

# **Exigences relatives à la classification des carcasses de bœuf, de bison et de veau**

**Préparé par l'Agence canadienne de classement du bœuf**

**Ce document a été publié le 29 avril 2026**

**Date de publication des versions précédentes:**

**9 janvier 2020 et 13 juin 2018**

## Table des matières

1.0	Définitions .....	1
2.0	Estampillage .....	5
2.1	Carcasses de Bœuf .....	5
2.2	Carcasses de Bison .....	6
2.3	Carcasses de Veau .....	6
3.0	Noms de catégorie et exigences relatives aux catégories de carcasses de bœuf	7
	Exigences relatives aux catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé .....	7
	Tableau – Niveaux de persillage pour les catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé .....	7
	Tableau - Catégories de rendement pour les catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé .....	8
	Exigences relatives à la catégorie Canada B1 .....	8
	Exigences relatives à la catégorie Canada B2 .....	8
	Exigences relatives à la catégorie Canada B3 .....	9
	Exigences relatives à la catégorie Canada B4 .....	9
	Exigences relatives à la catégorie Canada D1 .....	9
	Exigences relatives à la catégorie Canada D2 .....	9
	Exigences relatives à la catégorie Canada D3 .....	10
	Exigences relatives à la catégorie Canada D4 .....	10
	Exigences relatives à la catégorie Canada E .....	10
	Annexe I .....	11
	Caractéristiques d'âge des jeunes carcasses de bœuf .....	11
	Annexe II .....	11
	Caractéristiques d'âge des carcasses de bœuf matures .....	11
	Annexe III .....	11
	Marque d'estampillage des carcasses de boeuf .....	11
	Annexe IV .....	12
	Cachet de classification du bœuf .....	12
	Annexe V .....	12
	Cachet de rendement du bœuf .....	12
4.0	Noms de catégorie et exigences relatives aux catégories de carcasses de bison	13

Exigences relatives aux catégories Canada A1, Canada A2, Canada A3 et Canada A4.....	13
Exigences relatives à la catégorie Canada B1.....	13
Exigences relatives à la catégorie Canada B2.....	14
Exigences relatives à la catégorie Canada B3.....	14
Exigences relatives aux catégories Canada D1 et Canada D2.....	14
Exigences relatives à la catégorie Canada D3.....	14
Annexe VI.....	16
Caractéristiques d'âge des jeunes carcasses de bison.....	16
Annexe VII.....	16
Caractéristiques d'âge des carcasses de bison matures.....	16
Annexe VIII.....	16
Cachet de classification du bison.....	16
5.0 Noms de catégorie et exigences relatives aux catégories de carcasses de veau	17
Exigences relatives aux catégories Canada A1, Canada A2, Canada A3 et Canada A4.....	17
Exigences relatives aux catégories Canada B1, Canada B2, Canada B3 et Canada B4.....	17
Exigences relatives aux catégories Canada C1 et Canada C2.....	18
Tableau - Exigences de couleur des catégories Canada A, Canada B et Canada C.....	18
Annexe IX.....	19
Caractéristiques d'âge des carcasses de veau.....	19
Annexe X.....	19
Cachet de classification du veau.....	19

