI-ARRIÈRE: la partie postérieure d'une **CARCASSE HABILLÉE DE VEAU** qui est séparée du **DEMI-AVANT** tel que décrit.

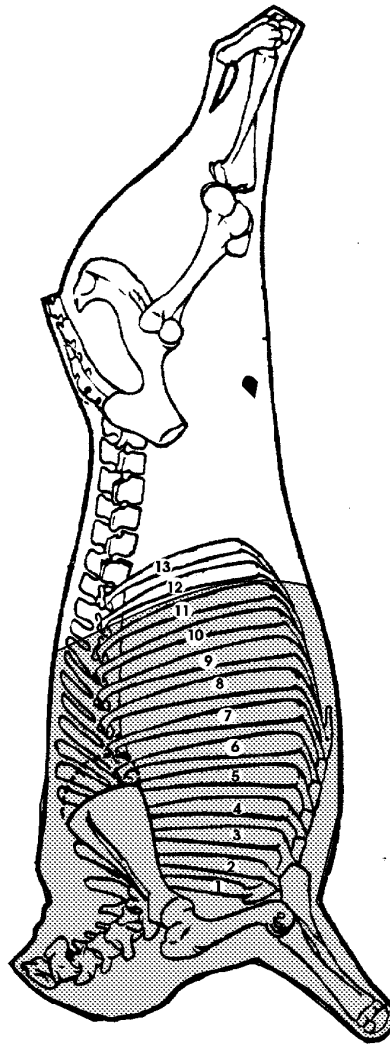


3. **SIDE:** means one (1) of the two (2) approximately equal portions of a **DRESSED VEAL CARCASS** obtained by cutting from the tail to the neck along the median line.

DEMI-VEAU: l'une (1) des deux (2) parties à peu près égales d'une **CARCASSE HABILLÉE DE VEAU**, obtenue en coupant de la queue au cou le long de la médiane.

3.1 **FRONT QUARTER:** means the anterior portion of the **SIDE** which is separated from the **HIND QUARTER** by a cut following the natural curvature between the eleventh (11th) and twelfth (12th) rib.

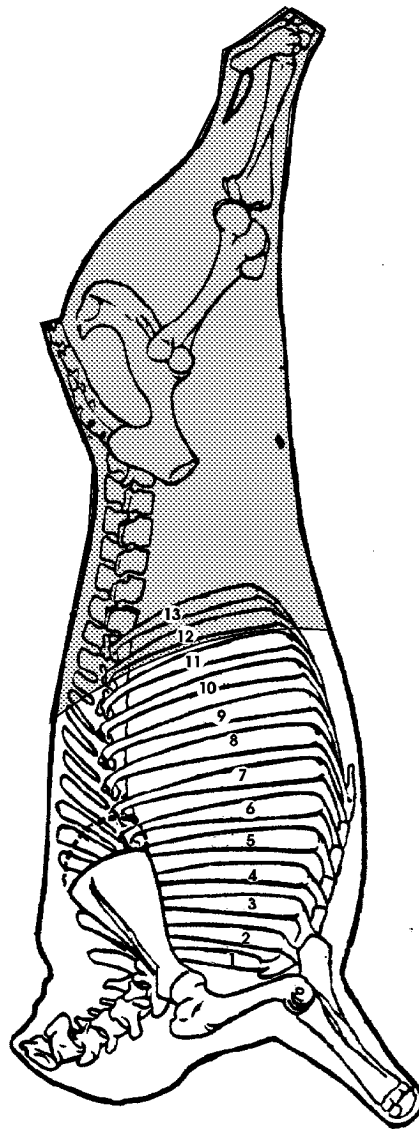
QUARTIER AVANT: la partie antérieure du **DEMI-VEAU** qui est séparée du **QUARTIER ARRIÈRE** en coupant entre la onzième (11ième) et douzième (12ième) côte en suivant le contour de la côte.



3.2

HIND QUARTER: means the posterior portion of the **SIDE** which is separated from the **FRONT QUARTER**, as described.

QUARTIER ARRIÈRE: la partie postérieure du **DEMI-VEAU** qui est séparée du **QUARTIER AVANT** tel que décrit.

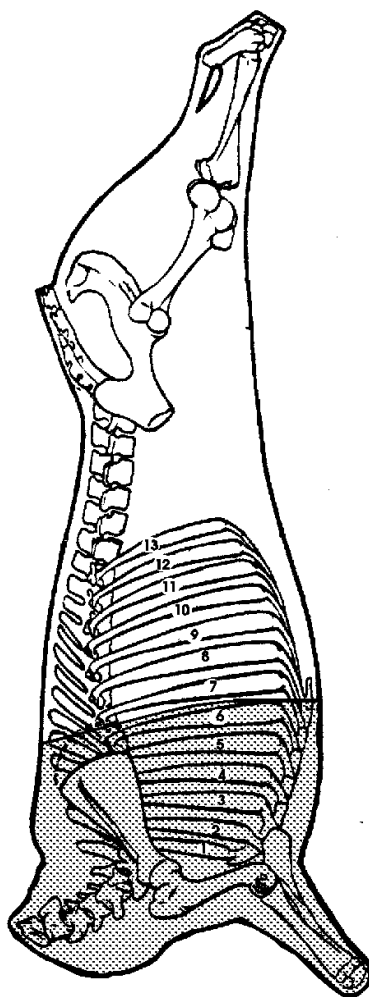


4. **FRONT:** means that portion of the **SIDE** which is separated from the **WHOLE LOIN** and **FLANK** by cutting (ribbing) between the sixth (6th) and seventh (7th) rib.

AVANT: la partie du **DEMI-VEAU** qui est séparée de la **LONGE COMPLÈTE** et du **FLANC** en coupant entre la sixième (6^{ième}) et septième (7^{ième}) côte en suivant le contour de la côte.

FRONT DOUBLE: means the anterior portion of the **FRONT HALF** which is separated from the **RIB** and **FLANK, DOUBLE** by a straight cut passing between the sixth (6th) and seventh (7th) rib.

