

**NORME CEE-ONU  
POUR LES ABATS**

**ÉDITION 2015/2016**



**Nations Unies**  
New York et Genève, 2016

## NOTE

### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs et les exportateurs, et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tous les Membres de l'ONU peuvent participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour plus d'informations sur les normes relatives aux produits agricoles, voir le site Web [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

La présente nouvelle norme pour les abats est basée sur le document ECE/CTCS/WP.7/2015/4, que le Groupe de travail a adopté à sa soixante et onzième session, en novembre 2015. Les photos and les descriptions ont été adoptées par le Groupe de travail sa soixante et douzième session, en novembre 2016 basées sur le document ECE/CTCS/WP.7/2016/30.

#### Note :

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de cette norme soient élaborés et manipulés conformément aux sections appropriées des normes pertinentes du Codex sur l'hygiène, les agents contaminants, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, la traçabilité et l'étiquetage. (Pour plus d'informations, veuillez consulter [http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html))

#### REMERCIEMENTS

La CEE souhaite tout particulièrement remercier les délégation de France et des États-Unis d'Amérique d'avoir fourni les photographies.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez-vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la  
Division de la coopération économique et du commerce  
Commission Économique pour l'Europe (CEE-ONU)  
Palais des Nations  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

## Table des matières

<b>1. INTRODUCTION .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1 NORMES CEE-ONU POUR LES PRODUITS CARNÉS .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2 PORTÉE.....</b>	<b>5</b>
<b>1.3 APPLICATION .....</b>	<b>5</b>
<b>1.4 ADOPTION ET PUBLICATION – HISTORIQUE.....</b>	<b>5</b>
<b>2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES .....</b>	<b>6</b>
<b>3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L’ACHETEUR .....</b>	<b>6</b>
<b>3.1 PRESCRIPTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>6</b>
<b>3.2 ESPÈCE.....</b>	<b>6</b>
<b>3.3 PRODUIT/DÉCOUPE .....</b>	<b>6</b>
<b>3.4 REFROIDISSEMENT .....</b>	<b>7</b>
<b>3.5 HISTORIQUE DES ÉTAPES DE PRODUCTION.....</b>	<b>7</b>
3.5.1 Traçabilité .....	7
3.5.2 Catégorie d’abats .....	7
3.5.3 Méthodes de production.....	8
3.5.4 Système d’alimentation.....	8
3.5.5 Mode d’abattage.....	9
3.5.6 Traitement après abattage .....	10
<b>3.6 COULEUR DES ABATS .....</b>	<b>10</b>
<b>3.7 FOURCHETTES DES DIMENSIONS/DU POIDS DES ABATS .....</b>	<b>11</b>
<b>3.8 EMBALLAGE, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT.....</b>	<b>11</b>
3.8.1 Description et dispositions .....	11
3.8.2 Code de l’emballage.....	12
<b>3.9 INDICATIONS À APOSER OU À ATTACHER SUR LES UNITÉS DE COMMERCIALISATION DES ABATS .....</b>	<b>12</b>
3.9.1 Mentions obligatoires.....	12
3.9.2 Autres indications .....	13
<b>3.10 DISPOSITIONS CONCERNANT LES PRESCRIPTIONS RELATIVES AU CONTRÔLE DE CONFORMITÉ .....</b>	<b>13</b>
<b>4. PRESCRIPTIONS DE L’ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LES ABATS .....</b>	<b>14</b>
<b>4.1 DÉFINITION DU CODE .....</b>	<b>14</b>
<b>4.2 EXEMPLE.....</b>	<b>15</b>
<b>5. DESCRIPTION DES ABATS.....</b>	<b>15</b>
<b>DÉFINITION DES « ABATS » .....</b>	<b>15</b>
<b>5.1 LISTE MULTILINGUE DES PRODUITS .....</b>	<b>16</b>
5.1.1 Espèce bovine (bœuf) – code 10 .....	222
5.1.2 Espèce bovine (veau) – code 11.....	43
5.1.3 Espèce ovine – code 40/Espèce caprine – code 50 .....	56
5.1.4 Espèce porcine – code 30.....	66

# Norme CEE-ONU pour les abats

## 1. Introduction

### 1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Comme les textes seront régulièrement actualisés, les délégations qui estimeraient qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le secrétariat de la CEE.

La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après renseigne sur les espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et sur leur identification selon le code CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse : [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

Ce site comprend également une description du système de codification et un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

<i>Viande/Espèce</i>	<i>Code (champ 1)</i>
Viande de bœuf (bovine)	10
Viande de veau (bovine)	11
Viande de cervidés	20
Viande de porc (porcine)	30
Viande de mouton (ovine)	40
Viande de chèvre (caprine)	50
Viande de lama	60
Viande d'alpaga	61
Viande de poulet	70
Viande de dinde	71
Viande de canard	72
Viande d'oie	73
Viande de lapin	74
Viande de cheval	80
Abats	90
Découpes de viande au détail	91

## 1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les abats commercialisés en tant que produits propres à la consommation humaine. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

Pour commercialiser les abats sur le marché international, il est nécessaire d'appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. La présente norme ne prétend pas traiter de ces aspects, qui font l'objet d'autres textes et pour lesquels elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes d'usages internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les *Normes, lignes directrices et codes d'usage de la Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter.

## 1.3 Application

Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et des cahiers des charges, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.

Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre pour s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. Le texte de la norme s'accompagne de photographies d'abats afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

## 1.4 Adoption et publication – Historique

Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles a adopté la première version du présent document à sa soixante-quatrième session (référence : ECE/TRADE/C/ WP.7/2008/21). Il a adopté la norme CEE-ONU révisée pour les abats, qui se fonde sur le document ECE/CTCS/WP.7/2015/4, à sa soixante et onzième session, en novembre 2015. Les photos and les descriptions ont été adoptées par le Groupe de travail sa soixante et douzième session, en novembre 2016 basées sur le document ECE/CTCS/WP.7/2016/30.

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions en sont alors publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse : [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

## 2. Caractéristiques minimales

Tous les abats doivent provenir de bêtes saines abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires<sup>1</sup>.

Les abats doivent être :

- Intacts, compte tenu de la présentation;
- Exempts de caillots de sang ou de poudre d'os;
- Exempts de toute matière étrangère visible (salissures, bois, plastique, particules métalliques<sup>2</sup>, etc.);
- Exempts d'odeur désagréable;
- Exempts de fragments d'os non spécifiés;
- Exempts de contusions ayant un effet matériel sur le produit;
- Exempts de brûlures de congélation<sup>3</sup>.

L'enlèvement et le parage des abats doivent être accomplis avec suffisamment de soin pour en conserver l'intégrité et l'identité, et éviter les entailles superflues.

## 3. Prescriptions spécifiées par l'acheteur

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE-ONU des abats (voir chap. 4).

### 3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code 9 « Autres » est utilisé) ou qui donnent des précisions supplémentaires sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et être stipulées de façon appropriée.

### 3.2 Espèce

Le code pour les abats dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 90.

### 3.3 Produit/découpe

---

<sup>1</sup> En ce qui concerne l'ESB et le retrait des tissus à risque spécifié, voir le Code sanitaire pour les animaux terrestres, à l'adresse : <http://www.oie.int/fr/normes-internationales/code-terrestre/acces-en-ligne/>.

<sup>2</sup> Sur demande de l'acheteur, les abats seront soumis au détecteur de particules métalliques.

<sup>3</sup> Par brûlure de congélation, on entend le dessèchement irréversible, localisé ou étendu, de la surface du produit, qui peut se manifester par un changement partiel ou total de la couleur originale (généralement pâleur plus grande) et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

Le code de produit à quatre chiffres dans le champ 2 est défini dans le chapitre 5.

### 3.4 Refroidissement

Les abats peuvent être présentés réfrigérés, congelés ou surgelés. Selon la méthode de refroidissement employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante doit être propre à assurer au produit, de manière uniforme, les températures internes suivantes.

<i>Code du refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
<b>0</b>	Non spécifiée	Pas de catégorie spécifiée
<b>1</b>	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
<b>2</b>	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.
<b>3</b>	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation.
<b>4-8</b>	Codes non utilisés	
<b>9</b>	Autres	

### 3.5 Historique des étapes de production

#### 3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des abats, des cartons et des découpes à toutes les étapes de la production. Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la procédure suivie pour certifier la conformité doit correspondre aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.10.

#### 3.5.2 Catégorie d'abats

<i>Code de la catégorie d'abats (champ 3)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
<b>00</b>	Non spécifiée	Pas de catégorie spécifiée
<b>10</b>	Bovine (bœuf)	

<i>Code de la catégorie d'abats (champ 3)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
11	Bovine (veau)	
30	Porcine	
40	Ovine (mouton)	
42	Ovine (agneau)	
50	Caprine (chèvre)	
52	Caprine (chevreau)	
80	Chevaline	
99	Autres	Toute autre catégorie d'abats faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

### 3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production. En tout état de cause, la production doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique.

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Pas de méthode spécifiée
1	Stabulation principalement	Méthodes de production fondées sur la stabulation
2	Semi-plein air	Méthodes de production fondées sur une liberté de mouvement restreinte
3	Pâturage	Méthodes de production fondées sur le libre parcours
4	Biologique	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur sur la production biologique
5-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Toute autre méthode de production faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

### 3.5.4 Système d'alimentation

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation. En tout état de cause, l'alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le système d'alimentation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
<b>0</b>	Non spécifiée	
<b>1</b>	Nourriture à base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation.
<b>2</b>	Nourriture à base de fourrage	Le fourrage est l'élément prédominant de l'alimentation, qui est complétée par des céréales.
<b>3</b>	Nourriture exclusivement au fourrage	Le fourrage est le seul élément de l'alimentation.
<b>4</b>	Nourriture au lait	Système d'alimentation fondé sur le lait
<b>5</b>	Nourriture à base de lait	Systèmes d'alimentation fondés sur des substituts du lait
<b>6</b>	Nourriture spéciale/ fonctionnelle	Système spécial d'alimentation enrichie visant à modifier certaines caractéristiques du produit ou sa composition nutritionnelle
<b>7-8</b>	Codes non utilisés	
<b>9</b>	Autres	Tout autre système d'alimentation faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

### 3.5.5 Mode d'abattage

L'acheteur peut spécifier un mode d'abattage. En tout état de cause, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le mode d'abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du mode d'abattage (champ 8)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
<b>0</b>	Non spécifiée	
<b>1</b>	Classique	Étourdissement avant saignée
<b>2</b>	Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
<b>3</b>	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
<b>4-8</b>	Codes non utilisés	
<b>9</b>	Autres	Tout autre mode d'abattage autorisé doit être spécifié par un accord entre l'acheteur et le vendeur

### 3.5.6 Traitement après abattage

L'acheteur peut spécifier un traitement après abattage. En tout état de cause, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le traitement après abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du traitement après abattage (champ 9)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
<b>0</b>	Non spécifiée	
<b>1</b>	Lavage	Lavage à l'eau claire du produit cru
<b>2</b>	Échaudage	Lavage dans une eau à 65-75 °C
<b>3</b>	Ébouillantage	Immersion pendant quelques minutes dans une eau bouillante
<b>4</b>	Cuisson et blanchiment	Immersion pendant quelques minutes dans une eau bouillante additionnée d'un agent de blanchiment <sup>a</sup>
<b>5</b>	Échaudage et blanchiment	Ce processus peut faire intervenir un agent de blanchiment <sup>a</sup>
<b>6</b>	Enlèvement du gras des aponévroses <sup>b</sup>	
<b>7</b>	Enlèvement de la muqueuse des aponévroses	
<b>8</b>	Enlèvement du gras et de la muqueuse des aponévroses <sup>a</sup>	
<b>9</b>	Autres, spécifiées	Traitement après abattage pour les abats selon accord entre l'acheteur et le vendeur

*Note* : Chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement des parties à risque spécifié.

