



## Conseil économique et social

Distr. générale  
28 juillet 2015

Original: français

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

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

**Vingt-quatrième session**

Genève, 28-30 septembre 2015

Point 5 b) de l'ordre du jour provisoire

**Amendements à apporter aux normes CEE-ONU**

### **Norme CEE-ONU pour les abats**

Le document suivant contient des commentaires qui ont été proposés par le Rapporteur (États-Unis d'Amérique) avec l'appui du Co-rapporteur (Australie) en 2014 (indiqués en gras), ainsi que des modifications et commentaires proposés par de la délégation de la France (indiqués en gras et soulignés) et la délégation de l'Argentine en 2015. Pour les images veuillez consulter le document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2014/4 ainsi que les photos qui vont être disponible sur note page Internet avant la réunion.



## 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....., que le Groupe de travail a adopté à sa ..... session.]

Les appellations employées et la présentation des données 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. La mention de sociétés ou de produits commerciaux n'implique aucune approbation de la part de l'Organisation des Nations Unies.

Toute partie de la présente publication peut être librement citée ou reproduite, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires ou demandes de renseignements, s'adresser au:

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

## Table des matières

	<i>Page</i>
<b>1. Introduction .....</b>	5
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés .....	5
1.2 Portée .....	6
1.3 Application .....	6
1.4 Adoption et publication – Historique .....	6
<b>2. Caractéristiques minimales .....</b>	7
<b>3. Prescriptions spécifiées par l'acheteur .....</b>	7
3.1 Prescriptions supplémentaires.....	7
3.2 Espèce.....	7
3.3 Produit/découpe .....	7
3.4 Refroidissement .....	8
3.5 Historique des étapes de production .....	8
3.5.1 <i>Traçabilité</i> .....	8
3.5.2 <i>Catégories d'abats</i> .....	8
3.5.3 <i>Méthodes de production</i> .....	9
3.5.4 <i>Système d'alimentation</i> .....	9
3.5.5 <i>Mode d'abattage</i> .....	10
3.5.6 <i>Traitement après abattage</i> .....	10
3.6 Couleur des abats.....	11
3.7 Fourchettes des dimensions/du poids des abats .....	12
3.8 Emballage, entreposage et transport .....	12
3.8.1 <i>Description et dispositions</i> .....	12
3.8.2 <i>Code de l'emballage</i> .....	13
3.9 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des abats .....	13
3.9.1 <i>Mentions obligatoires</i> .....	13
3.9.2 <i>Autres indications</i> .....	14
3.10 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité.....	14
<b>4. Prescriptions de l'acheteur – code CEE-ONU pour les abats .....</b>	15
4.1 Définition du code .....	15
4.2 Exemple .....	16
<b>5. Description des abats .....</b>	17
5.1 Liste multilingue des produits.....	17
5.1.1 <i>Espèce bovine (bœuf) – code 10</i> .....	25

5.1.2	<i>Espèce bovine (veau) – code 11</i> .....	37
5.1.3	<i>Espèce ovine – code 40/Espèce caprine – code 50</i> .....	45
5.1.4	<i>Espèce porcine – code 30</i> .....	51
Adresses	voir <a href="http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html">www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html</a>	
Système de codification	voir <a href="http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html">www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html</a>	

## Norme CEE-ONU pour les abats

### **Proposition de la France : «Abats comestibles»**

## 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.

Viande/Espèce	Code (champ 1)
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/Espèce	Code (champ 1)
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 le présent document à sa soixante-quatrième session (référence: ECE/TRADE/C/WP.7/2008/21).

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.

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, etc.)<sup>1</sup>;
- 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>2</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

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

---

<sup>1</sup> Sur demande de l'acheteur, les abats seront soumis au détecteur de particules métalliques.

<sup>2</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).

### 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.

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

Code de la catégorie d'abats (champ 3)	Catégorie	Description
00	Non spécifiée	Pas de catégorie spécifiée
10	Bovine (bœuf)	
11	Bovine (veau)	
30	Porcine	
40	Ovine (mouton)	



Code de la catégorie d'abats (champ 3)	Catégorie	Description
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.

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie	Description
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.

Code du système d'alimentation (champ 7)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Nourriture à base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation.

Code du système d'alimentation (champ 7)	Catégorie	Description
2	Nourriture à base de fourrage	Le fourrage est l'élément prédominant de l'alimentation, qui est complétée par des céréales.
3	Nourriture exclusivement au fourrage	Le fourrage est le seul élément de l'alimentation.
4	Nourriture au lait	Système d'alimentation fondé sur le lait
5	Nourriture à base de lait	Systèmes d'alimentation fondés sur des substituts du lait
6	Nourriture spéciale/ fonctionnelle	Système spécial d'alimentation enrichie visant à modifier certaines caractéristiques du produit ou sa composition nutritionnelle
7-8	Codes non utilisés	
9	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.

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée
2	Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
4-8	Codes non utilisés	
9	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.

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

<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.

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

### 3.6 Couleur des abats

Code de la couleur des abats (champ 10)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette exigée
2-9	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

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

Code de l'emballage (champ 13)	Catégorie
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.

Indications	Viande emballée ou conditionnée
Marque sanitaire	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X
<b>Proposition des États-Unis d'Amérique</b> <b>Date d'abattage (facultative)</b>	<del>X</del>
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

Indications	Viande emballée ou conditionnée
Conditions d'entreposage (voir par. 3.4, refroidissement)	X
Identification appropriée de l'emballer, 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.

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

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
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

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

<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	<i>Langue coupe longue</i>		<i>Tongue long cut</i>			
6010	<i>Langue coupe courte</i>		<i>Tongue short cut</i>			
6030	<i>Langue coupe suisse</i>		<i>Tongue swiss cut</i>		<b><i>Lengua</i></b>	
6040	<i>Racine de la langue</i>		<i>Tongue root (throat trimmings)</i>			
6045	<i>Filets de racine de langue</i>		<i>Tongue root fillet</i>			
6050	<i>Joue</i>		<i>Cheek</i>		<b><i>Quijada</i></b>	
6060	<i>Joue – sans papilles</i>		<i>Cheek – papillae off</i>		<b><i>Nuez de quijada</i></b>	
6061	<i>Viande de bajoue</i>		<i>Cheek meat</i>			
6260	<i>Papilles</i>		<i>Papillae</i>			
6114	<i>Tête</i>		<i>Head</i>		<b><i>Cabeza</i></b>	
6240	<i>Viande de la tête</i>		<i>Head meat</i>			
6120	<i>Cervelle</i>		<i>Brain</i>		<b><i>Sesos</i></b>	
6070	<i>Queue</i>		<i>Tail</i>		<b><i>Rabo</i></b>	
6080	<i>Foie</i>		<i>Liver</i>		<b><i>Hígado</i></b>	
6090	<i>Rognons</i>		<i>Kidney</i>		<b><i>Riñón</i></b>	
6211	<i>Basse</i>		<i>Heart and lungs</i>			
6210	<i>Poumons</i>		<i>Lungs</i>		<b><i>Pulmones</i></b>	

