



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

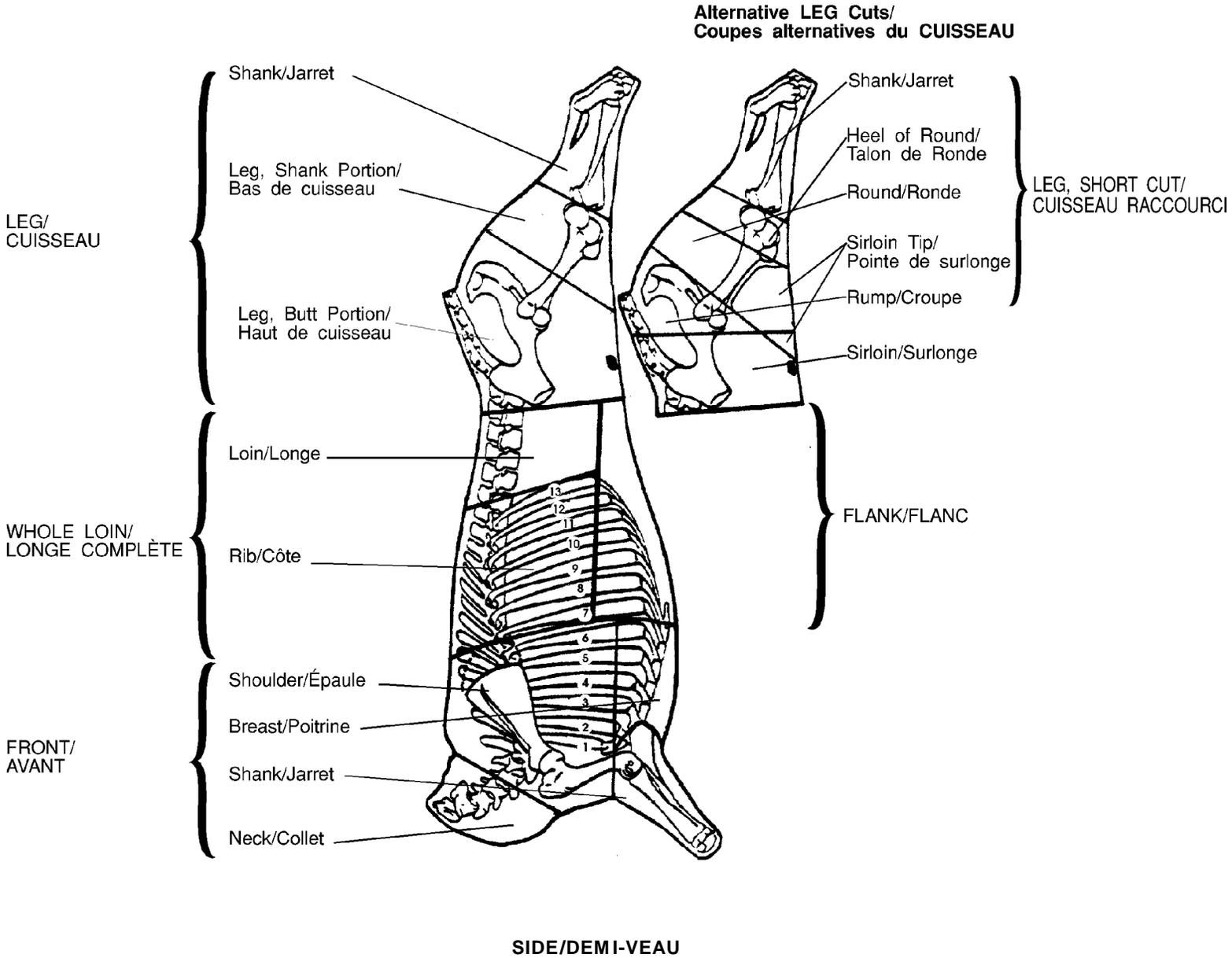
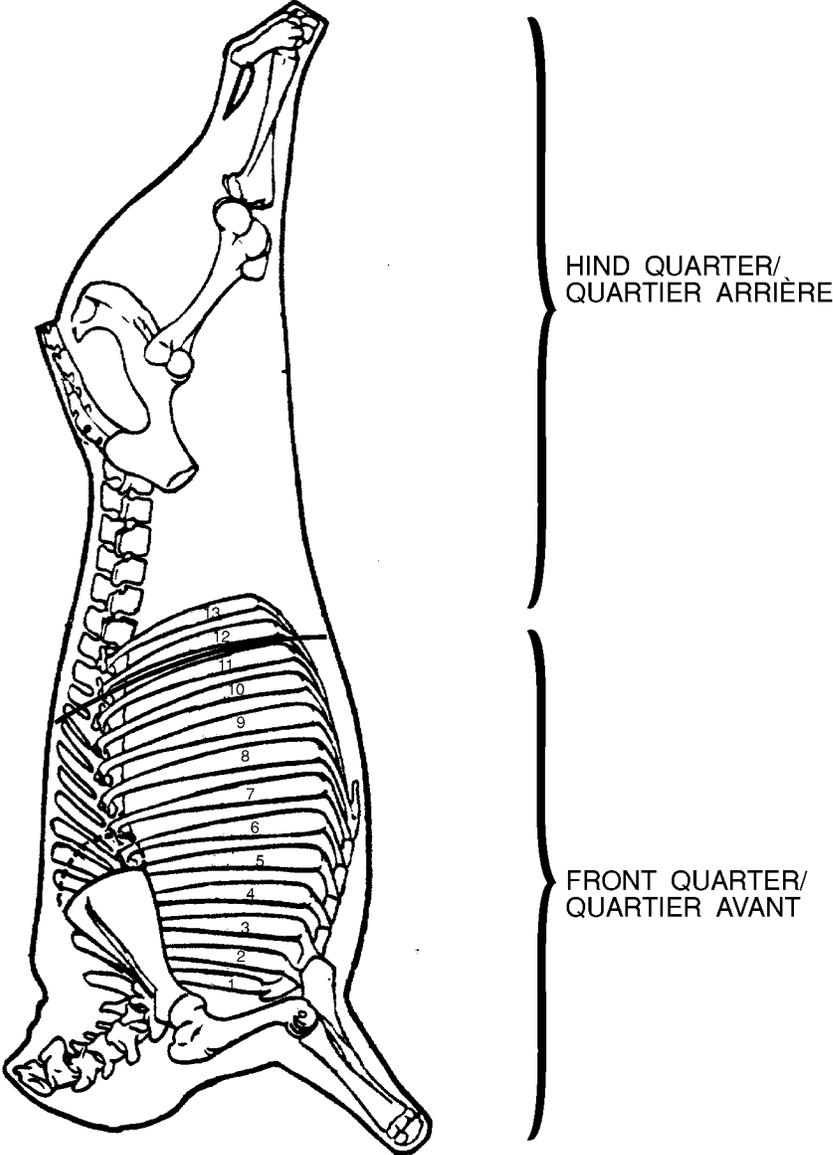