## 1.0 Définitions

- « applicateur de cachet de classification » Outil servant à apposer un cachet de classification ou un cachet de rendement sur une carcasse de bétail. (*grade stamp applicator*)
- « balance approuvée » Balance approuvée aux termes de la *Loi sur les poids et mesures*. (*approved scale*)
- « bœuf » La viande d'un bovin:
- a) dont la carcasse pèse plus de 190 kg, s'il s'agit d'une carcasse ayant les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I;
  - b) de n'importe quel poids, s'il s'agit d'une carcasse ayant les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II. (*beef*)
- « cachet de classification » Marque apposée sur une carcasse de bétail et indiquant le nom de catégorie et le code de cachet de classification. (*grade stamp*)
- « cachet de rendement » Marque apposée à l'aide de l'applicateur de cachet de classification sur une carcasse de bœuf qui indique la catégorie de rendement de la carcasse et le code de cachet de classification et qui a la forme d'un triangle, tel qu'il est illustré à l'annexe V. (*yield stamp*)
- « cachet d'inspection de viande » Selon le cas:
- a) l'estampille d'inspection visée à l'article 179 du règlement, à l'égard d'un produit de viande :
  - b) un sceau dont l'apposition sur une carcasse de bétail ou l'utilisation à l'égard de cette carcasse, après l'inspection, est autorisée sous le régime d'une loi provinciale. (*meat inspection stamp*)
- « carcasse de bétail » Carcasse de bœuf, carcasse de bison, ou carcasse de veau. (*livestock carcass*)
- « carcasse de bison » Carcasse d'un bison abattu pour la production de bison, dont on a enlevé les parties suivantes :
- a) la peau ;
  - b) la partie de la tête et du cou antérieure à la première vertèbre cervicale ;
  - c) la partie des membres antérieurs située en dessous de l'articulation carpienne (l'articulation du genou) et la partie des membres postérieurs située en dessous de l'articulation tarsienne (l'articulation du jarret) ;
  - d) les systèmes respiratoire, digestif, reproductif et urinaire ainsi que les organes thoraciques et abdominaux ;
  - e) la partie membraneuse du diaphragme et le pilier du diaphragme ;
  - f) la moelle épinière ;

- g) les masses graisseuses des rognons, du bassin, du cœur et du scrotum ou du pis ;
- h) la partie de la queue postérieure à la première vertèbre coccygienne ;
- i) toute partie dont l'enlèvement est exigé pour des raisons d'ordre pathologique aux termes du règlement. (*bison carcass*)

« carcasse de bœuf » Carcasse d'un bovin abattu pour la production de bœuf, dont on a enlevé les parties suivantes:

- a) la peau;
- b) la partie de la tête et du cou antérieure à la première vertèbre cervicale;
- c) la partie des membres antérieurs située en dessous de l'articulation carpienne (l'articulation du genou) et la partie des membres postérieurs située en dessous de l'articulation tarsienne (l'articulation du jarret);
- d) les systèmes respiratoire, digestif, reproductif et urinaire ainsi que les organes thoraciques et abdominaux;
- e) la partie membraneuse du diaphragme et le pilier du diaphragme;
- f) la moelle épinière;
- g) les masses graisseuses des rognons, du bassin, du cœur et du scrotum ou du pis;
- h) la partie de la queue postérieure à la première vertèbre coccygienne;
- i) toute partie dont l'enlèvement est exigé pour des raisons d'ordre pathologique aux termes du règlement. (*beef carcass*)

« carcasse de veau » Carcasse d'un bovin abattu pour la production de veau, dont on a enlevé les parties suivantes:

- a) la peau;
- b) la partie de la tête et du cou antérieure à la première vertèbre cervicale;
- c) la partie des membres antérieurs située en dessous de l'articulation carpienne (l'articulation du genou);
- d) la partie des membres postérieurs située en dessous de l'articulation tarsienne (l'articulation du jarret);
- e) les systèmes respiratoire, digestif, reproductif et urinaire ainsi que les organes thoraciques et abdominaux, à l'exception des rognons;
- f) la partie membraneuse du diaphragme;
- g) toute partie dont l'enlèvement est exigé pour des raisons d'ordre pathologique aux termes du règlement. (*veal carcass*)