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
6183	<i>Trachée</i>		<i>Trachea</i>		<i>Tráquea</i>	
6100	<i>Cœur</i>		<i>Heart</i>		<i>Corazón</i>	
6110	<i>Thymus (ris)</i>		<i>Thymus gland (sweetbreads)</i>		<i>Molleja</i>	
6112	<i>Glandes salivaires</i>		<i>Salivary glands</i>		<i>Parótida</i>	
6140	<i>Rumen (panse)</i>		<i>Rumen (paunch)</i>		<i>Mondingo</i>	
6141	<i>Piliers du rumen</i>		<i>Rumen Pillars (mountain chain tripe)</i>		<i>Pilares del rumen</i>	
6152	<i>Réticulum (bonnet)</i>		<i>Reticulum (honeycomb tripe)</i>		<i>Bonete o Redecilla</i>	
6154	<i>Feuillet</i>		<i>Omasum (bible tripe)</i>		<i><u>Librillo</u></i>	
6155	<i>Abomasum</i>		<i>Abomasum</i>		<i><u>Cuajo</u></i>	
<u>2190</u>	<u>Hampe – Proposition de la France</u>		<u>Thin skirt (meat spec)</u>			
2190	<del>Hampe Proposition des États-Unis d'Amérique</del>		<del>Thin skirt (meat spec)</del>			
<u>2180</u>	<u>Onglet Proposition de la France</u>		<u>Thick skirt (meat spec)</u>			
2180	<del>Onglet Proposition des États-Unis d'Amérique</del>		<del>Thick skirt (meat spec)</del>			
6180	<i>Testicules</i>		<i>Testes</i>		<i><u>Creadillas</u></i>	
6181	<i>Verge</i>		<i>Pizzel</i>		<i><u>Pene</u></i>	
6182	<i>Œsophage</i>		<i>Oesophagus</i>			
6280	<i>Viande d'œsophage</i>		<i>Weasand meat</i>		<i><u>Ligamentu m nuchae</u></i>	
6190	<i>Rate</i>		<i>Spleen</i>		<i><u>Bazo</u></i>	
6200	<i>Tendons</i>		<i>Tendons</i>			
6201	<i>Tendons fléchisseurs</i>		<i>Flexor tendons</i>			

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
6202	<i>Tendons d'Achille</i>		<i>Achilles tendons</i>			
6203	<i>Tissu tendineux</i>		<i>Skirt sinew</i>			
6270	<i>Aponévrose du diaphragme</i>		<i>Diaphragm membrane</i>		<b><u>Membrana del diafragma</u></b>	
6271	<i>Aponévrose abdominale</i>		<i>Skirt membrane (tunic tissue)</i>			
6272	<i>Aponévrose</i>		<i>Membrane</i>			
6273	<i>Ligament cervical postérieur (ligamentum nuchae)</i>		<i>Ligamentum nuchae</i>			
6493	<i>Pieds</i>		<i>Feet</i>			
6494	<i>Glandes mammaires</i>		<i>Mammary glands</i>			
6495	<i>Rectum (anus)</i>		<i>Bung</i>			
6496	<i>Intestin grêle</i>		<i>Small intestine</i>		<b><u>Chinchulín</u></b>	
6497	<i>Gros intestin</i>		<i>Large intestine</i>		<b><u>Tripa gorda</u></b>	
6498	<i>Intestin</i>		<i>Intestine</i>			
6450	<i>Sang stabilisé</i>		<i>Blood stabilized</i>			
6451	<i>Sang défibriné</i>		<i>Blood defibrinated</i>			
6452	<i>Plasma sanguin</i>		<i>Blood plasma</i>			
6453	<i>Sérum du sang</i>		<i>Blood serum</i>			
<b>ESPÈCE BOVINE (VEAU) – CODE 11</b>						
6500	<i>Langue coupe longue</i>		<i>Tongue long cut</i>			
6510	<i>Langue coupe courte</i>		<i>Tongue short cut</i>			
6520	<i>Langue coupe suisse</i>		<i>Tongue swiss cut</i>			
6620	<i>Tête</i>		<i>Head</i>			
6621	<i>Crâne</i>		<i>Skull</i>			

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
6570	<i>Cervelle</i>		<i>Brain</i>			
6524	<i>Joue</i>		<i>Cheek</i>			
6614	<i>Papilles (labiales)</i>		<i>Papillae</i>			
6624	<i>Fressure</i>		<i>Pluck</i>			
6582	<i>Poumons</i>		<i>Lungs</i>			
6550	<i>Cœur</i>		<i>Heart</i>			
6530	<i>Foie</i>		<i>Liver</i>			
6540	<i>Rognons</i>		<i>Kidney</i>			
6559	<i>Glandes salivaires</i>		<i>Salivary glands</i>			
6560	<i>Thymus (ris)</i>		<i>Thymus gland (sweetbreads)</i>			
6561	<i>Queue</i>		<i>Tail</i>			
6580	<i>Rate</i>		<i>Spleen</i>			
6585	<i>Masque</i> <i>Proposition des États- Unis d'Amérique</i>		<i>Mask</i>			
6590	<i>Tendons</i>		<i>Tendons</i>			
6610	<del>Hampe</del> <i>Proposition des États-Unis d'Amérique</i>		<del>Thin skirt</del>			
6610	<i>Hampe</i> <i>Proposition de la France</i>		<i>Thin skirt</i>			
6611	<i>Onglet</i> <i>Proposition de la France</i>		<i>Thick skirt</i>			
6611	<del>Onglet</del> <i>Proposition des États-Unis d'Amérique</i>		<del>Thick skirt</del>			
6622	<i>Pieds</i>		<i>Feet</i>			
6623	<i>Testicules</i>		<i>Testes</i>			
6624	<i>Fressure</i>		<i>Pluck</i>			

