



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

# LAMB/ AGNEAU

## LAMB/AGNEAU

### TABLE OF CONTENTS

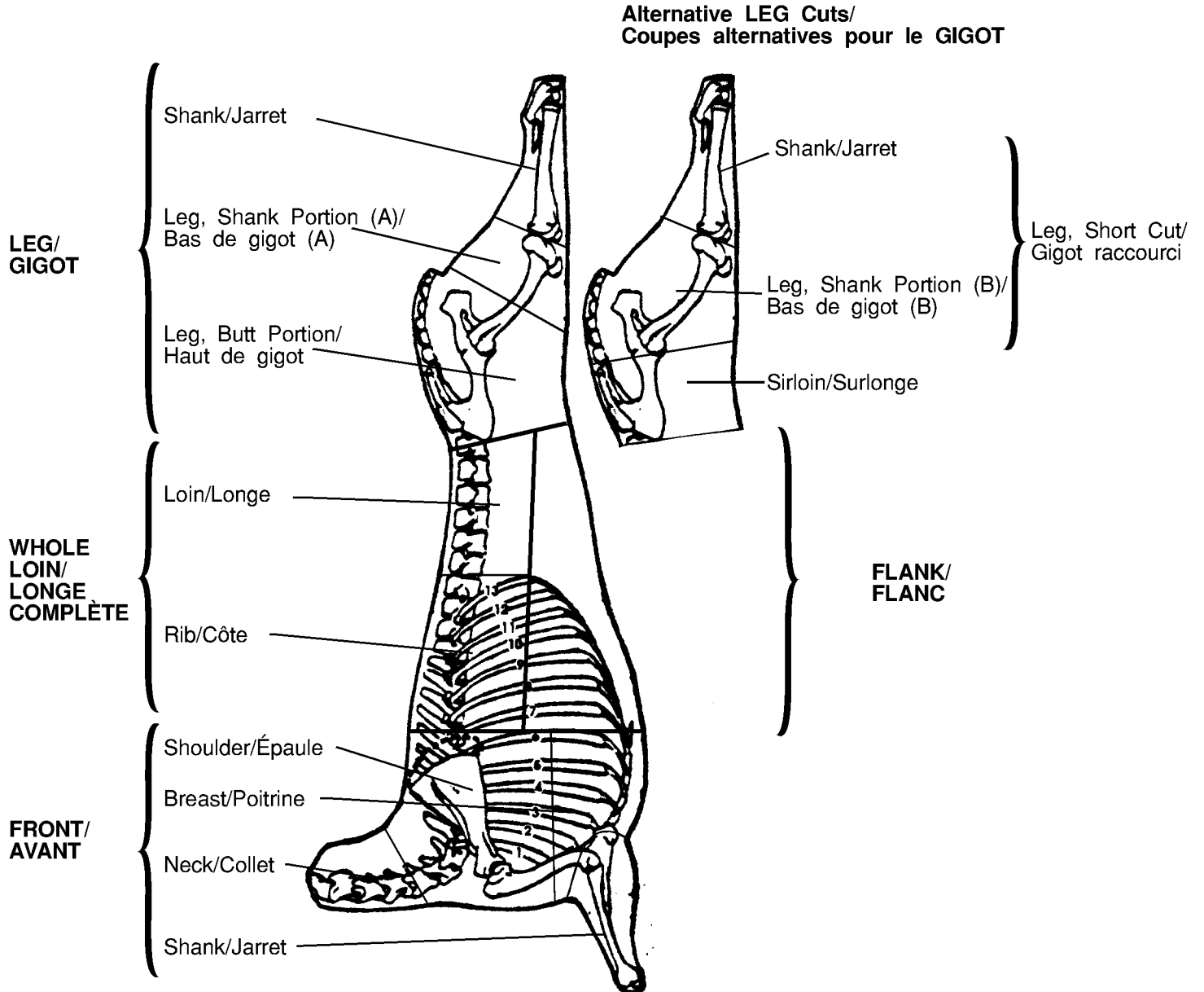
### TABLE DES MATIÈRES

- 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. Lamb/Agneau
  
  2. Dressed Lamb Carcass/Carcasse habillée d'agneau
    - 2.1 Front Half/Demi-avant
    - 2.2 Hind Half/Demi-arrière
  
  3. Side/Demi-agneau
    - 3.1 Front Quarter/Quartier avant
    - 3.2 Hind Quarter/Quartier arrière
  
  4. Front/Avant - Front, Double/Avant double
    - 4.1 Shank/Jarret
    - 4.2 Breast/Poitrine
    - 4.3 Neck/Collet
    - 4.4 Shoulder/Épaule - Shoulder, Double/Épaule double
  
  5. Leg/Gigot - Leg, Double/Culotte
    - 5.1 Shank/Jarret
    - 5.2 Leg, Shank Portion (A)/Bas de gigot (A)
    - 5.3 Leg, Shank Portion (B)/Bas de gigot (B)
    - 5.4 Leg, Butt Portion/Haut de gigot
    - 5.5 Sirloin/Surlonge - Sirloin, Double/Surlonge double
    - 5.6 Leg, Short Cut/Gigot raccourci

6. Whole Loin/Longe complète - Whole Loin, Double/Longe complète double
  - 6.1 Loin/Longe - Loin, Double/Longe double
  - 6.2 Rib/Côte - Rib, Double/Côte double
  