DIAGRAM OF MEAT CUTS/  
DIAGRAMME DES COUPES DE VIANDE

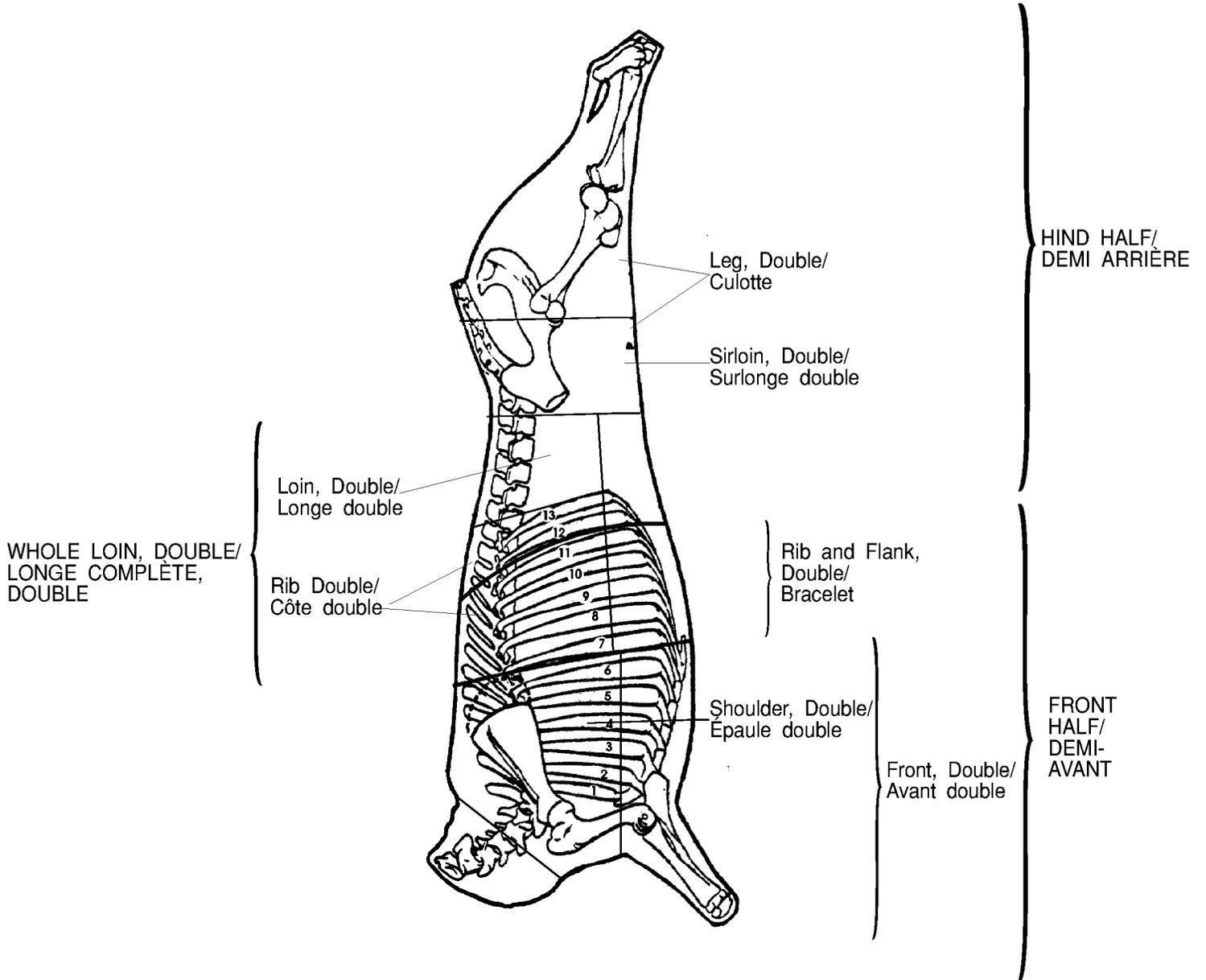
VEAL/VEAU



ALTERNATIVE CUTS - SIDE/  
COUPES ALTERNATIVES - DEMI-VEAU

DIAGRAM OF MEAT CUTS/  
DIAGRAMME DES COUPES DE VIANDE

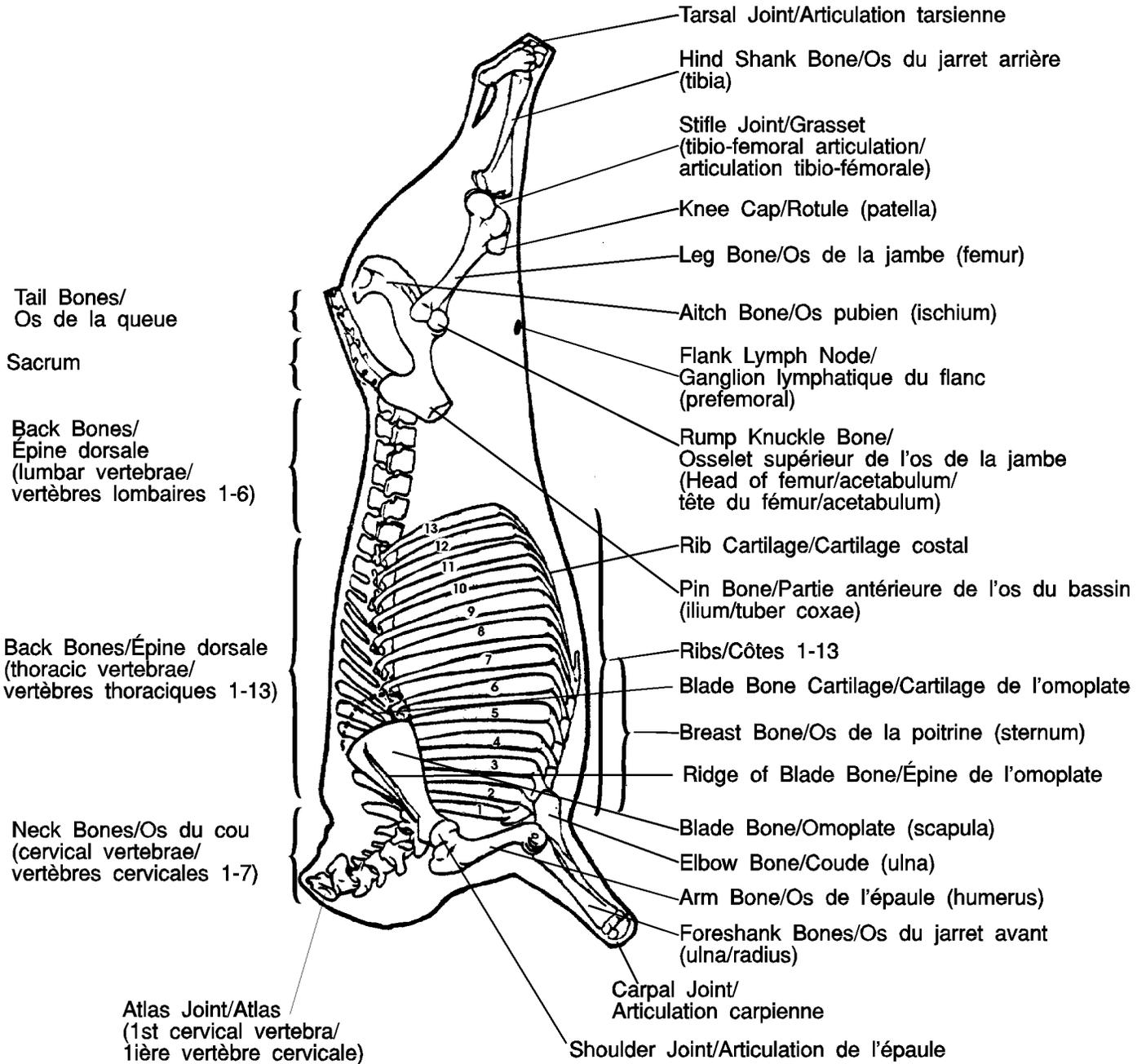
VEAL/VEAU



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.