- « catégorie de rendement » Dans le cas d'une carcasse de bœuf classifiée dans l'une des catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé, la catégorie de rendement déterminée conformément aux paragraphes 3.0(5) et (6). (*yield class*).
- « classificateur » Personne désignée à ce titre pour l'application du règlement en vertu du paragraphe 13(3) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. (*grader*)
- « code de cachet de classification » Le numéro attribué qui figure sur chaque cachet de classification ou cachet de rendement utilisé par le classificateur. (*grade stamp code*)
- « coupe primaire »
- a) S'agissant d'une carcasse de bœuf ou de bison, la ronde, la surlonge, la longe courte, la côte ou le bloc d'épaule de la demi-carcasse;
  - b) s'agissant d'une carcasse de veau, le cuisseau, la longe ou le quartier avant de la demi-carcasse. (*primal cut*)
- « coupe sous-primaire » Coupe de viande dont le volume est supérieur à 125 cm<sup>3</sup> et qui provient d'une carcasse de bœuf ou d'une coupe primaire d'une carcasse de bœuf. (*sub-primal cut*)
- « établissement »
- a) Soit un établissement identifié dans une licence délivrée en vertu des alinéas 20(1)a) ou b) de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*;
  - b) soit un établissement agréé en vertu d'une loi provinciale régissant l'inspection des carcasses de bétail. (*establishment*)
- « établissement de découpe » Établissement où les carcasses de bétail sont découpées en coupes primaires et en coupes sous-primaires. (*cutting establishment*)
- « incision transversale » Action d'entailler le côté gauche, ou les deux côtés d'une carcasse de bœuf ou de bison aux endroits ci-après en sectionnant les vertèbres et en coupant au moins 15 cm au-delà des muscles *longissimus* de façon à exposer ces muscles en vue de l'évaluation par le classificateur :
- a) entre les douzième et treizième côtes, dans le cas d'une carcasse de bœuf;
  - b) entre les onzième et douzième côtes, dans le cas d'une carcasse de bison. (*knife-rib*)
- « marque d'estampillage » Marque apposée à l'aide d'un rouleau à estampiller sur une carcasse de bœuf et indiquant le nom de catégorie et le numéro d'établissement où la carcasse est classifiée. (*roller brand*)
- « ministre » S'entend au sens de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (*Minister*)

- « musculature » Taille et forme des muscles d'une carcasse de bétail.  
(*musculature*)
- « numéro d'établissement » Numéro de licence assigné à un établissement en vertu des alinéas 20(1)a) ou b) de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* ou en vertu d'une loi provinciale régissant l'inspection des carcasses de bétail. (*establishment number*)
- « persillage » La quantité, le volume, la distribution, et le degré de la graisse intramusculaire dans les muscles *longissimus* d'une carcasse de bétail exposés par l'incision transversale.. (*marbling*)
- « peseur » Employé d'un établissement qui est formé à l'utilisation d'une balance approuvée au titre de l'article 3 de la *Loi sur les poids et mesures*.  
(*weighmaster*)
- « poids » Poids à chaud d'une carcasse de bétail, déterminé par le peseur au moyen d'une balance approuvée. (*weight*)
- « producteur » Personne qui vend du bétail pour l'abattage. (*producer*)
- « règlement » *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*. (*Regulations*)
- « rendement » Dans le cas d'une carcasse de bœuf, le pourcentage estimatif de produit de viande de la carcasse, provenant des coupes primaires, désossée, soigneusement parée et pour la vente au détail. (*yield*)
- « rouleau à estampiller » Outil servant à apposer une marque d'estampillage sur chaque côté d'une carcasse de bétail. (*grade roller*)
- « superficie de l'œil de longe » Superficie des muscles *longissimus* d'une carcasse de bétail exposés par une incision transversale. (*rib eye area*)
- « valeur colorimétrique » Valeur obtenue à l'aide d'un appareil précis servant à mesurer la réflectance et pouvant fournir une mesure de la lumière réfléchie par les muscles d'une carcasse de bétail. (*colour reading*)
- « veau » La viande d'un bovin ayant les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe IX et dont la carcasse sans peau a un poids maximal de 190 kg.  
(*veal*)