<sup>a</sup> L'adjonction d'un agent de blanchiment n'est pas autorisée dans certains pays.

<sup>b</sup> L'acheteur et le vendeur doivent se mettre d'accord sur le pourcentage de gras laissé sur le produit.

### 3.6 Couleur des abats

<i>Code de la couleur des abats (champ 10)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
<b>0</b>	Non spécifiée	
<b>1</b>	Spécifiée	Fourchette exigée
<b>2-9</b>	Codes non utilisés	

Les spécifications concernant la couleur, si elle doit être indiquée, doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et ne sont pas prévues dans le système de codage.

### 3.7 Fourchettes des dimensions/du poids des abats

<i>Code de la fourchette des dimensions/du poids (champ 12)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
<b>0</b>	Non spécifiée	
<b>1</b>	Poids	Fourchette exigée
<b>2</b>	Diamètre	Fourchette exigée
<b>3</b>	Longueur	Fourchette exigée
<b>4</b>	Diamètre et longueur	Fourchette exigée
<b>5</b>	Poids et diamètre	Fourchette exigée
<b>6</b>	Poids et longueur	Fourchette exigée
<b>7</b>	Poids, diamètre et longueur	Fourchette exigée
<b>8</b>	Autres, spécifiées	Fourchette exigée
<b>9</b>	Code non utilisé	

### 3.8 Emballage, entreposage et transport

#### 3.8.1 Description et dispositions

L'emballage primaire est la couverture primaire d'un produit et doit être de qualité alimentaire. L'emballage secondaire contient les produits emballés dans leur emballage primaire. Pendant l'entreposage et le transport, les abats doivent être emballés conformément aux prescriptions minimales suivantes :

- Réfrigérés, avec ou sans emballage;
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits;
- Sel ou saumure;
- Emballés individuellement;
- Conditionnés en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée, barils, par exemple);
- Conditionnés en grandes quantités et selon un certain ordre (en plusieurs couches, par exemple);
- Emballés sous vide;
- Emballés sous atmosphère protectrice;
- Autre emballage.

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques des abats (réfrigérés, réfrigérés sous atmosphère protectrice, congelés ou surgelés) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)* (<http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html>).

### 3.8.2 Code de l'emballage

<i>Code de l'emballage (champ 13)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Emballage individuel
2	Conditionnement en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée, barils, par exemple)
3	Conditionnement en grandes quantités et selon un certain ordre (en plusieurs couches, par exemple)
4	Emballage sous vide
5	Emballage sous atmosphère protectrice
6-8	Codes non utilisés
9	Autres

## 3.9 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des abats

### 3.9.1 Mentions obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales des pays importateurs, les mentions ci-après doivent figurer sur les étiquettes accompagnant les produits.

<i>Indications</i>	<i>Viande emballée ou conditionnée</i>
Marque sanitaire	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X
Date d'abattage (facultative)	X
Date d'emballage	X
Dénomination du produit	X
Date de durabilité (fixée selon les prescriptions de chaque pays) <sup>d</sup>	X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)	X
Température ou méthode d'entreposage : viande réfrigérée, congelée, surgelée, dans le sel ou la saumure	X
Conditions d'entreposage (voir par. 3.4, refroidissement)	X

<i>Indications</i>	<i>Viande emballée ou conditionnée</i>
Identification appropriée de l'emballleur, du transformateur ou du détaillant	X
Quantité (nombre de morceaux)	X
Poids net	X

<sup>d</sup> La date de durabilité prend en compte la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale, selon les prescriptions de chaque pays importateur.

### 3.9.2 Autres indications

D'autres indications peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, selon la législation du pays importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du transformateur. Dans ce cas, ces indications doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants :

- Caractéristiques du bétail, des méthodes de production et des systèmes d'alimentation;
- Pays de naissance;
- Pays d'élevage;
- Pays d'abattage;
- Pays de conditionnement;
- Pays d'origine : dans la présente norme, l'expression « pays d'origine » est réservée aux cas où la naissance, l'élevage, l'abattage, la transformation/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays;
- Mode d'abattage et traitement après abattage;
- Méthodes de production et systèmes de transformation;
- Quantité (nombre de morceaux);
- Date d'abattage;
- Numéro d'abattage;
- Conditions d'entreposage (autres que la température).

### 3.10 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du niveau de qualité/classement du produit, du respect des options qu'il a spécifiées et/ou de l'identification de l'animal. Les éléments suivants peuvent être contrôlés séparément ou conjointement, comme suit :

**Niveau de qualité/classement du produit** : Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le niveau de qualité demandé. Son nom et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

**Désignation commerciale** : Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux options choisies par l'acheteur telles qu'elles sont indiquées dans la

désignation commerciale, sauf pour le niveau de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.

**Identification de l'animal/du lot :** Une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

<i>Code du contrôle de conformité (champ 14) Catégorie</i>	
<b>0</b>	Non spécifiée
<b>1</b>	Niveau de qualité/classement du produit
<b>2</b>	Désignation commerciale
<b>3</b>	Identification de l'animal/du lot
<b>4</b>	Niveau de qualité et désignation commerciale
<b>5</b>	Niveau de qualité et identification de l'animal/du lot
<b>6</b>	Désignation commerciale et identification de l'animal/du lot
<b>7</b>	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification de l'animal/du lot
<b>8</b>	Code non utilisé
<b>9</b>	Autres

## 4. Prescriptions de l'acheteur – code CEE-ONU pour les abats

### 4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont 3 ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans les chapitres 3 et 5.

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/découpe	5	0000-9999
3	Catégorie d'abats	3.5.2	00-99
4	Refroidissement	3.4	0-9
5	<i>Champ non utilisé</i>	–	0-9
6	Méthodes de production	3.5.3	0-9
7a	Système d'alimentation	3.5.4	0-9
7b	<i>Champ non utilisé</i>	–	0-9
8	Mode d'abattage	3.5.5	0-9

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
9	Traitement après abattage	3.5.6	0-9
10	Couleur des abats	3.6	0-9
11	<i>Champ non utilisé</i>	–	0-9
12	Fourchettes des dimensions/du poids	3.7	0-9
13	Emballage	3.8.2	0-9
14	Contrôle de conformité	3.10	0-9

## 4.2 Exemple

L'exemple suivant décrit un cœur réfrigéré, emballé sous vide, certifié par une tierce partie, dont le traitement après abattage a fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur, entrant dans une fourchette de dimensions/de poids spécifiée, et prélevé sur un bovin élevé en pâturage et nourri à base de fourrage.

Ce morceau porte le code CEE-ONU pour les abats ci-après : **90610010103200710152**.

N°	Description	Caractéristique	Code
1	Espèce	Abats	90
2	Produit/découpe	Cœur	6100
3	Catégorie d'abats	Bœuf	10
4	Refroidissement	Réfrigéré	1
5	<i>Champ non utilisé</i>	–	0
6	Méthodes de production	Pâturage	3
7a	Système d'alimentation	Fourrage	2
7b	<i>Champ non utilisé</i>	–	0
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Traitement après abattage	Autre, spécifié	7
10	Couleur des abats	Spécifiée	1
11	<i>Champ non utilisé</i>	–	0
12	Fourchettes des dimensions/du poids	Poids	1
13	Emballage	Sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Désignation commerciale	2

## 5. Description des abats

### Définition des « abats »

Les « abats » s'entendent de produits animaux autres que les muscles rouges ou blancs. Le terme « abats » est désigné en anglais par plusieurs expressions : « fancy meat items », « offal meat items » ou encore « variety meat items ».

## 5.1 Liste multilingue des produits

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
<b>ESPÈCE BOVINE (BŒUF) – CODE (10)</b>						
6000	Langue coupe longue		Tongue long cut			
6010	Langue coupe courte		Tongue short cut			
6030	Langue coupe suisse		Tongue swiss cut		Lengua	
6040	Racine de la langue		Tongue root (throat trimmings)			
6045	Filets de racine de langue		Tongue root fillet			
6050	Joue		Cheek		Quijada	
6060	Joue – sans papilles		Cheek – papillae off		Nuez de quijada	
6061	Viande de bajoue		Cheek meat			
6260	Papilles		Papillae			
6114	Tête		Head		Cabeza	
6240	Viande de la tête		Head meat			
6120	Cervelle		Brain		Sesos	
6070	Queue		Tail		Rabo	
6080	Foie		Liver		Hígado	
6090	Rognons		Kidney		Riñón	
6211	Basse		Heart and lungs			
6210	Poumons		Lungs		Pulmones	
6183	Trachée		Trachea		Tráquea	
6100	Cœur		Heart		Corazón	
6110	Thymus (ris)		Thymus gland (sweetbreads)		Molleja	
6112	Glandes salivaires		Salivary glands		Parótida	
6140	Rumen (panse)		Rumen (paunch)		Mondingo	
6141	Piliers du rumen		Rumen pillars (mountain chain tripe)		Pilares del rumen	
6152	Réticulum (bonnet)		Reticulum (honeycomb tripe)		Bonete o Redecilla	
6154	Feuillet		Omasum (bible tripe)		<u>Librillo</u>	
6155	Abomasum		Abomasum		<u>Cuajo</u>	
2190	Hampe		Thin skirt (meat spec)			