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

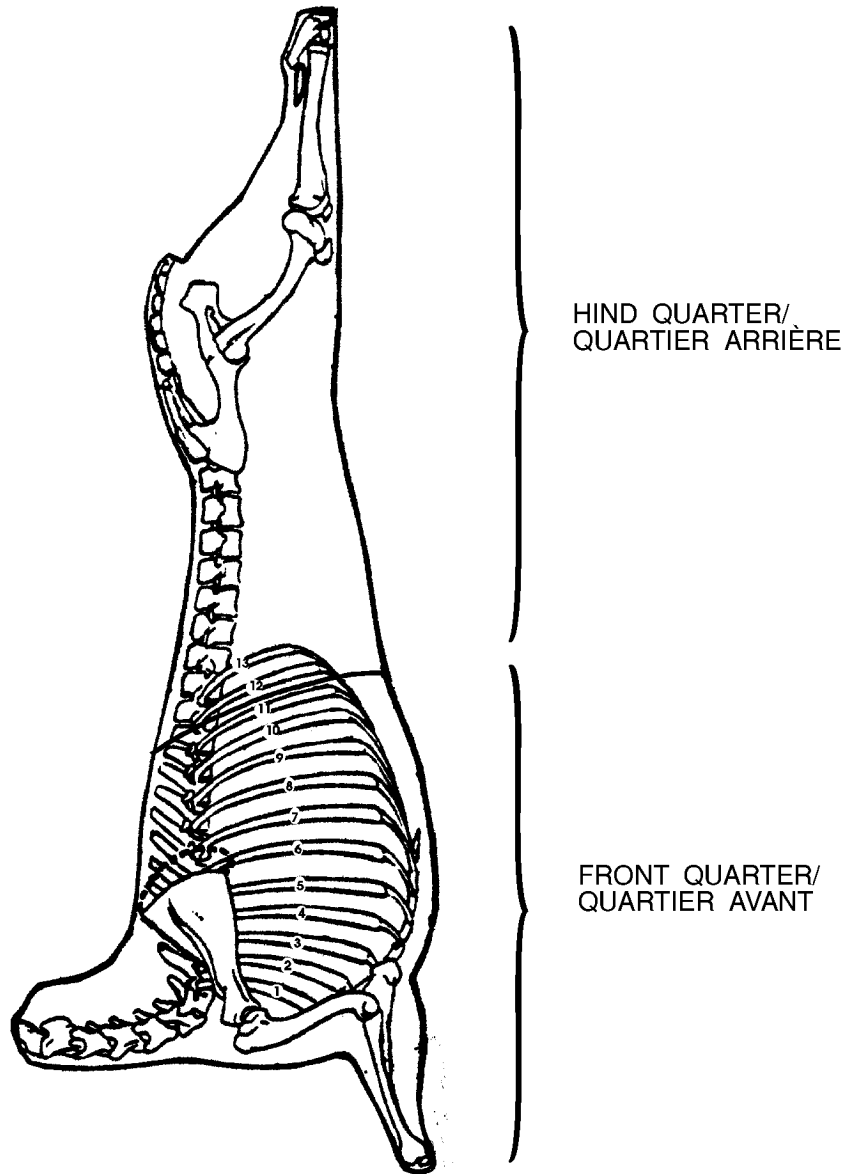
LAMB/AGNEAU



**SIDE/DEMI-AGNEAU**

DIAGRAM OF MEAT CUTS/  
DIAGRAMME DES COUPES DE VIANDE

LAMB/AGNEAU



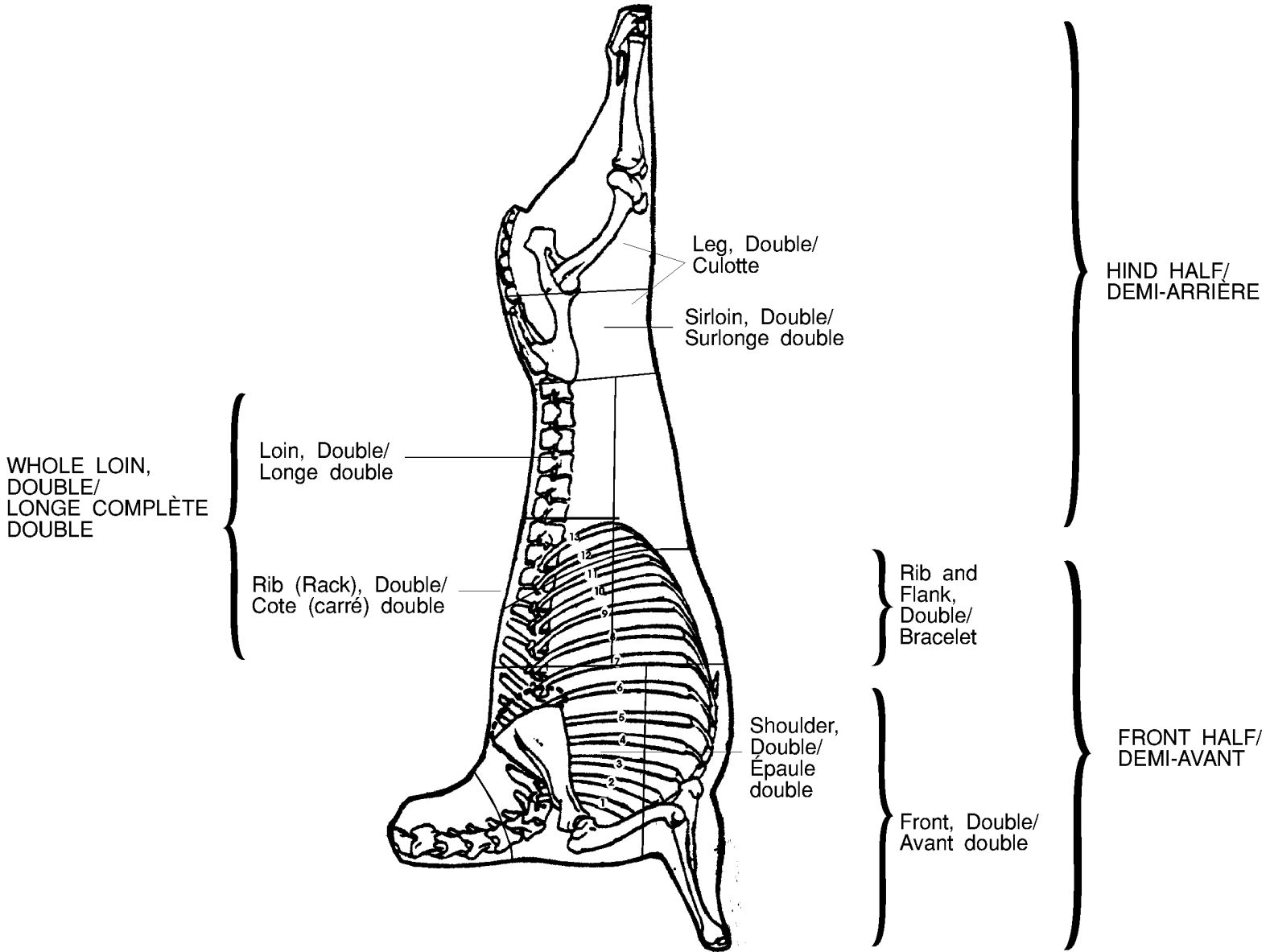
ALTERNATIVE CUTS - SIDE

**COUPES ALTERNATIVES - DEMI-AGNEAU**

**DIAGRAMME OF MEAT CUTS  
DIAGRAMME DES COUPES DE VIANDE**

**LAMB/AGNEAU**

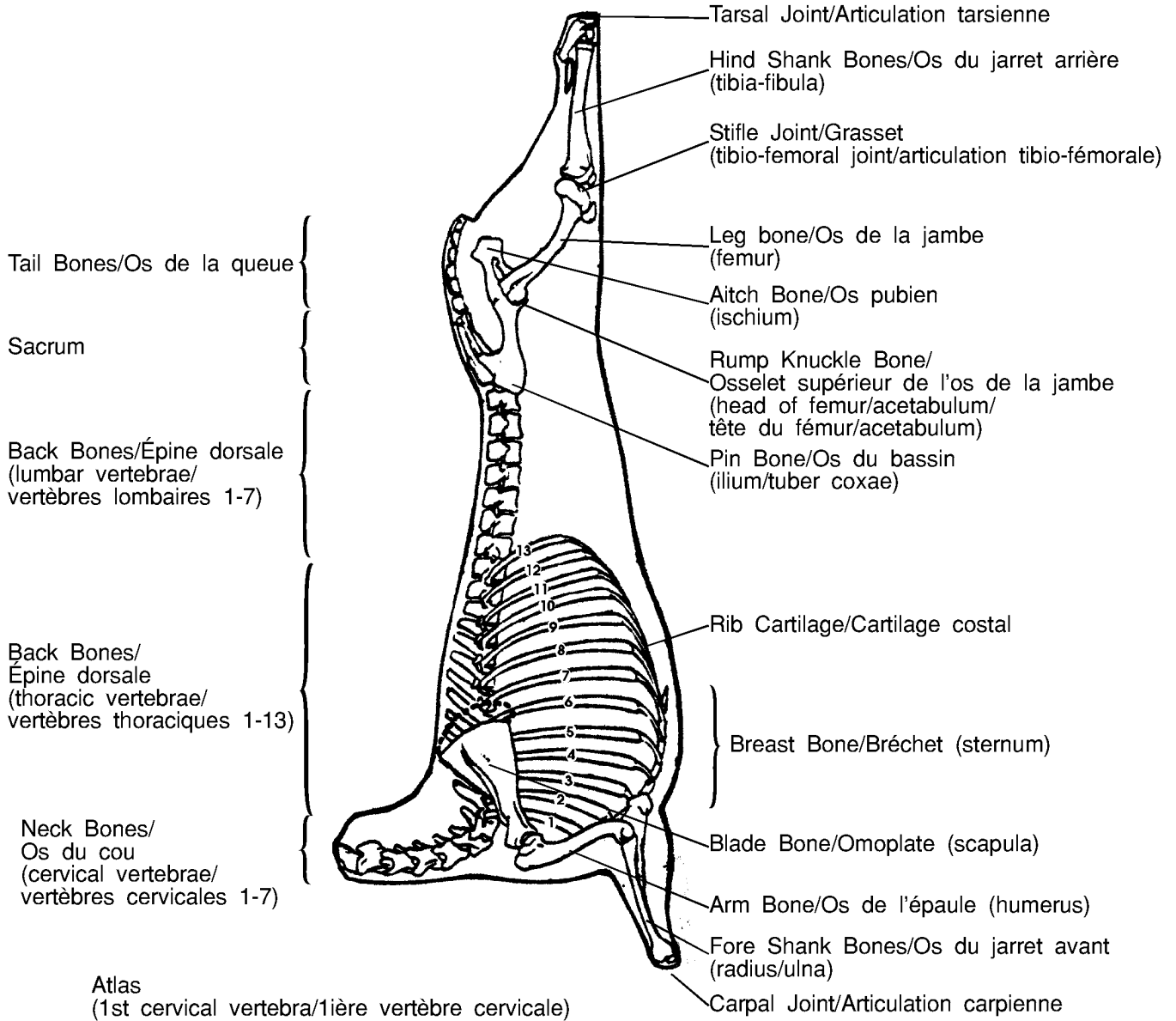




ALTERNATIVE CUTS - CARCASS/  
COUPES ALTERNATIVES - CARCASSE

**SKELETAL DIAGRAM/  
DIAGRAMME SQUELETTIQUE**

**LAMB/AGNEAU**



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

1. **LAMB:** means the meat derived from a dressed carcass of an ovine animal that meets the maturity characteristics prescribed in the Livestock Carcass Grading Regulations.

**NOTE:** meat derived from a dressed carcass of an ovine animal which does not meet the specifications prescribed for **LAMB** shall be referred to as **MUTTON**.

**AGNEAU:** la viande obtenue d'une carcasse habillée d'un ovin qui rencontre les caractéristiques d'âge prescrits dans le Règlement sur la classification des carcasses de bétail.

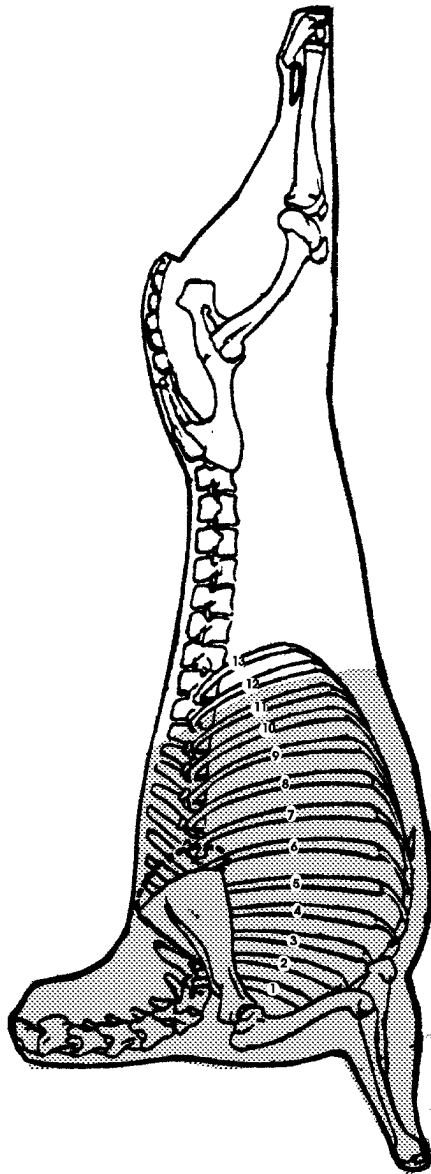
