

Spécification du 22.03.2024 relative au stockage de viande de veau

- Viande avec os en moitiés ou en morceaux
- Viande sans os découpée en morceaux

1. Quartier de derrière

Cuisseau: Quasi Noix

Noix pâtissière

Longe

Pièce ronde

Couvert de noix Mouvant de noix Faux jarret

Aiguillette baronne

Carré: Filet mignon

Filet Côtes

Côte couverte courte

parés proprement

parés proprement

parés

2. Quartier de devant

Epaule: Epais d'épaule

Palette Filet d'épaule

Couvert d'épaule, gras d'épaule

Cou: sans os

Poitrine: parée selon l'usage

de l'exploitation

Jarrets: sans crosse avec crosse = baisse du poids de 50%

Viande de fabrication: part de graisse maximale: 15%

3. Découpes fines

Ragoût

Emincé quartier de devant Emincé quartier de derrière Taille de l'emballage: quantité minimale 0,5kg. La viande émincée doit être munie de la mention «Emincé du quartier de derrière» ou «Emincé du quartier de devant».

4. Produits spéciaux

Viande préparée pour fondue chinoise Spareribs (= quartier de devant avec os)

baisse du poids de 60%

5. Exclus du droit aux indemnités

- Epluchures, tendons, graisse, déchets
- Sous-produits de boucherie, abats