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
2180	Onglet		Thick skirt (meat spec)			
6180	Testicules		Testes		<u>Creadillas</u>	
6181	Verge		Pizzel		<u>Pene</u>	
6182	Œsophage		Oesophagus			
6280	Viande d'œsophage		Weasand meat		<u>Ligamentum nuchae</u>	
6190	Rate		Spleen		<u>Bazo</u>	
6200	Tendons		Tendons			
6201	Tendons fléchisseurs		Flexor tendons			
6202	Tendons d'Achille		Achilles tendons			
6203	Tissu tendineux		Skirt sinew			
6270	Aponévrose du diaphragme		Diaphragm membrane		<u>Membrana del diafragma</u>	
6271	Aponévrose abdominale		Skirt membrane (tunic tissue)			
6272	Aponévrose		Membrane			
6273	Ligament cervical postérieur (ligamentum nuchae)		Ligamentum nuchae			
6493	Pieds		Feet			
6494	Glandes mammaires		Mammary glands			
6495	Rectum (anus)		Rectum (Bung)			
6496	Intestin grêle		Small intestine		<u>Chinchulín</u>	
6497	Gros intestin		Large intestine		<u>Tripa gorda</u>	
6498	Intestin		Intestine			
6450	Sang stabilisé		Blood stabilized			
6451	Sang défibriné		Blood defibrinated			
6452	Plasma sanguin		Blood plasma			
6453	Sérum du sang		Blood serum			
<b>ESPÈCE BOVINE (VEAU) – CODE 11</b>						
6500	Langue coupe longue		Tongue long cut			
6510	Langue coupe courte		Tongue short cut			
6520	Langue coupe suisse		Tongue swiss cut			
6620	Tête		Head			
6621	Crâne		Skull			
6570	Cervelle		Brain			

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
6524	Joue		Cheek			
6614	Papilles (labiales)		Papillae			
6624	Fressure		Pluck			
6582	Poumons		Lungs			
6550	Cœur		Heart			
6530	Foie		Liver			
6540	Rognons		Kidney			
6559	Glandes salivaires		Salivary glands			
6560	Thymus (ris)		Thymus gland (sweetbreads)			
6561	Queue		Tail			
6580	Rate		Spleen			
6585	Masque		Mask			
6590	Tendons		Tendons			
6610	Hampe		Thin skirt			
6611	Onglet		Thick skirt			
6622	Pieds		Feet			
6623	Testicules		Testes			
6624	Fressure		Pluck			
6625	Œsophage		Oesophagus			
6613	Viande d'œsophage		Weasand meat			
6626	Intestin		Intestine			
6628	Abomasum		Abomasum			
6629	Rumen (estomac/panse)		Rumen (stomach/paunch)			
6632	Piliers du rumen		Rumen pillars (mountain chain tripe)			
6633	Réticulum (bonnet)		Reticulum (honeycomb tripe)			
6634	Feuillet (omasum)		Omasum (bible tripe)			
6640	Sang stabilisé		Blood stabilized			
6641	Sang défibriné		Blood defibrinated			
6642	Plasma sanguin		Blood plasma			
6443	Sérum du sang		Blood serum			
<b>ESPÈCE OVINE – CODE 40</b>						
<b>ESPÈCE CAPRINE – CODE 50</b>						
7000	Langue coupe longue		Tongue long cut			

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
7010	Langue coupe courte		Tongue short cut			
7015	Langue coupe suisse		Tongue swiss cut			
7150	Tête		Head			
7151	Crâne		Skull			
7070	Cervelle		Brain			
7028	Joue		Cheek			
7110	Viande de tête		Head trimmings (meat)			
7140	Fressure		Pluck			
7141	Basse		Heart and lungs			
7100	Poumons		Lungs			
7030	Foie		Liver			
7040	Rognons		Kidney			
7050	Cœur		Heart			
7060	Thymus (ris)		Thymus gland (sweetbreads)			
7080	Rumen (estomac)		Rumen (stomach)			
7090	Rate		Spleen			
7091	Tendons		Tendons			
7130	Testicules		Testes			
7485	Intestin		Intestine (casings)			
7486	Intestin grêle		Small intestine			
7487	Cæcum		Caecum			
7495	Pieds		Feet			
7470	Sang stabilisé		Blood stabilized			
7471	Sang défibriné		Blood defibrinated			
7472	Plasma sanguin		Blood plasma			
7473	Sérum du sang		Blood serum			
<b><i>ESPÈCE PORCINE – CODE 30</i></b>						
7500	Langue coupe courte		Tongue short cut			
7501	Langue coupe suisse		Tongue swiss cut			
7502	Langue coupe longue		Tongue long cut			
7609	Parure de racine de langue		Tongue root trim			
7650	Joue		Cheek			
7549	Tête		Head			
7550	Cervelle		Brain			

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
7585	Masque		Mask			
7586	Tempes		Temples			
7692	Oreilles		Ears			
7693	Groin		Snout			
7587	Lèvres		Lips			
7525	Fressure		Pluck			
7524	Cœur et poumons		Heart and lungs			
7540	Cœur		Heart			
7526	Poumons		Lungs			
7528	Trachée		Trachea			
7520	Foie		Liver			
7530	Rognons		Kidney			
7541	Onglet		Thick skirt			
7542	Hampe		Thin skirt			
7543	Diaphragme		Diaphragm			
7510	Queue		Tail			
7515	Testicules		Testes			
7527	Œsophage		Oesophagus			
7560	Estomac		Stomach			
7561	Muqueuse (peptique) de l'estomac		Stomach (pepsin) lining			
7570	Estomac (coupe papillon)		Stomach (butterfly cut)			
7571	Intestin grêle		Small intestine			
7572	Intestin		Intestine			
7573	Gros intestin		Large intestine (chitterling)			
7574	Cæcum		Caecum			
7575	Chaudin		Upper colon			
7576	Suivant		Robe			
7577	Fuseau		Rectum			
7578	Rosette		Anus			
7579	Ratis		Mensentry			
7580	Vessie		Bladder			
7581	Utérus		Uterus			
7582	Ovaires		Ovaries			
7600	Rate		Spleen			

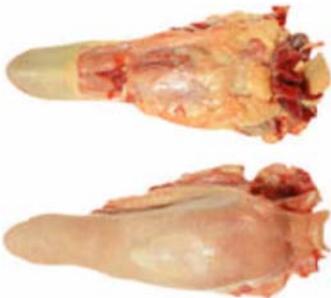
<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
7670	Thymus (ris)		Thymus gland (sweetbreads)			
7671	Glandes salivaires		Salivary gland			
7672	Pancréas		Pancreas gland			
7679	Os		Bones			
7681	Échine		Neck bone			
7684	Tissu tendineux		Skirt sinew			
7690	Peau		Skin			
7694	Racine d'oreille		Ear root			
7695	Crépine		Caul fat			
7696	Gras abdominal		Abdominal fat			
7697	Graisse de flanc		Flank fat			
7674	Sang stabilisé		Blood stabilized			
7675	Sang défibriné		Blood defibrinated			
7676	Plasma sanguin		Blood plasma			
7677	Sérum du sang		Blood serum			
7583	Gras dans la longe		Clear plate			
4175	Pieds avant		Fore feet			
4176	Pieds arrière		Hind feet			

\* Les traductions en espagnol ont été proposées par la délégation de l'Argentine.

**Norme CEE-ONU pour les abats – photos**

**5.1.1 Espèce bovine (bœuf), code 10**

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Langue coupe longue – 6000</i></p> <p>Organe entier avec la racine attenante ; tous les os hyoïdes sont laissés, sauf le stylohyal ; le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal ; l'œsophage et le pharynx sont enlevés complètement.</p> <p>À préciser :</p> <p>Couleur (blanche, noire, ou tachetée) ;</p> <p>Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire ;</p> <p>Épaisseur approximative de gras conservé ;</p> <p>Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés ;</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifique).</p>	

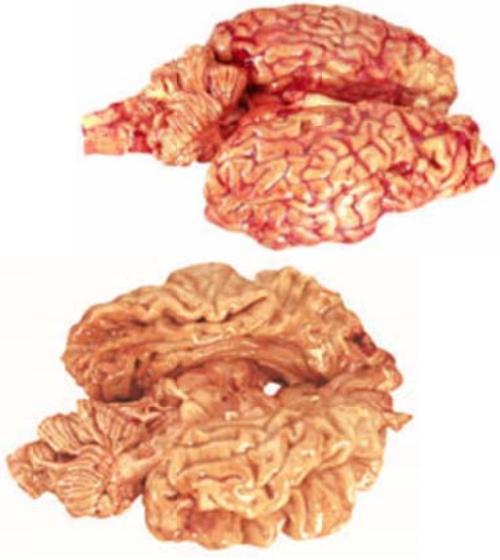
Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Langue coupe courte – 6010</i></p> <p>La langue coupe courte est obtenue à partir d'une langue coupe longue (6000) ; elle est séparée de la racine et de la gorge en avant de l'épiglotte et directement en arrière du processus thyroïde (urohyal) des os hyoïdes. Les os hyoïdes, sauf le stylohyal, sont laissés et la pointe de l'épiglotte est enlevée. La base de la langue est parée jusqu'au « faux maigre », ce qui laisse approximativement 10 % de gras de parage. Les glandes salivaires sont enlevées, sauf les glandes sublinguales.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés ;</p> <p>Couleur (blanche, noire ou tachetée) ;</p> <p>Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire.</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p data-bbox="261 338 596 371"><i>Langue coupe suisse – 6030</i></p> <p data-bbox="165 405 783 629">La langue coupe suisse est obtenue à partir d'une langue coupe courte (6010) : c'est la partie qui reste après que le gras de la surface ventrale de la langue, la pointe de l'épiglotte, l'os hyoïde, les glandes salivaires sublinguales et le muscle mylo-hyoïdien à la racine de la langue ont été enlevés.</p> <p data-bbox="165 663 304 696">À préciser :</p> <p data-bbox="165 730 612 763">Couleur (blanche, noire ou tachetée) ;</p> <p data-bbox="165 797 727 864">Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire.</p>	
<p data-bbox="165 1301 491 1335"><i>Racine de la langue – 6040</i></p> <p data-bbox="165 1368 794 1592">La racine de la langue, qui est préparée à partir d'une langue coupe longue, est le tissu mou entourant les organes situés au niveau de la gorge (le larynx, les trois premiers anneaux de la trachée, les glandes salivaires, les ganglions lymphatiques, le gras, le tissu conjonctif et les muscles qui s'y rattachent).</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Filets de racine de langue – 6045</i></p> <p>Les filets de racine de langue sont détachés de la racine de la langue par enlèvement des muscles situés de chaque côté de la racine (muscles sterno thyroïdien ou hyoïdien).</p>	
<p><i>Joue – 6050</i></p> <p>La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os des mâchoires supérieure et inférieure. Elle s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides. La joue entière ne comprend pas la partie externe de la lèvre ; par contre la bordure papillaire de la bouche est conservée.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques parotidiens et glandes salivaires laissés en place ou enlevés ;</p> <p>Gras externe enlevé.</p>	