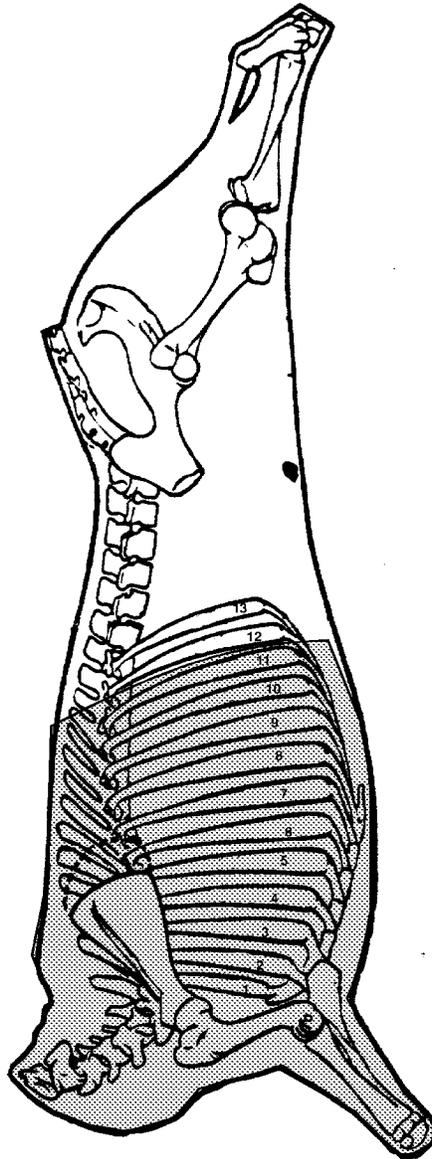
2. **DRESSED VEAL CARCASS:** means a veal carcass from which the skin, head and feet at the carpal and tarsal joints have been removed and the carcass has been eviscerated.

**CARCASSE HABILÉE 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.

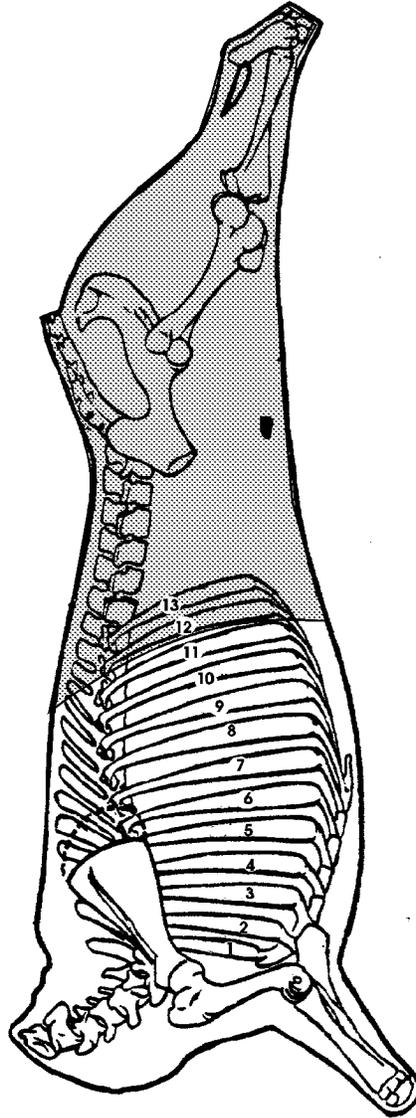
**DEMI-AVANT:** la partie antérieure d'une **CARCASSE HABILÉE DE VEAU** qui est séparée du **DEMI-ARRIÈRE** en coupant entre la onzième (11ième) et douzième (12ième) côte en suivant le contour de la côte.



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 HABILÉE DE VEAU** qui est séparée du **DEMI-AVANT** tel que décrit.

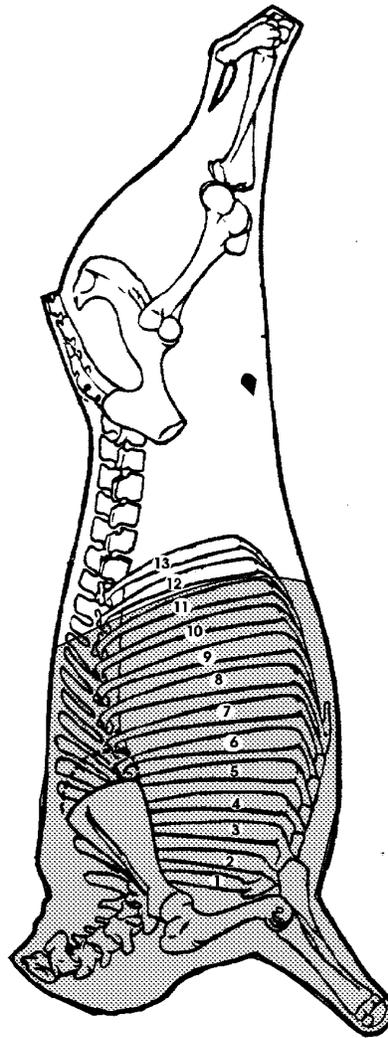


3. **SIDE:** means one (1) of the two (2) approximately equal portions of a **DRESSED VEAL CARCASS** obtained by cutting from the tail to the neck along the median line.

**DEMI-VEAU:** l'une (1) des deux (2) parties à peu près égales d'une **CARCASSE HABILÉE 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.

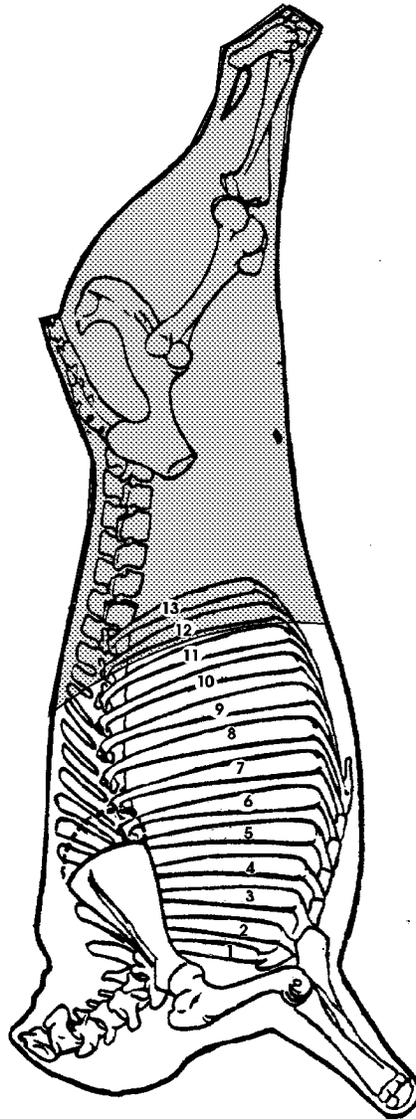
**QUARTIER AVANT:** la partie antérieure du **DEMI-VEAU** qui est séparée du **QUARTIER ARRIÈRE** en coupant entre la onzième (11ième) et douzième (12ième) côte en suivant le contour de la côte.



