



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

POULTRY/ VOLAILLE

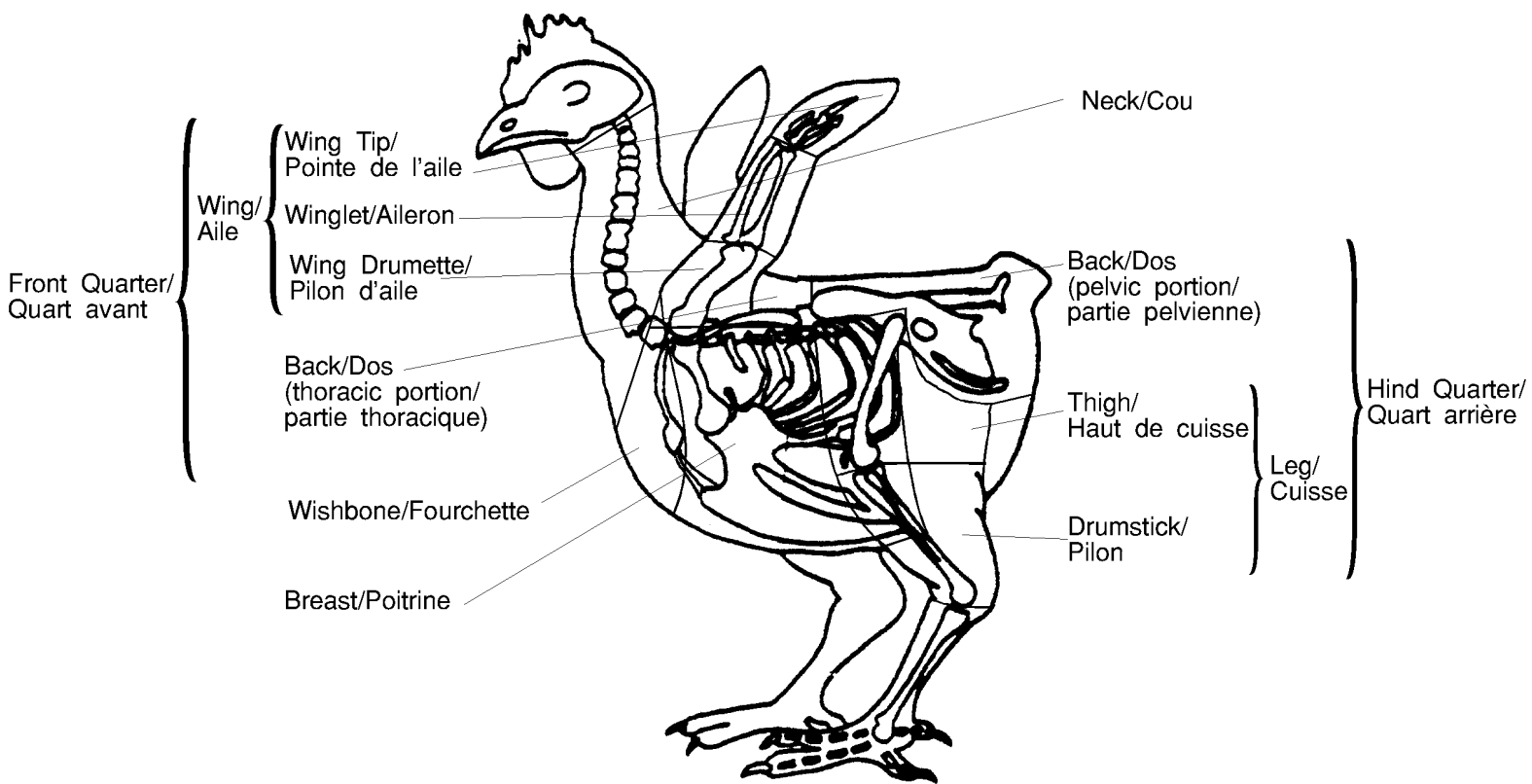
POULTRY/VOLAILLE

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. Poultry/Volaille
 2. Dressed Poultry Carcass/Carcasse habillée de volaille
 - 2.1 Poultry Half/Demi-volaille
 - 2.1.1 Front Quarter/Quart avant
 - 2.1.2 Hind Quarter/Quart arrière
 - 2.2 Wing/Aile
 - 2.2.1 Wing Drumette/Pilon d'aile
 - 2.2.2 Winglet/Aileron
 - 2.3 Leg/Cuisse
 - 2.3.1 Thigh/Haut de cuisse
 - 2.3.2 Drumstick/Pilon
 - 2.4 Breast/Poitrine
 - 2.4.1 Half Breast/Demi-poitrine
 - 2.4.2 Wishbone/Fourchette
 - 2.4.3 Trimmed Breast/Poitrine parée
 - 2.4.3.1 Half Trimmed Breast/Demi-poitrine parée
 - 2.4.4 Breast Fillet/Filet de poitrine
 - 2.5 Whole Back/Dos entier
 - 2.5.1 Back/Dos
 - 2.5.1.1 Stripped Back/Dos dépouillé
 - 2.5.2 Neck/Cou
- Variety Meats/Abats et issues
 - List of Meat Cut Modifiers/
Liste de modificatifs des coupes de viande