## **2.0 Estampillage**

### **2.1 Carcasses de Bœuf**

- (1) Le classificateur ou un employé de l'établissement, sous la surveillance directe du classificateur, qui, à la demande d'un responsable de l'établissement, appose le cachet de classification, tel qu'il est illustré à l'annexe IV, sur une carcasse de bœuf le fait à l'encre rouge sur les deux côtés de celle-ci, sur la longe courte et la côte.
- (2) Si le cachet de classification ne peut être apposé sur la longe courte ou la côte pour quelque raison que ce soit, il est apposé sur une autre coupe primaire de la carcasse de bœuf.
- (3) Toute carcasse de bœuf classifiée Canada A, Canada AA, Canada AAA ou Canada Primé, et marqué par un cachet de classification, par le classificateur ou un employé de l'établissement, sous la surveillance directe du classificateur, doit être évaluée pour le rendement conformément à la catégorie de rendement déterminée au paragraphe 3.0(6) et peut être marquée par le cachet de rendement visé au paragraphe (4).
- (4) Le cachet de rendement, visé au paragraphe (3) et illustré à l'annexe V, est apposé à l'encre rouge sur la longe courte et la côte de chaque côté de la carcasse par le classificateur ou un employé de l'établissement, sous la surveillance directe du classificateur.
- (5) Sous réserve du paragraphe (6), toute carcasse de bœuf, après que le classificateur ou un employé de l'établissement, sous la surveillance directe du classificateur, y a apposé le cachet de classification, est marquée de la marque d'estampillage par un employé de l'établissement sous la surveillance directe du classificateur.
- (6) Dans le cas d'une carcasse marquée du cachet de classification Canada A, Canada AA, Canada AAA ou Canada Primé, l'apposition de la marque d'estampillage sur la carcasse est facultative si la carcasse subit, à l'établissement ou à un établissement de découpe appartenant au même propriétaire ou propriétaires que l'établissement, une transformation ultérieure en coupes primaires ou en coupes sous-primaires.
- (7) L'apposition de la marque d'estampillage sur une carcasse de bœuf classifiée dans l'une des catégories visées à la colonne 1 de l'annexe III est faite au moyen de la marque d'estampillage indiquée à la colonne 2, à l'encre de la couleur prévue à la colonne 3.
- (8) La marque d'estampillage visée au paragraphe (7) porte le nom de catégorie en majuscules d'imprimerie d'au moins 8 mm de hauteur et est apposée sur chaque côté de la carcasse de bœuf en une bande continue d'une largeur de 35 mm s'étendant sur toute la longueur de la partie dorsale de la carcasse, près de l'échine et suivant les coupes primaires.

## **2.2 Carcasses de Bison**

Le classificateur ou un employé de l'établissement, sous la surveillance directe du classificateur, qui, à la demande d'un responsable de l'établissement, appose le cachet de classification, qui a la forme d'un carré mesurant 2,5 cm de côté, tel qu'il est illustré à l'annexe VIII, sur une carcasse de bison le fait à l'encre pourpre sur les coupes primaires de chaque côté de la carcasse.

## **2.3 Carcasses de Veau**

Le classificateur qui classifie une carcasse de veau appose un cachet de classification, qui a la forme d'un triangle mesurant 5 cm de côté, tel qu'il est illustré à l'annexe X, à l'encre rouge, sur les coupes primaires de chaque côté de la carcasse.

### **3.0 Noms de catégorie et exigences relatives aux catégories de carcasses de bœuf**

- (1) Il y a 13 catégories de carcasses de bœuf portant les noms de catégories suivants : Canada A, Canada AA, Canada AAA, Canada Primé, Canada B1, Canada B2, Canada B3, Canada B4, Canada D1, Canada D2, Canada D3, Canada D4 et Canada E.
- (2) Sous réserve du paragraphe (3), le classificateur détermine l'épaisseur de gras d'une carcasse de bœuf en prenant une mesure du gras externe sur le côté gauche entre les douzième et treizième côtes par-dessus les muscles *longissimus* et perpendiculairement à la surface extérieure du gras à un point au trois quarts de la longueur des muscles *longissimus* à partir de l'extrémité de l'os de l'échine
- (3) S'il est impossible de prendre une mesure précise du gras de la carcasse de bœuf, visée au paragraphe (2), le classificateur détermine l'épaisseur de gras de la carcasse par une appréciation du gras de couverture de celle-ci ou par un examen du gras sur le côté droit de la carcasse, après que l'incision transversale a été pratiquée.