**NOTA:** la viande d'une carcasse habillée d'un ovin qui ne rencontre pas les critères prescrits pour l'**AGNEAU** sera désignée sous le nom de **MOUTON**.

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

**CARCASSE HABILÉE D'AGNEAU:** la carcasse d'un agneau de laquelle on a enlevé la peau, la tête, les pattes aux articulations carpiennes et tarsiennes et la carcasse a été éviscérée.

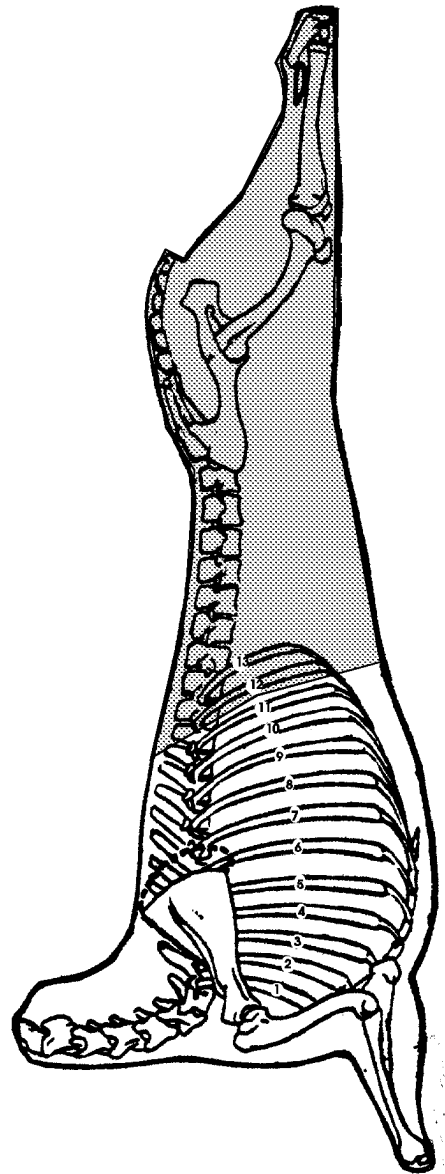
2.1 **FRONT HALF:** means the anterior portion of the **DRESSED LAMB CARCASS** which is separated from the **HIND HALF** by a cut following the natural curvature between the eleventh (11th) and twelfth (12th) rib.

**DEMI-AVANT:** la partie antérieure de la **CARCASSE HABILÉE D'AGNEAU** qui est séparée du **DEMI-ARRIÈRE** par une coupe qui longe la courbure naturelle entre la onzième (11ième) et la douzième (12ième) côte.



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

**DEMI-ARRIÈRE:** la partie postérieure de la **CARCASSE HABILLÉE D'AGNEAU** qui est séparée du **DEMI-AVANT** tel que décrit.

