

BOUCHERIE

CLIENT : Réf.
 ADRESSE :

VIANDE BOVINE *

TRAÇABILITE DE LA VIANDE BOVINE

Accord interprofessionnel du 18 février 1997, complété par le Règlement n° 1760/2000 du parlement européen et du conseil du 17 juillet 2000. En vigueur depuis le 1er janvier 2002. Il rend obligatoire l'affichage des informations suivantes :

L'origine : Le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage.

La catégorie : Veau, Jeune bovin, Taureau, Boeuf, Génisse, Vache (- de 5 ans ou + de 5 ans).

Le type racial : Laitier, à viande et mixte (Lait-viande).

VEAU OU JEUNE BOVIN ? Règlement CE N°700/2007 du conseil du 11 juin 2007.

Le règlement à adopté la dénomination **Veau** pour toute commercialisation en France de viande issue de jeunes bovins de moins de 8 mois au plus.

- En France la dénomination **Veau** est interdite pour les viandes issues de jeunes bovins de plus de huit mois, sauf pour les productions sous cahiers des charges IGP.

- La dénomination **Veau** est adoptée uniquement pour les viandes issues d'animaux d'âge à l'abattage inférieur ou égal à huit mois. Cette dénomination doit être obligatoirement accompagnée de la mention : **Age à l'abattage : huit mois au plus.**

- La dénomination **Jeune bovin** est utilisée pour les viandes issues d'animaux d'âge à l'abattage supérieur à huit mois mais inférieur à douze mois. Cette dénomination doit être obligatoirement accompagnée de la mention : **Age à l'abattage : entre huit et douze mois.**

COCHER LA MENTION OBLIGATOIRE - NB : Sans précision de votre part la mention générique "VIANDE BOVINE" figurera sur l'étiquette.

VIANDE BOVINE

GENISSE

TAUREAU

BŒUF

JEUNE BOVIN

VACHE

Mentions	Qté	Mentions	Qté
AIGUILLETTE BARONNE		QUEUE	
ALOYAU Á L'OS		ROND DE GÎTE	
ALOYAU Á L'OS FILET		RUMSTECK	
ALOYAU Á L'OS		RUMSTECK AIGUILLETTE	
ARAIGNÉE		RUMSTECK MILIEU	
BASSE CÔTE		TENDE DE TRANCHE	
BAVETTE D'ALOYAU		TENDE DE TRANCHE DESSUS DE TRANCHE	
BAVETTE DE FLANCHET		TENDE DE TRANCHE POIRE	
BIFTECK HACHÉ provenant de morceaux dénervés et dégraissés		TENDE DE TRANCHE MERLAN	
COLLIER		TRANCHE	
COLLIER GRIFFE		TRANCHE PLAT DE TRANCHE	
COLLIER VEINE GRASSE		TRANCHE ROND DE TRANCHE	
COLLIER VEINE MAIGRE		TRANCHE MOUVANT	
CÔTE		VIANDE HACHÉE	
DESSUS DE CÔTE		ABATS	
DESSUS DE PALETTE		CERVELLE	
ENTRECÔTE		CERVELLE DE GÉNISSE	
FAUX-FILET		CŒUR	
FILET		CŒUR DE GÉNISSE	
FILET SANS CHAÎNETTE		FOIE	
FLANCHET		FOIE DÉCONGELÉ	
GÎTE		FOIE DE GÉNISSE	
GÎTE NERVEUX DE GÎTE		FOIE DE GÉNISSE DÉCONGELÉ	
GÎTE-NOIX		JOUE	
HAMPE		LANGUE	
JARRET		LANGUE DÉCONGELÉE	
JARRET AVANT		LANGUE DE GÉNISSE	
JARRET ARRIERE		LANGUE DE GÉNISSE DÉCONGELÉE	
JUMEAU		MAMELLE	
MACREUSE		MAMELLE CUITE	
MERLAN		MOU	
NOIX D'ENTRECÔTE		ROGNON	
ONGLET		ROGNON DE GÉNISSE	
PALERON		TÉTINE	
PIÈCE PARÉE		DIVERS : préparations crues ou cuites	
PIÈCE PARÉE PERSILLÉE		BŒUF CUIT	
PLAT DE CÔTE		BROCHETTE	
POIRE		VIANDE POUR ANIMAUX	
POITRINE			
POITRINE GROS BOUT			
POITRINE MILIEU			

