

**DOCUMENT INFORMAL NO. 7 (Français)**

20 mars 2007

**COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE**

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Seizième session

Genève, 30 avril – 3 mai 2007

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

**PROPOSITION DE NORME CEE-ONU POUR LES ABATS**

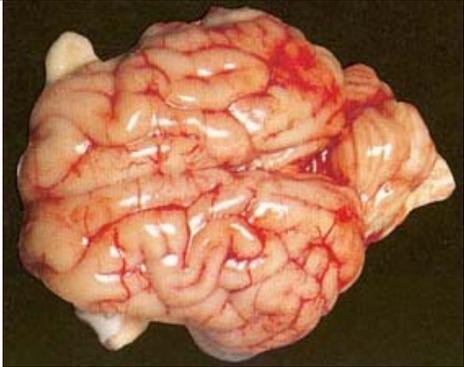
**LISTE D'ABATS DE PORC**

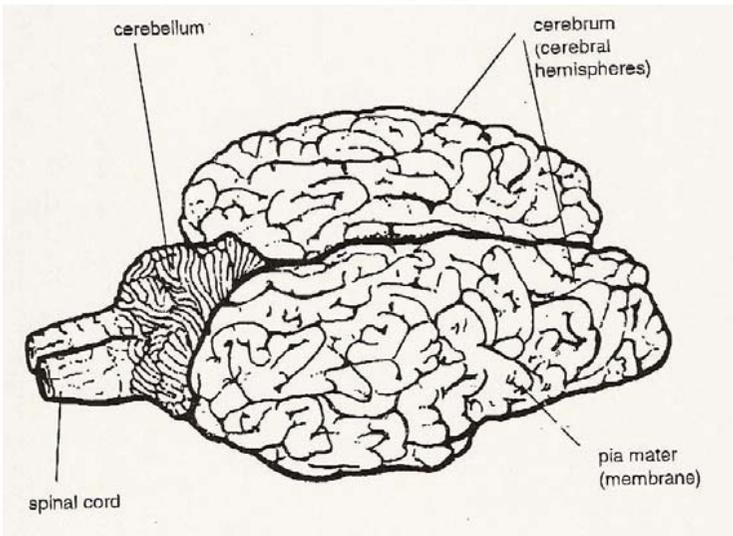
Document soumis par la France

Liste d'abats de porc à considérer dans la Norme CEE-ONU pour les Abats.

**Liste d'abats de porc devant être inclus dans la norme CEE/ONU en cours de préparation :**

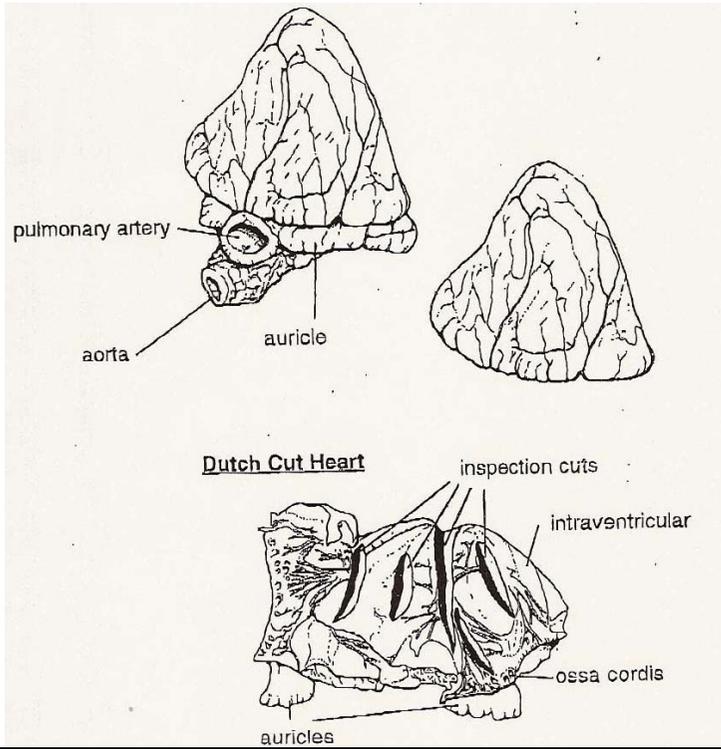
Schéma	Dénomination	Description	Prescriptions particulières	Photo
	<b>Tête :</b>	Tête échaudée et épilée entière, enlevée par section au niveau de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section étant effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couenne recouvrant les joues.</li> <li>• Avec ou sans gorge.</li> </ul>	
	<b>Langue coupe longue :</b>	Comprend la langue avec le larynx, le stylo-hyal et l'épiglotte. La trachée artère est coupée à la base du larynx.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Langue coupe courte :</b>	La partie de la langue qui reste après avoir enlevé le stylo-hyal, le larynx et l'épiglotte. La racine est coupée en ligne droite derrière les os hyoïdes. Cette coupe enlève la trachée artère et la racine mais les os hyoïdes restent attachés à la langue. La membrane muqueuse entre l'épiglotte et la langue reste.		