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.

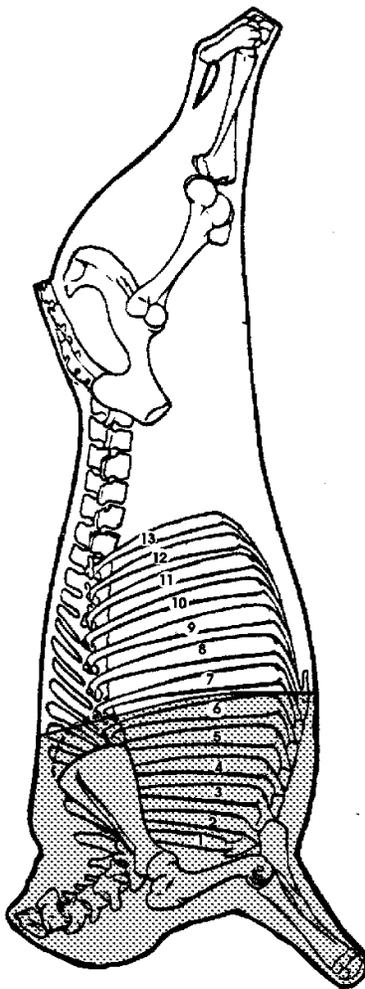


4. **FRONT:** means that portion of the **SIDE** which is separated from the **WHOLE LOIN** and **FLANK** by cutting (ribbing) between the sixth (6th) and seventh (7th) rib.

**AVANT:** la partie du **DEMI-VEAU** qui est séparée de la **LONGE COMPLÈTE** et du **FLANC** en coupant entre la sixième (6<sup>ième</sup>) et septième (7<sup>ième</sup>) 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.

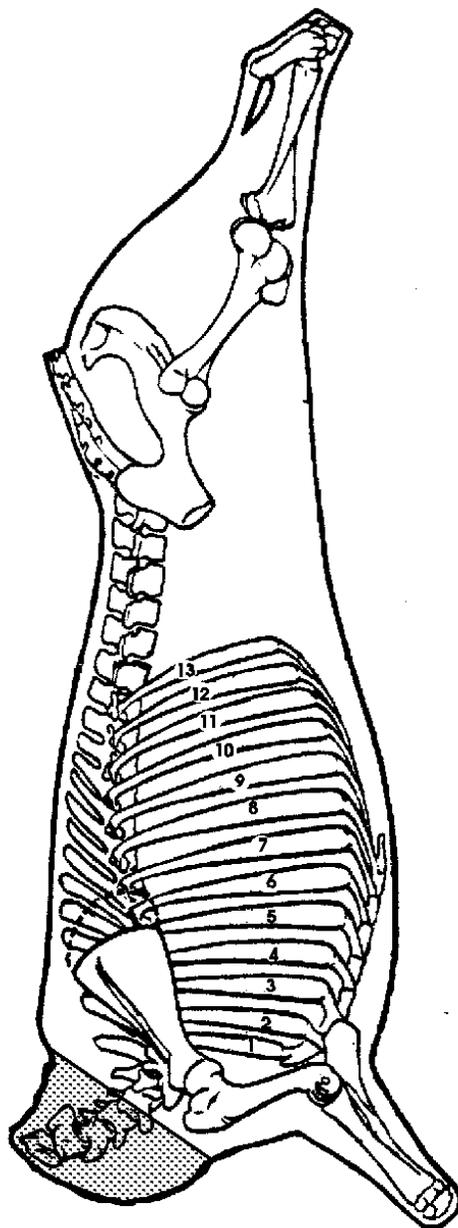
**AVANT DOUBLE:** la partie antérieure du **DEMI-AVANT** qui est séparée du **BRACELET** en coupant entre la sixième (6<sup>ième</sup>) et septième (7<sup>ième</sup>) côte.



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<sup>ième</sup>) os du collet (vertèbre cervicale).



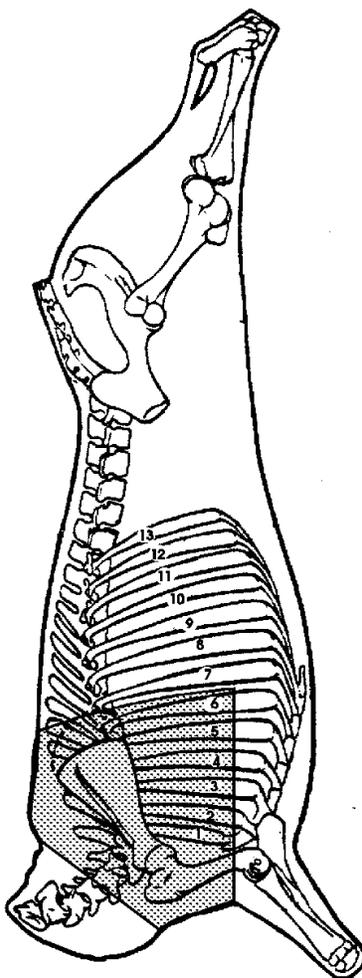
4.2

**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.

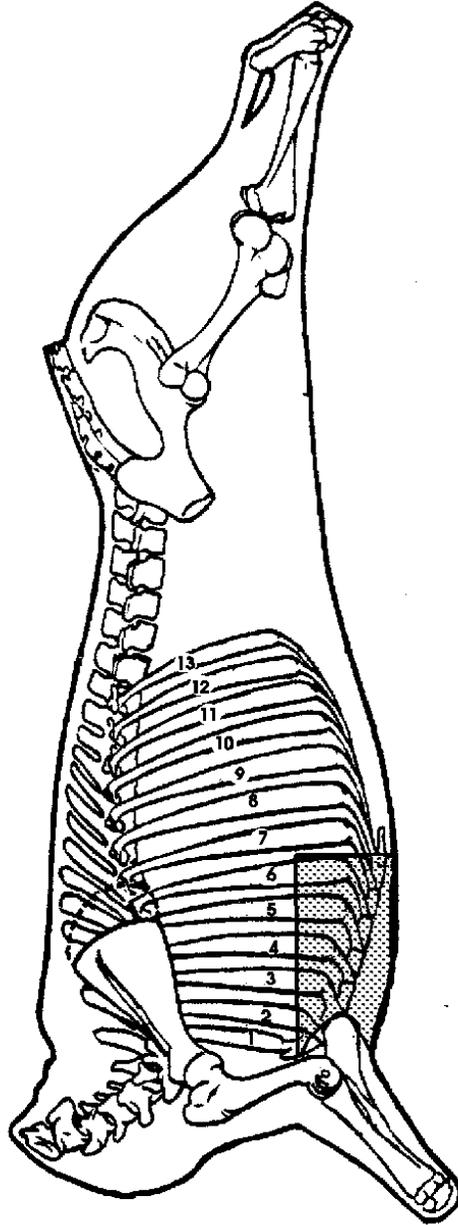
**ÉPAULE DOUBLE:** la partie de l'**AVANT DOUBLE** qui est séparée du **COLLET** de la **POITRINE** et du **JARRET** tel que décrit.