#### **Exigences relatives aux catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé**

- (4) Les exigences applicables aux carcasses de bœuf des catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA ou Canada Primé sont les suivantes :
  - a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I;
  - b) une musculature qui varie de bonne, avec quelques déficiences, à excellente;
  - c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont fermes et d'un rouge vif;
  - d) d) pour la catégorie indiquée à la colonne 1 du tableau du présent paragraphe, le degré de persillage est celui indiqué à la colonne 2 ;
  - e) une couche de gras qui à la fois:
    - (i) est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée,
    - (ii) mesure au moins 2 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure est effectuée.

**Tableau – Niveaux de persillage pour les catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé**

Article	Colonne 1 <b>Catégorie</b>	Colonne 2 <b>Degré de persillage</b>
1.	Canada A	Traces
2.	Canada AA	Très faible
3a.	Canada AAA	Modeste
3b.	Canada AAA	Moderé
4.	Canada Primé	Légèrement abondante
4a.	Canada Primé	Modérément abondante
4b.	Canada Primé	Abondante
4c.	Canada Primé	Très abondante

- (5) Pour l'application du paragraphe (6), le résultat est obtenu à partir de la formule suivante :
- a)  $2.9 + (2.5 \times \text{l'épaisseur de gras ajustée en pouces}) + (0.0039 \times \text{poids en livres}) - (0.32 \times \text{superficie de l'œil de longe en pouces carrés})$ ; ou
  - b)  $2.9 + (0.0984 \times \text{l'épaisseur de gras ajustée en mm}) + (0.0086 \times \text{poids en kg}) - (0.0496 \times \text{superficie de l'œil de longe en cm carrés})$ .
- (6) Une carcasse de bœuf classifiée Canada A, Canada AA, Canada AAA or Canada Primé a une catégorie de rendement prévu à la colonne 1 d'un article du tableau du présent paragraphe si le résultat de la formule pour cette carcasse est dans l'intervalle énoncé dans la colonne 2 de cet article.

**Tableau - Catégories de rendement pour les catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé**

Article	Colonne 1	Colonne 2
	Catégorie de rendement	Résultat de la formule
1.	Canada 1	1.0 à 1.9
2.	Canada 2	2.0 à 2.9
3.	Canada 3	3.0 à 3.9
4.	Canada 4	4.0 à 4.9
5.	Canada 5	5.0 à 5.9

### **Exigences relatives à la catégorie Canada B1**

- (7) Les exigences applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada B1 sont les suivantes :
- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I;
  - b) une musculature qui varie de bonne, avec quelques déficiences, à excellente;
  - c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont fermes et d'un rouge vif;
  - d) une couche de gras qui est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée.
  - e) un degré de persillage dépourvu ou pratiquement dépourvu

### **Exigences relatives à la catégorie Canada B2**

- (8) Les exigences applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada B2 sont les suivantes :
- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I;
  - b) une musculature qui varie de déficiente à excellente;

- c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont d'un rouge vif;
- d) une couche de gras de couleur jaune.

### **Exigences relatives à la catégorie Canada B3**

- (9) Les exigences applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada B3 sont les suivantes :
  - a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I;
  - b) une musculature qui varie de déficiente à bonne;
  - c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont d'un rouge vif;
  - d) une couche de gras qui est blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée.

### **Exigences relatives à la catégorie Canada B4**

- (10) Les exigences applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada B4 sont les suivantes :
  - a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I;
  - b) une musculature qui varie de déficiente à excellente;
  - c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont d'un rouge foncé;
  - d) une couche de gras dont la couleur varie du blanc au jaune.