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
	<b>Proposition des États-Unis d'Amérique</b>					
6625	<i>Oesophage</i>		<i>Oesophagus</i>			
6613	<i>Viande d'œsophage</i>		<i>Weasand meat</i>			
6626	<i>Intestin</i>		<i>Intestine</i>			
6628	<i>Abomasum</i>		<i>Abomasum</i>			
6629	<i>Rumen (estomac/panse)</i>		<i>Rumen (stomach/panch)</i>			
6632	<i>Piliers du rumen</i>		<i>Rumen pillars (mountain chain tripe)</i>			
6633	<i>Réticulum (bonnet)</i>		<i>Reticulum (honeycomb tripe)</i>			
6634	<i>Feuillet (omasum)</i>		<i>Omasum (bible tripe)</i>			
6640	<i>Sang stabilisé</i>		<i>Blood stabilized</i>			
6641	<i>Sang défibriné</i>		<i>Blood defibrinated</i>			
6642	<i>Plasma sanguin</i>		<i>Blood plasma</i>			
6443	<i>Sérum du sang</i>		<i>Blood serum</i>			
<b>ESPÈCE OVINE – CODE 40</b>						
<b>ESPÈCE CAPRINE – CODE 50</b>						
7000	<i>Langue coupe longue</i>		<i>Tongue long cut</i>			
7010	<i>Langue coupe courte</i>		<i>Tongue short cut</i>			
7015	<i>Langue coupe suisse</i>		<i>Tongue swiss cut</i>			
7150	<i>Tête</i>		<i>Head</i>			
7151	<i>Crâne</i>		<i>Skull</i>			
7070	<i>Cervelle</i>		<i>Brain</i>			
7028	<i>Joue</i>		<i>Cheek</i>			
7110	<i>Viande de tête</i>		<i>Head trimmings (meat)</i>			

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

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
7650	Joue <b>Proposition des États-Unis d'Amérique</b>		Cheek			
7549	Tête		Head			
7550	Cervelle		Brain			
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 <b>Proposition des États-Unis d'Amérique</b>		<del>Thick skirt</del>			
7541	Onglet <b>Proposition de la France</b>		Thick skirt			
7542	Hampe <b>Proposition de la France</b>		Thin skirt			
7542	Hampe <b>Proposition des États-Unis d'Amérique</b>		<del>Thin skirt</del>			
7543	Diaphragme		Diaphragm			
7510	Queue		Tail			

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
7515	<i>Testicules</i>		<i>Testes</i>			
7527	<i>Œsophage</i>		<i>Oesophagus</i>			
7560	<i>Estomac</i>		<i>Stomach</i>			
7561	<i>Muqueuse (peptique) de l'estomac</i>		<i>Stomach (pepsin) lining</i>			
7570	<i>Estomac (coupe papillon)</i>		<i>Stomach (butterfly cut)</i>			
7571	<i>Intestin grêle</i>		<i>Small intestine</i>			
7572	<i>Intestin</i>		<i>Intestine</i>			
7573	<i>Gros intestin</i>		<i>Large intestine (chitterling)</i>			
7574	<i>Cæcum</i>		<i>Caecum</i>			
7575	<i>Chaudin</i>		<i>Upper colon</i>			
7576	<i>Suivant</i>		<i>Robe</i>			
7577	<i>Fuseau</i>		<i>Rectum</i>			
7578	<i>Rosette</i>		<i>Anus</i>			
7579	<i>Ratis</i>		<i>Mensentry</i>			
7580	<i>Vessie</i>		<i>Bladder</i>			
7581	<i>Utérus</i>		<i>Uterus</i>			
7582	<i>Ovaires</i>		<i>Ovaries</i>			
7600	<i>Rate</i>		<i>Spleen</i>			
7670	<i>Thymus (ris)</i>		<i>Thymus gland (sweetbreads)</i>			
7671	<i>Glandes salivaires</i>		<i>Salivary gland</i>			
7672	<i>Pancréas</i>		<i>Pancreas gland</i>			
7679	<i>Os</i>		<i>Bones</i>			
7681	<i>Échine</i>		<i>Neck bone</i>			



<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol*</i>	<i>Chinois</i>
7684	Tissu tendineux		Skirt siney			
7690	Peau		Skin			
7694	Racine d'oreille		Ear root			
7695	Crépine		Caul fat			
7696	Gras abdominal		Abdominal fat			
<b>7697</b>	<b>Graisse de flane</b> <b>Commentaire de la</b> <b>France : maintien ?</b>		<b>Flank fat</b>			
7674	Sang stabilisé		Blood stabilized			
7675	Sang défibriné		Blood defibrinated			
7676	Plasma sanguin		Blood plasma			
7677	Sérum du sang		Blood serum			
<b>7583</b>	<b>Gras dans la longe</b> <b>Commentaire de la</b> <b>France : maintien ?</b>		<b>Clear plate</b>			
<b>4175</b>	<b>Pieds avant</b> <b>Proposition des États-Unis</b> <b>d'Amérique</b>		<b>Fore feet</b>			
<b>4175</b>	<b>Pieds avant</b> <b>Proposition de la France</b>		<b>Fore feet</b>			
<b>4176</b>	<b>Pieds arrière</b> <b>Proposition de la France</b>		<b>Hind feet</b>			
<b>4176</b>	<b>Pieds arrière</b> <b>Proposition des États-Unis</b> <b>d'Amérique</b>		<b>Hind feet</b>			

### 5.1.1 Espèce bovine (bœuf) – code 10

<b>Produit</b>	<b>Image</b>
<b>Langue coupe longue – 6000</b>  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	

Produit	Image
<p>pharynx sont enlevés complètement.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couleur (blanche, noire, ou tachetée);</li> <li>• Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire;</li> <li>• Épaisseur approximative de gras conservé;</li> <li>• Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés;</li> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</li> </ul>	
<p><b>Langue coupe courte – 6010</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés;</li> <li>• Couleur (blanche, noire ou tachetée);</li> <li>• Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire.</li> </ul>	

Produit	Image
<p><b>Langue coupe suisse – 6030</b></p> <p>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>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couleur (blanche, noire ou tachetée);</li> <li>• Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire.</li> </ul>	
<p><b>Racine de la langue – 6040</b></p> <p>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>	<p><b>Commentaire des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>La résolution de l'image n'est pas correcte.</b></p> <p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>Vérifier que l'image utilisée est correcte</b></p>
<p><b>Filets de racine de langue – 6045</b></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><b>Joue – 6050</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques parotidiens et glandes salivaires laissés en place ou enlevés;</li> <li>• Gras externe enlevé.</li> </ul>	
<p><b>Joue – sans papilles – 6060</b></p> <p>La joue (6050) est davantage parée par</p>	