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.

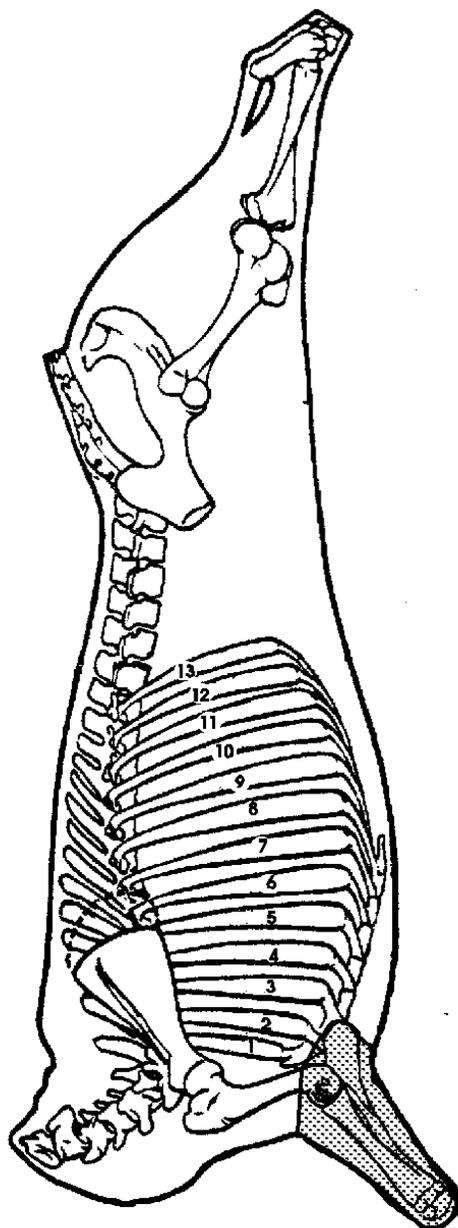
**POITRINE:** la partie de l'**AVANT** qui est séparée de l'**ÉPAULE** tel que décrit à l'article 4.2, et du **JARRET** par une coupe qui longe le contour naturel.



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.

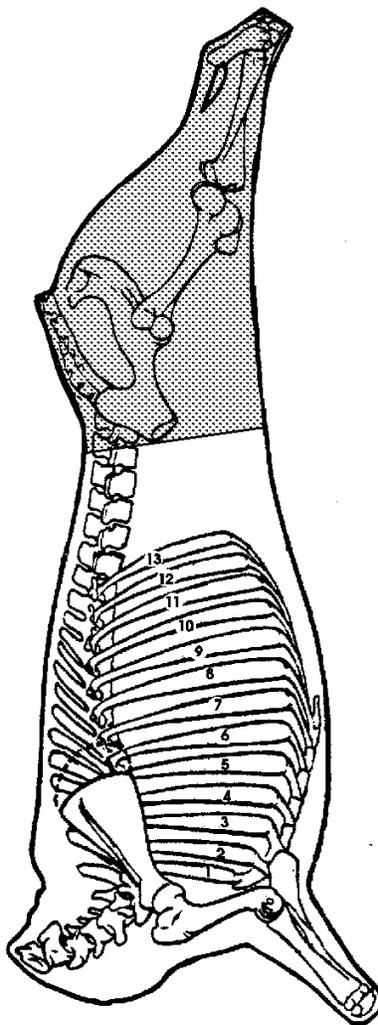


5. **LEG:** means the posterior of the **SIDE** which is separated from the **WHOLE LOIN** and **FLANK** by a straight cut which passes in front of (anterior to) the pin bone (ilium or tuber coxae).

**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).

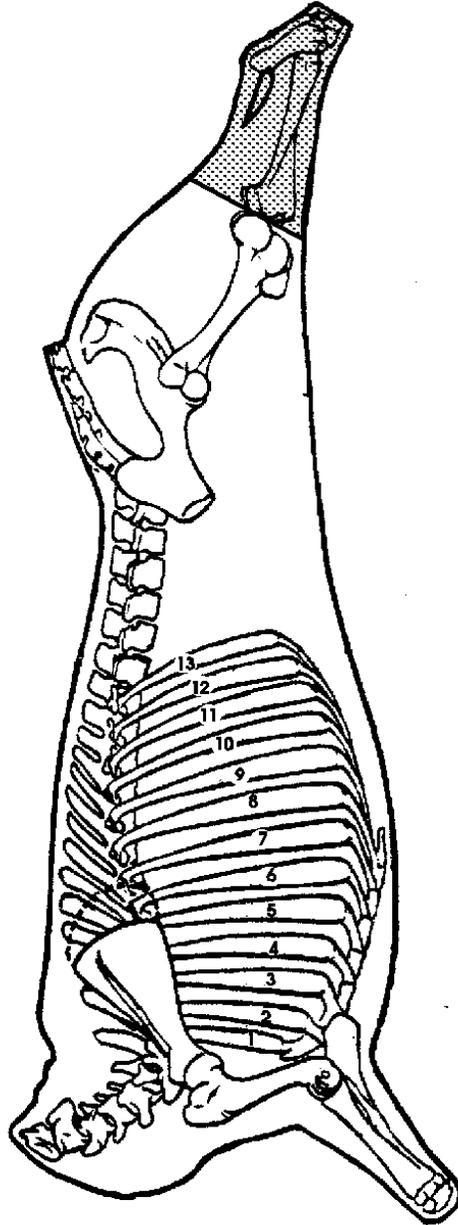
**CULOTTE:** la partie postérieure du **DEMI-ARRIÈRE** qui est séparée de la **LONGE DOUBLE** et du **FLANC** par une coupe franche qui passe à point antérieur à l'os du bassin (ilium ou tuber coxae).



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).

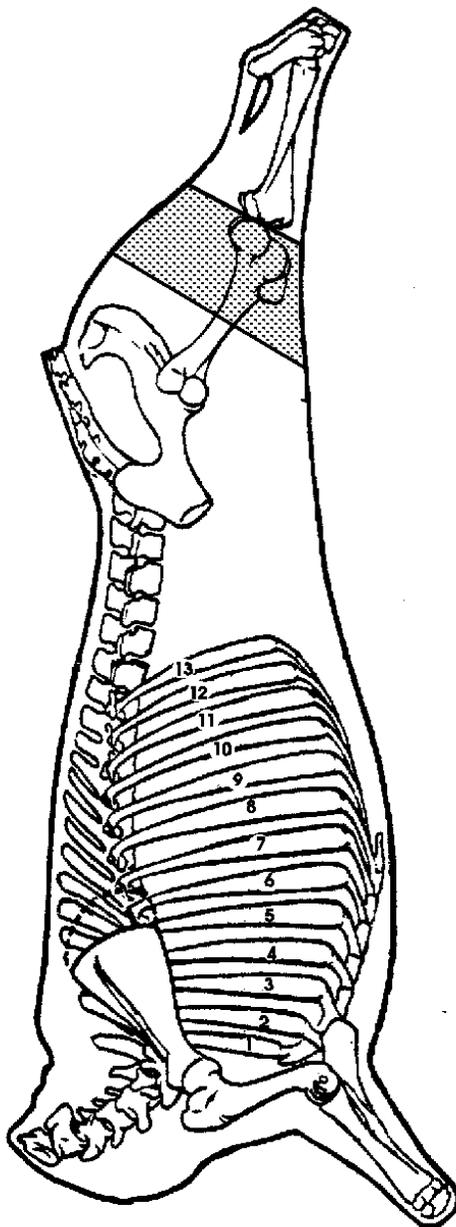
**JARRET (JARRET ARRIÈRE):** la partie du **CUISSEAU** qui est séparée du **BAS DU CUISSEAU** ou du **TALON DE RONDE** par une coupe franche à travers l'articulation du grasset (articulation tibio-fémorale).