### **Exigences relatives à la catégorie Canada D1**

- (11) Les exigences applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada D1 sont les suivantes :
  - a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II;
  - b) une musculature qui est excellente;
  - c) une couche de gras qui à la fois :
    - (i) recouvre bien les côtes et les longes et modérément bien les cuisses et les blocs d'épaule,
    - (ii) est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée,
    - (iii) mesure moins de 15 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

### **Exigences relatives à la catégorie Canada D2**

- (12) Les exigences applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada D2 sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II;
- b) une musculature qui varie de moyenne, avec quelques déficiences, à excellente;
- c) une couche de gras qui à la fois :
  - (i) recouvre modérément bien les côtes et les longes et légèrement les cuisses et les blocs d'épaule,
  - (ii) est de texture ferme à légèrement molle,
  - (iii) est d'une couleur variant du blanc au jaune,
  - (iv) mesure moins de 15 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

### **Exigences relatives à la catégorie Canada D3**

- (13) Les exigences applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada D3 sont les suivantes :
- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II;
  - b) une musculature déficiente allant jusqu'à l'émaciation;
  - c) une couche de gras qui mesure moins de 15 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

### **Exigences relatives à la catégorie Canada D4**

- (14) Les exigences applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada D4 sont les suivantes :
- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II;
  - b) une musculature qui varie de déficiente à excellente;
  - c) une couche de gras qui mesure 15 mm ou plus d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

### **Exigences relatives à la catégorie Canada E**

- (15) Les exigences applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada E sont les suivantes :
- a) une carcasse provenant d'un bovin mâle;
  - b) une carcasse présentant des caractéristiques masculines prononcées.

## **Annexe I**

### ***Caractéristiques d'âge des jeunes carcasses de bœuf***

1. Les prolongements cartilagineux des vertèbres thoraciques ne sont pas ossifiés plus que de la moitié.
2. Les vertèbres lombaires ont des prolongements cartilagineux ou au moins une ligne rouge apparaissant sur le bout des apophyses épineuses.
3. Lorsqu'elles sont fendues, les apophyses épineuses sont généralement poreuses et rouges.
4. Les côtes sont étroites, arrondies et rouges.
5. Le sternum montre des séparations distinctes.

## **Annexe II**

### ***Caractéristiques d'âge des carcasses de bœuf matures***

1. Les prolongements cartilagineux des vertèbres thoraciques sont ossifiés plus que la moitié.
2. Les vertèbres lombaires n'ont pas de prolongements cartilagineux ni de ligne rouge sur le bout des apophyses épineuses.
3. Lorsqu'elles sont fendues, les apophyses épineuses sont généralement dures, blanches et cassantes.
4. Les côtes sont larges, plates et blanches.
5. Le sternum présente un état avancé d'ossification.

## **Annexe III**

### ***Marque d'estampillage des carcasses de boeuf***

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Article	Catégorie	Marque d'estampillage	Couleur de l'encre
1.	Canada A	Canada A	Rouge
2.	Canada AA	Canada AA	Rouge
3.	Canada AAA	Canada AAA	Rouge
4.	Canada Primé	Canada Primé	Rouge
5.	Canada B1	Canada B1	Bleu
6.	Canada B2	Canada B	Bleu
7.	Canada B3	Canada B	Bleu
8.	Canada B4	Canada B	Bleu
9.	Canada D1	Canada D1	Brun
10.	Canada D2	Canada D	Brun
11.	Canada D3	Canada D	Brun
12.	Canada D4	Canada D	Brun
13.	Canada E	Canada E	Brun

**Annexe IV**

*Cachet de classification du bœuf*



**Annexe V**

*Cachet de rendement du bœuf*



#### **4.0 Noms de catégorie et exigences relatives aux catégories de carcasses de bison**

- (1) Il y a 10 catégories de carcasses de bison portant les noms de catégories suivants : Canada A1, Canada A2, Canada A3, Canada A4, Canada B1, Canada B2, Canada B3, Canada D1, Canada D2 et Canada D3.
- (2) Sous réserve du paragraphe (3), le classificateur détermine l'épaisseur de gras d'une carcasse de bison en prenant une mesure du gras sur le côté gauche entre les onzième et douzième côtes au point d'épaisseur minimale dans le quatrième quartier, au niveau des vertèbres, le long de l'axe longitudinal des muscles *longissimus* et perpendiculairement à la surface extérieure du gras.
- (3) S'il est impossible de prendre une mesure précise du gras de la carcasse de bison conforme au paragraphe (2), le classificateur détermine l'épaisseur de gras de la carcasse par une appréciation du gras de couverture de celle-ci ou par un examen du gras sur le côté droit de la carcasse, après que l'incision transversale a été pratiquée.