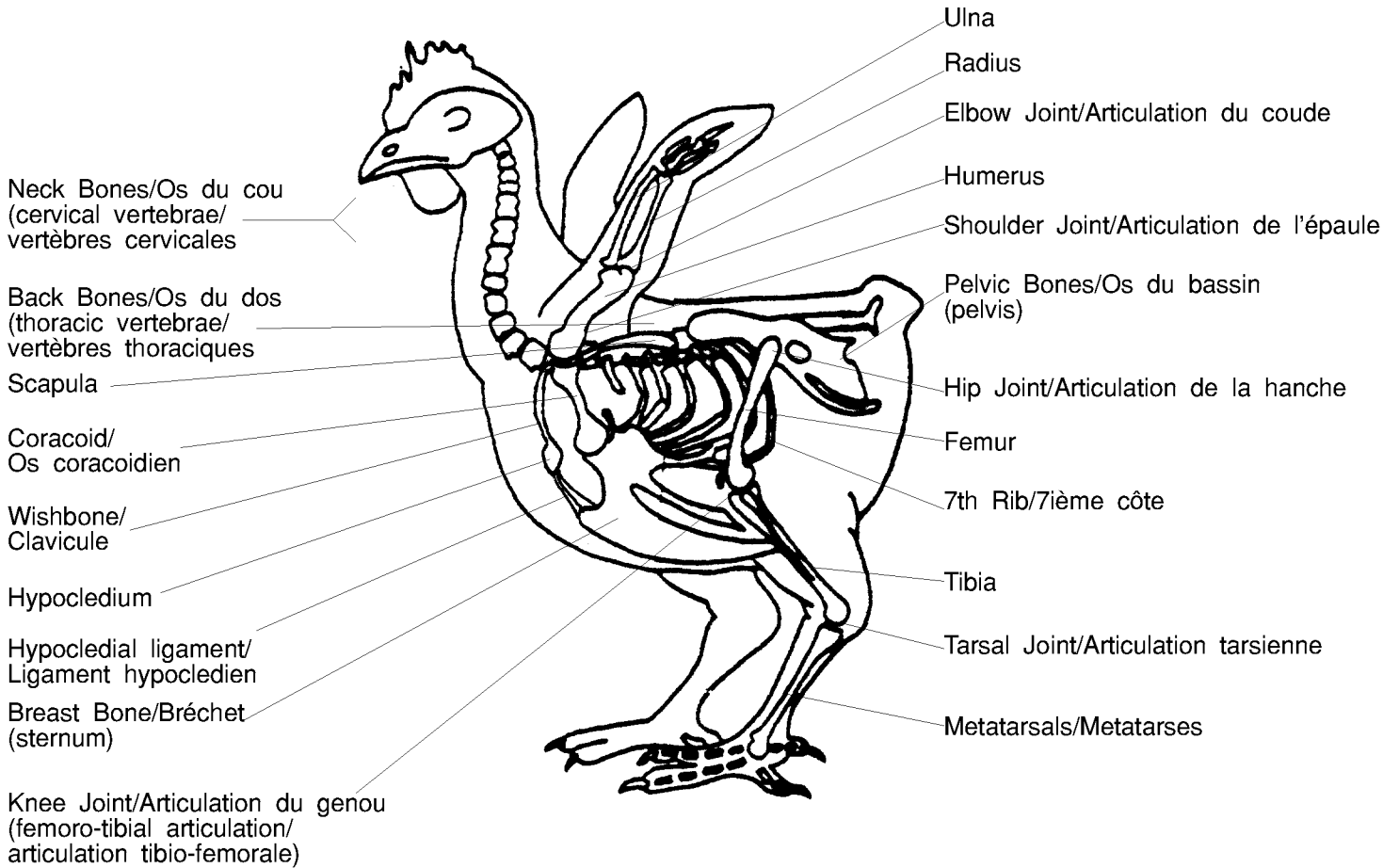
DIAGRAM OF MEAT CUTS/
DIAGRAMME DES COUPES DE VIANDE

POULTRY/VOLAILLE



**SKELETAL DIAGRAM/
DIAGRAMME SQUELETTIQUE**

POULTRY/VOLAILLE



MEAT CUT NOMENCLATURE AND DESCRIPTION

NOMENCLATURE ET DESCRIPTION DES COUPES DE VIANDE

POULTRY/VOLAILLE

1. **POULTRY:** is meat derived from dressed carcasses of birds as defined by the Meat Inspection Act and Regulations.

NOTE: the name of the bird species from which the meat is derived is required to appear in the product description in lieu of the word **POULTRY**.

VOLAILLE: la viande qui provient de carcasses habillées d'oiseaux tel que défini dans le Règlement.

NOTA: la description du produit doit inclure le nom de l'espèce d'oiseaux de laquelle provient la viande et non le terme **VOLAILLE**.

2. **DRESSED POULTRY CARCASS (WHOLE POULTRY):** means a poultry carcass from which the feathers, hair, head, the feet at the tarsal joints and uropygial gland have been removed and the carcass has been eviscerated.

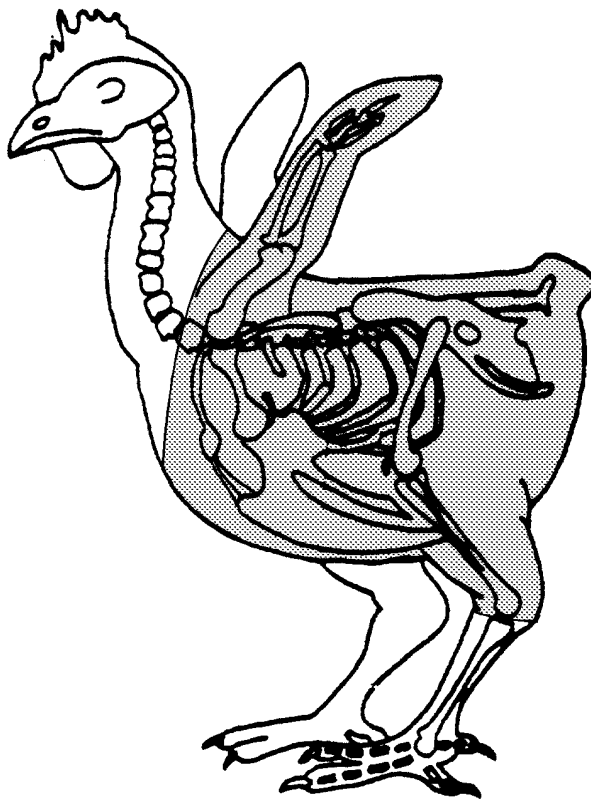
CARCASSE HABILÉE DE VOLAILLE (VOLAILLE ENTIÈRE): une carcasse de volaille de laquelle les plumes, les poils, la tête, les pattes aux articulations tarsiennes et la glande uropygienne ont été enlevés et la carcasse a été éviscérée.

- 2.1 **POULTRY HALF (HALF POULTRY):** means one of the two (2) approximately equal portions of a **DRESSED POULTRY CARCASS** obtained by cutting through the backbones (thoracic vertebrae), pelvic bones (pelvis) and keel bone (sternum) along the median line.

NOTE: the **POULTRY HALF** shall exclude the neck.