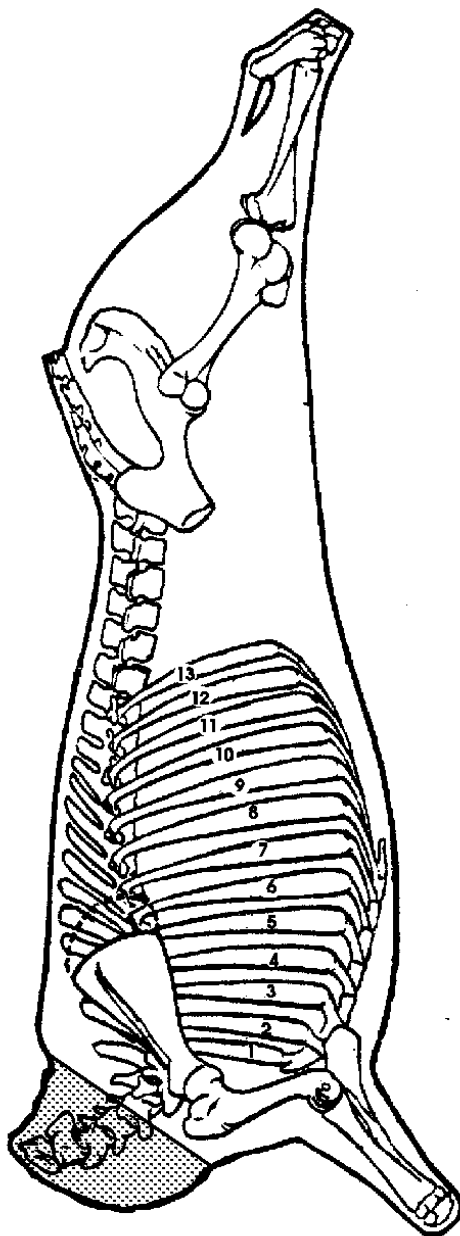
AVANT DOUBLE: la partie antérieure du **DEMI-AVANT** qui est séparée du **BRACELET** en coupant entre la sixième (6^{ième}) et septième (7^{ième}) côte.



4.1

NECK: means that portion of the **FRONT** which is separated from the **SHOULDER** by a straight cut passing through the fifth (5th) neck bone (cervical vertebra).

COLLET: la partie de l'**AVANT** qui est séparée de l'**ÉPAULE** par une coupe franche à travers le cinquième (5^{ème}) os du collet (vertèbre cervicale).



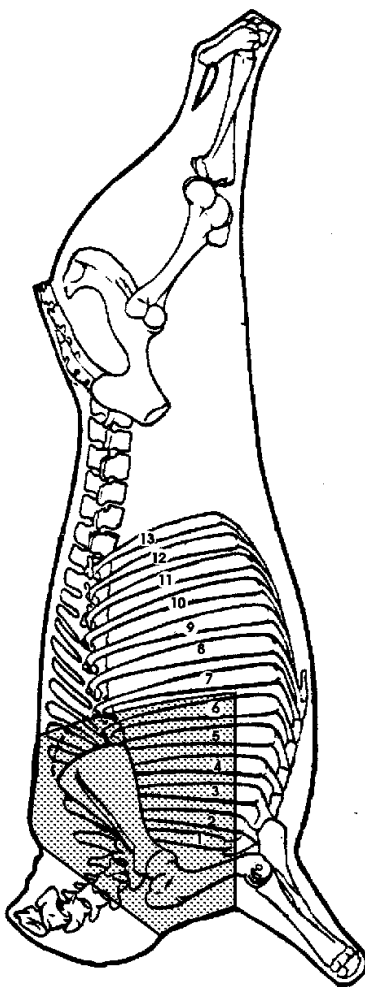
4.2

SHOULDER: means that portion of the **FRONT** which is separated from the **NECK** as described in item 4.1, and from the **BREAST** and **SHANK** by a straight cut which passes through the base of the shaft of the arm bone (distal extremity of the humerus).

ÉPAULE: la partie de l'**AVANT** qui est séparée du **COLLET** tel que décrit à l'article 4.1, et de la **POITRINE** et du **JARRET** par une coupe franche à travers la base du corps de l'os de l'épaule (extrémité distale de l'humérus).

SHOULDER,DOUBLE: means that portion of the **FRONT, DOUBLE** which is separated from the **NECK, BREAST** and **SHANK** as described.

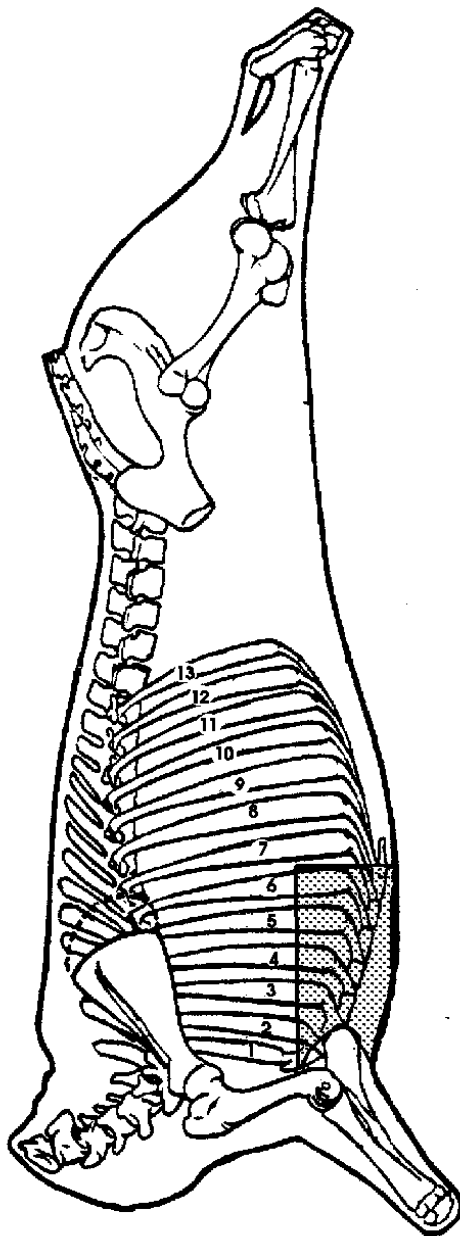
ÉPAULE DOUBLE: la partie de l'**AVANT DOUBLE** qui est séparée du **COLLET** de la **POITRINE** et du **JARRET** tel que décrit.



4.3

BREAST: means that portion of the **FRONT** which is separated from the **SHOULDER** as described in item 4.2, and from the **SHANK** by a cut which follows the natural (dividing) seam.