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.

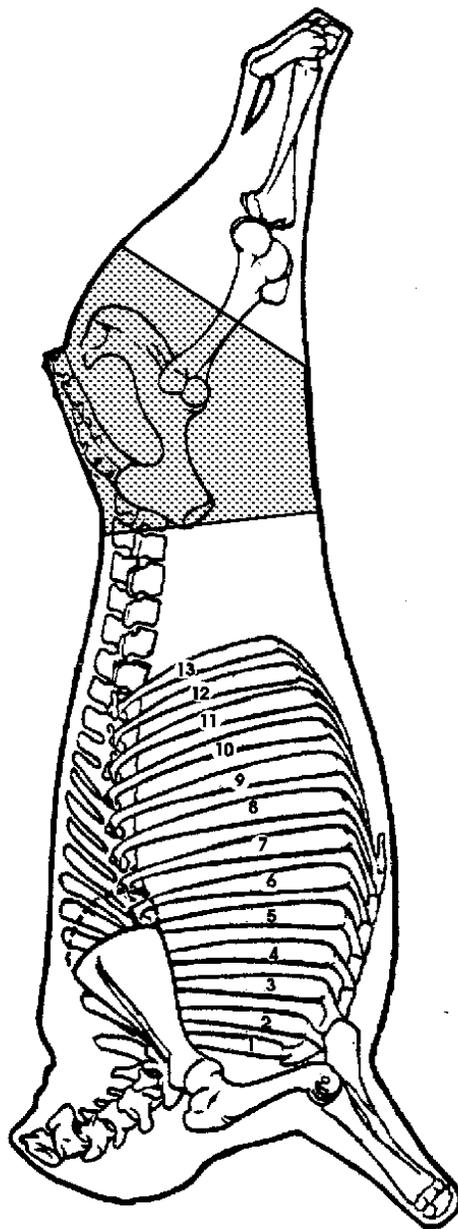
**BAS DE CUISSEAU:** la partie du **CUISSEAU** qui est séparée du **JARRET** tel que décrit à l'article 5.1, et du **HAUT DE CUISSEAU** par une coupe franche à travers le centre du corps de l'os de la jambe (fémur) à peu près à angle droit par rapport à ce dernier.



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.

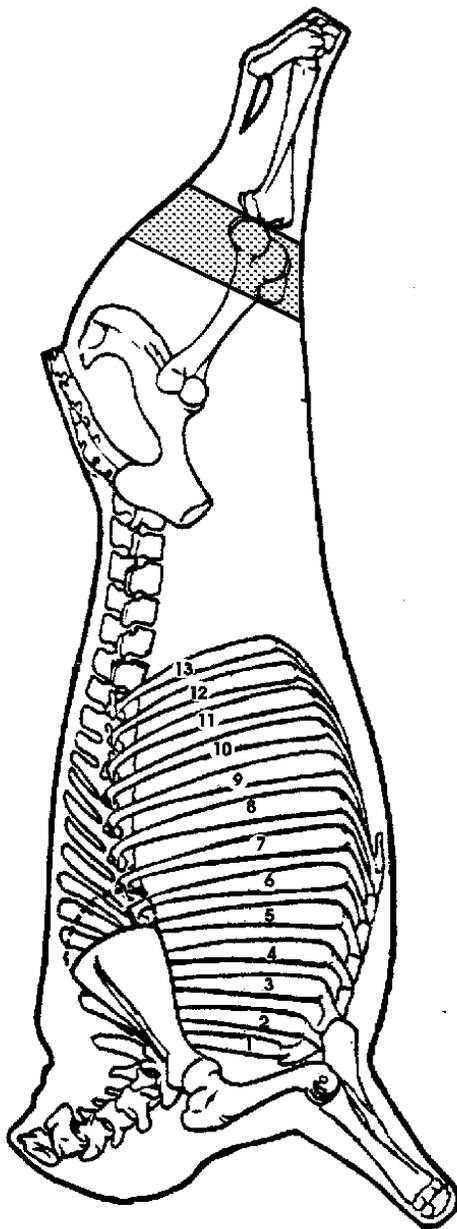
**HAUT DE CUISSEAU:** la partie du **CUISSEAU** qui est séparée du **BAS DE CUISSEAU** tel que décrit à l'article 5.2.



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).

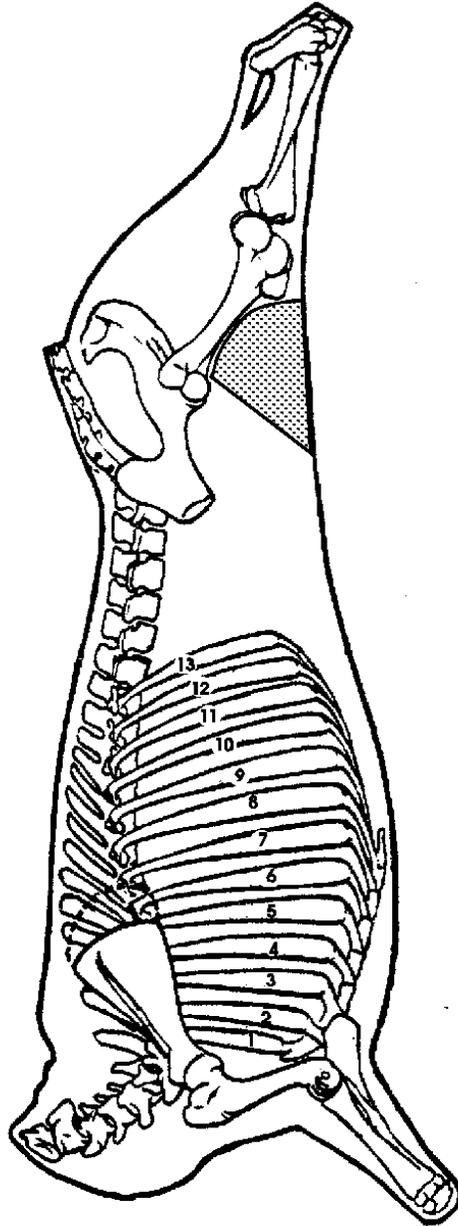
**TALON DE RONDE:** une partie alternative du **CUISSEAU** qui est séparée du **JARRET** tel que décrit à l'article 5.1, et de la **RONDE** par une coupe franche à travers la base du corps de l'os de la jambe (extrémité distale du fémur).



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).