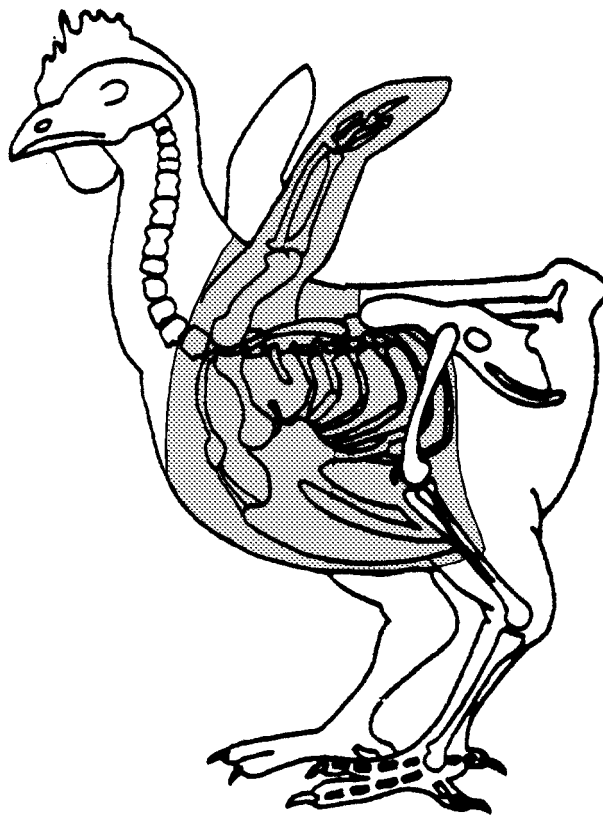
DEMI-VOLAILLE: l'une des deux (2) parties à peu près égales d'une **VOLAILLE ENTIÈRE** obtenue en coupant les vertèbres du dos, le bassin (pelvis) et le bréchet (sternum) le long de la médiane.

NOTA: la **DEMI-VOLAILLE** ne comprend pas le cou.



2.1.1 **FRONT QUARTER (BREAST QUARTER):** means the front (anterior) portion of a **POULTRY HALF** obtained by cutting immediately behind (posterior to) and parallel to the rib cage (posterior to the seventh (7th) thoracic vertebra, seventh (7th) rib and sternum).

QUART AVANT (QUARTIER AVANT): la partie antérieure de la **DEMI-VOLAILLE** obtenue en coupant immédiatement postérieur et parallèle à la cage thoracique (postérieur à la septième (7^{ième}) vertèbre thoracique, la septième (7^{ième}) côte et le sternum).

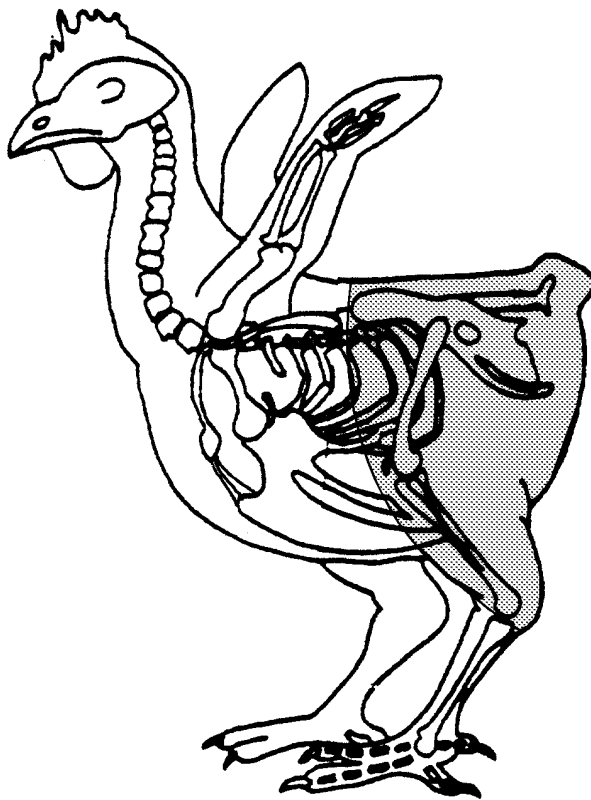


2.1.2 **HIND QUARTER (LEG QUARTER) (CHICKEN LEG, BACK ATTACHED)**: means the hind (posterior) portion of a **POULTRY HALF** which is separated from the **FRONT QUARTER** as described in item 2.1.1.

NOTE: the term **LEG, BACK ATTACHED** may also be used to identify this cut.

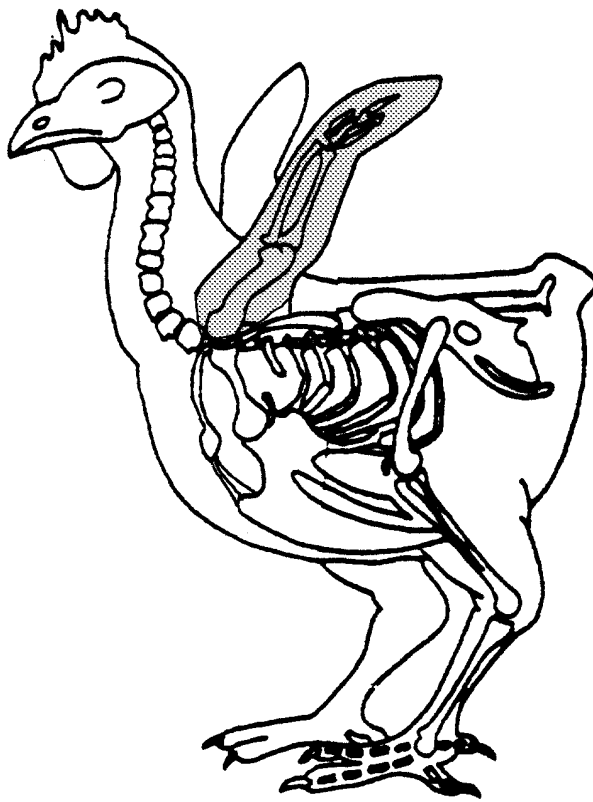
QUART ARRIÈRE (QUARTIER ARRIÈRE) (CUISSÉ AVEC DOS): la partie postérieure de la **DEMI-VOLAILLE** qui est séparée du **QUART AVANT** tel que décrit à l'article 2.1.1.

NOTA: cette coupe peut aussi être désignée par l'appellation **CUISSÉ AVEC DOS**.



2.2 **WING:** means that portion of the **WHOLE POULTRY** obtained by cutting through the shoulder joint (articulation between the clavicle, coracoid and humerus). It includes the **WING DRUMETTE**, the **WINGLET** and may include the **WING TIP**.

AILE: la partie de la **VOLAILLE ENTIÈRE** obtenue en coupant à travers l'articulation de l'épaule (articulation entre la clavicule, l'os coracoïdien et l'humérus). Elle comprend le **PILON D'AILE**, l'**AILERON** et peut comprendre la **POINTE DE L'AILE**.