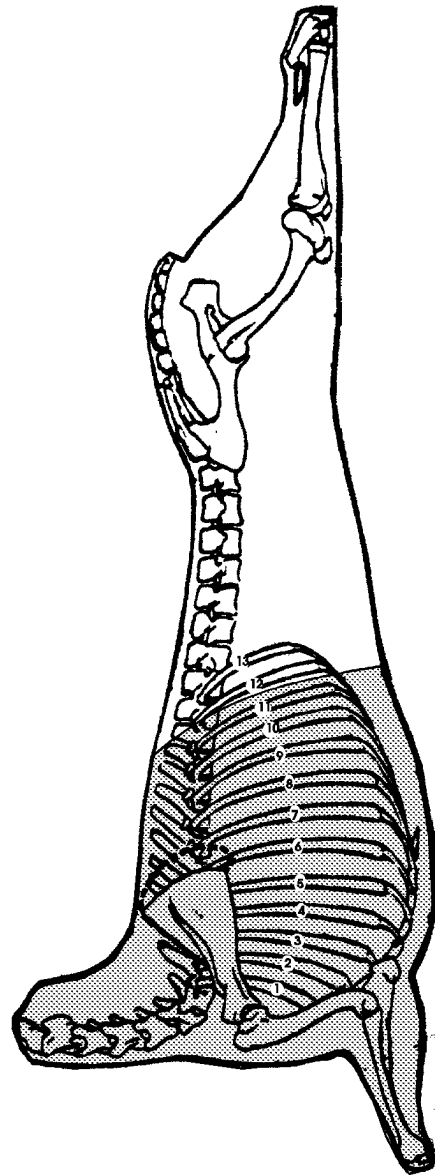


3. **SIDE:** means one (1) of the two (2) approximately equal portions of a **DRESSED LAMB CARCASS** obtained by cutting from the tail to the neck along the median line.

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

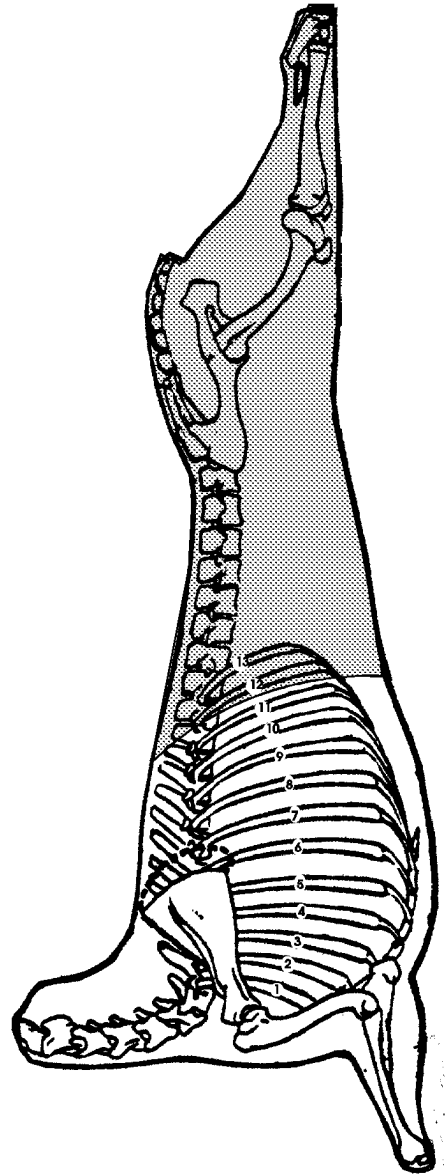
3.1 **FRONT QUARTER:** means the anterior portion of the **SIDE** which is separated from the **HIND QUARTER** by a cut following the natural curvature between the eleventh (11th) and twelfth (12th) rib.

**QUARTIER AVANT:** la partie antérieure du **DEMI-AGNEAU** qui est séparée du **QUARTIER ARRIÈRE** par une coupe qui longe la courbure naturelle entre la onzième (11ième) et la douzième (12ième) 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-AGNEAU** qui est séparée du **QUARTIER AVANT** tel que décrit.



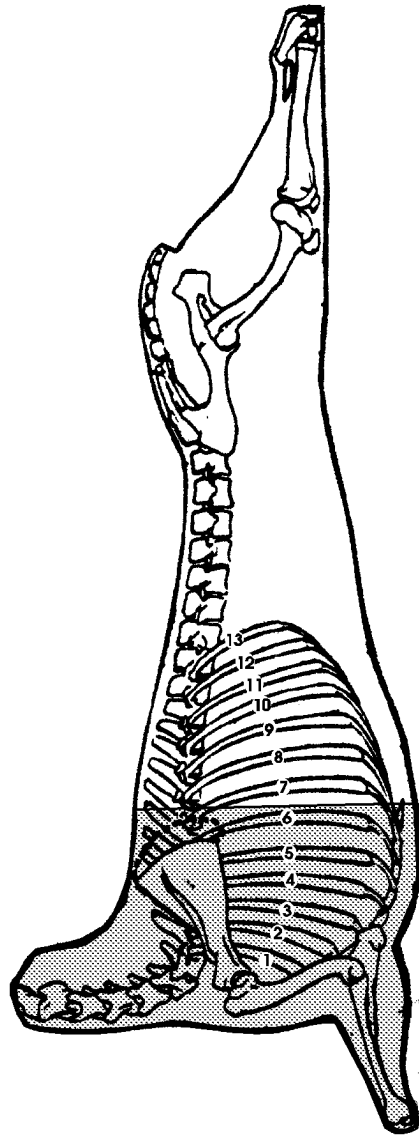


4. **FRONT:** means that portion of the **SIDE** which is separated from the **WHOLE LOIN** and **FLANK**, by a straight cut passing between the sixth (6th) and seventh (7th) rib.

**AVANT:** la partie du **DEMI-AGNEAU** qui est séparée de la **LONGE COMPLÈTE** et du **FLANC** par une coupe franche qui passe entre la sixième (6<sup>ième</sup>) et septième (7<sup>ième</sup>) côte.

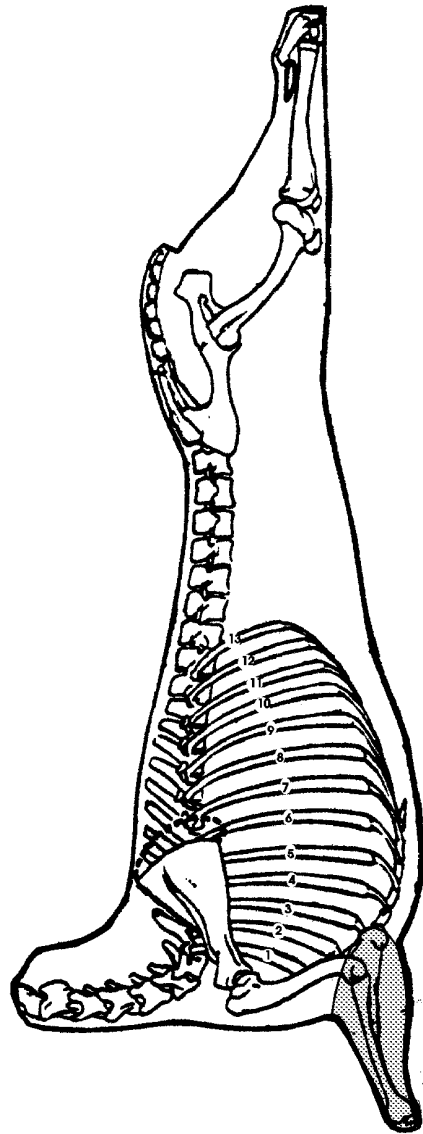
**FRONT, DOUBLE:** means the anterior portion of the **FRONT HALF** which is separated from the **RIB** and **FLANK, DOUBLE** by a straight cut passing between the sixth (6th) and seventh (7th) rib.