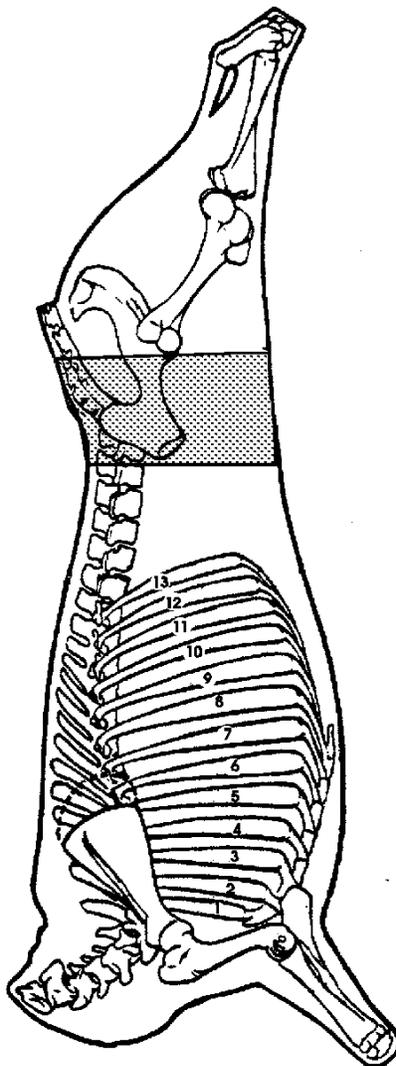
5.6

**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.

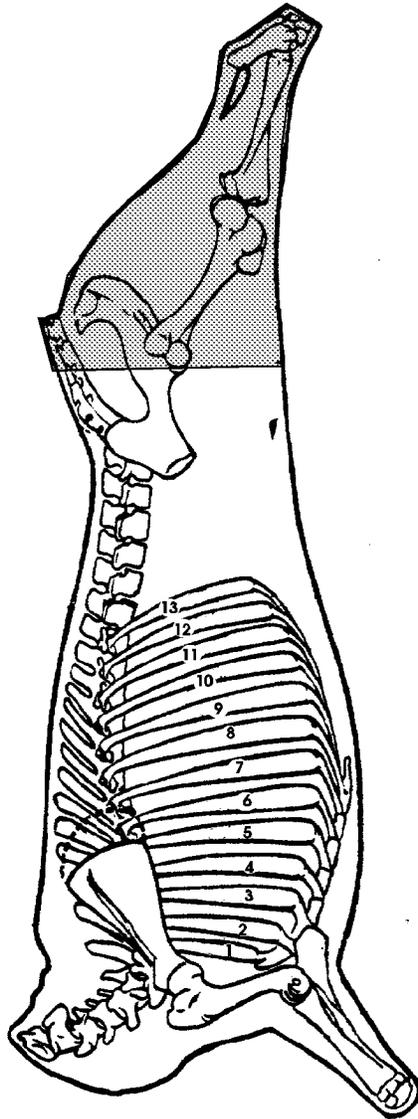
**SURLONGE, DOUBLE:** la partie antérieure de la **CULOTTE** qui est séparée du **CUISSEAU RACCOURCI** tel que décrit.



5.7

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

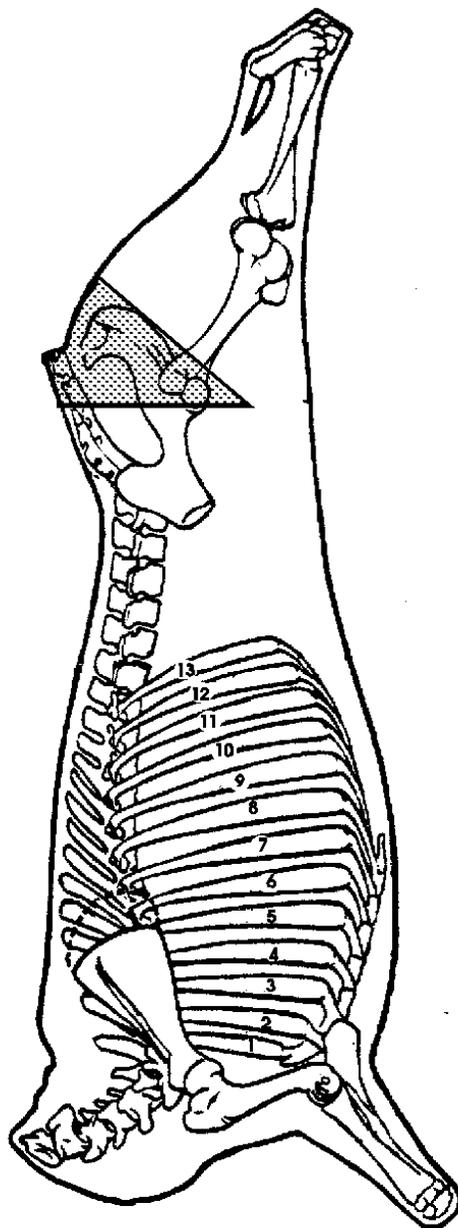
**CUISSEAU RACCOURCI:** le **CUISSEAU** sans la **SURLONGE**.



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.

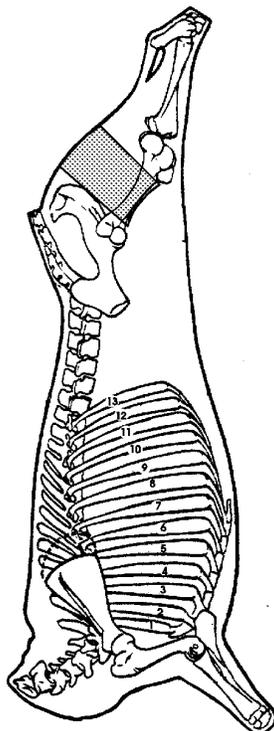
**RONDE:** une partie alternative du **CUISSEAU** qui est séparée de la **POINTE DE SURLONGE** et de la **CROUPE** tel que décrit aux articles 5.5 et 5.8, respectivement, et du **TALON DE RONDE** par une coupe franche à travers la base du corps de l'os de la jambe (extrémité distale du fémur). La coupe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



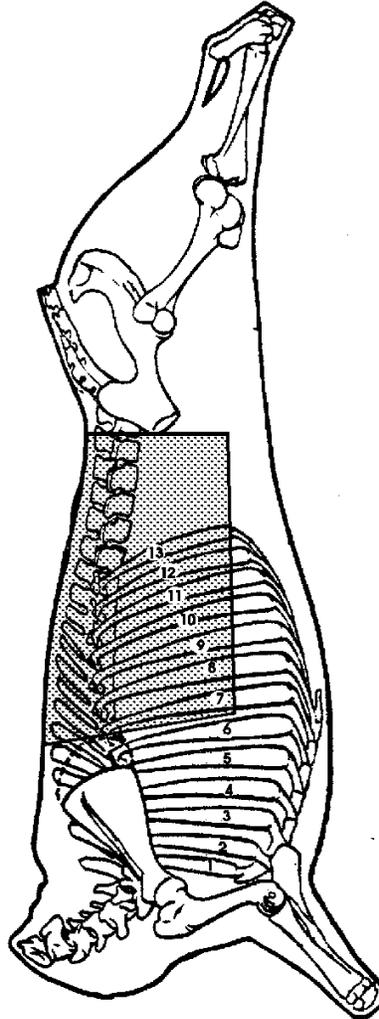
6.

