

Arrêté n° 87-127/CE du 3 août 1987 portant définition des normes de classification des viandes bovines de production locale

Historique :

Créé par :	Arrêté n° 87-127/CE du 3 août 1987 portant définition des normes de classification des viandes bovines de production locale.	JONC du 4 août 1987 Page 1083
Modifié par :	Délibération n° 446 du 30 décembre 2008 modifiant l'arrêté modifié n° 87-127/CE du 3 août 1987 [...].	JONC du 31 décembre 2008 Page 8902
Modifié par :	Délibération n° 19/CP du 23 juin 2015 portant modification de l'arrêté modifié n° 87-127/CE du 3 août 1987 [...].	JONC du 7 juillet 2015 Page 5447
Modifié par :	Délibération n° 257 du 29 août 2017 portant modification de l'arrêté modifié n° 87-127/CE du 3 août 1987 [...].	JONC du 12 septembre 2017 Page 11977
Modifié par :	Délibération n° 371 du 26 décembre 2018 portant modification de l'arrêté modifié n° 87-127/CE du 3 août 1987 [...].	JONC du 31 décembre 2018 Page 20620
Modifié par :	Délibération n° 263 du 24 août 2022 portant modification de l'arrêté modifié n° 87-127/CE du 3 août 1987 [...].	JONC du 6 septembre 2022 Page 16827

Article 1

Modifié par la délibération 19/CP du 23 juin 2015 - Art. 1^{er}

Les viandes de production locale se répartissent en 4 types :

- viande de gros bovins
- viande de veaux
- viande de porcs

Les normes de classification servant à établir le prix d'achat au producteur sont les suivantes :

Article 2 -Viandes de gros bovins

Remplacé par la délibération 19/CP du 23 juin 2015 – Art. 2

Modifié par la délibération n° 371 du 26 décembre 2018 – Art. 1^{er}

Au sens de la présente délibération, on entend par gros bovins les carcasses d'animaux sevrés, dont les mâchoires présentent un premier signe d'éruption de la première incisive adulte. Les carcasses sont classées en fonction de leur état d'engraissement et conformation d'une part, de leurs poids d'autre part.

Appréciation de l'état d'engraissement :

a) est considéré comme maigre toute carcasse ne présentant aucune trace de graisse à l'intérieur ni à l'extérieur ;

Arrêté n° 87-127/CE du 3 août 1987

Mise à jour le 06/02/2023

b) est dénommée cirée ou à fleur toute carcasse sur laquelle le muscle est partout apparent et seulement recouvert d'une mince pellicule de graisse à l'extérieur des côtes ;

c) est dénommée couverte toute carcasse sur laquelle la pellicule de graisse s'étend sur l'extérieur et cache complètement les muscles sous-jacents à l'exception de ceux des épaules et des cuisses ;

d) est dénommée grasse toute carcasse entièrement couverte par la graisse sous laquelle les muscles des cuisses et des épaules ne sont plus visibles, l'infiltration graisseuse pouvant se manifester dans l'épaisseur des muscles intercostaux ;

e) est considérée comme très grasse toute carcasse entièrement recouverte d'une couche épaisse.

Appréciation de la conformation :

a) Est considérée comme ayant une très bonne conformation, une carcasse présentant les caractéristiques suivantes :

- les profils musculaires sont convexes dans l'ensemble, certains peuvent être rectilignes sauf ceux de la cuisse ;

- la musculature est compacte et massive, la cuisse est rebondie et épaisse, le jarret musclé, l'échine est large et épaisse, ainsi que le rumsteack, l'épaule est musclée.

b) Est considérée comme ayant une bonne conformation, une carcasse présentant les caractéristiques suivantes :

- tous les profils sont rectilignes avec une musculature épaisse, la cuisse peut être allongée mais encore épaisse, le tendre de tranche est légèrement rebondi, l'échine est large et peut aussi au niveau des épaules manquer de largeur mais non d'épaisseur ;

- le rumsteack est large et légèrement rebondi, l'avant est d'épaisseur moyenne, la macreuse est développée.

c) Est considérée comme ayant une assez bonne conformation, une carcasse présentant les caractéristiques suivantes :

- les profils sont dans l'ensemble rectilignes parfois subconcaves, la musculature est d'épaisseur moyenne, la cuisse est allongée et d'épaisseur moyenne, l'échine est d'épaisseur moyenne sans être creuse, le rumsteack est généralement rectiligne et peut manquer d'épaisseur, l'avant manque d'épaisseur, la macreuse est assez peu développée.

d) Est considérée comme ayant une conformation passable, une carcasse présentant les caractéristiques suivantes :

- les profils sont concaves, les muscles sont peu épais, la cuisse est longue et plate, l'échine étroite et creuse, l'avant plat avec des os apparents.

e) Est considérée comme médiocre toute carcasse où l'insuffisance des tissus musculaires ne permet plus la commercialisation à l'étal :

- les profils sont observés au niveau de la cuisse (entre la pointe de la fesse et la pointe du jarret), au niveau de l'échine, au niveau de l'épaule.