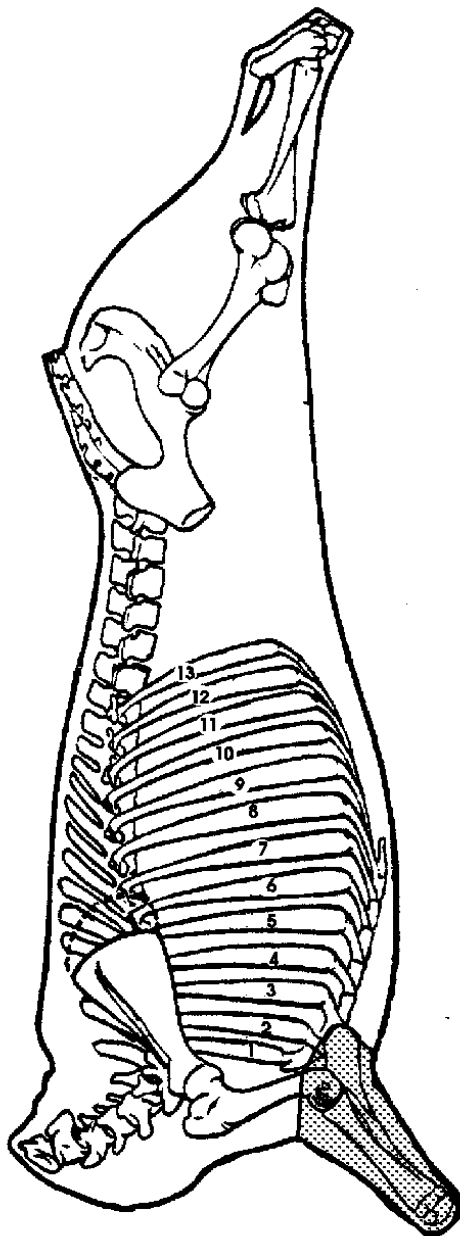
POITRINE: la partie de l'**AVANT** qui est séparée de l'**ÉPAULE** tel que décrit à l'article 4.2, et du **JARRET** par une coupe qui longe le contour naturel.



4.4

SHANK (FORESHANK): means that portion of the **FRONT** which is separated from the **SHOULDER** and **BREAST** as described in items 4.2 and 4.3.

JARRET (JARRET AVANT): la partie de l'**AVANT** qui est séparée de l'**ÉPAULE** et de la **POITRINE** tel que décrit aux articles 4.2 et 4.3.

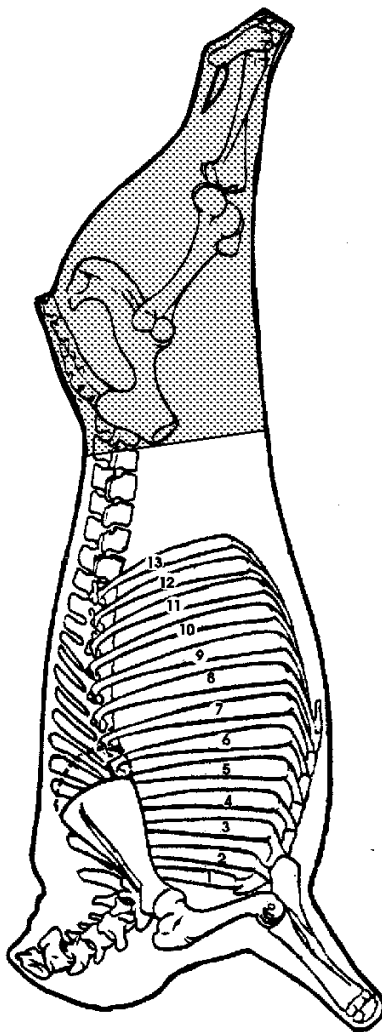


5. **LEG:** means the posterior of the **SIDE** which is separated from the **WHOLE LOIN** and **FLANK** by a straight cut which passes in front of (anterior to) the pin bone (ilium or tuber coxae).

CUISSEAU: la partie postérieure du **DEMI-VEAU** qui est séparée de la **LONGE COMPLÈTE** et du **FLANC** par une coupe franche qui passe à un point antérieur à l'os du bassin (ilium ou tuber coxae).

LEG, DOUBLE: means the posterior portion of the **HIND HALF** which is separated from the **LOIN**, **DOUBLE** and **FLANK** by a straight cut passing immediately in front of (anterior to) the pin bone (ilium or tuber coxae).

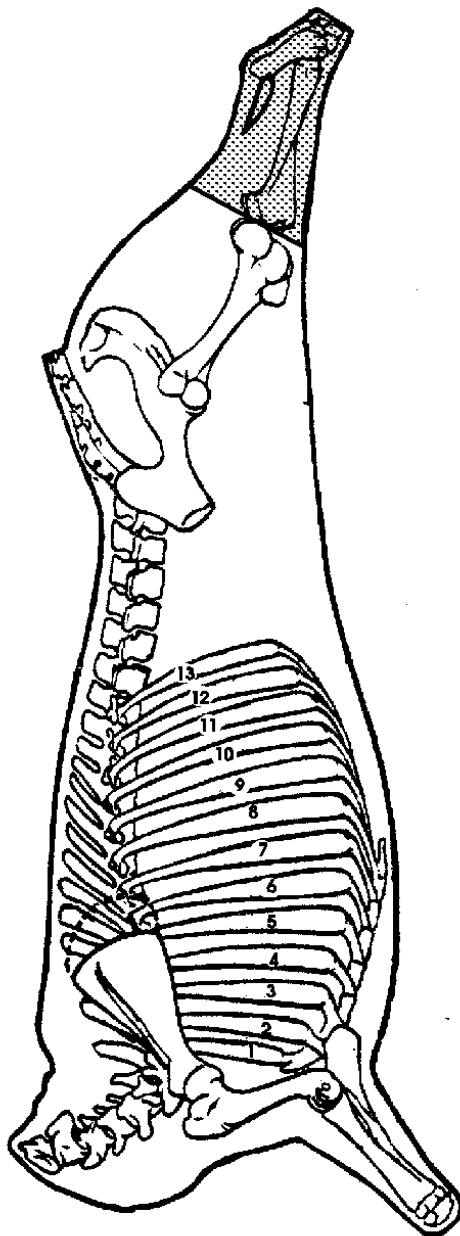
CULOTTE: la partie postérieure du **DEMI-ARRIÈRE** qui est séparée de la **LONGE DOUBLE** et du **FLANC** par une coupe franche qui passe à point antérieur à l'os du bassin (ilium ou tuber coxae).