**AVANT DOUBLE:** la partie antérieure du **DEMI-AVANT** qui est séparée du **BRACELET** par une coupe franche qui passe entre la sixième (6<sup>ième</sup>) et septième (7<sup>ième</sup>) côte.



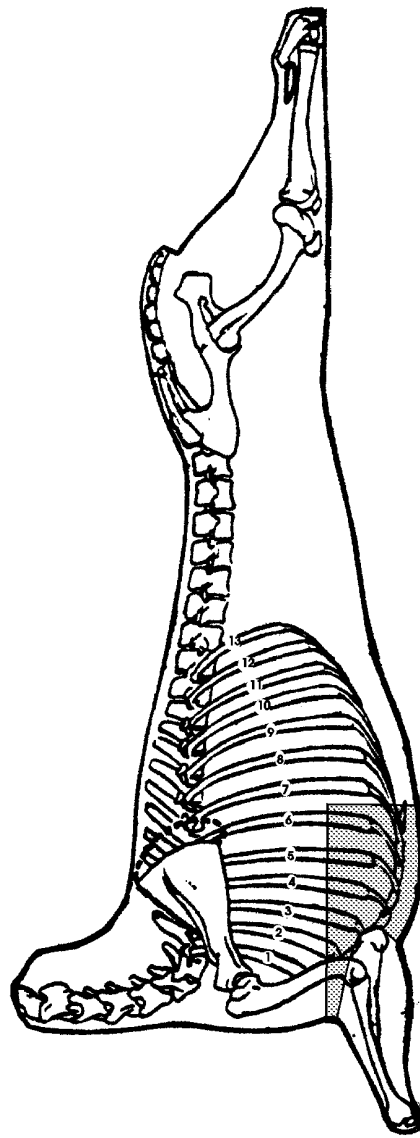
4.1 **SHANK (FORE SHANK):** means that portion of the **FRONT** which is separated from the **BREAST** by a straight cut passing through the base of the arm bone (distal extremity of the humerus) and follows the natural seam of the elbow.

**JARRET (JARRET AVANT):** la partie de l'**AVANT** qui est séparée de la **POITRINE** par une coupe franche qui passe à travers la base de l'os de l'épaule (extrémité distale de l'humérus) et suit le contour naturel du coude (olécrane).



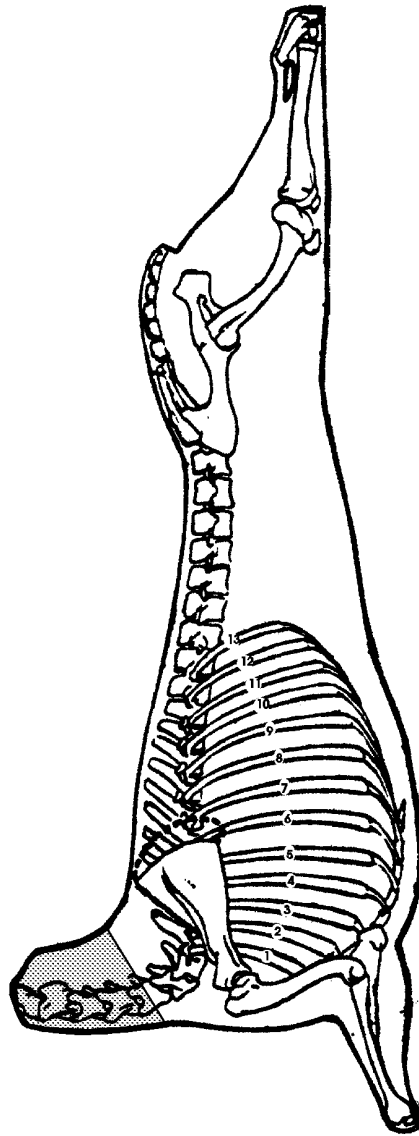
4.2 **BREAST:** means that portion of the **FRONT** which is separated from the **SHANK** as described in item 4.1, and from the **SHOULDER** by a straight cut which passes through the base of the shaft of the arm bone (distal end of the humerus) approximately at right angles to the cut edge of the **FRONT**.

**POITRINE:** la partie de l'**AVANT** qui est séparée du **JARRET** tel que décrit à l'article 4.1, et de l'**ÉPAULE** par une coupe franche qui passe à travers la base du corps de l'os de l'épaule (extrémité distale de l'humérus) à peu près à angle droit par rapport au bord taillé de l'**AVANT**.



4.3 **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 qui passe à travers le cinquième (5<sup>ième</sup>) os du cou (vertèbre cervicale).

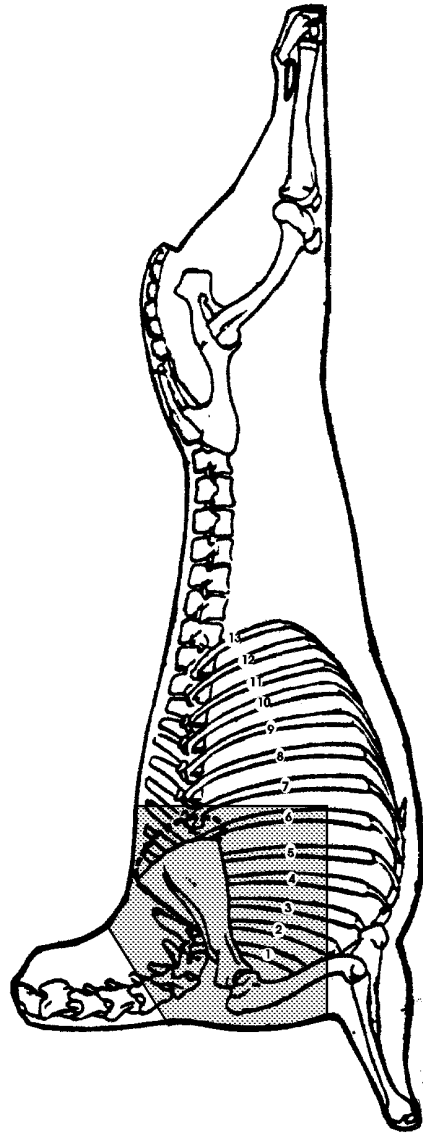


4.4 **SHOULDER:** means that portion of the **FRONT** which is separated from the **BREAST** and **NECK** as described in items 4.2 and 4.3, respectively.

**ÉPAULE:** la partie de l'**AVANT** qui est séparée de la **POITRINE** et du **COLLET** tel que décrit aux articles 4.2 et 4.3, respectivement.

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

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

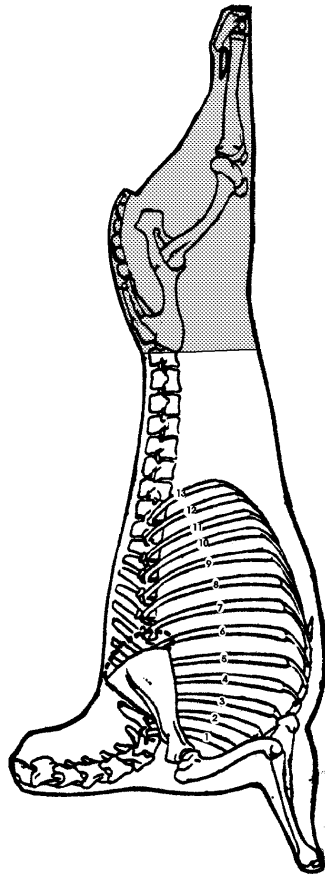


5. **LEG:** means the posterior portion of the **SIDE** which is separated from the **WHOLE LOIN** and **FLANK** by a straight cut passing immediately in front of (anterior to) the pin bone (ilium or tuber coxae).