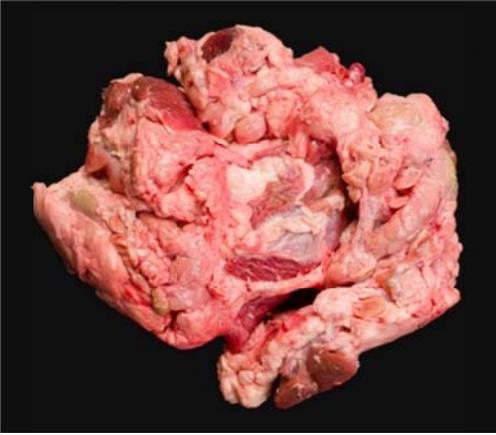
Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Joue – sans papilles – 6060</i></p> <p>La joue (6050) est davantage parée par l'ablation totale des papilles (babine) et de la glande parotide. Les ganglions lymphatiques et les glandes salivaires sont conservés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés ;</p> <p>Gras externe enlevé.</p>	
<p><i>Viande de bajoue – 6061</i></p> <p>La viande de bajoue est préparée à partir de la joue sans papilles par ablation complète des ganglions lymphatiques parotidiens, des glandes salivaires parotidiennes et des glandes salivaires sous-mandibulaires. Elle ne comprend que les muscles de la joue – le <i>M. masseter</i> et le <i>M. buccinator</i> – et peut inclure le <i>M. pterygoideus</i> (face interne de la mâchoire inférieure). Elle ne doit comporter aucune partie des ganglions lymphatiques, des glandes salivaires ou d'autres tissus musculaires enlevés d'autres parties de la tête.</p>	
<p><i>Papilles – 6260</i></p> <p>Les papilles (babine), qui proviennent de la joue (6050), sont enlevées le long de la limite naturelle entre le <i>M. masseter</i> (joue) et le <i>M. buccinator</i> (papilles).</p> <p>À préciser :</p> <p>Membrane muqueuse enlevée.</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Tête – 6114</i></p> <p>Tête de bœuf entière dépouillée, enlevée de la carcasse par section aux niveaux de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section étant effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales).</p> <p>À préciser :</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifique) ;</p> <p>Langue enlevée ;</p> <p>Yeux enlevés.</p>	
<p><i>Viande de la tête – 6240</i></p> <p>La viande de la tête est préparée à partir d'une tête et comprend une partie ou la totalité de la viande retirée du crâne ou de la mâchoire inférieure, mais pas les papilles coniques. Elle ne comprend pas les ganglions lymphatiques, les glandes salivaires, les muscles ni les parures provenant de la langue ou du cou.</p>	

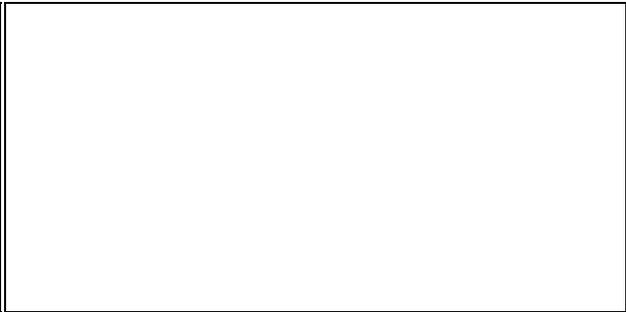
Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Cervelle – 6120</i></p> <p>La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire ; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire.</p> <p><i>Cervelle épluchée :</i></p> <p>Cervelle entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral. Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</p>	
<p><i>Queue – 6070</i></p> <p>La queue est séparée de la carcasse à la jonction entre vertèbres sacrées et coccygiennes.</p> <p>À préciser :</p> <p>Couche de gras excessive enlevée par parage ;</p> <p>Nombre de vertèbres.</p>	

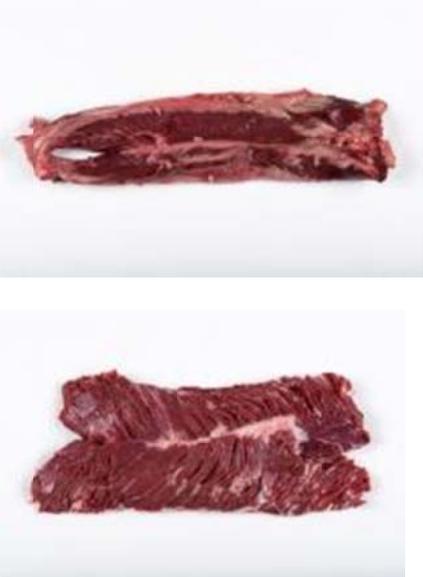
Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Foie – 6080</i></p> <p>Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés ;</p> <p>Veine cave enlevée ;</p> <p>Ligament enlevé ;</p> <p>Couleur précisée ;</p> <p>Pelé ;</p> <p>Âge du bovin.</p>	
<p><i>Rognons – 6090</i></p> <p>Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Gras externe laissé en place ou enlevé ;</p> <p>Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place.</p>	
<p><i>Basse (mou et cœur) – 6211</i></p> <p>Cœur et poumons attachés ensemble.</p> <p>À préciser :</p> <p>Parage supplémentaire des organes attachés enlevés.</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Poumons – 6210</i></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser :</p> <p>Trachée enlevée ;</p> <p>Poumons séparés ;</p> <p>Lobe côté diaphragme seulement ;</p> <p>Couleur.</p>	
<p><i>Trachée – 6183</i></p> <p>La trachée fait partie de l'appareil respiratoire de l'animal. Elle est enlevée depuis l'extrémité inférieure du larynx jusqu'aux poumons où elle se subdivise en trois parties. Elle comprend un certain nombre d'anneaux cartilagineux, de tissus musculaires et conjonctifs ainsi qu'une membrane muqueuse.</p>	
<p><i>Cœur – 6100</i></p> <p>Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe. Les os (<i>ossa cordis</i>) sont enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés ;</p> <p>Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur ;</p> <p>Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place.</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Thymus (ris) – 6110</i></p> <p>Thymus (prélevé sur de jeunes animaux, mâles ou femelles) recouvert de son attache au cou le long de la trachée. La graisse qui l'enveloppe est enlevée.</p>	
<p><i>Glandes salivaires – 6112</i></p> <p>Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Rumen (panse) – 6140</i></p> <p><i>Panse verte :</i></p> <p>La panse est crue, lavée et non échaudée, la membrane foncée est laissée en place. La surface externe est débarrassée des dépôts de gras.</p> <p>À préciser :</p> <p>Réticulum laissé en place ou enlevé ;</p> <p>Couche interne foncée enlevée ;</p> <p>Salée.</p> <p><i>Panse blanchie :</i></p> <p>Lorsque la panse est destinée à subir un traitement ultérieur, elle doit être blanchie et raidie (lavage à l'eau chaude et passage par une raffineuse).</p> <p>À préciser :</p> <p>Avec ou sans réticulum ;</p> <p>Si la graisse a été retirée, et si le cordon e a été incisé ;</p> <p>Si le dégraissage a été effectué avec de l'eau à une température de 80 °C ;</p> <p>Si elle a été refroidie dans l'eau ou dans les entrepôts frigorifiques ;</p> <p>Si la congélation sera effectuée le lendemain après la fabrication ;</p> <p>Si la couleur est naturelle ou si elle a été blanchie.</p>	<div data-bbox="906 495 1378 748" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="826 757 967 790">Panse verte</p> <div data-bbox="826 1081 1422 1402" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="826 1435 1010 1469">Panse blanchie</p>

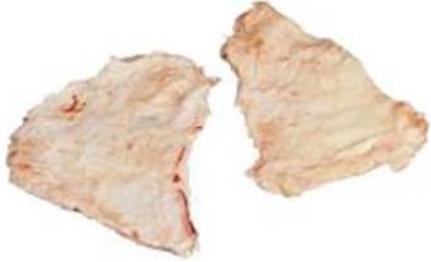
Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Piliers du rumen – 6141</i></p> <p>Les piliers du rumen sont détachés du rumen (6140) en un seul bloc. Les dépôts de gras externe sont enlevés.</p>	
<p><i>Réticulum (bonnet) – 6152</i></p> <p>Le réticulum ou bonnet est détaché du rumen (6140), la couche interne foncée est enlevée. Il est préparé cru ou échaudé et blanchi.</p> <p>À préciser :</p> <p>Échaudé et/ou blanchi ;</p> <p>Laissé en place sous sa forme naturelle ou coupé.</p>	
<p><i>Feuillet (omasum) – 6154</i></p> <p>Le feuillet est la troisième poche de l'estomac d'un ruminant ; il comporte de minces faisceaux musculaires et se trouve situé entre l'abomasum et le réticulum.</p>	
<p><i>Abomasum (caillette) – 6155</i></p> <p>L'abomasum est le quatrième estomac d'un ruminant, il sécrète le suc gastrique et se trouve situé entre l'omasum et le duodénum. L'estomac est séparé du duodénum par le pylore, qui est un sphincter constitué d'un muscle puissant.</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Hampe 2190</i></p> <p>La hampe est la partie musculaire costale du diaphragme. Tous les tissus tendineux blancs qui ne recouvrent pas le muscle rouge maigre sont enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Gras et membrane de couverture laissés en place ou enlevés.</p>	 <p>The top photograph shows a single piece of hampe, a long, narrow, reddish-brown muscle strip with some white connective tissue. The bottom photograph shows a similar piece, but with a more irregular shape and visible white connective tissue and fat deposits.</p>
<p><i>Onglet (2180)</i></p> <p>L'onglet est la partie lombaire du diaphragme. Tous les tissus conjonctifs, la membrane et les dépôts de gras sont enlevés.</p>	 <p>The top photograph shows a single piece of onglet, a long, narrow, reddish-brown muscle strip with some white connective tissue. The bottom photograph shows two pieces of onglet, one slightly overlapping the other, showing a more irregular shape and visible white connective tissue and fat deposits.</p>