5.1

SHANK (HIND SHANK): means that portion of the **LEG** which is separated from the **LEG, SHANK PORTION** or **HEEL OF ROUND** by a straight cut passing through the stifle joint (tibio-femoral joint).

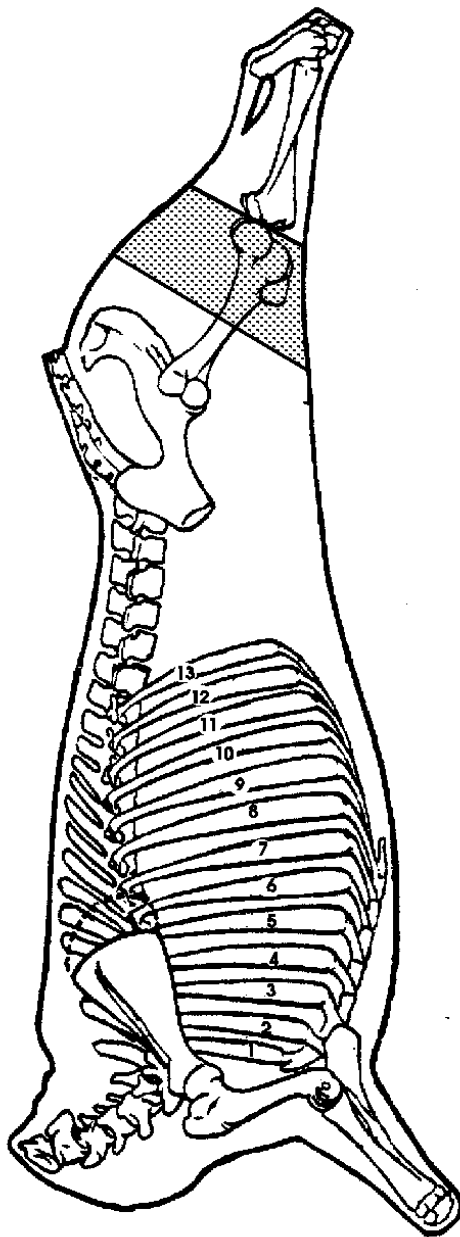
JARRET (JARRET ARRIÈRE): la partie du **CUISSEAU** qui est séparée du **BAS DU CUISSEAU** ou du **TALON DE RONDE** par une coupe franche à travers l'articulation du grasset (articulation tibio-fémorale).



5.2

LEG, SHANK PORTION (LEG, SHANK END): means that portion of the **LEG** which is separated from the **SHANK** as described in item 5.1, and from the **LEG, BUTT PORTION** by a straight cut which passes approximately through the centre of the shaft of the leg bone (femur) approximately at right angles to it.

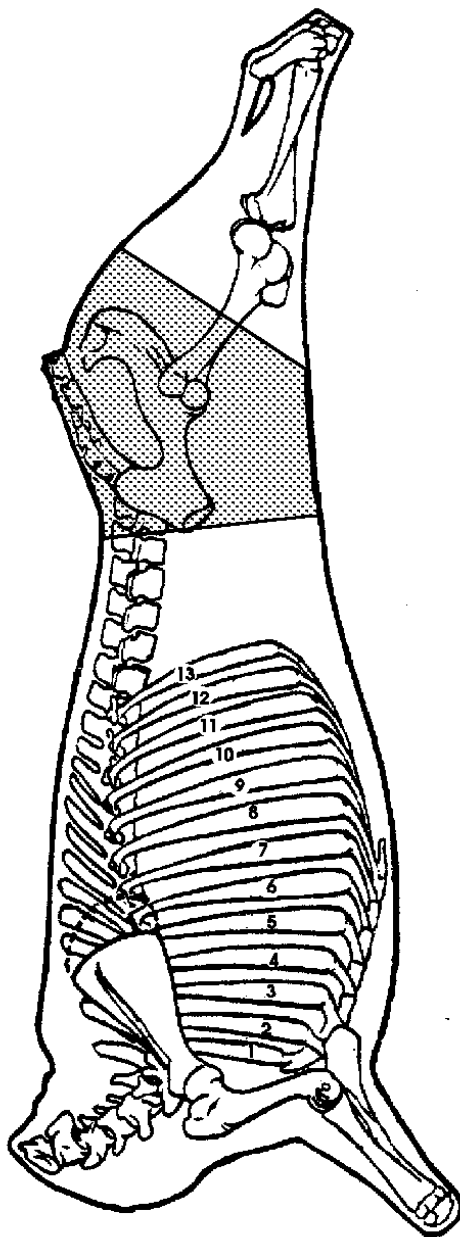
BAS DE CUISSEAU: la partie du **CUISSEAU** qui est séparée du **JARRET** tel que décrit à l'article 5.1, et du **HAUT DE CUISSEAU** par une coupe franche à travers le centre du corps de l'os de la jambe (fémur) à peu près à angle droit par rapport à ce dernier.



5.3

LEG, BUTT PORTION (LEG, BUTT END): means that portion of the **LEG** which is separated from the **LEG, SHANK PORTION** as described in item 5.2.

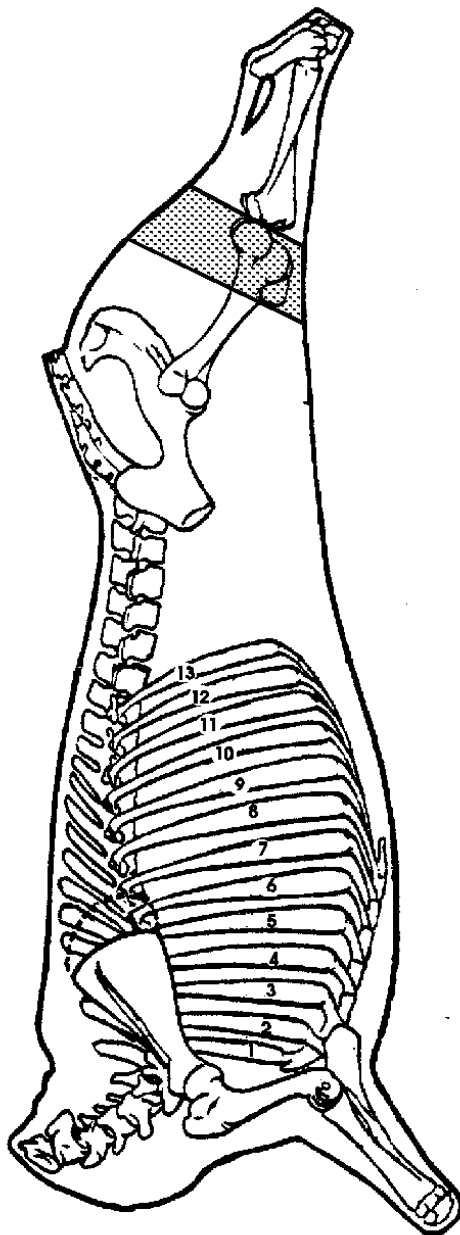
HAUT DE CUISSEAU: la partie du **CUISSEAU** qui est séparée du **BAS DE CUISSEAU** tel que décrit à l'article 5.2.