**GIGOT:** la partie postérieure du **DEMI-AGNEAU** qui est séparée de la **LONGE COMPLÈTE** et du **FLANC** par une coupe franche qui passe immédiatement en avant (antérieur) de l'os du bassin (ilium ou tuber coxae).

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

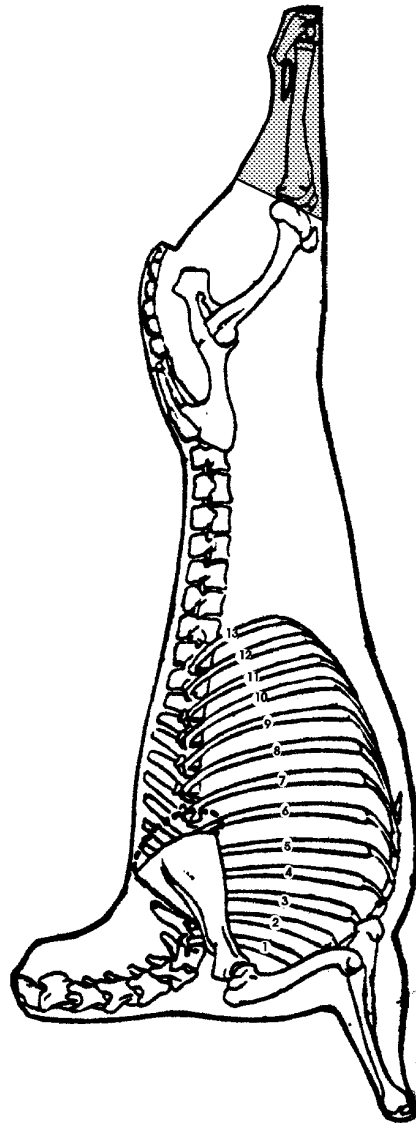
**CULOTTE:** la partie postérieure du **DEMI-ARRIÈRE** qui est séparée de la **LONGE COMPLÈTE DOUBLE** et des **FLANCS** par une coupe franche qui passe immédiatement en avant (antérieur) de l'os du bassin (ilium ou tuber coxae).





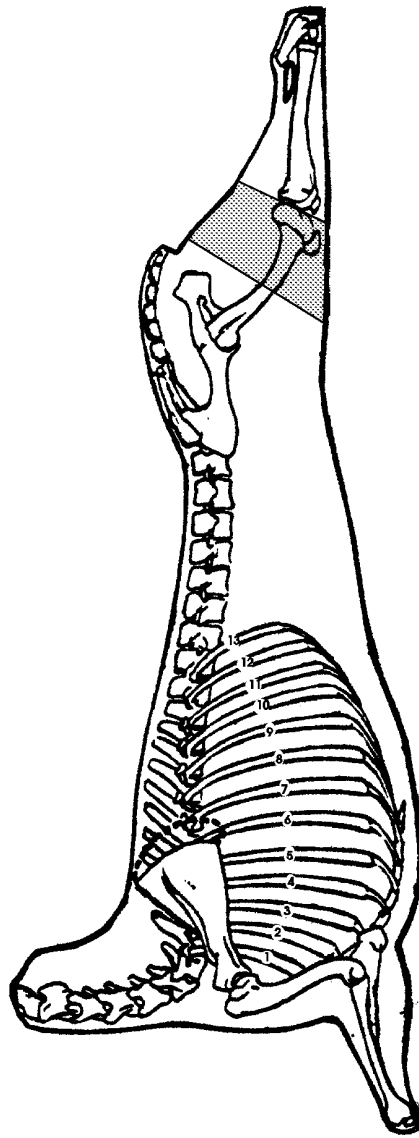
5.1 **SHANK (HIND SHANK):** means that portion of the **LEG** which is separated from the **LEG SHANK PORTION** by cutting through the stifle joint (tibio-femoral joint).

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



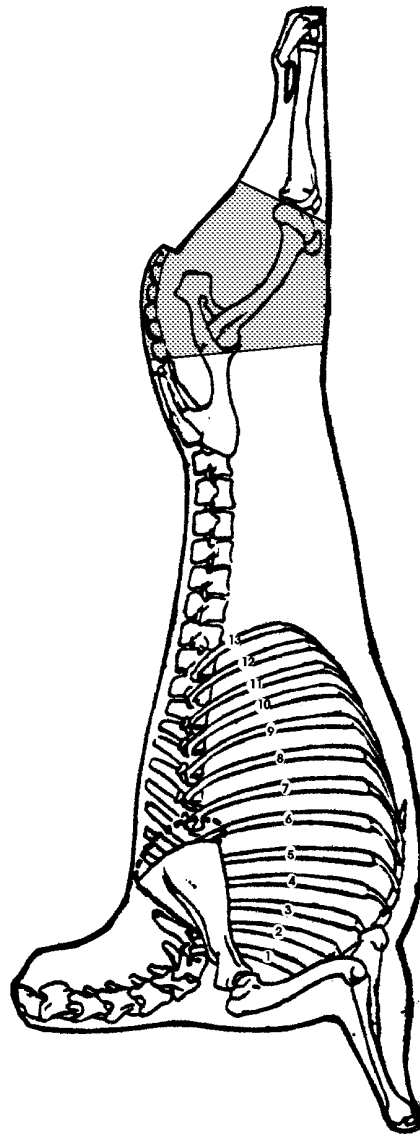
5.2 **LEG, SHANK PORTION (A):** means that portion of the **LEG** which is separated from the **SHANK** as described in item 5.1, and from the **LEG, BUTT PORTION** by a straight cut passing through the middle of the shaft of the leg bone (femur) approximately at right angles.

**BAS DE GIGOT (A):** la partie du **GIGOT** qui est séparée du **JARRET** tel que décrit à l'article 5.1, et du **HAUT DE GIGOT** 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.



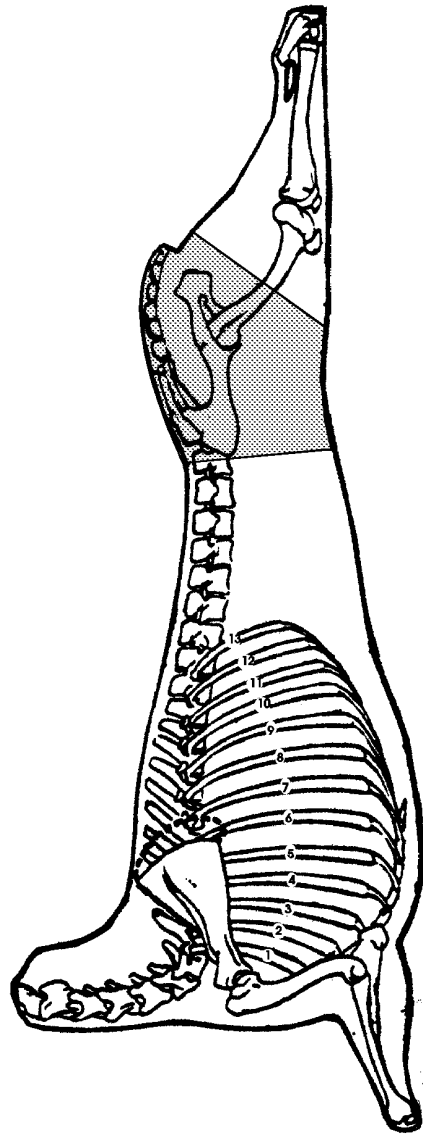
5.3 **LEG, SHANK PORTION (B):** is an alternative portion of the **LEG** which is separated from the **SHANK** as described and in item 5.1, from the **SIRLOIN** by a straight cut passing in front of (anterior to) the rump knuckle bone (acetabulum/head of femur).