	<b>Langue coupe courte spéciale (ou coupe suisse):</b>	La partie de langue qui reste après avoir enlevé tous les os hyoïdes et la plus grosse partie du gras adhérent. La base de la racine musculaire est enlevée pour produire une langue comportant uniquement le corps du muscle, désossée, dégraissée.	La langue coupe courte spéciale peut être échaudée et raclée pour enlever la muqueuse aussi complètement que possible.	
	<b>Maigre de langue :</b>	Maigre issu du parage de la langue (type coupe courte spéciale)	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Oreille entière:</b>	Pavillon et cartilages (scutiforme et auriculaire)	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Oreille interne :</b>	Cartilages scutiforme et auriculaire.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Groin :</b>	Cartilage nasal.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Cervele</b>	Cerveau complet - cervelet, hémisphères cérébraux, thalamus, protubérance annulaire- séparé de la moelle épinière directement derrière la protubérance, les méninges n'étant pas retirées.	<i>A définir</i>	



	<b>Joues :</b>	La joue est composée des muscles masséter et ptérygoïdien issus du désossage de la tête (dégraissée sans couenne).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec ou sans os.</li> <li>• Sans ptérygoïdien</li> </ul>	<i>A ajouter</i>
	<b>Masque :</b>	Tête sans os et sans langue	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Tempes :</b>	Muscle temporal (sans couenne)	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Lèvres :</b>	<i>A définir</i>	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Fressure :</b>	Ensemble comprenant : les poumons, le coeur, le foie, une partie de trachée artère et d'oesophage car les différents organes sont adhérents entre eux et, éventuellement, la rate, le ris et l'onglet	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Foie : (à ajouter)</b>	L'organe entier avec sa capsule d'enveloppe situé sur la face abdominale du diaphragme.	<i>A définir</i>	
	<b>Rate :</b>	L'organe allongé qui est attaché à l'estomac, débarrassé de toutes ses connexions.	<i>A définir</i>	

**Cœur :**

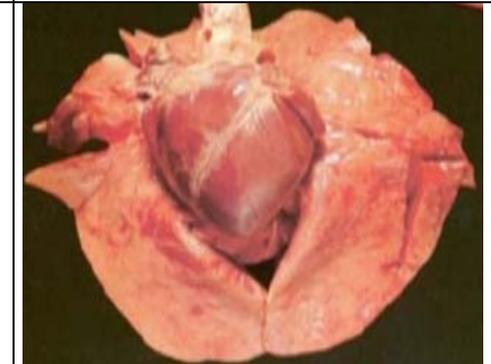


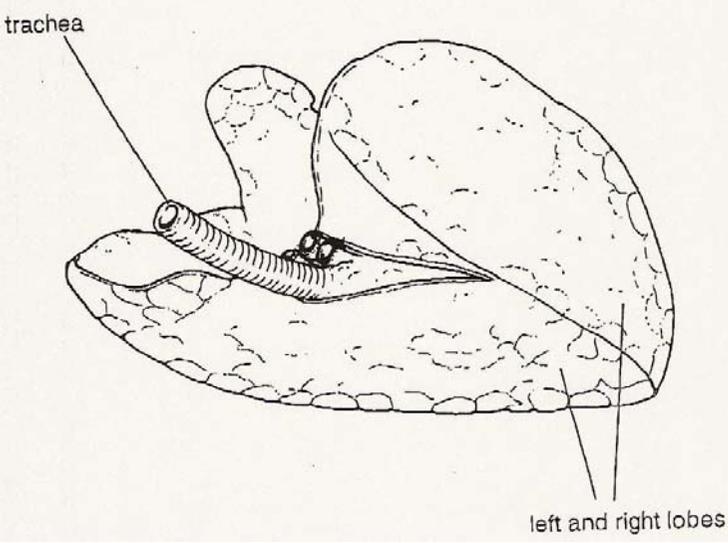
Organe complet avec vaisseaux sanguins parés près de leur point de pénétration dans l'organe.