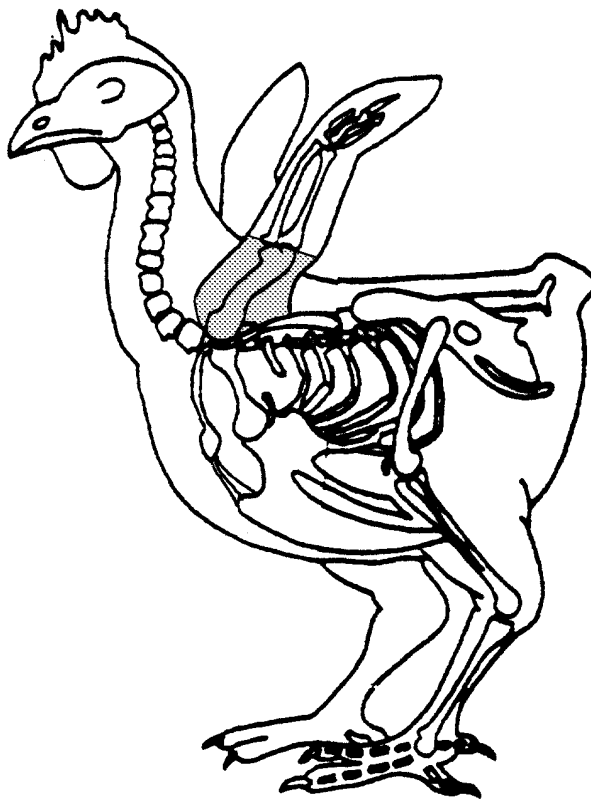


2.2.1 **WING DRUMETTE:** means that proximal portion of the **WING** which is separated from the **WHOLE POULTRY** by cutting through the shoulder joint as described, and from the **WINGLET** by cutting through the elbow joint (articulation between the humerus and radius/ulna).

NOTE: the **WING DRUMETTE** shall not be referred to as **DRUMSTICK**.

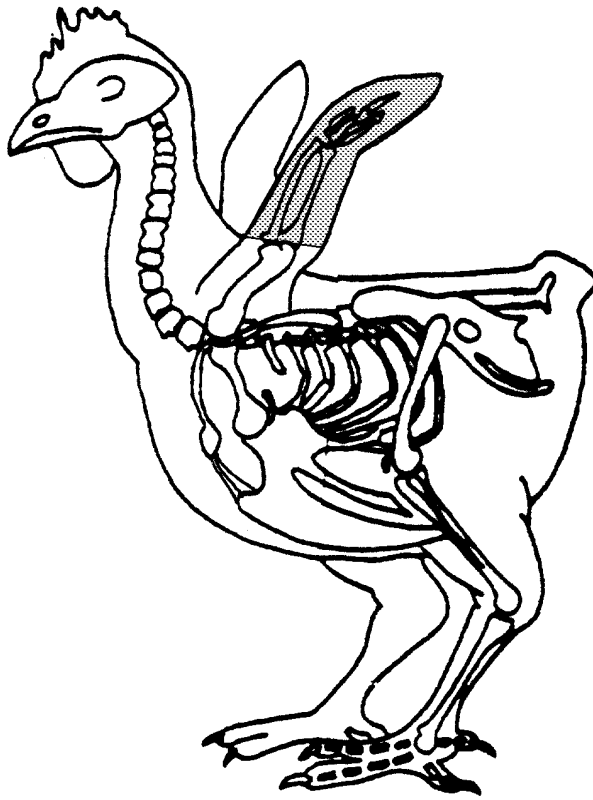
PILON D'AILE: la partie proximale de l'**AILE** qui est séparée de la **VOLAILLE ENTIÈRE** en coupant à travers l'articulation de l'épaule tel que décrit et de l'**AILERON** en coupant à travers l'articulation du coude (articulation entre l'humérus et le radius/ulna).

NOTA: il ne faut pas confondre le **PILON D'AILE** et le **PILON**.



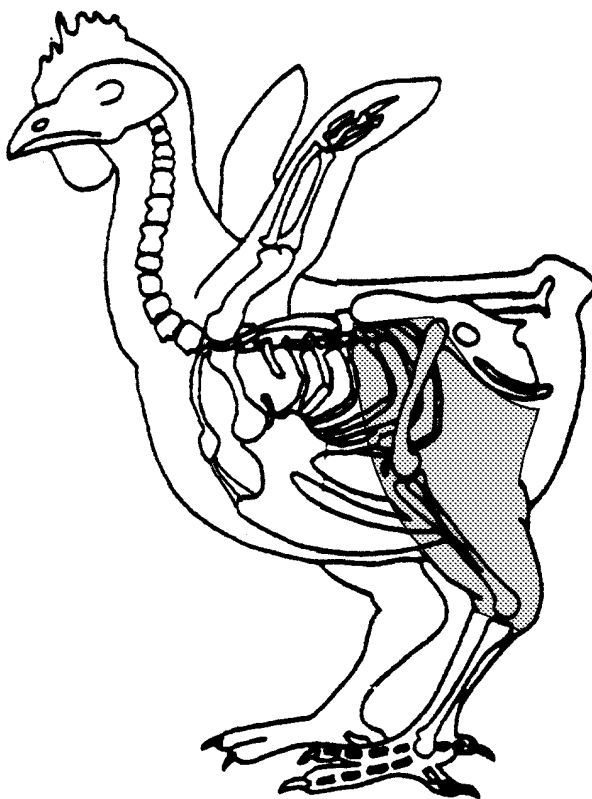
2.2.2 **WINGLET (V-WINGS):** means that distal portion of the **WING** obtained by cutting through the elbow joint (articulation between the humerus and radius/ulna). Part of the **WING TIP** may be removed.

AILERON: la partie distale de l'**AILE** obtenue en coupant à travers l'articulation du coude (articulation entre l'humérus et le radius/ulna). Une partie de la **POINTE DE L'AILE** peut être enlevée.