Produit	Image
<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés;</li> <li>• Gras externe enlevé.</li> </ul>	
<p><b>Viande de bajoue – 6061</b></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><b>Papilles – 6260</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membrane muqueuse enlevée.</li> </ul>	
<p><b>Tête – 6114</b></p> <p>Tête de bœuf entière dépouillée, enlevée de la carcasse 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).</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié);</li> <li>• Langue enlevée;</li> <li>• Yeux enlevés.</li> </ul>	<p><b>Commentaire des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>La résolution de l'image n'est pas correcte.</b></p> <p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>La photo doit être changée : il s'agit d'une tête de veau échaudée et non d'une tête de bœuf dépouillée comme dans le descriptif.</b></p>

Produit	Image
<p><b>Viande de la tête – 6240</b></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>	
<p><b>Cervelle – 6120</b></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><b>Commentaire de la France :</b></p> <p><b>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</b></p>	
<p><b>Cervelle épluchée:</b></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><b>Queue – 6070</b></p> <p>La queue est séparée de la carcasse à la jonction entre vertèbres sacrées et coccygiennes.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couche de gras excessive enlevée par parage;</li> <li>• Nombre de vertèbres.</li> </ul>	<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>La photo est la même pour la queue de veau et celle de bœuf ; vérifier qu'il s'agit bien d'une queue de bœuf</b></p>
<p><b>Foie – 6080</b></p> <p>Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés;</li> <li>• Veine cave enlevée;</li> <li>• Ligament enlevé;</li> </ul>	<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>La couleur du foie est très rouge pour un foie de bœuf</b></p>

Produit	Image
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couleur précisée;</li> <li>• Pelé</li> <li>• <b>Âge du bovin. (proposition de la France)</b></li> </ul>	
<p><b>Rognons – 6090</b></p> <p>Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gras externe laissé en place ou enlevé;</li> <li>• Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place.</li> </ul>	
<p><b>Basse (mou et cœur) – 6211</b></p> <p>Cœur et poumons attachés ensemble.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parage supplémentaire des organes attachés enlevés.</li> </ul>	<p><b>Commentaire des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>La résolution de l'image n'est pas correcte.</b></p>
<p><b>Poumons – 6210</b></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trachée enlevée;</li> <li>• Poumons séparés;</li> <li>• Lobe côté diaphragme seulement;</li> <li>• Couleur.</li> </ul>	
<p><b>Trachée – 6183</b></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><b>Commentaire des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Cœur – 6100</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés;</li> <li>• Gras de couverture laissé en place ou</li> </ul>	<p><b>Commentaire de la France : La couleur du cœur est trop claire pour un cœur de bœuf</b></p>

Produit	Image
<p>enlevé à la base du cœur;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place.</li> </ul>	
<p><b>Thymus (ris) – 6110</b></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><b>Glandes salivaires – 6112</b></p> <p><b>Commentaire de la France :</b></p> <p><b>Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.</b></p>	
<p><b>Rumen (panse) – 6140</b></p> <p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>Panse verte :</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réticulum laissé en place ou enlevé;</li> <li>• Couche interne foncée enlevée;</li> <li>• <b>Salée.</b></li> </ul> <p><b>voir pour faire une fiché séparée :</b></p> <p><b>Panse blanchie :</b></p> <p><b>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).</b></p> <p><b>A préciser :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Avec ou sans Réticulum</b></li> <li>• <b>Si la graisse a été retirée, et si le cordon e a été incisé</b></li> <li>• <b>Si le dégraissage a été effectué avec de l'eau à une température de 80°C</b></li> <li>• <b>Si elle a été refroidie dans l'eau ou dans les entrepôts frigorifiques</b></li> <li>• <b>Si la congélation sera effectuée le lendemain après la fabrication</b></li> </ul>	

Produit	Image
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Si la couleur est naturelle ou si elle a été blanchie</b></li> </ul> <p><b>Blanchie et raidie: raidissage effectué par une plongée du produit pendant quelques minutes dans de l'eau portée à 100 °C</b></p>	
<p><b>Piliers du rumen – 6141</b></p> <p>Les piliers du rumen sont détachés du rumen (6140) en un seul bloc. Les dépôts de gras externe sont enlevés.</p>	
<p><b>Réticulum (bonnet) – 6152</b></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: <b>Commentaire de la France</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Échaudé et/ou <b>échaudé et</b> blanchi;</li> <li>• Laissé en place sous sa forme naturelle ou coupé.</li> </ul>	
<p><b>Feuillet (omasum) – 6154</b></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><b>Abomasum (caillette) – 6155</b></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>	<p><b>Commentaire des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Proposition des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Hampe – 2190</b></p> <p><b>Voir découpes de viande bovine – 2190.</b></p> <p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>A conserver dans les spécifications des abats avec la possibilité de renvoyer aux spécifications des viandes (comme dans la version précédente).</b></p>	<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>Cette découpe doit-elle être maintenue dans la norme (Apparaît déjà dans celle relative à la viande bovine)?</b></p>
<p><b>Proposition des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Onglet – 2180</b></p> <p><b>Voir découpes de viande bovine – 2180.</b></p>	<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>Cette découpe doit-elle être maintenue dans la norme (Apparaît déjà dans celle relative à la viande bovine)?</b></p>



Produit	Image
<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>A conserver dans les spécifications des abats avec la possibilité de renvoyer aux spécifications des viandes (comme dans la version précédente).</b></p>	
<p><b>Testicules – 6180</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capsule laissée en place ou enlevée.</li> </ul>	
<p><b>Verge – 6181</b></p> <p>Organe sexuel mâle. La peau externe est enlevée.</p> <p>À préciser: <b>Commentaire de la France</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tissu d'attache laissé en place ou enlevé;</li> <li>• Extrémité laissée en place ou enlevée,</li> <li>• <b>Dégraissée.</b></li> </ul>	
<p><b>Œsophage – 6182</b></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><b>Proposition des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Viande d'œsophage – 6280</b></p> <p>Partie charnue qui entoure l'œsophage depuis le pharynx jusqu'à la panse.</p>	
<p><b>Rate – 6190</b></p> <p>La rate est préparée par ablation des vaisseaux sanguins spléniques.</p>	
<p><b>Tendons – 6200</b></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>	

Produit	Image
<p><b>Tendons fléchisseurs – 6201</b></p> <p>Tendons comprenant les tendons fléchisseurs superficiels et profonds et les tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant.</p>	
<p><b>Tendons d’Achille – 6202</b></p> <p>Les tendons d’Achille comprennent les ligaments tendineux et les tissus fibreux qui les entourent des pattes arrière.</p>	<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>Les photos ne semblent pas montrer les tendons d’Achille</b></p>
<p><b>Tissu tendineux – 6203</b></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><b>Aponévrose du diaphragme – 6270</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>Parties charnues et parties attenantes enlevées du bord du diaphragme.</li> </ul>	
<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>Remarque pour la version en anglais et russe : il manque 13 fiches de 6271 à 6453.</b></p>	
<p><b>Aponévrose abdominale – 6271</b></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 attaché.</p>	
<p><b>Aponévrose – 6272</b></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</p>	