POITRINE TENDRON			
VEAU			
Mentions	Qté	Mentions	Qté
BAS CARRÉ		POITRINE	
COLLIER		POITRINE FLANCHET	
COLLIER BAS DE CARRÉ		POITRINE TENDRON	
CÔTE		QUASI	
CÔTE PREMIÈRE		QUASI-ESCALOPE	
CÔTE SECONDE			
CÔTE DÉCOUVERTE		ABATS	
CÔTE DÉCOUVERTE BAS DE CARRÉ		CERVELLE	
CÔTE FILET		CŒUR	
ÉPAULE		FOIE	
ÉPAULE-ESCALOPE		JOUE	
FILET		LANGUE	
FILET-ESCALOPE		MOU	
GRENADIN		PIED	
JARRET		RATE	
LONGE		RIS	
NOIX		ROGNON	
NOIX PÂTISSIÈRE		TÊTE	
NOIX SOUS-NOIX			
NOIX-ESCALOPE			
CHEVAL			
Mentions	Qté	Mentions	Qté
ALOYAU A L'OS		JARRET AVANT	
ALOYAU A L'OS FILET		MACREUSE	
ALOYAU A L'OS FAUX-FILET A L'OS		NOIX D'ENTRECÔTE	
ARAIGNÉE		ONGLET	
BASSE-CÔTE		PIÈCE PARÉE	
BAVETTE D'ALOYAU		PIÈCE PARÉE PERSILLÉE	
BAVETTE DE FLANCHET		PLAT DE CÔTE	
BIFTECK HACHÉ provenant de morceaux dénervés et dégraissés		ROND DE GÎTE	
COLLIER		RUMSTECK	
CÔTE		RUMSTECK AIGUILLETTE	
ENTRECÔTE		RUMSTECK MILIEU	
FAUX-FILET		TENDE DE TRANCHE	
FILET		TENDE DE TRANCHE DESSUS DE TRANCHE	
FILET AVEC CHÂINETTE		TENDE DE TRANCHE POIRE	
FILET SANS CHÂINETTE		TENDE DE TRANCHE MERLAN	
GÎTE		TRANCHE	
GÎTE-NOIX		TRANCHE PLAT DE TRANCHE	
HAMPE		TRANCHE ROND DE TRANCHE	
JARRET		TRANCHE MOUVANT	
JARRET ARRIERE			
POULAIN			
Mentions	Qté	Mentions	Qté
COLLIER		CÔTE FILET	
COLLIER DOS DE CARRE		ÉPAULE	
CÔTE		FILET	
CÔTE PREMIÈRE		NOIX	
CÔTE SECONDE		NOIX PÂTISSIÈRE	
CÔTE DÉCOUVERTE		NOIX SOUS-NOIX	
CÔTE DÉCOUVERTE BAS DE CARRE		QUASI	

AGNEAU

Mentions	Qté	Mentions	Qté
CARRÉ		FILET	
CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERTES		GIGOT	
CARRÉ DE CÔTES FILET		GIGOT RACCOURCI	
CARRÉ DE CÔTES PREMIÈRES		POITRINE	
CARRÉ DE CÔTES SECONDES		POITRINE HAUT DE CÔTE	
COLLIER		SELLE	
CÔTE		ABATS	
CÔTE PREMIÈRE		CERVELLE	
CÔTE SECONDE		CŒUR	
CÔTE DÉCOUVERTE		FOIE	
CÔTE FILET		FRESSURE	
CÔTE FILET SIMPLE		LANGUE	
CÔTE FILET DOUBLE		MOU	
CÔTE GIGOT		PIED	
CÔTELETTE		ROGNON	
ÉPAULE		TÊTE	
ÉPAULE SEMI-DESOSSEE			
ÉPIGRAMME			
FAUX-FILET			

MOUTON

Mentions	Qté	Mentions	Qté
CARRÉ		FILET	
CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERTES		GIGOT	
CARRÉ DE CÔTES FILET		GIGOT RACCOURCI	
CARRÉ DE CÔTES PREMIÈRES		POITRINE	
CARRÉ DE CÔTES SECONDES		POITRINE HAUT DE CÔTE	
COLLIER		SELLE	
CÔTE		ABATS	
CÔTE PREMIÈRE		CERVELLE	
CÔTE SECONDE		CŒUR	
CÔTE DÉCOUVERTE		FOIE	
CÔTE FILET		FRESSURE	
CÔTE FILET SIMPLE		LANGUE	
CÔTE FILET DOUBLE		MOU	
CÔTELETTE		PIED	
CÔTE GIGOT		ROGNON	
ÉPAULE		TÊTE	
ÉPAULE SEMI-DESOSSEE			
FAUX-FILET			