Secondairement aux critères de conformation et d'état d'engraissement, la finesse de la viande et la couleur du muscle et de la graisse, le cas des taureaux ou steags, des vaches, et des vaches de réforme, seront pris en considération de la manière suivante :

– les carcasses dont le muscle ou la graisse présenteront une coloration assez rouge foncé pour la viande et une pigmentation trop prononcée pour la graisse, seront systématiquement classées dans la classe immédiatement inférieure à celle à laquelle elles auraient pu prétendre, du fait de leur conformation et de leur état d'engraissement.

En fonction de ces critères, 9 classes de carcasses sont définies : Classe extra : Carcasse de très bonne conformation, cirée ou couverte, provenant de mâles castrés ou femelles d'un poids supérieur ou égal à 310 kg à l'abattage.

Classe AA :

Carcasse de très bonne conformation, cirée ou couverte, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids supérieur ou égal à 260 kg et inférieur à 310 kg à l'abattage.

Classe A :

Carcasse de bonne conformation, cirée ou couverte, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids supérieur ou égal à 280 kg à l'abattage.

Classe B :

Carcasse de très bonne conformation, maigre ou grasse, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids supérieur ou égal à 200 kg ;

Carcasse de très bonne conformation, cirée ou couverte, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids supérieur ou égal à 200 kg et inférieur à 260 kg ;

Carcasse de bonne conformation, cirée ou couverte, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids supérieur ou égal à 200 kg et inférieur à 280 kg ;

Carcasse d'assez bonne conformation, cirée ou couverte, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids supérieur ou égal à 310 kg.

Classe CC :

Carcasse de très bonne conformation, cirée ou couverte ou maigre ou grasse, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids inférieur à 200 kg ;

Carcasse de très bonne conformation, très grasse, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids supérieur ou égal à 200 kg ;

Carcasse de bonne conformation, maigre ou grasse, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids supérieur ou égal à 200 kg ;

Carcasse d'assez bonne conformation, cirée ou couverte, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids supérieur ou égal à 200 kg et inférieur à 310 kg.

Classe C :

Carcasse de bonne conformation, cirée ou couverte ou maigre ou grasse, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids inférieur à 200 kg ;

Carcasse d'assez bonne conformation, cirée ou couverte, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids inférieur à 200 kg ;

Carcasse de très bonne conformation, très grasse, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids inférieur à 200 kg ;

Carcasse de bonne conformation, très grasse, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids supérieur ou égal à 200 kg.

Classe T :

Carcasse de très bonne ou bonne conformation, cirée ou couverte, provenant de mâles tardivement castrés, mal castrés ou non castrés d'un poids supérieur ou égal à 280 kg.

Classe D : Carcasse de très bonne ou bonne conformation, cirée ou couverte, provenant de mâles tardivement castrés, mal castrés ou non castrés d'un poids inférieur à 280 kg ;

Carcasse de très bonne ou bonne conformation, maigre ou grasse ou très grasse, provenant de mâles tardivement castrés, mal castrés ou non castrés de tout poids ;

Carcasse de bonne conformation, très grasse, provenant de mâles castrés ou de femelles d'un poids inférieur à 200 kg ;

Carcasse d'assez bonne conformation, maigre ou grasse ou très grasse, provenant de mâles castrés ou de femelles de tout poids ;

Carcasse de conformation passable, cirée ou couverte ou maigre ou grasse ou très grasse, provenant de mâles castrés ou de femelles de tout poids ;

Carcasse d'assez bonne conformation ou de conformation passable, cirée ou couverte ou maigre ou grasse ou très grasse, provenant de mâles tardivement castrés, mal castrés ou non castrés de tout poids.

Classe E :

Carcasse de conformation médiocre, à tous les états d'engraissement, provenant de mâles castrés, tardivement castrés, mal castrés, non castrés ou de femelle, de tout poids :

- | | |
|---------------|-----------------------------|
| sous-classe 1 | plus de 160 kg ; |
| sous-classe 2 | de 160 à 141 kg ; |
| sous-classe 3 | de 140 à 121 kg ; |
| sous-classe 4 | de 120 à 101 kg ; |
| sous-classe 5 | inférieur ou égal à 100 kg. |

A noter que les carcasses de vaches sont pesées, pis enlevés.

Article 3 - Viandes de jeunes bovins

Modifié par la délibération n°446 du 30 décembre 2008 – Art. 1^{er}, 2 et 3
Abrogé par la délibération 19/CP du 23 juin 2015- art.3

Arrêté n° 87-127/CE du 3 août 1987

Mise à jour le 06/02/2023

[ABROGE].