Produit	Image
<p>muscles. Le péritoine et la plèvre sont d'autres aponévroses récupérables.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provenant de muscles ou groupes de muscles particuliers;</li> <li>• Tissu fibreux blanc (linéa alba) à inclure.</li> </ul>	
<p><b>Ligament cervical postérieur (Ligamentum nuchae) – 6273</b></p> <p>Le ligament cervical postérieur (ligamentum nuchae) 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En entier ou en plusieurs parties;</li> <li>• Quantité acceptable de restes de viande laissée en place.</li> </ul>	
<p><b>Pieds – 6493</b></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: <b>Commentaire de la France</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sciés ou déjointés à l'articulation.</li> <li>• <b>Echaudés ou brûlés</b></li> </ul>	
<p><b>Glandes mammaires – 6494</b></p> <p>Mamelles.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gras laissé en place ou enlevé;</li> <li>• Cuites.</li> </ul>	
<p><b>Rectum (anus) – 6495</b></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><b>Intestin grêle – 6496</b></p> <p>Comprend le duodénum, le jéjunum et l'iléum.</p>	

Produit	Image
<p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié);</li> <li>• Quantité de gras laissé en place;</li> <li>• Longueur de l'intestin;</li> <li>• Membrane muqueuse enlevée.</li> </ul>	
<p><b>Gros intestin – 6497</b></p> <p>Comprend le caecum, le colon et le rectum.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié);</li> <li>• Quantité de gras laissé en place;</li> <li>• Longueur de l'intestin;</li> <li>• Membrane muqueuse enlevée.</li> </ul>	
<p><b>Intestin – 6498</b></p> <p>Ensemble du gros intestin et de l'intestin grêle.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié);</li> <li>• Quantité de gras laissé en place;</li> <li>• Longueur de l'intestin;</li> <li>• Membrane muqueuse enlevée.</li> </ul>	
<p><b>Sang stabilisé – 6450</b></p> <p>Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><b>Sang défibriné – 6451</b></p> <p>Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><b>Plasma sanguin – 6452</b></p> <p>Partie du sang stabilisé obtenue après</p>	

Produit	Image
<p>élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	
<p><b>Sérum du sang – 6453</b></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><b><u>Commentaire de la France</u></b></p> <p><b><u>Fiche à créer :</u></b></p> <p><b><u>Maigre de prostate</u></b></p> <p><b><u>Muscle (ou viande) situé à la base de la prostate.</u></b></p>	
<p><b><u>Commentaire de la France</u></b></p> <p><b><u>Fiche à créer :</u></b></p> <p><b><u>Masque de jeune bovin</u></b></p> <p><b><u>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.</u></b></p> <p><b><u>A préciser :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b><u>• Sans poils</u></b></li> </ul>	
<p><b><u>Commentaire de la France</u></b></p> <p><b><u>Fiche à créer :</u></b></p> <p><b><u>Museau</u></b></p> <p><b><u>Découpe du masque comprenant les narines.</u></b></p> <p><b><u>A préciser :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b><u>• Avec ou sans babine</u></b></li> </ul>	

### 5.1.2 Espèce bovine (veau) – code 11

Produit	Image
<p><b>Langue coupe longue – 6500</b></p> <p>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>	

Produit	Image
<p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié);</li> <li>• Couleur (blanche, noire ou tachetée);</li> <li>• Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire;</li> <li>• Épaisseur approximative du gras;</li> <li>• Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés.</li> </ul>	
<p><b>Langue coupe courte – 6510</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés;</li> <li>• Couleur (blanche, noire ou tachetée);</li> <li>• Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire.</li> </ul>	
<p><b>Langue coupe suisse – 6520</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couleur (blanche, noire ou tachetée);</li> <li>• Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire.</li> </ul>	

Produit	Image
<p><b>Tête – 6620</b></p> <p>Tête de veau 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).</p> <p>À préciser: <b>Commentaire de la France</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Épilée après échaudage;</li> <li>• Dépouillée;</li> <li>• Épilée par échaudage et désossée;</li> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié),</li> <li>• <b>Couleur.</b></li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p>La résolution de l'image n'est pas correcte.</p>
<p><b>Crâne – 6621</b></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>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p>La résolution de l'image n'est pas correcte.</p> <p><b>Commentaire de la France</b></p> <p>L'image ne convient pas car elle correspond à une tête avec mandibule, alors que dans le descriptif la mandibule est retirée.</p>
<p><b>Cervelle – 6570</b></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><b>Cervelle épluchée: Commentaire de la France</b></p> <p>Cervelle entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral.</p> <p><b>(insérer un saut à la ligne : le dernier paragraphe concerne la cervelle, épluchée ou non)</b></p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</p>	
<p><b>Masque – 6585</b></p> <p><b>Commentaire de la France</b></p> <p>Le masque est obtenu à partir d'une tête</p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p>Pas d'image disponible</p>

Produit	Image
<p>par enlèvement d'un seul bloc de tous les os (crâne). <b>La langue est enlevée.</b></p> <p><b>A préciser :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Avec ou sans langue</b></li> <li>• <b>Roulé et ficelé, ou à plat.</b></li> </ul>	
<p><b>Joue – 6524</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques parotidiens/glandes salivaires laissés en place ou enlevés;</li> <li>• Sans la bordure papillaire de la bouche.</li> </ul>	
<p><b>Papilles (labiales) – 6614</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membrane muqueuse enlevée.</li> </ul>	
<p><b>Fressure – 6624</b> 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Onglet et rate laissés en place ou enlevés;</li> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié);</li> <li>• Avec le thymus.</li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>La résolution de l'image n'est pas correcte.</b></p>
<p><b>Poumons – 6582</b></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser:</p>	



Produit	Image
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trachée enlevée;</li> <li>• Poumons séparés;</li> <li>• Lobe côté diaphragme seulement.</li> </ul>	
<p><b>Cœur – 6550</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés;</li> <li>• Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur;</li> <li>• Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place.</li> </ul>	
<p><b>Foie – 6530</b></p> <p>Organe entier comprenant le lobule de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés;</li> <li>• Veine cave enlevée;</li> <li>• Ligament enlevé;</li> <li>• Couleur précisée;</li> <li>• Pelé.</li> </ul>	<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>La couleur du foie ne semble pas correspondre à celle d'un foie de veau</b></p>
<p><b>Rognons – 6540</b></p> <p>Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gras externe laissé en place ou enlevé;</li> <li>• Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place.</li> </ul>	
<p><b>Glandes salivaires – 6559</b></p> <p>Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.</p>	
<p><b>Thymus (ris) – 6560</b></p> <p>Thymus (prélevé sur de jeunes animaux, mâles ou femelles) recouvert de son attache au cou le long de la trachée. La graisse</p>	