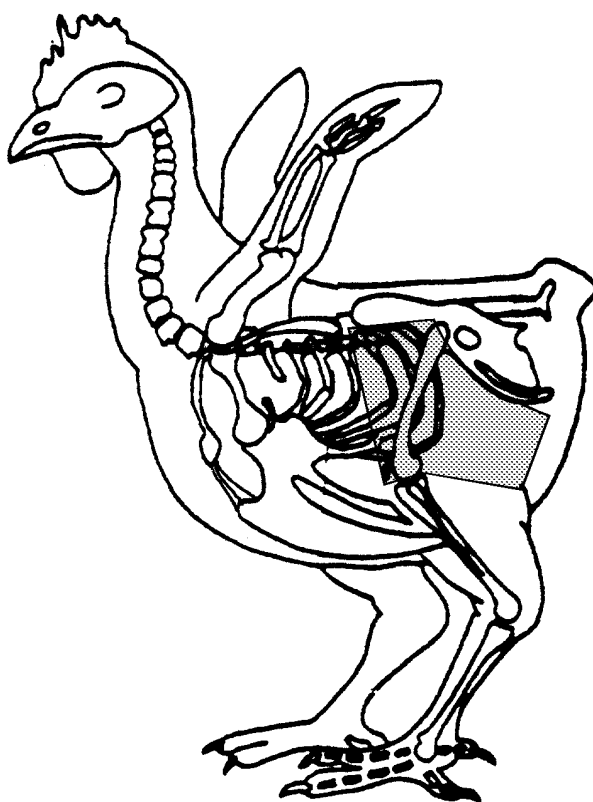
2.3 **LEG:** means that portion of the **WHOLE POULTRY** obtained by cutting at the natural seam through the hip joint (articulation between the femur and the pelvis). It includes the **THIGH** and **DRUMSTICK** jointed or disjointed and may include pelvic meat. It excludes pelvic bones, back skin, abdominal skin and excessive fat.

CUISSE: la partie de la **VOLAILLE ENTIÈRE** obtenue en coupant dans le creux de la cuisse à travers l'articulation de la hanche (l'articulation entre le fémur et l'os pelvien). Elle comprend le **HAUT DE CUISSE** et le **PILON** qu'ils soient attachés ou non et peut contenir de la viande provenant du bassin. Elle exclue cependant, les os du bassin, la peau de dos, la peau abdominale et le gras excessif.



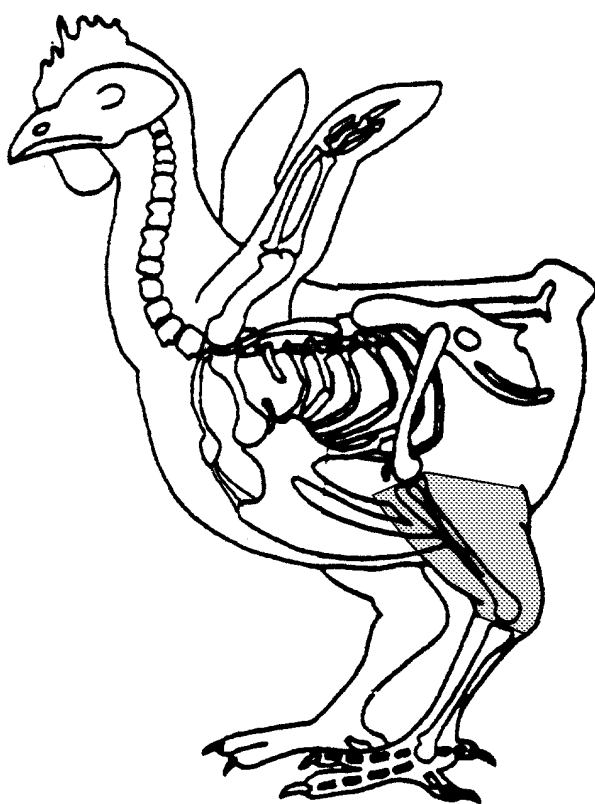
2.3.1 **THIGH:** means that proximal portion of the **LEG** which is separated from the **WHOLE POULTRY** by cutting at the natural seam through the hip joint as described, and from the **DRUMSTICK** by a straight cut through the knee joint (femoro-tibial articulation). It may include pelvic meat but shall exclude pelvic bones, back skin, abdominal skin and excessive fat.

HAUT DE CUISSE: la partie proximale de la **CUISSE** qui est séparée de la **VOLAILE ENTÈRE** en coupant dans le creux de la cuisse à travers l'articulation de la hanche tel que décrit et du **PILON** par une coupe franche à travers l'articulation du genou (articulation femoro-tibiale). Il peut contenir de la viande provenant du bassin mais doit exclure les os du bassin, la peau de dos, la peau abdominale et le gras excessif.



2.3.2 **DRUMSTICK:** means that distal portion of the **LEG** which is separated from the **THIGH** by a straight cut through the knee joint as described in item 2.3.1.

PILON: la partie distale de la **CUISSE** qui est séparée du **HAUT DE CUISSE** par une coupe franche à travers l'articulation du genou tel que décrit à l'article 2.3.1.

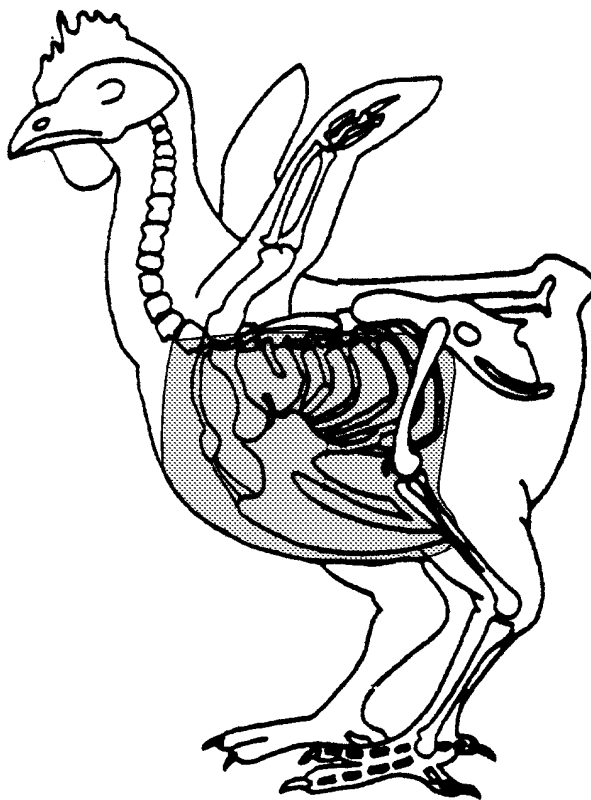


2.4 **BREAST (FULL BREAST):** means that portion of the **WHOLE POULTRY** which is separated from the **WING** by cutting through the shoulder joint, from the **NECK** by cutting approximately through the twelfth (12th) neck bone (cervical vertebra), from the **BACK** by cutting through the ribs at the junction of the vertebral ribs and back and from the **HIND QUARTER** by cutting immediately behind (posterior to) the rib cage (7th rib and sternum). The **BREAST** includes the "Y" shaped ends of the ribs and excludes the neck skin.