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Testicules – 6180</i></p> <p>Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.</p> <p>À préciser :</p> <p>Capsule laissée en place ou enlevée.</p>	
<p><i>Verge – 6181</i></p> <p>Organe sexuel mâle. La peau externe est enlevée.</p> <p>À préciser :</p> <p>Tissu d'attache laissé en place ou enlevé ;</p> <p>Extrémité laissée en place ou enlevée ;</p> <p>Dégraissée.</p>	
<p><i>Œsophage – 6182</i></p> <p>L'œsophage est un tube musculaire qui permet le passage des aliments entre le pharynx et l'estomac. Il est tapissé par une membrane muqueuse et plus profondément par un muscle qui convoie jusqu'à l'estomac les aliments qui ont été avalés.</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Viande d'œsophage – 6280</i></p> <p>Partie charnue qui entoure l'œsophage depuis le pharynx jusqu'à la panse.</p>	
<p><i>Rate – 6190</i></p> <p>La rate est préparée par ablation des vaisseaux sanguins spléniques.</p>	
<p><i>Tendons – 6200</i></p> <p>Les tendons sont obtenus à partir d'une carcasse de bovin ; ils s'entendent des tendons fléchisseurs superficiels et profonds et des tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant et arrière. Ils peuvent être préparés et désignés comme étant une partie spécifique du squelette, par exemple le tendon d'Achille ou les tendons fléchisseurs.</p>	
<p><i>Tendons fléchisseurs – 6201</i></p> <p>Tendons comprenant les tendons fléchisseurs superficiels et profonds et les tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant.</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Tendons d'Achille – 6202</i></p> <p>Les tendons d'Achille comprennent les ligaments tendineux et les tissus fibreux qui les entourent des pattes arrière.</p>	
<p><i>Tissu tendineux – 6203</i></p> <p>Le tissu tendineux peut être le tissu conjonctif élastique jaune ou fibreux blanc que l'on retire de la viande de hampe. Il aura l'apparence d'une feuille parcheminée. S'ils sont précisés, ce pourrait être le ligament sacro-sciatique, le tendon de l'épaule et le tendon du coude.</p>	
<p><i>Aponévrose du diaphragme – 6270</i></p> <p>L'aponévrose du diaphragme est le fascia. Elle peut contenir de petites quantités de piliers musculaires ou de viande rouge ainsi que le gras adhérent.</p> <p>À préciser :</p> <p>Parties charnues et parties attenantes enlevées du bord du diaphragme.</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Aponévrose abdominale – 6271</i></p> <p>L'aponévrose abdominale est la membrane fibreuse résistante (péritoine ou tunique abdominale) et/ou l'onglet. Elle peut contenir de petites quantités de piliers musculaires et de gras attenant.</p>	
<p><i>Aponévrose – 6272</i></p> <p>L'aponévrose est une enveloppe de tissu conjonctif qui gaine les muscles ou organes. Il en existe différents types dans le système musculaire de la carcasse. La fine séreuse externe est le perimysium retiré de la surface du muscle (bavette de flanchet, filet, par exemple).</p> <p>L'aponévrose fascia épaisse, de couleur argentée, recouvre plusieurs groupes de muscles. Le péritoine et la plèvre sont d'autres aponévroses récupérables.</p> <p>À préciser :</p> <p>Provenant de muscles ou groupes de muscles particuliers ;</p> <p>Tissu fibreux blanc (linéa alba) à inclure.</p>	

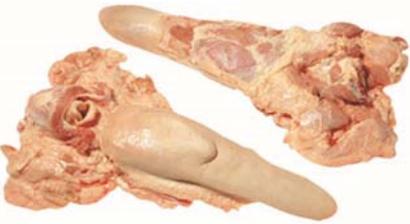
Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Ligament cervical postérieur (Ligamentum nuchae) – 6273</i></p> <p>Le ligament cervical postérieur (<i>ligamentum nuchae</i>) correspond à une grande partie du ligament supraspinal le long de la colonne vertébrale, qui est particulièrement visible dans le cou et la région thoracique de la carcasse.</p> <p>À préciser :</p> <p>En entier ou en plusieurs parties ;</p> <p>Quantité acceptable de restes de viande laissée en place.</p>	
<p><i>Pieds – 6493</i></p> <p>Pieds dépouillés ou épilés par échaudage : les membres antérieurs sont sectionnés à l'articulation entre le carpe et le radius et les membres postérieurs à l'articulation entre le tarse et le tibia.</p> <p>À préciser :</p> <p>Sciés ou déjointés à l'articulation ;</p> <p>Échaudés ou brûlés.</p>	
<p><i>Glandes mammaires – 6494</i></p> <p>Mamelles</p> <p>À préciser :</p> <p>Gras laissé en place ou enlevé ;</p> <p>Cuites.</p>	

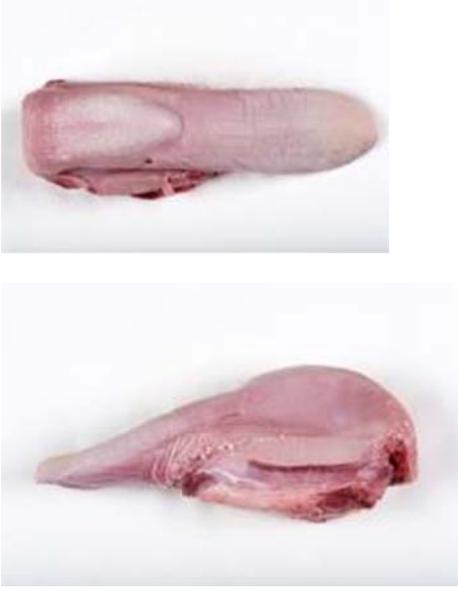
Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Rectum (anus) – 6495</i></p> <p>Le rectum (anus) va du colon dans le gros intestin à la marge anale. Il est large et en forme de bulbe, et contient plus d'aponévrose que le gros intestin. L'anus est le terme couramment utilisé pour désigner le rectum.</p>	
<p><i>Intestin grêle – 6496</i></p> <p>Comprend le duodénum, le jéjunum et l'iléum.</p> <p>À préciser :</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ;</p> <p>Quantité de gras laissé en place ;</p> <p>Longueur de l'intestin ;</p> <p>Membrane muqueuse enlevée.</p>	
<p><i>Gros intestin – 6497</i></p> <p>Comprend le caecum, le colon et le rectum.</p> <p>À préciser :</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ;</p> <p>Quantité de gras laissé en place ;</p> <p>Longueur de l'intestin ;</p> <p>Membrane muqueuse enlevée.</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Intestin – 6498</i></p> <p>Ensemble du gros intestin et de l'intestin grêle.</p> <p>À préciser :</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifique) ;</p> <p>Quantité de gras laissé en place ;</p> <p>Longueur de l'intestin ;</p> <p>Membrane muqueuse enlevée.</p>	
<p><i>Sang stabilisé – 6450</i></p> <p>Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Sang défibriné – 6451</i></p> <p>Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Plasma sanguin – 6452</i></p> <p>Partie du sang stabilisé obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	
<p><i>Sérum du sang – 6453</i></p> <p>Partie du sang défibriné obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	
<p><i>Maigre de prostate</i></p> <p>Muscle (ou viande) situé à la base de la prostate.</p>	

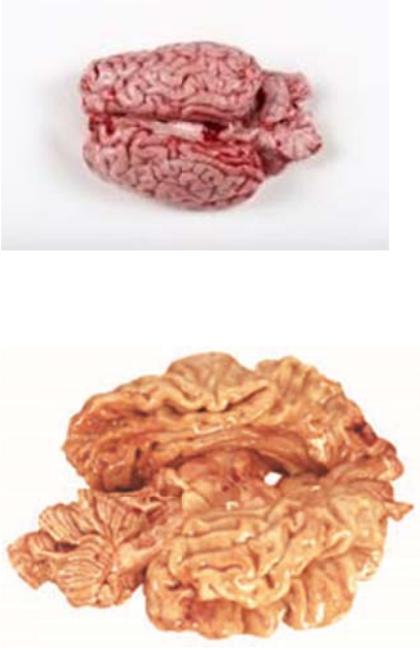
Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Masque de jeune bovin</i></p> <p>Le masque est obtenu à partir d'une tête par enlèvement d'un seul bloc de tous les os du crâne. La langue est enlevée.</p> <p>À préciser :</p> <p>Sans poils.</p>	
<p><i>Museau</i></p> <p>Découpe du masque comprenant les narines.</p> <p>À préciser :</p> <p>Avec ou sans babine.</p>	

## 5.1.2 Espèce bovine (veau), code 11

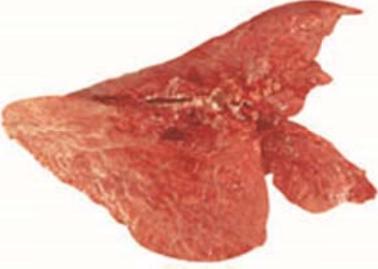
Viande de veau	Illustration
<p data-bbox="256 389 603 423"><i>Langue coupe longue – 6500</i></p> <p data-bbox="161 456 805 680">Organe entier avec la racine attenante ; tous les os hyoïdes sont laissés en place, sauf le stylohyal. Le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal, l'œsophage et le pharynx sont enlevés complètement.</p> <p data-bbox="161 714 300 748">À préciser :</p> <p data-bbox="161 781 735 893">Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ;</p> <p data-bbox="161 927 608 960">Couleur (blanche, noire ou tachetée) ;</p> <p data-bbox="161 994 730 1061">Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire ;</p> <p data-bbox="161 1095 564 1128">Épaisseur approximative du gras ;</p> <p data-bbox="161 1162 767 1196">Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés.</p>	