5.4

HEEL OF ROUND: is an alternative portion of the **LEG** which is separated from the **SHANK** as described in item 5.1, and from the **ROUND** by a straight cut passing through the base of the shaft of the leg bone (distal extremity of the femur).

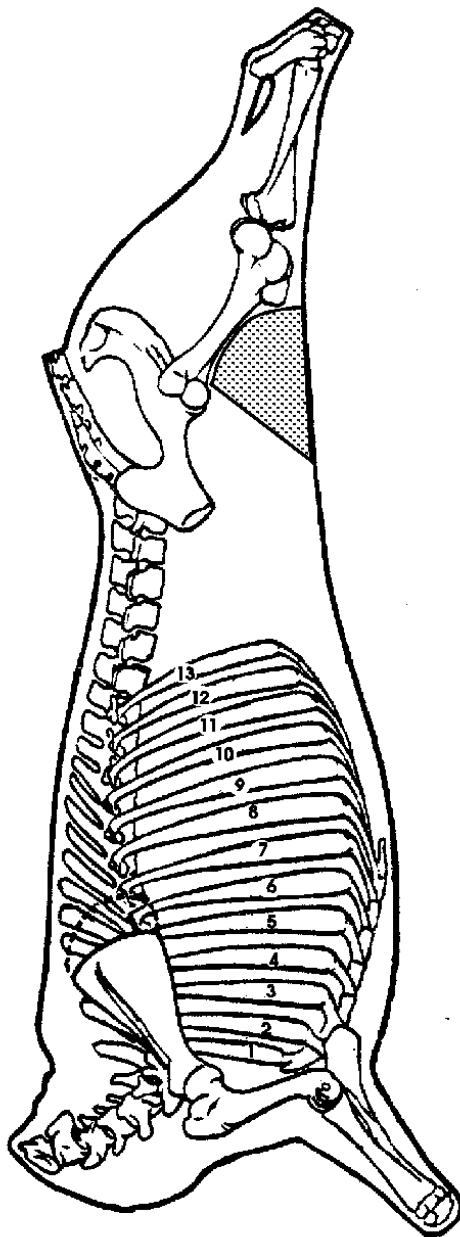
TALON DE RONDE: une partie alternative du **CUISSEAU** qui est séparée du **JARRET** tel que décrit à l'article 5.1, et de la **RONDE** par une coupe franche à travers la base du corps de l'os de la jambe (extrémité distale du fémur).



5.5

SIRLOIN TIP: is an alternative portion of the **LEG** obtained by a "V-shaped" cut beginning at the knee cap (patella) and following the full length of the leg bone (femur) up to the rump knuckle bone (head of femur/acetabulum) then towards the flank lymph node (prefemoral).

POINTE DE SURLONGE: une partie alternative du **CUISSEAU** obtenu en exerçant une coupe en "V" qui débute à la rotule (patella) suivant l'os de la jambe (fémur) jusqu'à l'osselet supérieur de l'os de la jambe (tête du fémur/acetabulum) puis en direction du ganglion lymphatique du flanc (préfémoral).



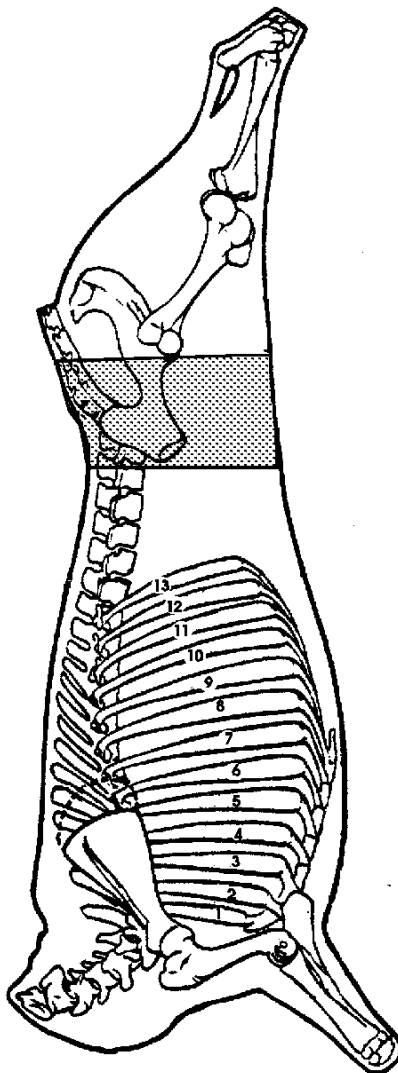
5.6

SIRLOIN: is an alternative portion of the **LEG** which is separated from the **SIRLOIN TIP** as described in item 5.5, and from the **RUMP** by a straight cut which passes in front of (anterior to) the rump knuckle bone (head of femur/acetabulum).

SURLONGE: une partie alternative du **CUISSEAU** qui est séparée de la **POINTE DE SURLONGE** tel que décrit à l'article 5.5, et de la **CROUPE** par une coupe franche antérieure à l'osset supérieur de l'os de la jambe (tête du fémur/acetabulum).

SIRLOIN, DOUBLE: means the anterior portion of the **LEG, DOUBLE** which is separated from the **LEG, SHORT CUT**, as described.