Produit	Image
<p>qui l'enveloppe est enlevée.</p> <p>Noix de ris de veau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ris de cœur;</li> <li>• Ris de gorge.</li> </ul>	
<p><b>Queue – 6561</b></p> <p>La queue est séparée de la carcasse à la jonction entre les vertèbres sacrées et coccygiennes.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couche de gras excessive enlevée par parage;</li> <li>• Nombre de vertèbres.</li> </ul>	<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>Vérifier que la photo correspond bien à une queue de veau (même photo que la queue de bœuf).</b></p>
<p><b>Rate – 6580</b></p> <p>Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.</p>	
<p><b>Tendons – 6590</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tendons des pattes avant ou arrière.</li> </ul>	
<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>Définition à conserver dans les spécifications des abats, si besoin renvoi à une autre spécification</b></p> <p><b>Hampe – 6610</b></p> <p><b>La hampe provient de la partie musculaire du diaphragme. Le tissu tendineux blanc qui la recouvre est enlevé.</b></p> <p><b>À préciser:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tissu laissé en place.</b></li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique:</b></p> <p><b>Hampe – 6610</b></p> <p><b>La hampe provient de la partie musculaire du diaphragme. Le tissu tendineux blanc qui la recouvre est enlevé.</b></p> <p><b>À préciser:</b></p> <p><b>Tissu laissé en place.</b></p>
<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>Définition à conserver dans les spécifications des abats, si besoin renvoi à une autre spécification</b></p> <p><b>Onglet – 6611</b></p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Onglet – 6611</b></p> <p><b>L'onglet provient de la partie lombaire du diaphragme. Le tissu tendineux blanc qui le recouvre est enlevé.</b></p>

Produit	Image
<p><b>L'onglet provient de la partie lombaire du diaphragme. Le tissu tendineux blanc qui le recouvre est enlevé.</b></p> <p><b>À préciser:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tissu laissé en place.</b></li> </ul>	<p><b>À préciser:</b></p> <p><b>Tissu laissé en place.</b></p>
<p><b>Pieds – 6622</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sciés ou déjointés à l'articulation;</li> <li>• Entiers ou sciés en rondelles;</li> <li>• Désossés.</li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>La résolution de l'image n'est pas correcte.</b></p>
<p><b>Testicules – 6623</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capsule laissée en place ou enlevée.</li> </ul>	
<p><b>Œsophage – 6625</b></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><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Viande d'œsophage – 6613</b></p> <p>Partie charnue qui entoure l'œsophage depuis le pharynx jusqu'à la panse.</p>	

Produit	Image
<p><b>Intestin – 6626</b></p> <p>Intestin ouvert avec le mésentère attaché.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié);</li> <li>• Échaudé, raclé et raidi par immersion dans de l'eau bouillante;</li> <li>• Mésentère enlevé.</li> </ul>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Abomasum – 6628</b></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>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Rumen (estomac/panse) – 6629</b></p> <p>Panse entière avec réticulum, échaudée, ouverte et nettoyée pour enlever l'épithélium.</p>	
<p><b>Piliers du rumen – 6632</b></p> <p>Les piliers du rumen sont détachés du rumen (6629) en un seul bloc. Les dépôts de gras externe sont enlevés.</p>	
<p><b>Réticulum (bonnet) – 6633</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Échaudé et/ou échaudé et blanchi;</li> <li>• Laisser en place sous sa forme naturelle ou coupé.</li> </ul>	
<p><b>Feuillet (omasum) – 6634</b></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>	

Produit	Image
<p><b>Sang stabilisé – 6640</b></p> <p>Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p> <p><b>Image inutile</b></p>
<p><b>Sang défibriné – 6641</b></p> <p>Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p> <p><b>Image inutile</b></p>
<p><b>Plasma sanguin – 6642</b></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>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p> <p><b>Image inutile</b></p>
<p><b>Sérum du sang – 6643</b></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>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b> <b>Image inutile</b></p>

### 5.1.3 Espèce ovine – code 40/Espèce caprine – code 50

Produit	Image
<p><b>Langue coupe longue – 7000</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié);</li> <li>• Épaisseur approximative de gras conservé;</li> <li>• Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés.</li> </ul>	
<p><b>Langue coupe courte – 7010</b></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>	

Produit	Image
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés.</li> </ul>	
<p><b>Langue coupe suisse – 7015</b></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>	
<p><b>Tête – 7150</b></p> <p>Tête d'ovin entière, enlevée par section au niveau 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>Avec peau/dépouillée;</li> <li>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</li> </ul>	<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>La photo correspond à une tête de veau</b></p>
<p><b>Crâne – 7151</b></p> <p>Boîte crânienne (sans la mâchoire inférieure) contenant la cervelle.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Cervelle – 7070</b></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><b>Cervelle épluchée:</b></p> <p>Cervelle entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral.</p> <p><b>Commentaire de la France</b></p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>La résolution de l'image n'est pas correcte.</b></p> <p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>Les photos sont les mêmes que celles de la cervelle</b></p>

Produit	Image
<p><b>(insérer un saut à la ligne : le dernier paragraphe concerne la cervelle, épluchée ou non)</b></p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</p>	<p><b>de veau : photos à modifier</b></p>
<p><b>Joue – 7028</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques parotidiens/glandes salivaires laissés en place ou enlevés;</li> <li>• Sans la bordure papillaire de la bouche.</li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Il s'agit de la viande de bœuf (6050).</b></p>
<p><b>Viande de tête – 7110</b></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><b>Fressure – 7140</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié);</li> <li>• Onglet laissé en place;</li> <li>• Rate laissée en place;</li> <li>• Avec le thymus.</li> </ul>	
<p><b>Basse (mou et cœur) – 7141</b></p> <p>Comprend les poumons et le cœur attachés ensemble, une partie de l'œsophage et</p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>La résolution de l'image n'est pas correcte.</b></p>