#### **Exigences relatives aux catégories Canada A1, Canada A2, Canada A3 et Canada A4**

- (4) Les exigences applicables aux carcasses de bison des catégories Canada A1, Canada A2, Canada A3 et Canada A4 sont les suivantes :
  - a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe VI;
  - b) une musculature qui varie de bonne à excellente;
  - c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont fermes et d'un rouge vif;
  - d) une couche de gras qui est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée;
  - e) une épaisseur de gras à l'endroit où la mesure du gras est effectuée qui, selon le cas:
    - (i) varie de 2 mm à 6 mm, dans le cas de la catégorie Canada A1,
    - (ii) varie de 7 mm à 12 mm, dans le cas de la catégorie Canada A2,
    - (iii) varie de 13 mm à 18 mm, dans le cas de la catégorie Canada A3,
    - (iv) mesure plus de 18 mm, dans le cas de la catégorie Canada A4.

#### **Exigences relatives à la catégorie Canada B1**

- (5) Les exigences applicables aux carcasses de bison de la catégorie Canada B1 sont les suivantes :
  - a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe VI;
  - b) une musculature qui varie de bonne à excellente;

- c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont fermes et d'un rouge vif;
- d) une couche de gras à la fois :
  - (i) qui est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée,
  - (ii) dont l'épaisseur est inférieure à 2 mm à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

### **Exigences relatives à la catégorie Canada B2**

- (6) Les exigences applicables aux carcasses de bison de la catégorie Canada B2 sont les suivantes :
  - a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe VI;
  - b) une musculature qui varie de moyenne à excellente;
  - c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, ont une couleur variant du rouge foncé au rouge vif;
  - d) une couche de gras dont la couleur varie du blanc au jaune.

### **Exigences relatives à la catégorie Canada B3**

- (7) Les exigences applicables aux carcasses de bison de la catégorie Canada B3 sont les suivantes :
  - a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe VI;
  - b) une musculature qui varie de déficiente à moyenne.

### **Exigences relatives aux catégories Canada D1 et Canada D2**

- (8) Les exigences applicables aux carcasses de bison des catégories Canada D1 et Canada D2 sont les suivantes :
  - a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe VII;
  - b) une musculature qui varie de moyenne à excellente;
  - c) une épaisseur de gras à l'endroit où la mesure du gras est effectuée qui :
    - (i) varie de 2 mm à 6 mm, dans le cas de la catégorie Canada D1, ou
    - (ii) mesure plus de 6 mm, dans le cas de la catégorie Canada D2.

### **Exigences relatives à la catégorie Canada D3**

- (9) Les exigences applicables aux carcasses de bison de la catégorie Canada D3 sont les suivantes :
  - a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe VII;

- b) une épaisseur de gras à l'endroit où la mesure du gras est effectuée qui :
- (i) mesure moins de 2 mm, dans le cas des carcasses dont la musculature varie de moyenne à excellente, ou
  - (ii) mesure 0 mm ou plus, dans le cas des carcasses dont la musculature est inférieure à « moyenne ».

## **Annexe VI**

### ***Caractéristiques d'âge des jeunes carcasses de bison***

Les prolongements cartilagineux des 9<sup>e</sup>, 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> vertèbres thoraciques – avant l'incision transversale – sont ossifiés à au plus 80 pour cent.

## **Annexe VII**

### ***Caractéristiques d'âge des carcasses de bison matures***

Les prolongements cartilagineux des 9<sup>e</sup>, 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> vertèbres thoraciques — avant l'incision transversale — sont ossifiés à plus de 80 pour cent.