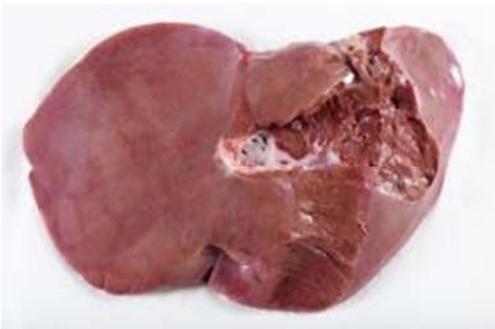
Viande de veau	Illustration
<p><i>Langue coupe courte – 6510</i></p> <p>La langue est obtenue à partir d'une langue coupe longue (6500) ; elle est séparée de la racine et de la gorge en avant de l'épiglotte et directement en arrière du processus thyroïde (urohyal) des os hyoïdes. Les os hyoïdes, sauf le stylohyal, sont laissés en place et la pointe de l'épiglotte est enlevée. La base de la langue est parée jusqu'au « faux maigre », ce qui laisse approximativement 10 % de gras de parage ; les glandes salivaires sont enlevées, sauf les glandes sublinguales.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés ;</p> <p>Couleur (blanche, noire ou tachetée) ;</p> <p>Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire.</p>	
<p><i>Langue coupe suisse – 6520</i></p> <p>La langue coupe suisse est obtenue à partir d'une langue coupe courte (6510) : c'est la partie qui reste après que le gras de la surface ventrale de la langue, la pointe de l'épiglotte, l'os hyoïde, les glandes salivaires sublinguales et le muscle mylo-hyoïdien à la racine de la langue ont été enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Couleur (blanche, noire ou tachetée) ;</p> <p>Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire.</p>	

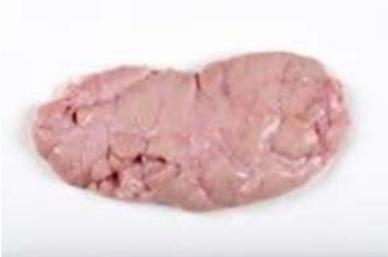
Viande de veau	Illustration
<p><i>Tête – 6620</i></p> <p>Tête de veau entière, enlevée par section aux niveaux de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section étant effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales).</p> <p>À préciser :</p> <p>Épilée après échaudage ;</p> <p>Dépouillée ;</p> <p>Épilée par échaudage et désossée ;</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ;</p> <p>Couleur.</p>	
<p><i>Crâne – 6621</i></p> <p>Boîte crânienne (sans la mâchoire inférieure) contenant la cervelle.</p> <p>À préciser :</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</p>	

Viande de veau	Illustration
<p><i>Cervelle – 6570</i></p> <p>La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire ; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire.</p> <p><i>Cervelle épluchée :</i></p> <p>Cervelle entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral.</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</p>	
<p><i>Masque – 6585</i></p> <p>Le masque est obtenu à partir d'une tête par enlèvement d'un seul bloc de tous les os (crâne).</p> <p>À préciser :</p> <p>Avec ou sans langue ;</p> <p>Roulé et ficelé, ou à plat.</p>	

Viande de veau	Illustration
<p><i>Joue – 6524</i></p> <p>La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os des mâchoires supérieure et inférieure. Elle s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides. La joue entière ne comprend pas la partie externe de la lèvre ; par contre la bordure papillaire de la bouche est conservée.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques parotidiens/glandes salivaires laissés en place ou enlevés ;</p> <p>Sans la bordure papillaire de la bouche.</p>	
<p><i>Papilles (labiales) – 6614</i></p> <p>Les papilles (labiales), qui proviennent de la joue (6524), sont enlevées le long de la limite naturelle entre le <i>M. masseter</i> (joue) et le <i>M. buccinator</i> (papilles).</p> <p>À préciser :</p> <p>Membrane muqueuse enlevée.</p>	

Viande de veau	Illustration
<p><i>Fressure – 6624</i></p> <p>La fressure comprend le foie, le cœur, les poumons, une partie du diaphragme et le ris ainsi qu'une partie de la trachée car ces organes sont tous adhérents entre eux.</p> <p>À préciser :</p> <p>Onglet et rate laissés en place ou enlevés ;</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ;</p> <p>Avec le thymus.</p>	
<p><i>Poumons – 6582</i></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser :</p> <p>Trachée enlevée ;</p> <p>Poumons séparés ;</p> <p>Lobe côté diaphragme seulement.</p>	
<p><i>Cœur – 6550</i></p> <p>Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe. Les os (<i>ossa cordis</i>) sont enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés ;</p> <p>Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur ;</p> <p>Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place.</p>	

Viande de veau	Illustration
<p><i>Foie – 6530</i></p> <p>Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés ;</p> <p>Veine cave enlevée ;</p> <p>Ligament enlevé ;</p> <p>Couleur précisée ;</p> <p>Pelé.</p>	
<p><i>Rognons – 6540</i></p> <p>Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Gras externe laissé en place ou enlevé ;</p> <p>Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place.</p>	 <p>Rognon, gras externe enlevé</p>  <p>Rognon, gras externe laissé en place</p>

Viande de veau	Illustration
<p><i>Glandes salivaires – 6559</i></p> <p>Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.</p>	
<p><i>Thymus (ris) – 6560</i></p> <p>Thymus (prélevé sur de jeunes animaux, mâles ou femelles) recouvert de son attache au cou le long de la trachée. La graisse qui l'enveloppe est enlevée.</p> <p>Noix de ris de veau :</p> <p>Ris de cœur ;</p> <p>Ris de gorge.</p>	 <p>Ris de cœur</p>  <p>Ris de gorge</p>
<p><i>Queue – 6561</i></p> <p>La queue est séparée de la carcasse à la jonction entre les vertèbres sacrées et coccygiennes.</p> <p>À préciser :</p> <p>Couche de gras excessive enlevée par parage ;</p> <p>Nombre de vertèbres.</p>	

Viande de veau	Illustration
<p style="text-align: center;"><i>Rate – 6580</i></p> <p>Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.</p>	
<p style="text-align: center;"><i>Tendons – 6590</i></p> <p>Les tendons s'entendent des tendons fléchisseurs superficiels et profonds et des tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant/arrière. Ils peuvent être également préparés à partir de parties spécifiques du squelette.</p> <p>À préciser :</p> <p>Tendons des pattes avant ou arrière.</p>	
<p style="text-align: center;"><i>Hampe – 6610</i></p> <p>La hampe provient de la partie musculaire du diaphragme. Le tissu tendineux blanc qui la recouvre est enlevé.</p> <p>À préciser :</p> <p>Tissu laissé en place.</p>	
<p style="text-align: center;"><i>Onglet – 6611</i></p> <p>L'onglet provient de la partie lombaire du diaphragme. Le tissu tendineux blanc qui le recouvre est enlevé.</p> <p>À préciser :</p> <p>Tissu laissé en place.</p>	

Viande de veau	Illustration
<p><i>Pieds – 6622</i></p> <p>Les membres antérieurs sont sectionnés à l'articulation entre le carpe et le radius, et les membres postérieurs à l'articulation entre le tarse et le tibia. Pieds dépouillés ou épilés après échaudage.</p> <p>À préciser :</p> <p>Sciés ou déjointés à l'articulation ;</p> <p>Entiers ou sciés en rondelles ;</p> <p>Désossés.</p>	
<p><i>Testicules – 6623</i></p> <p>Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.</p> <p>À préciser :</p> <p>Capsule laissée en place ou enlevée.</p>	
<p><i>Œsophage – 6625</i></p> <p>L'œsophage est un tube musculaire qui permet le passage des aliments entre le pharynx et l'estomac. Il est tapissé par une membrane muqueuse et plus profondément par un muscle qui convoie jusqu'à l'estomac les aliments qui ont été avalés.</p>	

Viande de veau	Illustration
<p><i>Viande d'œsophage – 6613</i></p> <p>Partie charnue qui entoure l'œsophage depuis le pharynx jusqu'à la panse.</p>	
<p><i>Intestin – 6626</i></p> <p>Intestin ouvert avec le mésentère attaché.</p> <p>À préciser :</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ;</p> <p>Échaudé, raclé et raidi par immersion dans de l'eau bouillante ;</p> <p>Mésentère enlevé.</p>	
<p><i>Abomasum – 6628</i></p> <p>L'abomasum est le quatrième estomac d'un ruminant ; il sécrète le suc gastrique et se trouve situé entre l'omasum et le duodénum. L'estomac est séparé du duodénum par le pylore, qui est un sphincter constitué d'un muscle puissant.</p>	

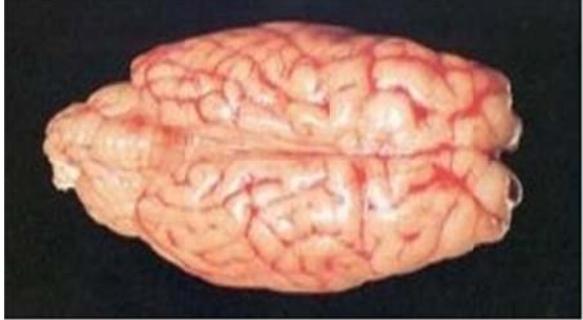
Viande de veau	Illustration
<p><i>Rumen (estomac/panse) – 6629</i></p> <p>Panse entière avec réticulum, échaudée, ouverte et nettoyée pour enlever l'épithélium.</p>	
<p><i>Piliers du rumen – 6632</i></p> <p>Les piliers du rumen sont détachés du rumen (6629) en un seul bloc. Les dépôts de gras externe sont enlevés.</p>	
<p><i>Réticulum (bonnet) – 6633</i></p> <p>Le réticulum ou bonnet est détaché du rumen (6629), la couche interne foncée est enlevée. Il est préparé cru ou échaudé et blanchi.</p> <p>À préciser :</p> <p>Échaudé et/ou échaudé et blanchi ;</p> <p>Laissé en place sous sa forme naturelle ou coupé.</p>	
<p><i>Feuillet (omasum) – 6634</i></p> <p>Le feuillet est la troisième poche de l'estomac d'un ruminant ; il comporte de minces faisceaux musculaires et se trouve situé entre l'abomasum et le réticulum.</p>	

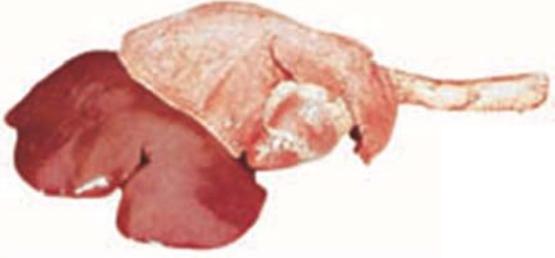
Viande de veau	Illustration
<p><i>Sang stabilisé – 6640</i></p> <p>Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Sang défibriné – 6641</i></p> <p>Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Plasma sanguin – 6642</i></p> <p>Partie du sang stabilisé obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	
<p><i>Sérum du sang – 6643</i></p> <p>Partie du sang défibriné obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	