Article 4 – Définition des carcasses de veaux

Modifié par la délibération 19/CP du 23 juin 2015- Art. 4

Remplacé par la délibération n° 257 du 29 août 2017 – Art. 1^{er}

Modifié par la délibération n°371 du 26 décembre 2018 - Art. 2

Modifié par la délibération n° 263 du 24 août 2022 – Art. 1^{er}

Au sens de la présente délibération, on entend par veaux :

- les animaux dont les mâchoires ne présentent pas de signe d'éruption d'incisives d'adulte et dont les carcasses ont un poids inférieur ou égal à 160 kg, sauf pour les veaux de classe A dont le poids est inférieur ou égal à 165 kg ;

ou

- les animaux identifiés âgés de 240 jours au plus le jour de l'abattage, dénommés « veaux de huit mois ». Pour être considérés comme « veaux de huit mois », les animaux doivent être identifiés par un numéro du système d'identification (NC + 10 chiffres) et enregistrés avant l'âge de 60 jours auprès de l'organisme agréé en charge de l'identification des bovins.

Les carcasses ne répondant pas aux critères de classification définis ci-après sont classées dans la catégorie « gros bovins ».

Critères de classification des carcasses de veaux

Les carcasses de veaux sont appréciées selon les critères suivants :

- la conformation de la carcasse ; elle peut être :

- très bonne : les profils musculaires sont convexes dans l'ensemble, certains peuvent être rectilignes sauf ceux de la cuisse ; la musculature est compacte et massive, la cuisse est rebondie et épaisse, le jarret musclé, l'échine est large et épaisse ainsi que le rumsteak, l'épaule est musclée ;

- bonne : tous les profils sont rectilignes avec une musculature épaisse, la cuisse peut être allongée mais encore épaisse, le tendre-de-tranche est légèrement rebondi, l'échine est large et peut aussi au niveau des épaules manquer de largeur, mais non d'épaisseur ;

- assez bonne : les profils sont dans l'ensemble rectilignes parfois subconcaves, la musculature est d'épaisseur moyenne, l'échine est d'épaisseur moyenne sans être creuse, le rumsteak est généralement rectiligne et peut manquer d'épaisseur, l'avant manque d'épaisseur, la macreuse est assez développée ;

- passable : les profils sont concaves, les muscles sont peu épais, la cuisse est longue et plate, l'échine étroite et creuse, l'avant plat avec des os apparents.

- l'état d'engraissement ; il peut présenter quatre degrés :

- maigre : carcasse ne présentant aucune trace de graisse à l'extérieur ni à l'intérieur ;

- ciré : carcasse sur laquelle le muscle est partout apparent et seulement recouvert d'une mince pellicule de graisse à l'extérieur des côtes ;

- couvert : carcasse sur laquelle la pellicule de graisse s'étend sur l'extérieur et cache complètement les muscles sous-jacents à l'exception de ceux des épaules et des cuisses ;

- gras : carcasse entièrement couverte par la graisse sous laquelle les muscles des cuisses et des épaules ne sont plus visibles, l'infiltration graisseuse pouvant se manifester dans l'épaisseur des muscles intercostaux.

- le poids de la carcasse à l'abattage ;

- la couleur de la viande : elle est évaluée au niveau de la bavette de flanchet (aponévrose décollée) à l'aide d'une lampe-torche et par comparaison au référentiel de couleurs de l'interprofession viande de Nouvelle-Calédonie. La couleur 1C correspond à la couleur rosée la plus foncée.

Définition des classes de carcasses de veaux

Classe extra :

Carcasses répondant à la définition d'âge du veau de huit mois d'un poids supérieur ou égal à 150 kg et sans limite supérieure de poids, de couleur 1C, de très bonne ou bonne conformation, cirées, couvertes ou grasses.

Classe A :

- Carcasses d'un poids à l'abattage inférieur ou égal à 165 kg, de couleur 1C, de très bonne conformation, cirées, couvertes ou grasses ;

- Carcasses répondant à la définition d'âge du veau de huit mois d'un poids supérieur ou égal à 120 kg et inférieur à 150 kg de couleur 1C, de très bonne ou bonne conformation, cirées, couvertes ou grasses.

Classe B :

Carcasses d'un poids à l'abattage inférieur ou égal à 160 kg,

- de très bonne conformation, cirées, couvertes ou grasses, présentant un défaut de couleur,
- ou de bonne conformation, cirées, couvertes ou grasses.

Carcasses répondant à la définition d'âge du veau de huit mois d'un poids inférieur à 120 kg de couleur 1C, de bonne conformation, cirées, couvertes ou grasses.

Classe C :

- Carcasses d'un poids à l'abattage inférieur ou égal à 160 kg,

- de très bonne ou de bonne conformation et maigres,
- ou d'assez bonne conformation et cirées, couvertes ou grasses.

Classe E :

- Carcasses d'un poids à l'abattage inférieur ou égal à 160 kg,

- d'assez bonne conformation, maigres,
- ou de conformation passable à tous les stades d'engraissement.

Article 5

Les arrêtés n°83-89/CG du 22 février 1983 et 83-440/CG du 13 septembre 1983 sont abrogés.