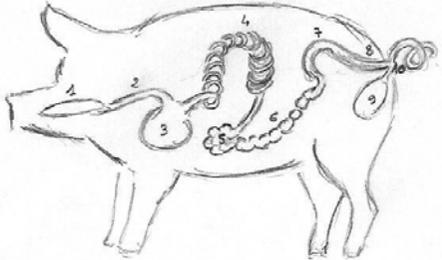


**Mou cœur :**

Comprend le cœur, les poumons et une partie de l'œsophage.



<p><b>Poumons :</b></p> 	<p>L'organe entier.</p>	<p><i>A définir</i></p>	<p><i>A ajouter</i></p>	
	<p><b>Œsophage :</b></p>	<p>La partie charnue qui entoure la trachée artère du pharynx jusqu'à l'estomac.</p>	<p><i>A définir</i></p>	<p><i>A ajouter</i></p>
<p><b>Rognon :</b></p>	<p>L'organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule sont enlevés.</p>			

	<b>Estomac entier:</b>	L'estomac entier, retourné, nettoyé et paré mais non échaudé.	L'estomac entier, retourné, nettoyé, paré et échaudé. Les spécifications relatives à l'échaudage : durée, température et additifs ajoutés à l'eau d'échaudage doivent être spécifiées.	
	<b>Estomac coupe papillon</b>	L'estomac entier, ouvert, nettoyé et paré mais non échaudé.		
<p align="center"><b>Intestin :</b></p>  <p>1 anaire  2 œsophage  3 estomac  4 menu (15-20m) - intestin grêle  5 boudruche (5-6) - caecum  6 chaudin (2,5-3m) (Frisé) - colon ascendant et transverse  7 robe ou suivant (0,8-1m) - colon descendant  8 fuséau (0,7-1m) + rosette - rectum  9 vessie  10 rosette - canal anal + anus</p>		Partie du tube digestif composée de l'intestin grêle, du caecum et du gros intestin.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>

	<b>Menu (ou intestin grêle):</b>	Il est situé entre le pylore et le caecum. Il comprend le duodénum, le jéjunum et l'iléum..	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Chaudin (ou gros intestin ou colon):</b>	Il est situé entre le caecum et le rectum. Il comprend deux parties : le colon ascendant hélicoïdal (ou frisé) et le colon descendant dorsolombaire (ou suivant).	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Baudruche</b>	Partie du gros intestin correspondant au Caecum :	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Frisé :</b>	Partie du gros intestin correspondant au colon ascendant (partie hélicoïdale du colon).		
	<b>Suivant :</b>	Portion dorsolombaire du colon:	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
↑	<b>Fuseau :</b>	Partie de l'intestin correspondant au rectum :	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Rosette :</b>	Partie de l'intestin correspondant à l'anus :	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Crépine : :</b>	Epiploon ou grand omentum	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Ratis :</b>	Mésentère.		

	<b>Panne :</b>	Gras de l'abdomen	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Mouille :</b>	Gras couvrant les bavettes au niveau de la cuisse.		
	<b>Onglet :</b>	Pilier du diaphragme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préciser paré ou non paré</li> <li>• Préciser entier ou non</li> </ul>	
	<b>Hampe :</b>	Portion charnue périphérique du diaphragme avec plèvre.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Diaphragme entier :</b>	Organe entier.		
:	<b>Vessie :</b>	Organe entier.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Matrice :</b>	Organe entier.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	<b>Testicules :</b>	Glandes génitales mâle.		
	<b>Pieds :</b>	Parties de membres postérieurs et/ou antérieurs épilés et échaudés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entiers</li> <li>- Sciés ou déjointés à l'articulation.</li> <li>- Sciés en rondelles.</li> </ul>	<i>A ajouter</i>
	<b>Sang :</b>	<i>A définir</i>	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>