

Tableau I – Conformation

CLASSES PRINCIPALES					CLASSE SPÉCIALE	
		U	R	O	P	E
Conformation		Très bonne	Bonne	Assez bonne	Passable	Supérieure
Profils et musculature		Les profils sont convexes dans l'ensemble. Certains, sauf ceux des cuisseaux, peuvent être rectilignes. Musculature compacte et massive	Tous les profils sont au moins rectilignes. Musculature épaisse	Les profils dans l'ensemble sont rectilignes, parfois subconcaves. Musculature d'épaisseur moyenne	Les profils sont concaves. Épaisseur musculaire réduite	Tous les profils sont convexes et caractérisent une musculature compacte et massive dans toutes les parties
Cuisseau	Cuisseau Profil Général	Rebondi et épais	Peut être allongé mais toujours épais	Allongé, d'épaisseur moyenne	Allongé et plat	Court, très rebondi et très épais
	Jarret	Musclé et rebondi	Peut être assez important	-	-	Court, très musclé et rebondi
	Quasi	Rebondi, large et épais	Légèrement rebondi mais encore large	Rectiligne, peut manquer d'épaisseur	Subconcave, manquant d'épaisseur	Toujours très rebondi, large et très épais
	Noix	Rebondie et épaisse	Légèrement Rebondie et encore assez épaisse	Peut manquer d'épaisseur	Manque nettement d'épaisseur	Toujours très rebondie et très épaisse
Longe et carré		Toujours larges et épais, forment des saillies musculaires moins prononcées	Larges et épais. Le carré peut manquer de largeur, mais non d'épaisseur	Souvent étroits. Manquent d'épaisseur sans être creux	Étroits et creux	Très larges et très épais, forment des saillies musculaires très développées
Basse	Épaule	Rebondie et musclée	Épaisse	Manque d'épaisseur	Généralement plate allant jusqu'aux os apparents	Très rebondie, très épaisse et musclée
	Bas de carré	Toujours large et épais	Encore épais	D'épaisseur moyenne	Étroit	Large et très épais

Tableau II – État d'engraissement

Catégorie	Appellation	Description
1	Maigre	Aucune trace de graisse à l'intérieur ni à l'extérieur de la carcasse
2	Peu couvert	Les graisses de couverture sont insuffisantes. Le muscle est presque partout apparent : une mince pellicule recouvre certaines parties de la carcasse
3	Couvert	Légère pellicule de gras régulièrement répartie, sur l'ensemble de la carcasse. Elle peut être très légèrement plus importante au niveau de la longe
4	Gras	Les graisses de couverture sont légèrement excédentaires. Dans l'ensemble, le gras recouvre toute la carcasse
5	Très gras	Les graisses de couverture sont nettement excédentaires

Tableau III – Couleur de la viande

	Classe	Appellation
	1	Blanc
	2	Rosé clair
	3	Rosé
	4	Rouge

Les informations techniques précisant les modalités d'appréciation des carcasses de veaux sont reportées à l'annexe II, page 223