**BAS DE GIGOT (B):** une partie alternative du **GIGOT** qui est séparée du **JARRET** tel que décrit à l'article 5.1, et de la **SURLONGE** par une coupe franche antérieure à l'osset supérieur de l'os de la jambe (acétabulum/tête du fémur).



5.4 **LEG, BUTT PORTION:** means that portion of the **LEG** which is separated from the **LEG, SHANK PORTION (A)** by a straight cut passing through the middle of the shaft of the leg bone (femur) approximately at right angles.

**HAUT DE GIGOT:** la partie du **GIGOT** qui est séparée du **BAS DE GIGOT (A)** 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.

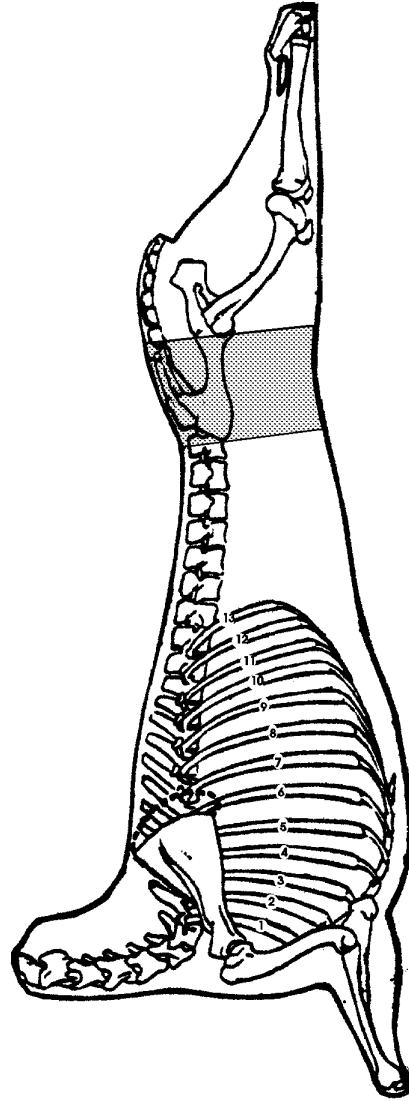


5.5 **SIRLOIN:** is an alternative portion of the **LEG** which is separated from the **LEG, SHANK PORTION (B)** or **LEG, SHORT CUT** (see 5.6) by a straight cut passing immediately in front of (anterior to) the rump knuckle bone (acetabulum/head of femur).

**SURLONGE:** une partie alternative du **GIGOT** qui est séparée du **BAS DE GIGOT (B)** ou le **GIGOT RACCOURCI** (voir 5.6) par une coupe franche qui passe immédiatement antérieure à l'osset supérieur de l'os de la jambe (acetabulum/tête du fémur).

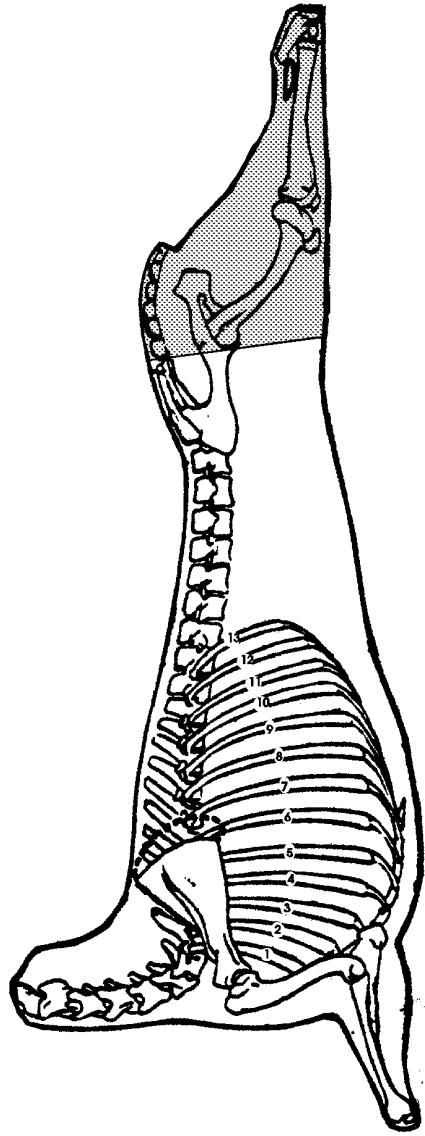
**SIRLOIN, DOUBLE:** means the anterior portion of the **LEG, DOUBLE** which is separated from the **LEGS, SHORT CUT**, as described.

**SURLONGE DOUBLE:** la partie antérieure de la **CULOTTE** qui est séparée des **GIGOTS RACCOURCI** tel que décrit.



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

**GIGOT RACCOURCI:** signifie le **GIGOT** sans la **SURLONGE**.



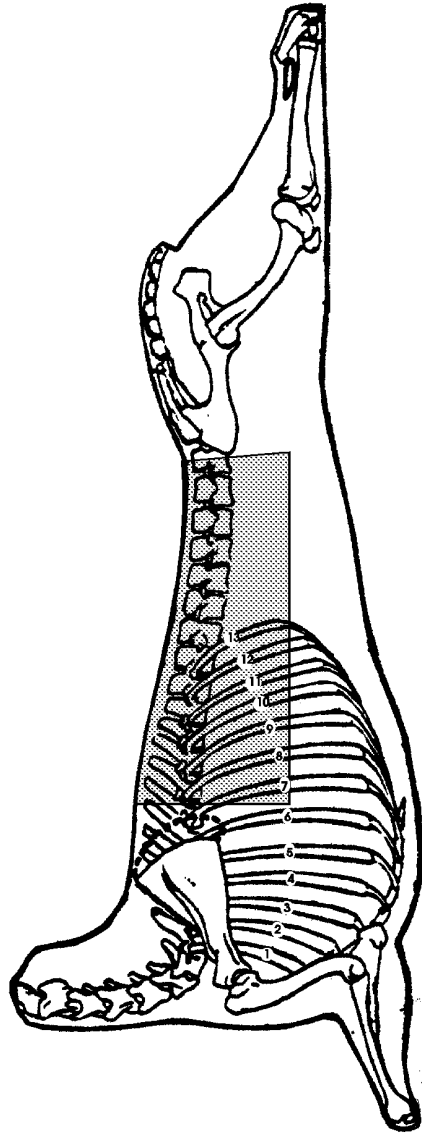


6. **WHOLE LOIN:** means that portion of the **SIDE** which is separated from the **FRONT** and **LEG** as described in items 4 and 5, respectively, and from the **FLANK** by a straight cut approximately parallel to the backbone (vertebral column) passing through the thirteenth (13th) rib, approximately at the beginning of the costal cartilage.

**LONGE COMPLÈTE:** la partie du **DEMI-AGNEAU** qui est séparée de l'**AVANT** et du **GIGOT** 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 treizième (13<sup>ième</sup>) côte à peu près à la jonction du cartilage costal.

**WHOLE LOIN, DOUBLE:** means that portion of the **DRESSED LAMB CARCASS** which is separated 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** 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<sup>ième</sup>) côte à la jonction du cartilage costal. Elle comprend la **LONGE DOUBLE** et la **CÔTE (CARRÉ) DOUBLE**, intacte.