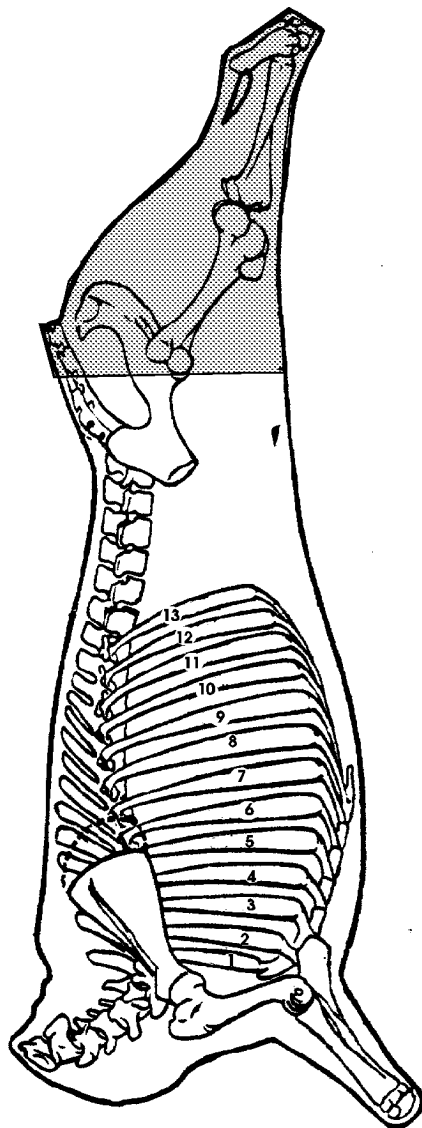
SURLONGE, DOUBLE: la partie antérieure de la **CULOTTE** qui est séparée du **CUISSEAU RACCOURCI** tel que décrit.



5.7

LEG, SHORT CUT: means the **LEG** from which the **SIRLOIN** has been removed.

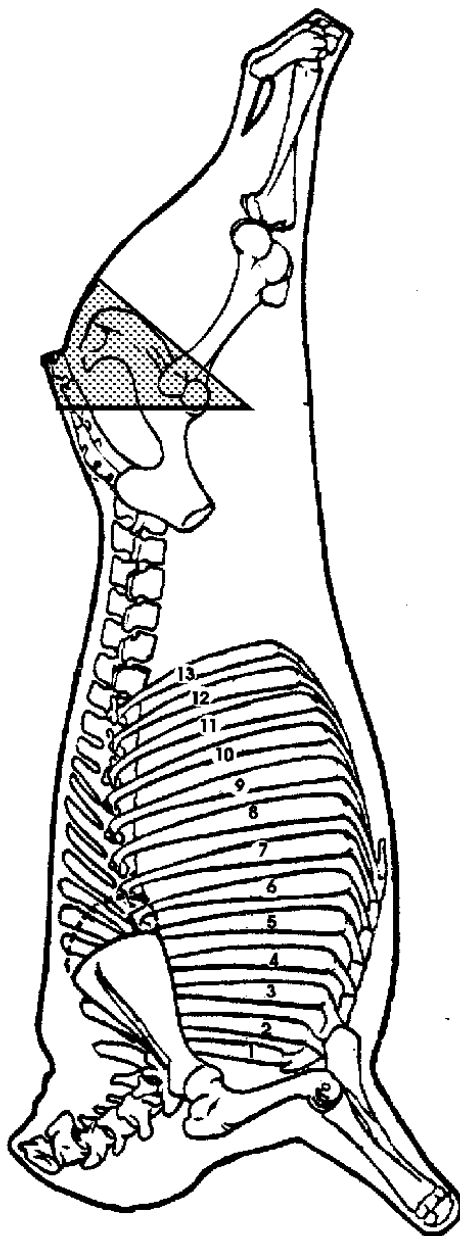
CUISSEAU RACCOURCI: le **CUISSEAU** sans la **SURLONGE**.



5.8

RUMP: is an alternative portion of the **LEG** which is separated from the **SIRLOIN** as described in item 5.6, and from the **ROUND** by a straight cut approximately parallel and behind (posterior to) the aitch bone (ischium).

CROUPE: une partie alternative du **CUISSEAU** qui est séparée de la **SURLONGE** tel que décrit à l'article 5.6, et de la **RONDE** par une coupe franche à peu près parallèle et postérieure à l'os pubien (ischium).



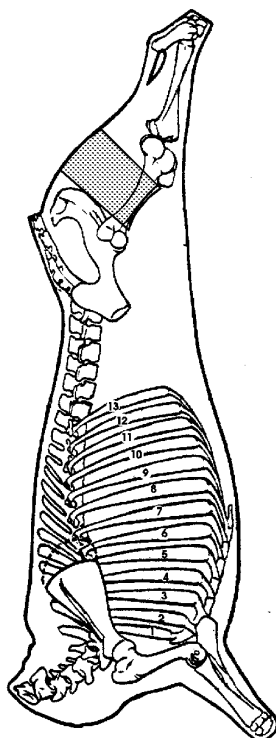
5.9 **ROUND:** is an alternative portion of the **LEG** which is separated from the **SIRLOIN TIP** and **RUMP**, as described in items 5.5 and 5.8, respectively, and from the **HEEL OF ROUND** by a straight cut which passes through the base of the shaft of the leg bone (distal extremity of the femur). The cut may extend into the **RUMP**.

NOTE: The **ROUND** contains no part of the gastrocnemius muscle.

RONDE: une partie alternative du **CUISSEAU** qui est séparée de la **POINTE DE SURLONGE** et de la **CROUPE** tel que décrit aux articles 5.5 et 5.8, respectivement, et du **TALON DE RONDE** par une coupe franche à travers la base du corps de l'os de la jambe (extrémité distale du fémur). La coupe peut s'étendre jusque dans la **CROUPE**.

NOTA: La **RONDE** contient aucune portion du muscle gastrocnémien.

5.10 **INSIDE ROUND/INTÉRIEUR DE RONDE:** see **BEEF/voir BOEUF**
 5.11 **OUTSIDE ROUND/EXTÉRIEUR DE RONDE:** see **BEEF/voir BOEUF**
 5.12 **EYE OF ROUND/NOIX DE RONDE:** see **BEEF/voir BOEUF**

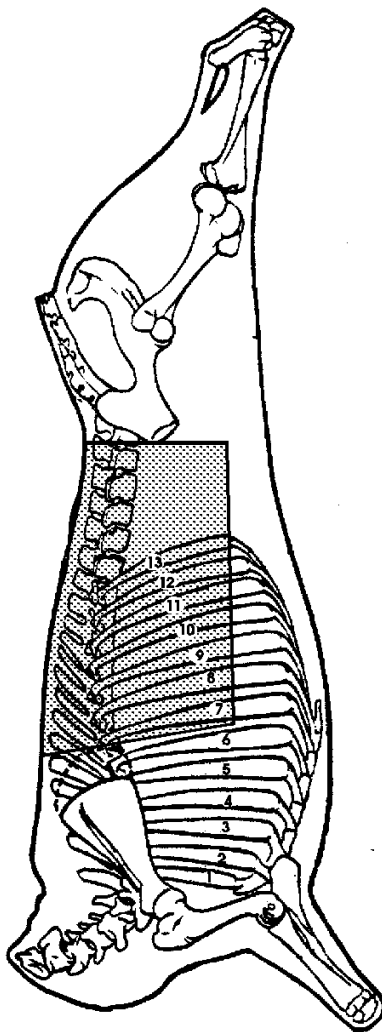


6. **WHOLE LOIN:** means that portion of the **SIDE** which is separated from the **FRONT** and **LEG** as described in items 4 and 5, respectively, and from the **FLANK** by a straight cut approximately parallel to the back bones (vertebral column) passing at a point slightly above (dorsal to) the costal cartilage of the twelfth (12th) rib.