PORC

Mentions	Qté	Mentions	Qté
CARRÉ		LONGE SANS FILET MIGNON	
CÔTE		LONGE-ÉCHINE	
CÔTE PREMIÈRE		LONGE-PALETTE	
CÔTE SECONDE		LONGE-POINTE	
ÉCHINE		PALETTE	
ÉCHINE-CÔTE		PLAT DE CÔTE	
ÉCHINE-RÔTI		POINTE	
ÉPAULE		POITRINE	
ÉPAULE ESCALOPE		TRAVERS	
ÉPAULE ROUELLE		ABATS	
FILET		CERVELLE	
FILET-CÔTE		CŒUR	
FILET MIGNON		FOIE	
FILET-RÔTI		JOUE	
GRILLADE		LANGUE	
JAMBON		MOU	
JAMBON ESCALOPE		OREILLE	
JAMBON ROUELLE		PIED	
JARRET ARRIÈRE		RATE	
JARRET AVANT		ROGNON	
JAMBONNEAU		ROGNON DÉCONGELÉ	
LONGE		TÊTE	
LONGE AVEC FILET MIGNON			

VOLAILLES - GIBIERS

Mentions	Qté	Mentions	Qté
ABATS DE VOLAILLES		GIGOT DE CHEVREUIL	
AILE DE CANARD		GIGOT DE SANGLIER	
AILE DE DINDE		GIGUE DE DINDE	
AILE DE POULET		HAUT DE CUISSE DE DINDE	
AILERON DE DINDE		LAPIN	
ALOUETTE		LAPIN CHASSEUR	
ARRIÈRE DE LAPIN		LAPIN FARCI	
AVANT DE LAPIN		LAPIN DE GARENNE	
BÉCASSE		LAPIN MORCEAUX	
BICHE		LIÈVRE	
BLANC DE DINDE		MAGRET DE CANARD	
BLANC DE POULET		MAGRET D'OIE	
BLANQUETTE DE DINDE		MANCHON DE CANARD	
BROCHETTE DE DINDE		MARCASSIN	
BROCHETTE DE POULET		ŒUFS	
CAILLE		ŒUFS DE CAILLE	
CANARD		ŒUFS FRAIS	
CANARD DE BARBARIE		OIE	
CANARD P.A.C.		PAUPIETTE DE DINDE	
CANE		PERDREAU	
CANETON		PERDREAU P.A.C.	
CANETTE		PERDRIX	
CANETTE DE BARBARIE		PERDRIX P.A.C.	
CHAPON		PIGEON	
CHEVREAU		PILON DE DINDE	
CHEVREUIL		PINTADE	
CIVET DE LAPIN		PINTADE EFFILÉE	
CIVET DE LIÈVRE		PINTADE FERMIÈRE	
CŒUR DE VOLAILLE		PINTADE P.A.C.	
COQ		PINTADEAU	
COQ EFFILÉ		POULARDE	
COQUELET		POULE	
CUISSE DE CANARD		POULE P.A.C.	
CUISSE DE DINDE		POULET	
CUISSE DE LAPIN		POULET À RÔTIR	
CUISSE DE POULET		POULET DE BRESSE	
CUISSOT DE CHEVREUIL		POULET CLASSE A	
CUISSOT DE SANGLIER		POULET COUPÉ	
DEMI-LAPIN		POULET CUIT	
DINDE		POULET DES LANDES	
DINDE FERMIÈRE		POULET DE LOUÉ	
DINDONNEAU		POULET EFFILÉ	
ÉPAULE DE CHEVREAU		POULET EFFILÉ NOIR	
ÉPAULE DE CHEVREUIL		POULET FERMIER	
ESCALOPE DE DINDE		POULET FUMÉ	
ESCALOPE DE POULET		POULET LABEL ROUGE	
FAISAN		POULET MORCEAUX	
FAISANNE		POULET P.A.C.	
FILET DE CANARD		POULET RÔTI	
FILET DE DINDE		RABLE DE LAPIN	
FOIE DE VOLAILLE		RABLE DE LIÈVRE	
FRITONS		RÔTI DE DINDE	
FRITONS DE CANARD		RÔTI DE DINDONNEAU	
GÉSIER		SANGLIER	
GÉSIER DE VOLAILLE		SAUTÉ DE DINDE	
GIGOT DE CHEVREAU			
TOTAL TEXTES LISTE		0	
TOTAL TEXTES HORS LISTE		0	

POUR LES TEXTES HORS LISTES, MERCI DE FAIRE UNE LISTE DACTYLOGRAPHIÉE A PART.