POITRINE (POITRINE ENTIÈRE): la partie de la **VOLAILLE ENTIÈRE** qui est séparée de l'**AILE** en coupant à travers l'articulation de l'épaule, du **COU** en coupant à travers à peu près le douzième (12^{ième}) os du cou (vertèbre cervicale), du **DOS** en coupant à travers les côtes à la jonction des côtes vertébrales et du dos et du **QUART ARRIÈRE** en coupant immédiatement postérieur à la cage thoracique (la 7^{ième} côte et le sternum). La **POITRINE** comprend les extrémités en forme de "Y" des côtes et exclue la peau du cou.

2.4.1 **HALF BREAST:** means one of the two (2) approximately equal portions of a **BREAST** obtained by cutting through the breast bone (sternum) along the median line.

DEMI-POITRINE: l'une des deux (2) parties à peu près égales d'une **POITRINE** obtenue en coupant à travers le bréchet (sternum) le long de la médiane .

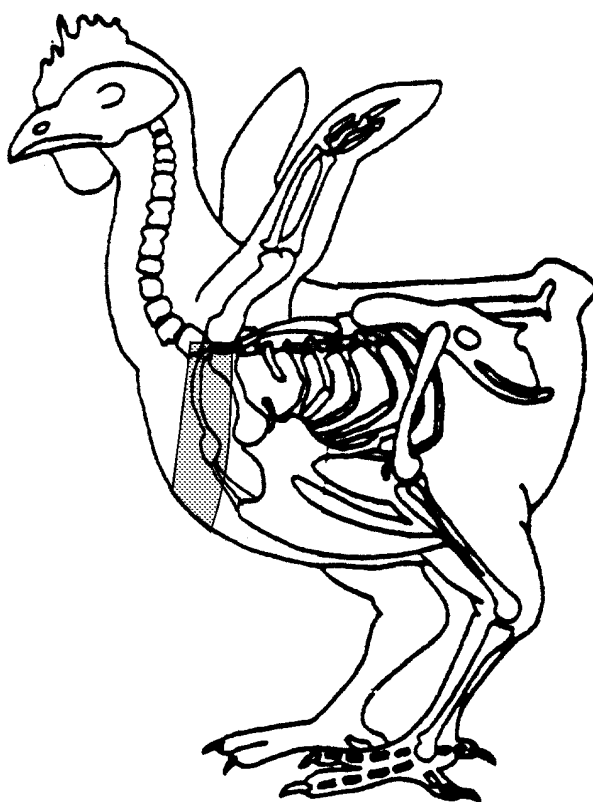


NOTE: the **BREAST** may be portioned in two (2) approximately equal parts (**HALF BREAST**) as described or in three (3) parts by first removing the **WISHBONE (2.4.2)** portion then by cutting the breast bone (sternum) along the median line. For exact weight-making purposes, these parts may be substituted for lighter or heavier pieces and the package may contain two (2) or more of such parts without affecting the appropriateness of the product description as **BREAST**.

NOTA: la **POITRINE** peut être coupée en deux (2) portions à peu près égales (**DEMI-POITRINE**) tel que décrit ou en trois (3) portions en enlevant en premier la **FOURCHETTE (2.4.2)**, puis en coupant le bréchet (sternum) le long de la médiane. Dans le but d'obtenir un poids exact, ces portions peuvent être interchangeables par des morceaux plus légers ou plus lourds et l'emballage peut contenir au moins deux (2) de ces morceaux sans nuire à l'exactitude de la description du produit comme **POITRINE**.

2.4.2 **WISHBONE:** means that front (anterior) portion of the **BREAST** obtained by a cut passing through the hypocledial ligament located between the tip of the wishbone (hypocledium) and the front point of the breast bone (carinal apex of the sternum), then between the wishbone (clavicle) and coracoid up to a point where the wishbone (clavicle) joins the shoulder. The neck skin shall be excluded.

FOURCHETTE: la partie antérieure de la **POITRINE** obtenue en coupant à travers le ligament hypocledien situé entre la pointe de la clavicule (hupocledium) et la pointe antérieure du bréchet, puis en coupant entre la clavicule et l'os coracoidien jusqu'à l'articulation de l'épaule. La **FOURCHETTE** ne comprend pas la peau du cou.

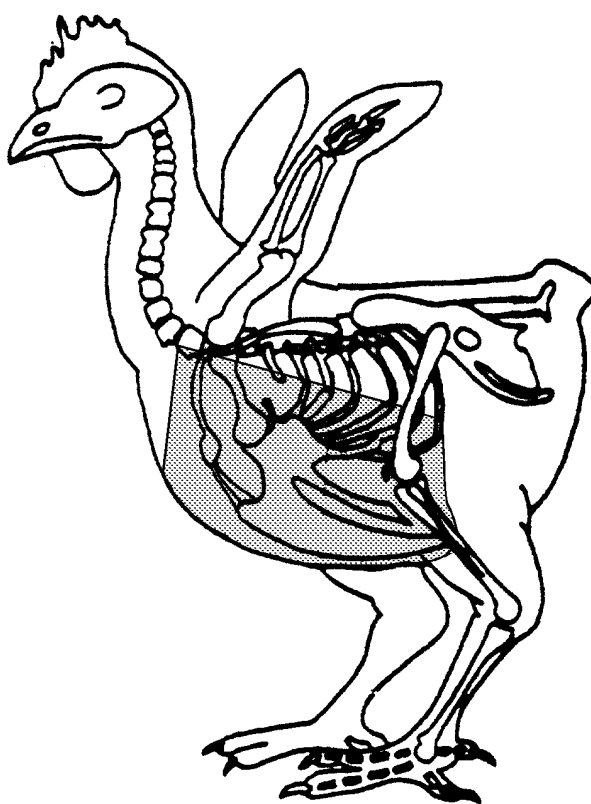


2.4.3 **TRIMMED BREAST:** means that portion of the **BREAST** obtained by a cut passing along the junction of the vertebral and sternal ribs. The sternal ribs may be removed and the neck skin shall be excluded.