Produit	Image
<p>éventuellement le ris de cœur.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parage supplémentaire des organes attachés enlevés.</li> </ul>	<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>La photo est à modifier car il s'agit d'un mou-cœur de bœuf</b></p>
<p><b>Cœur – 7050</b></p> <p>Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés;</li> <li>• Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur;</li> <li>• Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place.</li> </ul>	
<p><b>Poumons – 7100</b></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trachée enlevée;</li> <li>• Poumons séparés;</li> <li>• Lobe côté diaphragme seulement.</li> </ul>	
<p><b>Foie – 7030</b></p> <p>Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés;</li> <li>• Veine cave enlevée;</li> <li>• Ligament enlevé.</li> </ul>	
<p><b>Rognons – 7040</b></p> <p>Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gras externe laissé en place ou enlevé;</li> <li>• Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place.</li> </ul>	



Produit	Image
<p><b>Thymus (ris) – 7060</b></p> <p>Le thymus, prélevé sur de jeunes animaux, est extrait de la région du cou et du cœur paré de toute graisse.</p>	
<p><b>Rumen (estomac) – 7080</b></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: <b>Commentaire de la France</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réticulum enlevé ou laissé en place,</li> <li>• <b>Estomac salé.</b></li> </ul> <p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>voir pour faire une fiché séparée :</b></p> <p><b>Panse blanchie :</b></p> <p><b>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).</b></p> <p><b>A préciser :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Avec ou sans Réticulum</b></li> <li>• <b>Si la graisse a été retirée, et si le cordon e a été incisé</b></li> <li>• <b>Si le dégraissage a été effectué avec de l'eau à une température de 80°C</b></li> <li>• <b>Si elle a été refroidie dans l'eau ou dans les entrepôts frigorifiques</b></li> <li>• <b>Si la congélation sera effectuée le lendemain après la fabrication</b></li> <li>• <b>Si la couleur est naturelle ou si elle a été blanchie</b></li> </ul>	
<p><b>Rate – 7090</b></p> <p>Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</li> </ul>	

Produit	Image
<p><b>Tendons – 7091</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tendons des pattes avant ou arrière.</li> </ul>	
<p><b>Testicules – 7130</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capsule laissée en place ou enlevée.</li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d’Amérique</b></p> <p><b>L’image correspond à la viande de bœuf (6180).</b></p>
<p><b>Intestin (boyaux) – 7485</b></p> <p>Intestin grêle et gros intestin ensemble.</p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d’Amérique</b></p> <p><b>Pas d’image disponible</b></p>
<p><b>Intestin grêle – 7486</b></p> <p>Intestin grêle.</p>	
<p><b>Caecum – 7487</b></p> <p>Partie du gros intestin correspondant au caecum.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié);</li> <li>• Quantité de gras laissé en place;</li> <li>• Longueur de l’intestin;</li> <li>• Membrane muqueuse enlevée.</li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d’Amérique</b></p> <p><b>Pas d’image disponible</b></p>
<p><b>Pieds – 7495</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sciés ou déjointés à l’articulation.</li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d’Amérique</b></p> <p><b>La résolution de l’image n’est pas correcte (viande de bœuf (6493)).</b></p>

Produit	Image
<p><b>Sang stabilisé – 7470</b></p> <p>Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p> <p><b>Image inutile</b></p>
<p><b>Sang défibriné – 7471</b></p> <p>Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p> <p><b>Image inutile</b></p>
<p><b>Plasma sanguin – 7472</b></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>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p> <p><b>Image inutile</b></p>
<p><b>Sérum du sang – 7473</b></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>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>

#### 5.1.4 Espèce porcine – code 30

Produit	Image
<p><b>Langue coupe courte – 7500</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés.</li> </ul>	
<p><b>Langue coupe suisse – 7501</b></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>	
<p><b>Langue coupe longue – 7502</b></p> <p>Organe entier avec la racine attenante; tous les os hyoïdes sont laissés, sauf le</p>	

Produit	Image
<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Épaisseur approximative de gras conservé;</li> <li>• Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés.</li> </ul>	
<p><b>Parures de racine de langue – 7609</b></p> <p>Les parures de racine de langue correspondent au maigre issu du parage de la langue (coupe courte spéciale).</p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Joue – 7650</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques parotidiens et glandes salivaires laissés en place ou enlevés;</li> <li>• Gras externe enlevé.</li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p>Il s'agit de la viande de bœuf (6050).</p>
<p><b>Tête – 7549</b></p> <p>Tête entière dépouillée enlevée de la carcasse 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).</p> <p>À préciser: <b>Commentaire de la France</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bajoue enlevée,</li> <li>• <b>Présence de la langue, des joues, des oreilles.</b></li> <li>• <b>Tête dépouillée ou non.</b></li> </ul>	

Produit	Image
<p><b>Cervelle – 7550</b></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><b>Masque – 7585</b></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>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>La résolution de l'image n'est pas correcte.</b></p>
<p><b>Tempes – 7586</b></p> <p>Muscles temporaux sans couenne.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Oreilles – 7692</b></p> <p>Pavillon, cartilages (scutiforme et auriculaire) et soies enlevés.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entières;</li> <li>• Coupées au carré</li> </ul>	
<p><b>Groin – 7693</b></p> <p>Cartilage nasal.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Lèvres – 7587</b></p> <p>Les lèvres sont tirées des papilles de la joue; elles correspondent à la partie présentant des papilles coniques.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Fressure – 7525</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Onglet laissé en place;</li> <li>• Rate laissée en place;</li> <li>• Avec le thymus.</li> </ul>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>La résolution de l'image n'est pas correcte.</b></p>
<p><b>Mou et cœur – 7524</b></p> <p>Comprend le cœur, les poumons et une partie de l'œsophage.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>La résolution de l'image n'est pas correcte.</b></p>

Produit	Image
<p><b>Cœur – 7540</b></p> <p>Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés;</li> <li>• Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur;</li> <li>• Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place.</li> </ul>	
<p><b>Poumons – 7526</b></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trachée enlevée;</li> <li>• Poumons séparés;</li> <li>• Lobe côté diaphragme seulement.</li> </ul>	
<p><b>Trachée – 7528</b></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>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Foie – 7520</b></p> <p>Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés;</li> <li>• Veine cave enlevée;</li> <li>• Ligament enlevé.</li> </ul>	
<p><b>Rognons – 7530</b></p> <p>Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gras externe laissé en place ou enlevé;</li> <li>• Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place.</li> </ul>	
<p><i>Commentaire de la France</i></p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Onglet – 7541</b></p>