## **Annexe VIII**

### ***Cachet de classification du bison***

NOM DE CATÉGORIE EN MAJUSCULES D'IMPRIMERIE
Code de cachet de classification

## **5.0 Noms de catégorie et exigences relatives aux catégories de carcasses de veau**

- (1) Il y a 10 catégories de carcasses de veau portant les noms de catégories suivants : Canada A1, Canada A2, Canada A3, Canada A4, Canada B1, Canada B2, Canada B3, Canada B4, Canada C1 et Canada C2.

### **Exigences relatives aux catégories Canada A1, Canada A2, Canada A3 et Canada A4**

- (2) Les exigences applicables aux carcasses de veau des catégories Canada A1, Canada A2, Canada A3 ou Canada A4 sont les suivantes :
- a) un poids d'au moins 80 kg et d'au plus 190 kg;
  - b) une musculature qui varie de bonne à excellente, est exempte de dépressions et possède au moins deux des caractéristiques suivantes:
    - (i) un profil allant du rectiligne au convexe dans la partie supérieure du cuisseau, de l'attache de la queue à l'articulation tarsienne,
    - (ii) des longes larges et épaisses,
    - (iii) un carré comportant des apophyses épineuses bien recouvertes de chair;
  - c) une chair d'une couleur et d'une valeur colorimétrique conformes aux exigences énoncées dans le tableau du présent article;
  - d) des dépôts de gras de couleur blanc crème ou teintés de rose qui :
    - (i) soit recouvrent les rognons en une couche non excessive,
    - (ii) soit recouvrent bien les flancs et sont visibles sur la pointe de poitrine.

### **Exigences relatives aux catégories Canada B1, Canada B2, Canada B3 et Canada B4**

- (3) Les exigences applicables aux carcasses de veau des catégories Canada B1, Canada B2, Canada B3 ou Canada B4 sont les suivantes :
- a) un poids d'au moins 80 kg et d'au plus 190 kg;
  - b) une musculature qui varie de moyennement faible à excellente, présente quelques dépressions ou n'en présente aucune et ne possède pas plus de deux des caractéristiques suivantes :
    - (i) pointes de hanche visibles mais non proéminentes,
    - (ii) longes présentant des dépressions de chaque côté des apophyses des vertèbres dorsales,
    - (iii) apophyses épineuses du carré légèrement recouvertes de chair;

- c) une chair d'une couleur et d'une valeur colorimétrique conformes aux exigences énoncées dans le tableau du présent article;
- d) des dépôts de gras sur les rognons ou les flancs qui varient de minces à excessifs.

### **Exigences relatives aux catégories Canada C1 et Canada C2**

- (4) Les exigences applicables aux carcasses de veau des catégories Canada C1 ou Canada C2 sont les suivantes :
- a) un poids d'au moins 80 kg et d'au plus 190 kg;
  - b) une musculature qui varie de déficiente à excellente ou qui ne satisfait pas aux exigences des catégories Canada B;
  - c) une chair d'une couleur et d'une valeur colorimétrique conformes aux exigences énoncées dans le tableau du présent article;
  - d) des dépôts de gras sur les rognons ou les flancs qui varient de minces à inexistant.

**Tableau - Exigences de couleur des catégories Canada A, Canada B et Canada C**

Article	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
	Catégorie	Couleur de la chair	Valeur colorimétrique
1.	Canada A1	Rose clair ou plus pâle	50 ou plus
2.	Canada A2	Rose	40 à 49
3.	Canada A3	Rouge pâle	30 à 39
4.	Canada A4	Rouge	0 à 29
5.	Canada B1	Rose clair ou plus pâle	50 ou plus
6.	Canada B2	Rose	40 à 49
7.	Canada B3	Rouge pâle	30 à 39
8.	Canada B4	Rouge	0 à 29
9.	Canada C1	Rose ou plus pâle	40 ou plus
10.	Canada C2	Rouge pâle ou rouge foncé	0 à 39

## **Annexe IX**

### ***Caractéristiques d'âge des carcasses de veau***

1. Les os sont tendres et rougeâtres.
2. Les côtes sont étroites et légèrement arrondies.
3. Le sternum présente des séparations distinctes.
4. L'os de la croupe est recouvert de cartilage.

## **Annexe X**

### ***Cachet de classification du veau***