POITRINE PARÉE: la partie de la **POITRINE** obtenue en coupant le long de la jonction des côtes vertébrales et sternales. Les côtes sternales peuvent être enlevées. La **POITRINE PARÉE** ne comprend pas la peau du cou.

2.4.3.1 **HALF TRIMMED BREAST:** means one of the two (2) approximately equal portions of a **TRIMMED BREAST** obtained by cutting through the breast bone (sternum) along the median line.

DEMI-POITRINE PARÉE: l'une des deux (2) parties à peu près égales d'une **POITRINE PARÉE** obtenue en coupant à travers le bréchet (sternum) le long de la médiane.

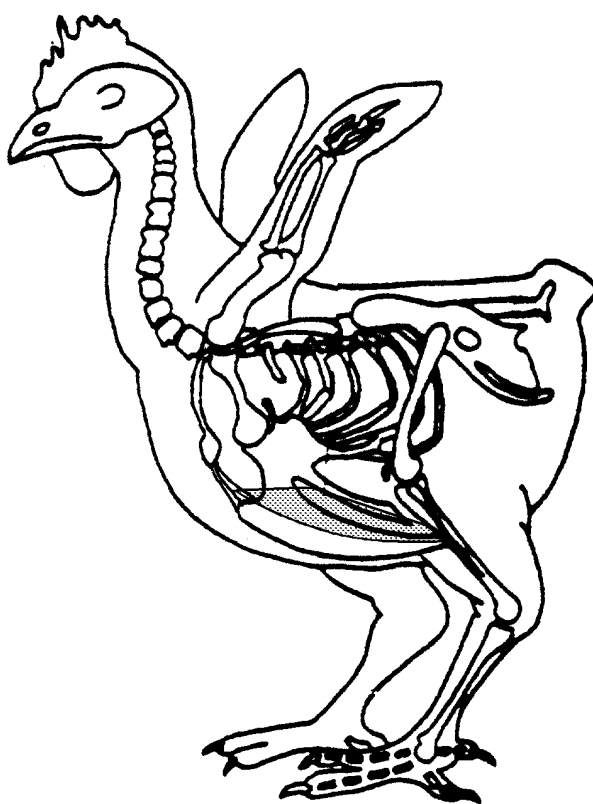


NOTE: the **TRIMMED BREAST** may be portioned in two (2) approximately equal parts (**HALF TRIMMED BREAST**) as described, or in three (3) parts by first removing the **WISHBONE** portion as described, then by cutting the breast bone (sternum) along the median line. For exact weight making purposes these parts may be substituted for lighter or heavier pieces and the package may contain two (2) or more of such parts without affecting the appropriateness of the product description as **TRIMMED BREAST**.

NOTA: la **POITRINE PARÉE** peut être coupée en deux (2) portions à peu près égales (**DEMI-POITRINE PARÉE**) tel que décrit ou en trois (3) portions en enlevant en premier la **FOURCHETTE** tel que décrit, puis en coupant le bréchet (sternum) le long de la médiane. Dans le but d'obtenir un poids exact, ces portions peuvent être interchangeables par des morceaux plus légers ou plus lourds et l'emballage peut contenir au moins deux (2) de ces morceaux sans nuire à l'exactitude de la description du produit comme **POITRINE PARÉE**.

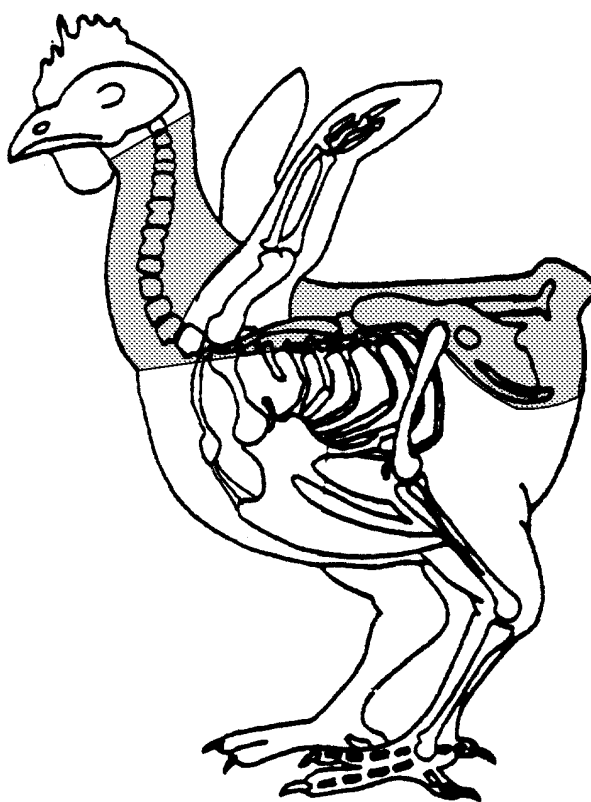
2.4.4 **BREAST FILLET:** means that round, elongated fusiform muscle, (supracoracoid muscle or deep pectoral) found on each side of the keel bone (sternum).

FILET DE POITRINE: le muscle rond, allongé et fusiforme (supracoracoidien ou pectoral profond) trouvé sur chaque côté du bréchet (sternum).



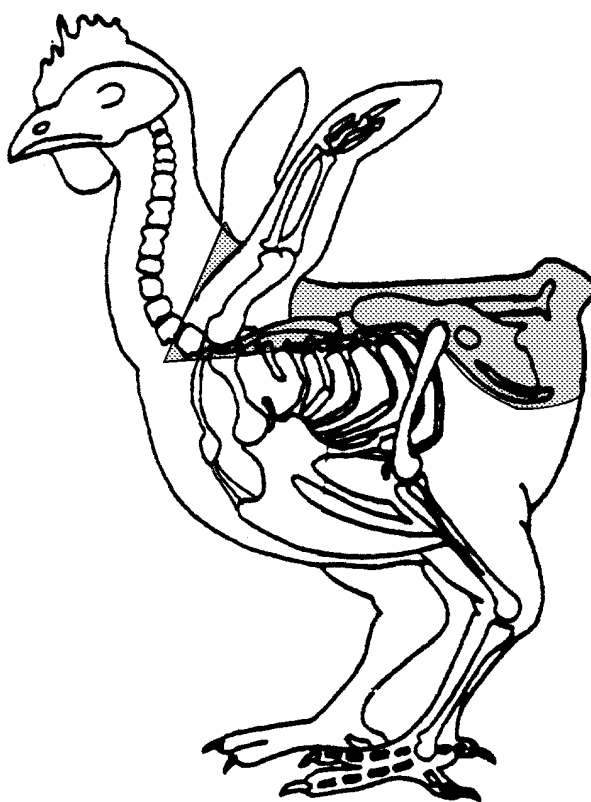
2.5 **WHOLE BACK:** means that portion of the **WHOLE POULTRY** which is separated from the **BREAST** as described in item 2.4. It includes the neck, thoracic vertebrae, pelvic bones and tail. It may include parts of the vertebral ribs.