LONGE COMPLÈTE: la partie du **DEMI-VEAU** qui est séparée de l'**AVANT** et du **CUISSEAU** tel que décrit aux articles 4 et 5, respectivement, et du **FLANC** par une coupe franche à peu près parallèle à l'épine dorsale (colonne vertébrale) et qui traverse la douzième (12^{ième}) côte légèrement au dessus du (dorsal au) cartilage costal.

WHOLE LOIN, DOUBLE: means that portion of the **DRESSED VEAL CARCASS** which is separated from the **FRONT, DOUBLE** and **LEG, DOUBLE** as described, and from the **FLANKS**, by a straight cut approximately parallel to the back bones (vertebral column) passing through the thirteenth (13th) rib, approximately at the beginning of the costal cartilage. It consists of the **LOIN, DOUBLE** and **RIB (RACK), DOUBLE**, attached.

LONGE COMPLÈTE DOUBLE: la partie de la **CARCASSE HABILLÉE DE VEAU** qui est séparée de l'**AVANT DOUBLE** et de la **CULOTTE** tel que décrit, et des **FLANCS** par une coupe franche à peu près parallèle à l'épine dorsale (colonne vertébrale) et qui traverse la treizième (13^{ième}) côte à la jonction du cartilage costal. Elle comprend la **LONGE DOUBLE** et la **CÔTE (CARRÉ) DOUBLE** intacte.



6.1

LOIN: means the posterior portion of the **WHOLE LOIN** which is separated from the **RIB** by a straight cut which passes behind (posterior to) the last rib (13th rib).

NOTE: The **LOIN** contains no part of a rib.

LONGE: la partie postérieure de la **LONGE COMPLÈTE** qui est séparée de la **CÔTE** par une coupe franche postérieure à la dernière côte (13^{ième} côte).

NOTA: La **LONGE** contient aucune partie de côte.

LOIN, DOUBLE: means the posterior portion of the **WHOLE LOIN, DOUBLE** which is separated from the **RIB, (RACK) DOUBLE** by a straight cut passing behind (posterior to) the last rib (13th rib).

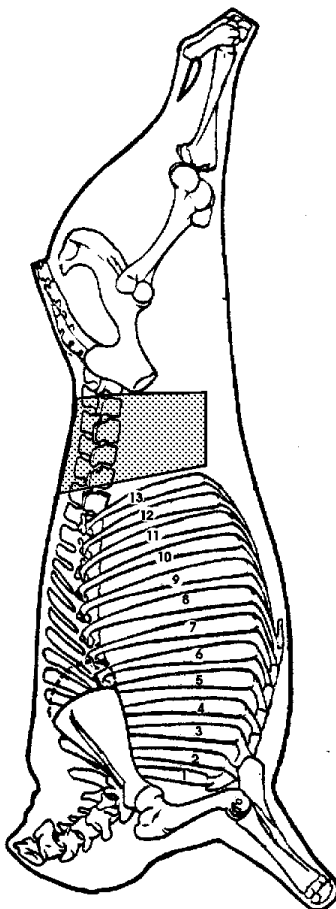
LONGE DOUBLE: la partie postérieure de la longe **COMPLÈTE DOUBLE** qui est séparée de la **CÔTE (CARRÉ) DOUBLE** par une coupe franche qui passe postérieure à la dernière côte (13^{ième} côte).

6.1.1

STRIP LOIN/CONTRE FILET: see **BEEF/ voir BOEUF**

6.1.2

TENDERLOIN/FILET: see **BEEF/voir BOEUF**



6.2

RIB: means the anterior portion of the **WHOLE LOIN** which is separated from the **LOIN** as described in item 6.1.

NOTE: The complete **RIB** or part thereof prepared as roast, may be referred to as **RACK**.

CÔTE: la partie antérieure de la **LONGE COMPLÈTE** qui est séparée de la **LONGE** tel que décrit à l'article 6.1.

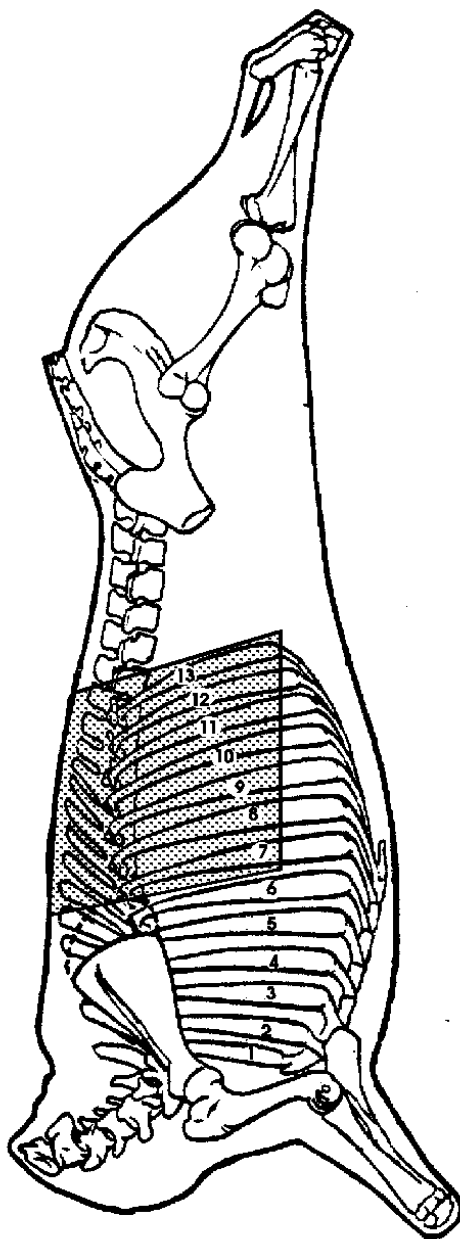
NOTA: La **CÔTE** au complet ou partie de celle-ci peut porter le nom de **CARRÉ** si elle est préparée comme rôti.