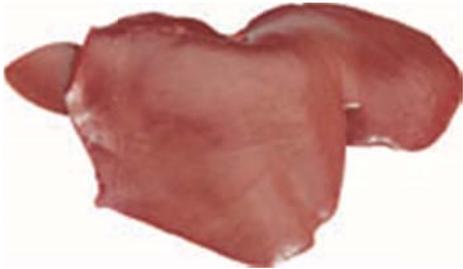
**5.1.3 Espèce ovine, code 40/Espèce caprine, code 50**

Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Langue coupe longue – 7000</i></p> <p>Organe entier avec la racine attenante ; tous les os hyoïdes sont laissés, sauf le stylohyal ; le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal. L'œsophage et le pharynx sont enlevés complètement.</p> <p>À préciser :</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ;</p> <p>Épaisseur approximative de gras conservé ;</p> <p>Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés.</p>	
<p><i>Langue coupe courte – 7010</i></p> <p>La langue est séparée de la racine et de la gorge en avant de l'épiglotte et directement en arrière du processus thyroïde (urohyal) des os hyoïdes. La pointe de l'épiglotte est enlevée.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés.</p>	
<p><i>Langue coupe suisse – 7015</i></p> <p>Obtenu à partir d'une langue coupe longue (7000) : c'est la partie qui reste après que tous les os hyoïdes et la plus grande partie du gras adhérent ont été enlevés. La partie musculaire constituant la racine et les muscles de la base sont enlevés, ce qui donne une langue désossée et dégraissée, formée uniquement du corps du muscle, qui contient 95 % de maigre environ.</p>	

Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Tête – 7150</i></p> <p>Tête d'ovin entière, enlevée par section aux niveaux de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section devant être effectuée suivant un plan perpendiculaire à l'axe ventral).</p> <p>À préciser :</p> <p>Avec peau/dépouillée ;</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</p>	
<p><i>Crâne – 7151</i></p> <p>Boîte crânienne (sans la mâchoire inférieure) contenant la cervelle.</p> <p>À préciser :</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</p>	

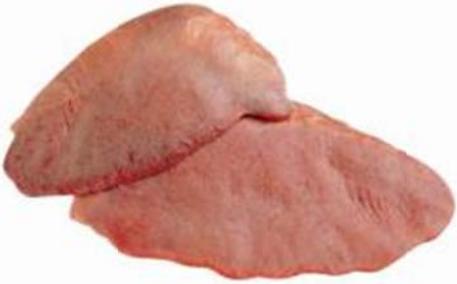
Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Cervelle – 7070</i></p> <p>La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire ; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire.</p> <p><i>Cervelle épluchée :</i></p> <p>Cervelle entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral.</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</p>	 <p>Cervelle</p>  <p>Cervelle épluchée</p>
<p><i>Joue – 7028</i></p> <p>La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os des mâchoires supérieure et inférieure. Elle s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides. La joue entière ne comprend pas la partie externe de la lèvre ; par contre, la bordure papillaire de la bouche est conservée.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques parotidiens/glandes salivaires laissés en place ou enlevés ;</p> <p>Sans la bordure papillaire de la bouche.</p>	

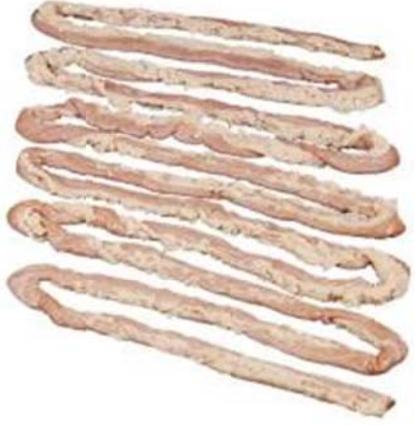
Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Viande de tête – 7110</i></p> <p>La viande de tête est préparée à partir d'une tête et comprend une partie ou la totalité de la viande retirée du crâne ou de la mâchoire inférieure, mais pas les papilles coniques. Elle ne comprend pas les ganglions lymphatiques, les glandes salivaires, les muscles ni les parures de la langue ou du cou.</p>	
<p><i>Fressure – 7140</i></p> <p>La fressure comprend le foie, le cœur, les poumons, la trachée et une partie du diaphragme en un seul bloc.</p> <p>À préciser :</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ;</p> <p>Onglet laissé en place ;</p> <p>Rate laissée en place ;</p> <p>Avec le thymus.</p>	
<p><i>Basse (mou et cœur) – 7141</i></p> <p>Comprend les poumons et le cœur attachés ensemble, une partie de l'œsophage et éventuellement le ris de cœur.</p> <p>À préciser :</p> <p>Parage supplémentaire des organes attachés enlevés.</p>	

Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Cœur – 7050</i></p> <p>Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe.</p> <p>À préciser :</p> <p>Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés ;</p> <p>Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur ;</p> <p>Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place.</p>	
<p><i>Poumons – 7100</i></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser :</p> <p>Trachée enlevée ;</p> <p>Poumons séparés ;</p> <p>Lobe côté diaphragme seulement.</p>	
<p><i>Foie – 7030</i></p> <p>Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés ;</p> <p>Veine cave enlevée ;</p> <p>Ligament enlevé.</p>	

Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Rognons – 7040</i></p> <p>Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Gras externe laissé en place ou enlevé ;</p> <p>Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place.</p>	
<p><i>Thymus (ris) – 7060</i></p> <p>Le thymus, prélevé sur de jeunes animaux, est extrait de la région du cou et du cœur paré de toute graisse.</p>	

Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Rumen (estomac) – 7080</i></p> <p>Le rumen (estomac) est cru, nettoyé et échaudé afin de retirer l'épithélium. La surface externe est débarrassée des dépôts de gras.</p> <p>À préciser :</p> <p>Réticulum enlevé ou laissé en place ;</p> <p>Estomac salé.</p> <p><i>Panse blanchie :</i></p> <p>Lorsque la panse est destinée à subir un traitement ultérieur, elle doit être blanchie et raidie (lavage à l'eau chaude et passage par une raffineuse).</p> <p>À préciser :</p> <p>Avec ou sans réticulum ;</p> <p>Si la graisse a été retirée, et si le cordon a été incisé ;</p> <p>Si le dégraissage a été effectué avec de l'eau à une température de 80 °C ;</p> <p>Si elle a été refroidie dans l'eau ou dans les entrepôts frigorifiques ;</p> <p>Si la congélation sera effectuée le lendemain après la fabrication ;</p> <p>Si la couleur est naturelle ou si elle a été blanchie.</p>	 <p>Rumen cru</p>  <p>Rumen blanchi</p>

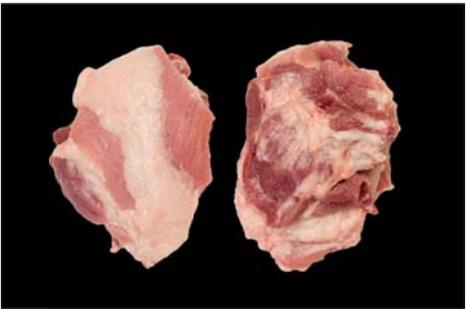
Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p style="text-align: center;"><i>Rate – 7090</i></p> <p>Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.</p> <p>À préciser :</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissu à risque spécifié).</p>	
<p><i>Tendons – 7091</i></p> <p>Les tendons s'entendent des tendons fléchisseurs superficiels et profonds et des tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant/arrière. Ils peuvent être également préparés à partir de parties spécifiques du squelette.</p> <p>À préciser :</p> <p>Tendons des pattes avant ou arrière.</p>	
<p><i>Testicules – 7130</i></p> <p>Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.</p> <p>À préciser :</p> <p>Capsule laissée en place ou enlevée.</p>	
<p><i>Intestin (boyaux) – 7485</i></p> <p>Intestin grêle et gros intestin ensemble.</p>	

Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Intestin grêle – 7486</i></p> <p>Intestin grêle.</p>	
<p><i>Caecum – 7487</i></p> <p>Partie du gros intestin correspondant au caecum.</p> <p>À préciser :</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ;</p> <p>Quantité de gras laissé en place ;</p> <p>Longueur de l'intestin ;</p> <p>Membrane muqueuse enlevée.</p>	
<p><i>Pieds – 7495</i></p> <p>Dépouillés ou épilés par échaudage : les membres antérieurs sont sectionnés à l'articulation entre le carpe et le radius et les membres postérieurs à l'articulation entre le tarse et le tibia.</p> <p>À préciser :</p> <p>Sciés ou déjointés à l'articulation.</p>	

Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Sang stabilisé – 7470</i></p> <p>Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Sang défibriné – 7471</i></p> <p>Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Plasma sanguin – 7472</i></p> <p>Partie du sang stabilisé obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	
<p><i>Sérum du sang – 7473</i></p> <p>Partie du sang défibriné obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	

**5.1.4 Espèce porcine, code 30**

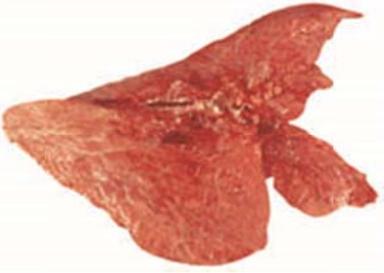
Viande de porc	Illustration
<p style="text-align: center;"><i>Langue coupe courte – 7500</i></p> <p>La langue coupe courte est la partie de la langue qui reste après avoir enlevé le stylohyal, le larynx et l'épiglotte. La racine est coupée en ligne droite derrière les os hyoïdes. Cette coupe enlève la trachée et la racine mais les os hyoïdes restent dans la langue. La membrane muqueuse entre l'épiglotte et la langue demeure en place.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés.</p>	
<p><i>Langue coupe suisse – 7501</i></p> <p>La langue coupe suisse est la partie qui reste après que tous les os hyoïdes et la plus grande partie du gras adhérent ont été enlevés. La base de la racine musculaire est enlevée, ce qui donne une langue formée uniquement du corps du muscle, désossée et dégraissée.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Langue coupe longue – 7502</i></p> <p>Organe entier avec la racine attenante ; tous les os hyoïdes sont laissés, sauf le stylohyal ; le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal ; l'œsophage et le pharynx sont enlevés complètement.</p> <p>À préciser :</p> <p>Épaisseur approximative de gras conservé ;</p> <p>Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés.</p>	
<p><i>Parures de racine de langue – 7609</i></p> <p>Les parures de racine de langue correspondent au maigre issu du parage de la langue (coupe courte spéciale).</p>	
<p><i>Joue – 7650</i></p> <p>La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os des mâchoires supérieure et inférieure. Elle s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides. La joue entière ne comprend pas la partie externe de la lèvre ; par contre la bordure papillaire de la bouche est conservée.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques parotidiens et glandes salivaires laissés en place ou enlevés ;</p> <p>Gras externe enlevé.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Tête – 7549</i></p> <p>Tête entière dépouillée enlevée de la carcasse par section aux niveaux de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section étant effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales).</p> <p>À préciser :</p> <p>Bajoue enlevée ;</p> <p>Présence de la langue, des joues, des oreilles ;</p> <p>Tête dépouillée ou non.</p>	
<p><i>Cervelle – 7550</i></p> <p>La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire ; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire. Les méninges sont laissées en place.</p>	
<p><i>Masque – 7585</i></p> <p>Le masque est obtenu à partir d'une tête par enlèvement d'un seul bloc de tous les os (crâne). La langue est enlevée.</p>	
<p><i>Tempes – 7586</i></p> <p>Muscles temporaux sans couenne.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Oreilles – 7692</i></p> <p>Pavillon, cartilages (scutiforme et auriculaire) et soies enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Entières ;</p> <p>Coupées au carré.</p>	
<p><i>Groin – 7693</i></p> <p>Cartilage nasal.</p>	
<p><i>Lèvres – 7587</i></p> <p>Les lèvres sont tirées des papilles de la joue ; elles correspondent à la partie présentant des papilles coniques.</p>	