Produit	Image
<p><b>Définition à conserver dans les spécifications des abats, si besoin renvoi à une autre spécification</b></p> <p><b>Onglet – 7541</b></p> <p><b>Pilier du diaphragme, gras et tissu conjonctif enlevés.</b></p> <p><b>À préciser:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tissu conjonctif laissé en place.</b></li> </ul>	<p><b>Pilier du diaphragme, gras et tissu conjonctif enlevés.</b></p> <p><b>À préciser:</b></p> <p><b>Tissu conjonctif laissé en place.</b></p>
<p><b>Commentaire de la France</b></p> <p><b>Définition à conserver dans les spécifications des abats, si besoin renvoi à une autre spécification</b></p> <p><b>Hampe – 7542</b></p> <p><b>Partie périphérique charnue du diaphragme avec plèvre. Gras et tissu conjonctif enlevés.</b></p> <p><b>À préciser:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tissu conjonctif laissé en place.</b></li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Hampe – 7542</b></p> <p><b>Partie périphérique charnue du diaphragme avec plèvre. Gras et tissu conjonctif enlevés.</b></p> <p><b>À préciser:</b></p> <p><b>Tissu conjonctif laissé en place.</b></p>
<p><b>Diaphragme – 7543</b></p> <p>Diaphragme entier (hampe et onglet). Gras et tissu conjonctif laissés en place.</p> <p>À préciser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gras et tissu conjonctif enlevés;</li> <li>• Enlèvement du tissu tendineux.</li> </ul>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Queue – 7510</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parée – cartilages de la queue enlevés;</li> <li>• Cartilages de la queue et tissu conjonctif laissés en place.</li> </ul>	
<p><b>Testicules – 7515</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capsule laissée en place ou enlevée.</li> </ul>	

Produit	Image
<p><b>Oesophage – 7527</b></p> <p>L'oesophage 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>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Estomac – 7560</b></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><b>Muqueuse (peptique) de l'estomac – 7561</b></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>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Estomac, coupe papillon – 7570</b></p> <p>Estomac entier, ouvert, nettoyé et paré mais non échaudé.</p>	
<p><b>Menu (intestin grêle) – 7571</b></p> <p>Situé entre le pylore et le caecum. Comprend le duodénum, le jéjunum et l'iléum.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Il s'agit de la viande de bœuf.</b></p>
<p><b>Intestin – 7572</b></p> <p>Partie du système digestif composé de l'intestin grêle, du caecum et du gros intestin.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Gros intestin (chaudin) – 7573</b></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>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Il s'agit de la viande de bœuf.</b></p>
<p><b>Baudruche – 7574</b></p> <p>Partie de l'intestin grêle et du gros intestin correspondant au caecum.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>



Produit	Image
<b>Frisé – 7575</b> Colon ascendant (partie hélicoïdale).	<i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i> <b>Pas d'image disponible</b>
<b>Suivant – 7576</b> Partie droite ou partie dorsolombaire du colon.	<i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i> <b>Pas d'image disponible</b>
<b>Fuseau – 7577</b> Partie de l'intestin correspondant au rectum.	<i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i> <b>Pas d'image disponible</b>
<b>Rosette – 7578</b> Partie de l'intestin correspondant à l'anus.	<i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i> <b>Pas d'image disponible</b>
<b>Ratis – 7579</b> Mésentère.	<i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i> <b>Pas d'image disponible</b>
<b>Vessie – 7580</b> Organe entier.	<i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i> <b>Pas d'image disponible</b>
<b>Utérus – 7581</b> Organe entier.	<i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i> <b>Pas d'image disponible</b>
<b>Ovaires porcins – 7582</b> 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.	<i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i> <b>Pas d'image disponible</b>
<b>Rate – 7600</b> Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.	<i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i> <b>Il s'agit de la viande de bœuf.</b>
<b>Thymus (ris) – 7670</b> 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.	<i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i> <b>Il s'agit de la viande de bœuf.</b>
<b>Glandes salivaires – 7671</b> Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.	<i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i> <b>Il s'agit de la viande de bœuf.</b>

Produit	Image
<p><b>Pancréas – 7672</b></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>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Os – 7679</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fémur seulement;</li> <li>• Humérus seulement.</li> </ul>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Échine – 7681</b></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><b>Tissu tendineux – 7684</b></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>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Il s'agit de la viande de bœuf.</b></p>
<p><b>Peau – 7690</b></p> <p>La couenne est la peau retirée d'une carcasse ou du flanc d'un porc.</p>	
<p><b>Racine d'oreille – 7694</b></p> <p>Cartilage scutiforme et auriculaire.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Crépine – 7695</b></p> <p>Épiploon ou grand omentum.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Panne – 7696</b></p> <p>Gras de l'abdomen.</p>	<p><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></p> <p><b>Pas d'image disponible</b></p>

Produit	Image
<p><b>Graisse de flanc – 7697</b> Gras recouvrant le flanc près de la patte.</p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b> <b>Pas d'image disponible</b> <b>Image inutile</b></p>
<p><b>Sang stabilisé – 7674</b> Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b> <b>Pas d'image disponible</b> <b>Image inutile</b></p>
<p><b>Sang défibriné – 7675</b> Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b> <b>Pas d'image disponible</b> <b>Image inutile</b></p>
<p><b>Plasma sanguin – 7676</b> Partie du sang stabilisé obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b> <b>Pas d'image disponible</b> <b>Image inutile</b></p>
<p><b>Sérum du sang – 7677</b> Partie du sang défibriné obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b> <b>Pas d'image disponible</b> <b>Image inutile</b></p>
<p><b>Gras dans la longe – 7583</b> <b>Couche de gras de porc prélevée sur la longe d'une carcasse de porc avec ou sans couenne.</b> <b>Commentaire de la France</b> <b>(maintien ?)</b></p>	<p><b>Commentaires des États-Unis d'Amérique</b> <b>Pas d'image disponible</b></p>
<p><b>Commentaire de la France</b> <b>Définition à conserver dans les spécifications des abats.</b> <b>Pieds avant – 4175</b> <b>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.</b> <b>À préciser:</b> • <b>Couenne enlevée.</b></p>	<p><b>Pieds avant – 4175</b> <b>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.</b> <b>À préciser:</b> <b>Couenne enlevée.</b></p>

Produit	Image
<p><b><i>Commentaire de la France</i></b></p> <p><b><i>Définition à conserver dans les spécifications des abats.</i></b></p> <p><b><i>Pieds arrière – 4176</i></b></p> <p><b><i>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.</i></b></p> <p><b><i>À préciser:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><i>Couenne enlevée.</i></b></li> </ul>	<p><b><i>Commentaires des États-Unis d'Amérique</i></b></p> <p><b><i>Pieds arrière – 4176</i></b></p> <p><b><i>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.</i></b></p> <p><b><i>À préciser:</i></b></p> <p><b><i>Couenne enlevée.</i></b></p>