RIB (RACK), DOUBLE: means the anterior portion of the **WHOLE LOIN, DOUBLE** which is separated from the **LOIN, DOUBLE**, as described.

CÔTE (CARRÉ) DOUBLE: la partie antérieure de la **LONGE COMPLÈTE DOUBLE** qui est séparée de la **LONGE DOUBLE** tel que décrit.

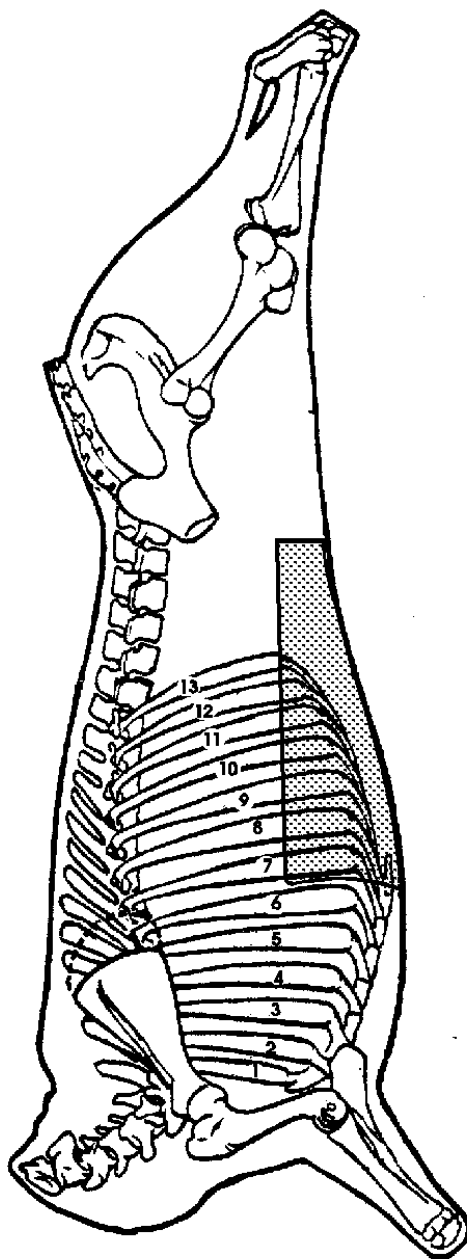
6.2.1

RIB EYE/FAUX-FILET: see **BEEF/voir BOEUF**



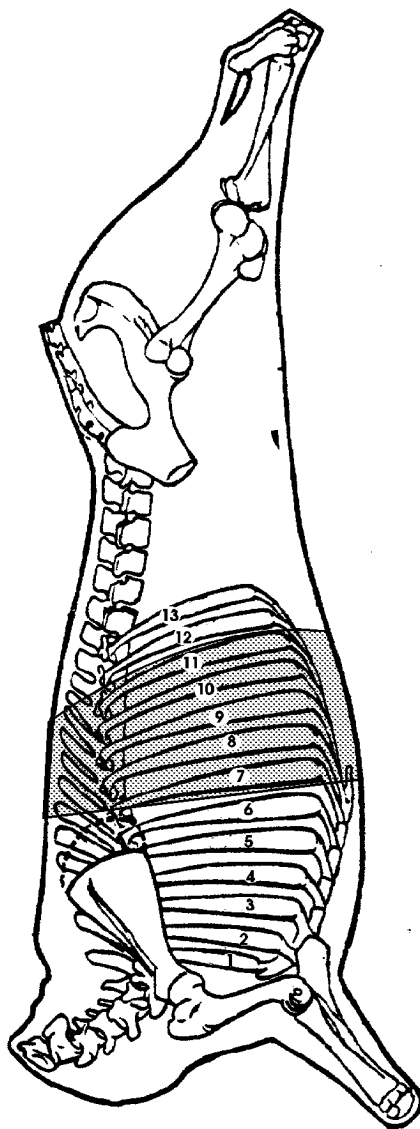
7. **FLANK:** means that portion of the **SIDE** which is separated from the **FRONT**, **LEG** and **WHOLE LOIN** as described in items 4, 5 and 6, respectively.

FLANC: la partie du **DEMI-VEAU** qui est séparée de l'**AVANT**, du **CUISSEAU** et de la **LONGE COMPLÈTE** tel que décrit aux articles 4, 5 et 6, respectivement.



8. **RIB (RACK) AND FLANK, DOUBLE:** means the posterior portion of the **FRONT HALF** which is separated from the **FRONT, DOUBLE**, as described. It consists of the **RIB (RACK)** and the rib portion of the **FLANK**, attached.

BRACELET: la partie postérieure du **DEMI-AVANT** qui est séparée de l'**AVANT DOUBLE** tel que décrit. Elle comprend la **CÔTE (CARRÉ)** et la portion costale du **FLANC**, intacte.



**LIST OF MEAT CUT MODIFIERS/
LISTE DE MODIFICATIFS DES COUPES DE VIANDE**

VEAL/VEAU

Bone in/de coquille
 Boneless/Désossé(e)
 Cap Removed/Paré
 Chop/Côtelette
 Cutlet/Escalope
 Delicimize(d) or Delicized/Attendri(re) mécaniquement
 Diced Veal/Veau en cubes
 Frenched Rib Chop/Côtelette à manche
 Medallion/Médailon
 Portion/Partie du
 Rack/Carré
 Roast/Rôti
 Rolled/Roulé
 Scallopine/Escalope Milanaise
 Semi-Boneless/Semi-désossé(e)
 Steak/Tranche
 Stewing Veal/Veau à ragoût
 Stuffed/Farcie
 Tenderize(d)/Attendri(re)
 Tied/Ficelé
 Trimmed/Paré

NOTE: While not required, these modifiers may be used to describe veal cuts provided they are informative and not misleading.

NOTA: Il est permis d'utiliser d'autres modificatifs pour décrire les coupes de viande de veau pourvu qu'ils soient descriptifs et qu'ils ne soient trompeurs.

VARIETY MEATS

brain
heart
kidney
liver
sweetbread
tongue

ABATS ET ISSUES

cervelle
coeur
rognon
foie
ris
langue