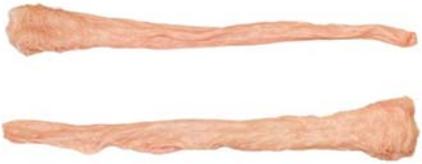
Viande de porc	Illustration
<p><i>Fressure – 7525</i></p> <p>La fressure comprend le foie, le cœur, les poumons, la trachée et une partie du diaphragme en un seul bloc.</p> <p>À préciser :</p> <p>Onglet laissé en place ;</p> <p>Rate laissée en place ;</p> <p>Avec le thymus.</p>	
<p><i>Mou et cœur – 7524</i></p> <p>Comprend le cœur, les poumons et une partie de l'œsophage.</p>	
<p><i>Cœur – 7540</i></p> <p>Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe.</p> <p>À préciser :</p> <p>Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés ;</p> <p>Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur ;</p> <p>Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Poumons – 7526</i></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser :</p> <p>Trachée enlevée ;</p> <p>Poumons séparés ;</p> <p>Lobe côté diaphragme seulement.</p>	
<p><i>Trachée – 7528</i></p> <p>La trachée fait partie de l'appareil respiratoire de l'animal. Elle est enlevée depuis l'extrémité inférieure du larynx jusqu'aux poumons où elle se subdivise en trois (3) parties. Elle comprend un certain nombre d'anneaux cartilagineux, de tissus musculaires et conjonctifs ainsi qu'une membrane muqueuse.</p>	
<p><i>Foie – 7520</i></p> <p>Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser :</p> <p>Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés ;</p> <p>Veine cave enlevée ;</p> <p>Ligament enlevé.</p>	
<p><i>Rognons – 7530</i></p> <p>Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Gras externe laissé en place ou enlevé ;</p> <p>Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Onglet – 7541</i></p> <p>Pilier du diaphragme, gras et tissu conjonctif enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Tissu conjonctif laissé en place.</p>	
<p><i>Hampe – 7542</i></p> <p>Partie périphérique charnue du diaphragme avec plèvre. Gras et tissu conjonctif enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <p>Tissu conjonctif laissé en place.</p>	
<p><i>Diaphragme – 7543</i></p> <p>Diaphragme entier (hampe et onglet). Gras et tissu conjonctif laissés en place.</p> <p>À préciser :</p> <p>Gras et tissu conjonctif enlevés ;</p> <p>Enlèvement du tissu tendineux.</p>	
<p><i>Queue – 7510</i></p> <p>Ablation de la queue de porc de manière que les deuxième, troisième et quatrième vertèbres caudales demeurent sur la carcasse. Parage de l'excès de gras et de peau à la base (attachés à la carcasse).</p> <p>À préciser :</p> <p>Parée – cartilages de la queue enlevés ;</p> <p>Cartilages de la queue et tissu conjonctif laissés en place.</p>	

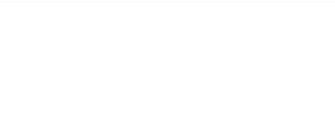
Viande de porc	Illustration
<p><i>Testicules – 7515</i></p> <p>Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.</p> <p>À préciser :</p> <p>Capsule laissée en place ou enlevée.</p>	
<p><i>Œsophage – 7527</i></p> <p>L'œsophage est un tube musculaire qui permet le passage des aliments entre le pharynx et l'estomac. Il est tapissé par une membrane muqueuse et plus profondément par un muscle qui convoie jusqu'à l'estomac les aliments qui ont été avalés.</p>	
<p><i>Estomac – 7560</i></p> <p>Estomac (cru) nettoyé et non échaudé.</p> <p>À préciser :</p> <p>Estomac entier retourné, nettoyé, paré et échaudé. Spécifications obligatoires concernant l'échaudage : durée, température et additifs ajoutés à l'eau d'échaudage. Blanchi et raidi : raidissage effectué par une plongée du produit pendant quelques minutes dans de l'eau portée à 100 °C.</p>	
<p><i>Muqueuse (peptique) de l'estomac – 7561</i></p> <p>Fine muqueuse tapissant une partie de l'estomac de porc, de couleur rouge foncé. Elle présente à peu près les mêmes caractéristiques que les tripes (bonnet) des ruminants. Cet abat n'est généralement utilisé que lavé.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Estomac, coupe papillon – 7570</i></p> <p>Estomac entier, ouvert, nettoyé et paré mais non échaudé.</p>	
<p><i>Menu (intestin grêle) – 7571</i></p> <p>Situé entre le pylore et le caecum. Comprend le duodénum, le jéjunum et l'iléum.</p>	
<p><i>Intestin – 7572</i></p> <p>Partie du système digestif composé de l'intestin grêle, du caecum et du gros intestin.</p>	
<p><i>Gros intestin (chaudin) – 7573</i></p> <p>Situé entre le caecum et le rectum, il comprend deux parties : le colon ascendant hélicoïdal (ou frisé) et le colon descendant.</p>	
<p><i>Baudruche – 7574</i></p> <p>Partie de l'intestin grêle et du gros intestin correspondant au caecum.</p>	
<p><i>Frisé – 7575</i></p> <p>Colon ascendant (partie hélicoïdale).</p>	
<p><i>Suivant – 7576</i></p> <p>Partie droite ou partie dorsolombaire du colon.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Fuseau – 7577</i></p> <p>Partie de l'intestin correspondant au rectum.</p>	
<p><i>Rosette – 7578</i></p> <p>Partie de l'intestin correspondant à l'anus.</p>	
<p><i>Ratis – 7579</i></p> <p>Mésentère.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Vessie – 7580</i></p> <p>Organe entier.</p>	
<p><i>Utérus – 7581</i></p> <p>Organe entier.</p>	
<p><i>Ovaires – 7582</i></p> <p>Les ovaires, qui sont les deux glandes reproductives de la femelle, sont reliés chacun à un côté de l’utérus. Ils sont ronds et mesurent environ 2,5 cm.</p>	
<p><i>Rate – 7600</i></p> <p>Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Thymus (ris) – 7670</i></p> <p>Thymus (prélevé sur de jeunes animaux mâles) recouvert de son attache au cou le long de la trachée. La graisse qui l'enveloppe est enlevée.</p>	
<p><i>Glandes salivaires – 7671</i></p> <p>Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.</p>	
<p><i>Pancréas – 7672</i></p> <p>Le pancréas est situé derrière le foie et près de la panse du duodénum dans lequel entre le canal pancréatique.</p> <p>Le pancréas est un organe lobulaire, de couleur pâle, qui ressemble beaucoup aux glandes salivaires.</p>	
<p><i>Os – 7679</i></p> <p>Os de la cuisse (fémur) – Le fémur est l'os long de la patte arrière et contient de grandes quantités de moelle.</p> <p>Os de l'épaule (humérus) – L'humérus est l'os long de l'épaule et contient de grandes quantités de moelle.</p> <p>À préciser :</p> <p>Fémur seulement ;</p> <p>Humérus seulement.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Échine – 7681</i></p> <p>Une échine est obtenue à partir d'une carcasse ; elle comprend les 7 vertèbres cervicales et la viande adhérente après le désossage. Elle peut comporter le plat de côtes (4 côtes), et jusqu'à 4 vertèbres thoraciques peuvent être laissées en place.</p>	
<p><i>Tissu tendineux – 7684</i></p> <p>Le tissu tendineux est le tissu conjonctif qui attache le muscle du diaphragme à l'intérieur de la cavité abdominale. Il se compose à la fois de tissu élastique jaune et de tissu fibreux blanc et a l'apparence d'une feuille parcheminée.</p>	
<p><i>Peau – 7690</i></p> <p>La couenne est la peau retirée d'une carcasse ou du flanc d'un porc.</p>	
<p><i>Racine d'oreille – 7694</i></p> <p>Cartilage scutiforme et auriculaire.</p>	
<p><i>Crépine – 7695</i></p> <p>Épiploon ou grand omentum.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Panne – 7696</i></p> <p>Gras de l'abdomen.</p>	
<p><i>Graisse de flanc – 7697</i></p> <p>Gras recouvrant le flanc près de la patte.</p>	
<p><i>Sang stabilisé – 7674</i></p> <p>Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Sang défibriné – 7675</i></p> <p>Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Plasma sanguin – 7676</i></p> <p>Partie du sang stabilisé obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	
<p><i>Sérum du sang – 7677</i></p> <p>Partie du sang défibriné obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	
<p><i>Gras dans la longe – 7583</i></p> <p>Couche de gras de porc prélevée sur la longe d'une carcasse de porc avec ou sans couenne.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Pieds avant – 4175</i></p> <p>Les pieds avant sont préparés à partir du quartier avant (4021) par une coupe pratiquée à l'articulation du carpe séparant le pied avant de l'épaule. Les pieds avant doivent être pratiquement débarrassés de poils ou de leurs racines. La couenne est laissée en place.</p> <p>À préciser :</p> <p>Couenne enlevée.</p>	
<p><i>Pieds arrière – 4176</i></p> <p>Les pieds arrière sont préparés à partir des cuisses par une coupe pratiquée à l'articulation du tarse, séparant le pied arrière de la cuisse. La couenne est laissée en place.</p> <p>À préciser :</p> <p>Couenne enlevée.</p>	