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

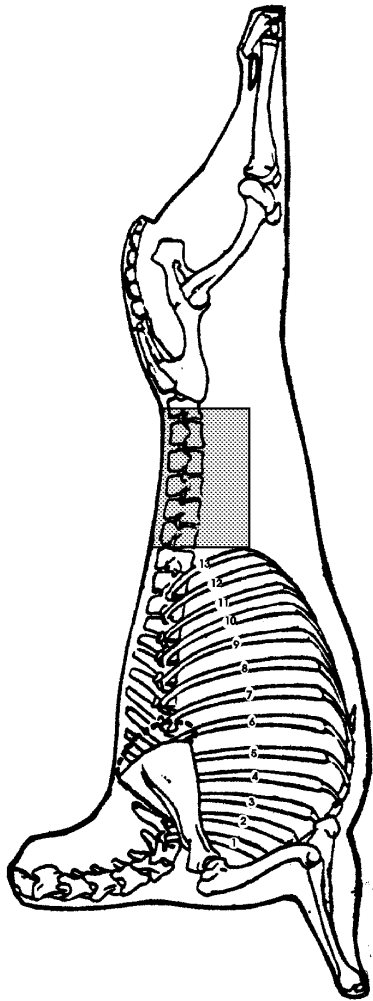
**NOTE:** the **LOIN** shall contain no part of the rib.

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



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

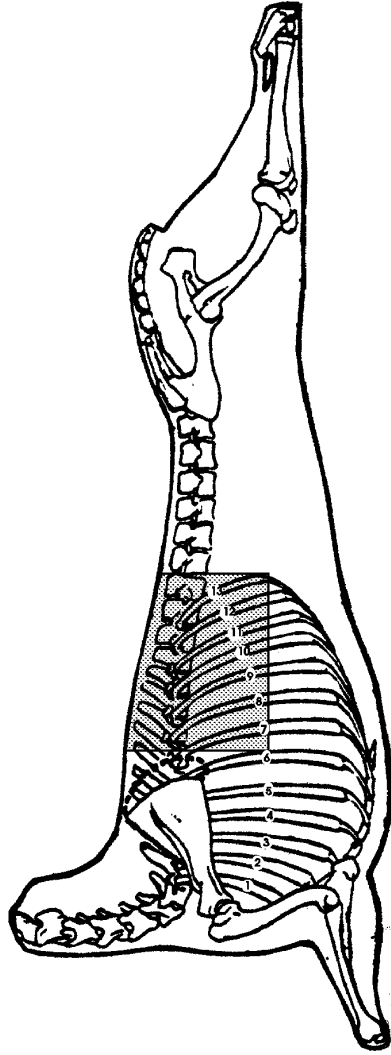
**NOTE:** the **RIB** or part thereof prepared as a roast may be referred to as **RACK**.

**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** ou une de ses parties peut être désignée sous le nom de **CARRÉ** lorsqu'elle est préparée comme rôti.

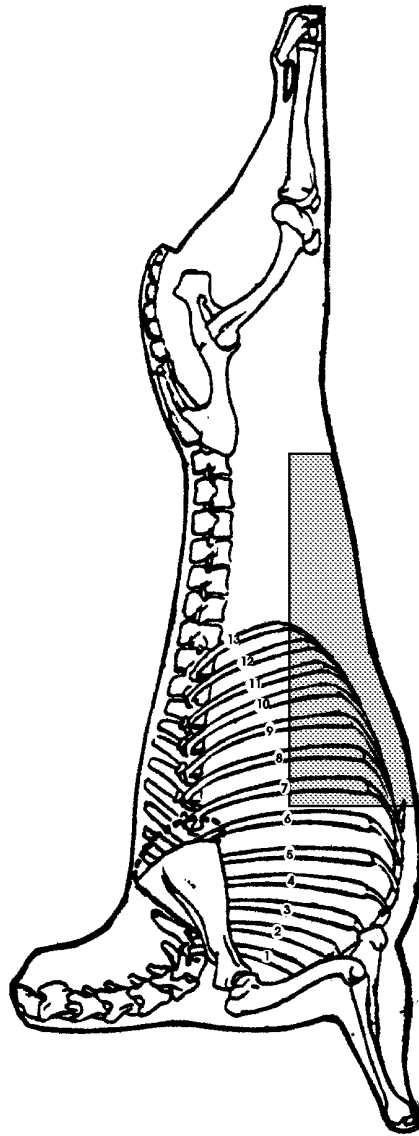
**RIB (RACK), DOUBLE:** means the anterior portion of the **WHOLE LOIN, DOUBLE** which is separated from the **LOIN, DOUBLE**, as described.

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



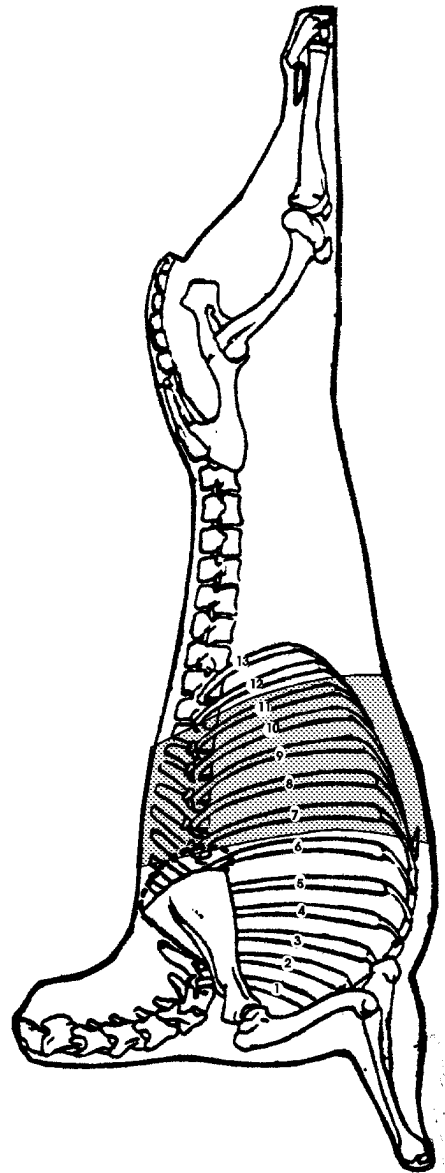
7. **FLANK:** means that portion of the **SIDE** which is separated from the **FRONT**, **LEG** and **WHOLE LOIN** as described in items 4, 5 and 6, respectively.

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



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

**BRACELET:** la partie postérieure du **DEMI-AVANT** qui est séparée du l'**AVANT DOUBLE** par une coupe franche qui passe entre la sixième (6ième) et septième (7ième) côte. Elle comprend la **CÔTE (CARRÉ)** et la portion costale du **FLANC**, intacte.





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

**LAMB/AGNEAU**

Boneless/Désossé(e)

Chop/Côtelette

Crown/couronne

Diced Lamb/Agneau en cubes

Frenched (Rib Chop)/Côtelette à manche

In basket/en panier

Medallion/Médailon

Partially Boneless/Semi-désossé(e)

Rack/carré

Roast/R ôti

Rolled/Roulé

Semi-Boneless/Semi-désossé(e)

Steak/Tranche

Stewing/a ragout

Stuffed/En porte-feuille

Tied/Ficelé

Trimmed/Paré

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

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

**Variety Meats**

fry  
heart  
kidney  
liver  
tongue

**Abats et issues**

animelles  
coeur  
rognon  
foie  
langue