**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<sup>ième</sup>) 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 HABILÉE 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 (13ième) 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<sup>ième</sup> côte).

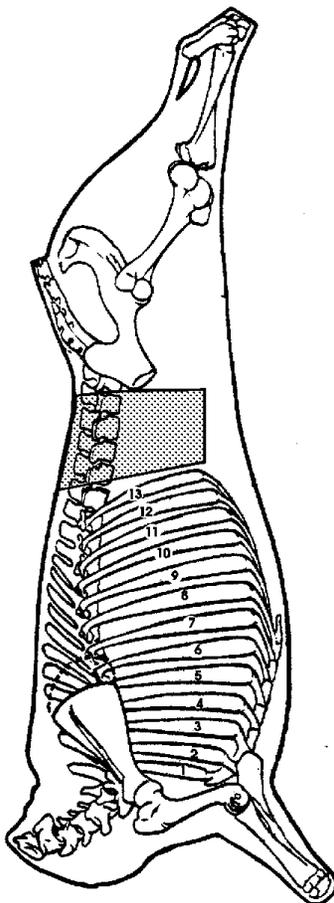
**NOTA:** La **LONGE** contient aucune partie de côte.

**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<sup>ième</sup> 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**.

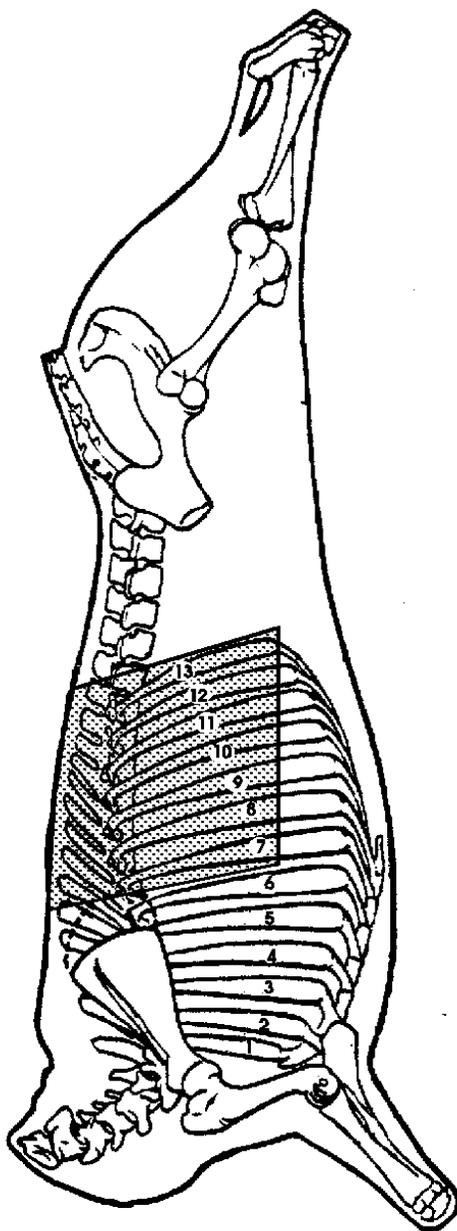
**CÔTE:** la partie antérieure de la **LONGE COMPLÈTE** qui est séparée de la **LONGE** tel que décrit à l'article 6.1.

**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.

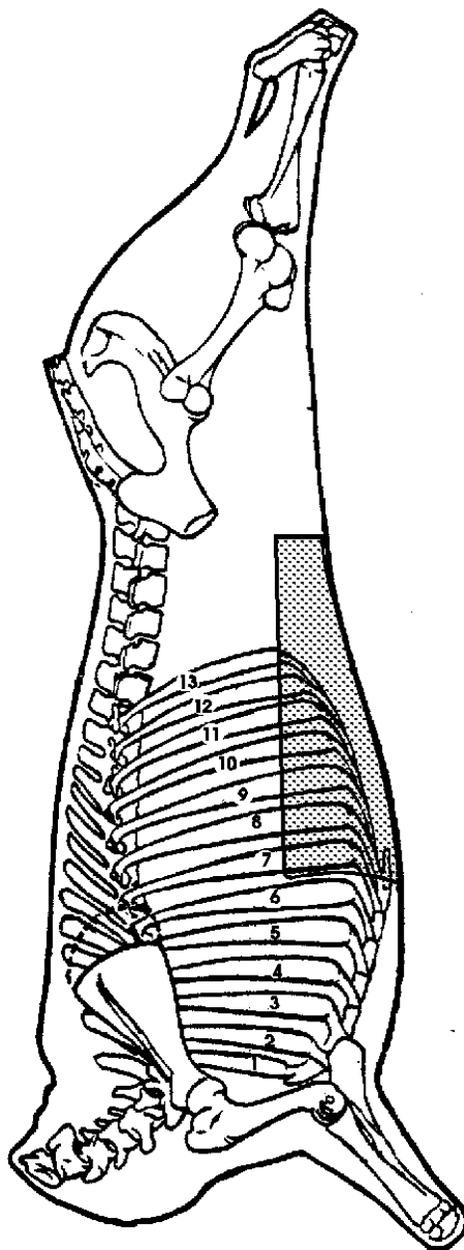
**CÔTE (CARRÉ) DOUBLE:** la partie antérieure de la **LONGE COMPLÈTE DOUBLE** qui est séparée de la **LONGE DOUBLE** tel que décrit.

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



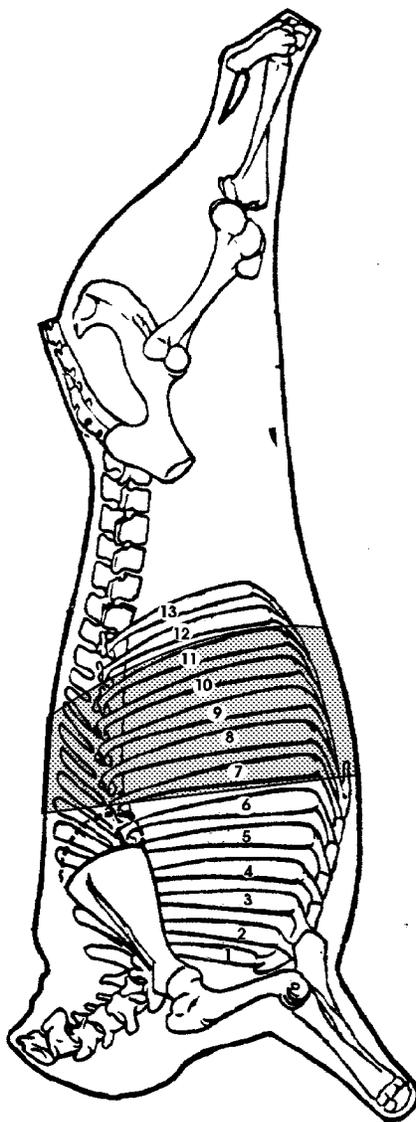
7. **FLANK:** means that portion of the **SIDE** which is separated from the **FRONT**, **LEG** and **WHOLE LOIN** as described in items 4, 5 and 6, respectively.

**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 Delicated/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