DOS ENTIER: la partie de la **VOLAILLE ENTIÈRE** qui est séparée de la **POITRINE** tel que décrit à l'article 2.4. Il comprend le cou, les vertèbres thoraciques, les os pelviens, la queue et peut comprendre une partie des côtes vertébrales.



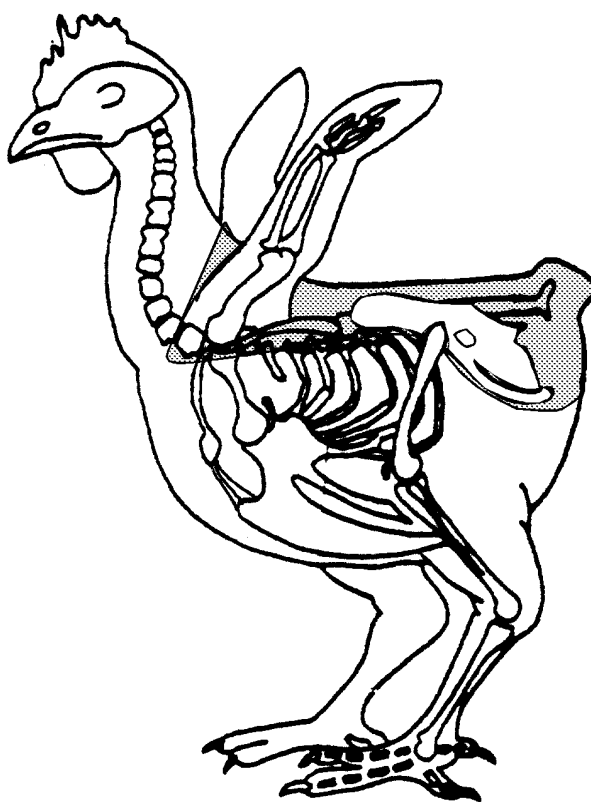
2.5.1 **BACK:** means that portion of the **WHOLE BACK** which is separated from the **NECK** by cutting in the vicinity of the shoulder joint (approximately through the twelfth (12th) cervical vertebra). It includes the thoracic vertebrae, pelvic bones and tail, the skin and adhering meat. The vertebral ribs and/or scapula may be removed.

DOS: la partie du **DOS ENTIER** qui est séparée du **COU** par une coupe franche près de l'articulation de l'épaule (à peu près à travers la douzième (12^{ième}) vertèbre cervicale). Il comprend les vertèbres thoraciques, les os pelviens, la queue, la peau et la viande adhérente. Les côtes vertébrales et les omoplates (scapula) peuvent être enlevées.



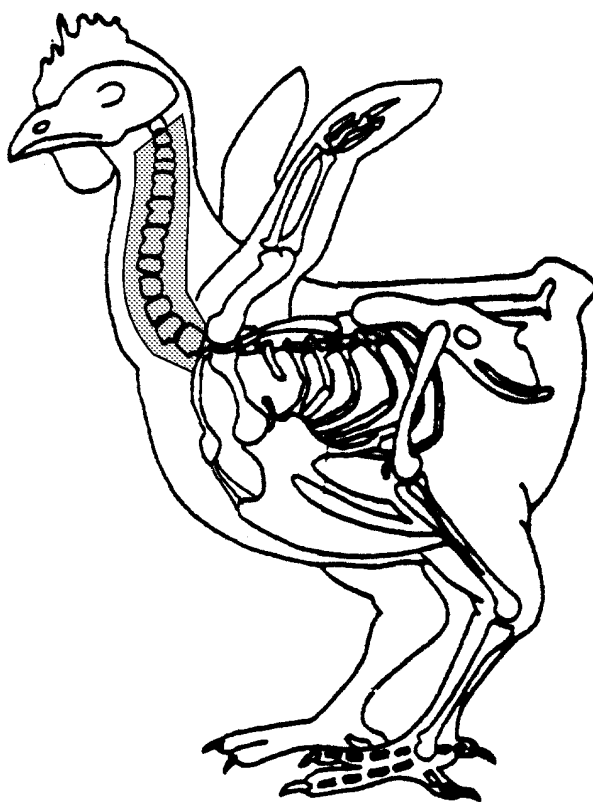
2.5.1.1 **STRIPPED BACK:** means the **BACK** from which the meat adhering to the pelvic bones has been removed.

DOS DÉPOUILLÉ: signifie le **DOS** du quel, la viande qui adhère aux os pelviens, a été enlevée.



2.5.2 **NECK:** means that front (anterior) portion of the **WHOLE BACK** or carcass obtained by cutting near the shoulder joint (approximately through the twelfth (12th) cervical vertebra). It may include the skin.

COU: la partie antérieure du **DOS ENTIER** ou de la carcasse obtenue en coupant près de l'articulation de l'épaule (à peu près à travers la douzième (12^{ième}) vertèbre cervicale). Il peut comprendre la peau.



3. **POULTRY GIBLETS:** means the liver, the heart or the gizzard or any combination thereof of the same species, obtained from a **DRESSED POULTRY CARCASS**.

ABATTIS DE VOLAILLE: le foie, le coeur ou le gésier ou toute combinaison de ceux-ci de la même espèce, obtenu d'une **CARCASSE HABILÉE DE VOLAILLE**.

VARIETY MEATS

Gizzard
Heart
Liver

ABATTS ET ISSUES

Gésier
Coeur
Foie

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

Basted/Arrosé

Boneless/Désossé(e)

Breaded/Pané

Deep Basted/Arrosé en profondeur

Portion/Partie du

Prebasted/Pré-arrosé

Rolled/Roulé

Self Basting/Auto-arrosé

Semi-Boneless/Semi-désossé(e)

Skinless/Sans peau

Stuffed/Farci

Stuffed with/Farci de

Tied/Ficelé

Trimmed/Paré

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

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