



Conseil économique et social

Distr. générale
13 septembre 2016
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-douzième session

Genève, 9-11 novembre 2016

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Abats – illustrations et photos

Le document ci-après contient la liste des abats, assortis dans la mesure du possible des photos correspondantes. Il inclut les nouvelles photos fournies par les délégations de la France et des États-Unis d'Amérique.

Le texte sur les découpes est tiré de la norme CEE-ONU révisée pour les abats (document ECE/CTCS/WP.7/2015/4).

Le document est soumis au Groupe de travail pour approbation.

GE.16-15806 (F) 300916 051016





* 1 6 1 5 8 0 6 *


Merci de recycler






Norme CEE-ONU pour les abats – photos



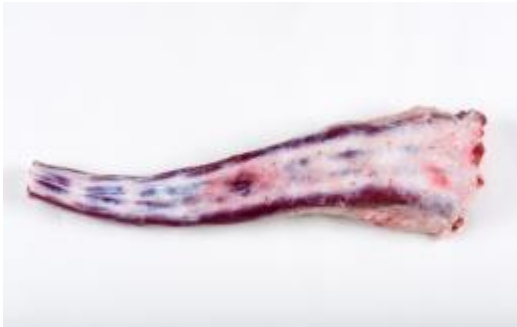
5.1.1 Espèce bovine (bœuf), code 10





Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Langue coupe longue – 6000</i></p> <p>Organe entier avec la racine attenante ; tous les os hyoïdes sont laissés, sauf le stylohyal ; le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal ; l'œsophage et le pharynx sont enlevés complètement.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couleur (blanche, noire, ou tachetée) ; • Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire ; • Épaisseur approximative de gras conservé ; • Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés ; • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié). 	
<p><i>Langue coupe courte – 6010</i></p> <p>La langue coupe courte est obtenue à partir d'une langue coupe longue (6000) ; elle est séparée de la racine et de la gorge en avant de l'épiglotte et directement en arrière du processus thyroïde (urohyal) des os hyoïdes. Les os hyoïdes, sauf le stylohyal, sont laissés et la pointe de l'épiglotte est enlevée. La base de la langue est parée jusqu'au « faux maigre », ce qui laisse approximativement 10 % de gras de parage. Les glandes salivaires sont enlevées, sauf les glandes sublinguales.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés ; • Couleur (blanche, noire ou tachetée) ; • Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire. 	




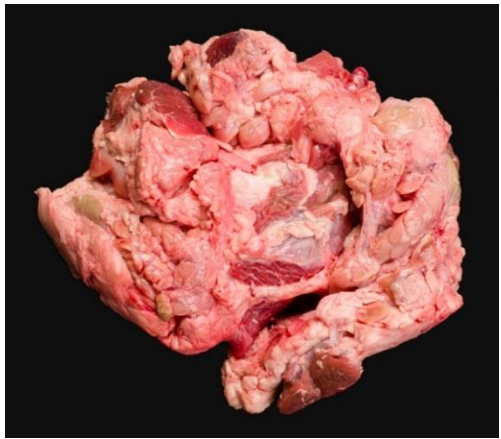
Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Langue coupe suisse – 6030</i></p> <p>La langue coupe suisse est obtenue à partir d'une langue coupe courte (6010) : c'est la partie qui reste après que le gras de la surface ventrale de la langue, la pointe de l'épiglotte, l'os hyoïde, les glandes salivaires sublinguales 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"> • Couleur (blanche, noire ou tachetée) ; • Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire. 	
<p><i>Racine de la langue – 6040</i></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>	


Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Filets de racine de langue – 6045</i></p> <p>Les filets de racine de langue sont détachés de la racine de la langue par enlèvement des muscles situés de chaque côté de la racine (muscles sterno thyroïdien ou hyoïdien).</p>	
<p><i>Joue – 6050</i></p> <p>La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os des mâchoires supérieure et inférieure. Elle s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides. La joue entière ne comprend pas la partie externe de la lèvre ; par contre la bordure papillaire de la bouche est conservée.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques parotidiens et glandes salivaires laissés en place ou enlevés ; • Gras externe enlevé. 	
<p><i>Joue – sans papilles – 6060</i></p> <p>La joue (6050) est davantage parée par l'ablation totale des papilles (babine) et de la glande parotide. Les ganglions lymphatiques et les glandes salivaires sont conservés.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés ; • Gras externe enlevé. 	




Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Viande de bajoue – 6061</i></p> <p>La viande de bajoue est préparée à partir de la joue sans papilles par ablation complète des ganglions lymphatiques parotidiens, des glandes salivaires parotidiennes et des glandes salivaires sous-mandibulaires. Elle ne comprend que les muscles de la joue – le <i>M. masseter</i> et le <i>M. buccinator</i> – et peut inclure le <i>M. pterygoideus</i> (face interne de la mâchoire inférieure). Elle ne doit comporter aucune partie des ganglions lymphatiques, des glandes salivaires ou d'autres tissus musculaires enlevés d'autres parties de la tête.</p>	
<p><i>Papilles – 6260</i></p> <p>Les papilles (babine), qui proviennent de la joue (6050), sont enlevées le long de la limite naturelle entre le <i>M. masseter</i> (joue) et le <i>M. buccinator</i> (papilles).</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membrane muqueuse enlevée. 	
<p><i>Tête – 6114</i></p> <p>Tête de bœuf entière dépouillée, enlevée de la carcasse par section aux niveaux de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section étant effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales).</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ; • Langue enlevée ; • Yeux enlevés. 	




Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Viande de la tête – 6240</i></p> <p>La viande de la tête est préparée à partir d'une tête et comprend une partie ou la totalité de la viande retirée du crâne ou de la mâchoire inférieure, mais pas les papilles coniques. Elle ne comprend pas les ganglions lymphatiques, les glandes salivaires, les muscles ni les parures provenant de la langue ou du cou.</p>	
<p><i>Cervelle – 6120</i></p> <p>La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire ; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire.</p> <p><i>Cervelle épluchée :</i></p> <p>Cervelle entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral. Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</p>	
<p><i>Queue – 6070</i></p> <p>La queue est séparée de la carcasse à la jonction entre vertèbres sacrées et coccygiennes.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couche de gras excessive enlevée par parage ; • Nombre de vertèbres. 	





Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Foie – 6080</i></p> <p>Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés ; • Veine cave enlevée ; • Ligament enlevé ; • Couleur précisée ; • Pelé ; • Âge du bovin. 	
<p><i>Rognons – 6090</i></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"> • Gras externe laissé en place ou enlevé ; • Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place. 	
<p><i>Basse (mou et cœur) – 6211</i></p> <p>Cœur et poumons attachés ensemble.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parage supplémentaire des organes attachés enlevés. 	
<p><i>Poumons – 6210</i></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trachée enlevée ; • Poumons séparés ; • Lobe côté diaphragme seulement ; • Couleur. 	





Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Trachée – 6183</i></p> <p>La trachée fait partie de l'appareil respiratoire de l'animal. Elle est enlevée depuis l'extrémité inférieure du larynx jusqu'aux poumons où elle se subdivise en trois parties. Elle comprend un certain nombre d'anneaux cartilagineux, de tissus musculaires et conjonctifs ainsi qu'une membrane muqueuse.</p>	
<p><i>Cœur – 6100</i></p> <p>Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe. Les os (<i>ossa cordis</i>) sont enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés ; • Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur ; • Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place. 	
<p><i>Thymus (ris) – 6110</i></p> <p>Thymus (prélevé sur de jeunes animaux, mâles ou femelles) recouvert de son attache au cou le long de la trachée. La graisse qui l'enveloppe est enlevée.</p>	
<p><i>Glandes salivaires – 6112</i></p> <p>Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.</p>	



Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Rumen (panse) – 6140</i></p> <p><i>Panse verte :</i></p> <p>La panse est crue, lavée et non échaudée, la membrane foncée est laissée en place. La surface externe est débarrassée des dépôts de gras.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réticulum laissé en place ou enlevé ; • Couche interne foncée enlevée ; • Salée. <p><i>Panse blanchie :</i></p> <p>Lorsque la panse est destinée à subir un traitement ultérieur, elle doit être blanchie et raidie (lavage à l'eau chaude et passage par une raffineuse).</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec ou sans réticulum ; • Si la graisse a été retirée, et si le cordon e a été incisé ; • Si le dégraissage a été effectué avec de l'eau à une température de 80 °C ; • Si elle a été refroidie dans l'eau ou dans les entrepôts frigorifiques ; • Si la congélation sera effectuée le lendemain après la fabrication ; • Si la couleur est naturelle ou si elle a été blanchie. 	 <p>Panse verte</p>  <p>Panse blanchie</p>
<p><i>Piliers du rumen – 6141</i></p> <p>Les piliers du rumen sont détachés du rumen (6140) en un seul bloc. Les dépôts de gras externe sont enlevés.</p>	




Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Réticulum (bonnet) – 6152</i></p> <p>Le réticulum ou bonnet est détaché du rumen (6140), la couche interne foncée est enlevée. Il est préparé cru ou échaudé et blanchi.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Échaudé et/ou blanchi ; • Laissé en place sous sa forme naturelle ou coupé. 	
<p><i>Feuillet (omasum) – 6154</i></p> <p>Le feuillet est la troisième poche de l'estomac d'un ruminant ; il comporte de minces faisceaux musculaires et se trouve situé entre l'abomasum et le réticulum.</p>	
<p><i>Abomasum (caillette) – 6155</i></p> <p>L'abomasum est le quatrième estomac d'un ruminant, il sécrète le suc gastrique et se trouve situé entre l'omasum et le duodénum. L'estomac est séparé du duodénum par le pylore, qui est un sphincter constitué d'un muscle puissant.</p>	
<p><i>Hampe 2190</i></p> <p>La hampe est la partie musculaire costale du diaphragme. Tous les tissus tendineux blancs qui ne recouvrent pas le muscle rouge maigre sont enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gras et membrane de couverture laissés en place ou enlevés. 	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Onglet (2180)</i></p> <p>L'onglet est la partie lombaire du diaphragme. Tous les tissus conjonctifs, la membrane et les dépôts de gras sont enlevés.</p>	
<p><i>Testicules – 6180</i></p> <p>Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capsule laissée en place ou enlevée. 	
<p><i>Verge – 6181</i></p> <p>Organe sexuel mâle. La peau externe est enlevée.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tissu d'attache laissé en place ou enlevé ; • Extrémité laissée en place ou enlevée ; • Dégraissée. 	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Œsophage – 6182</i></p> <p>L'œsophage est un tube musculaire qui permet le passage des aliments entre le pharynx et l'estomac. Il est tapissé par une membrane muqueuse et plus profondément par un muscle qui convoie jusqu'à l'estomac les aliments qui ont été avalés.</p>	
<p><i>Viande d'œsophage – 6280</i></p> <p>Partie charnue qui entoure l'œsophage depuis le pharynx jusqu'à la panse.</p>	
<p><i>Rate – 6190</i></p> <p>La rate est préparée par ablation des vaisseaux sanguins spléniques.</p>	
<p><i>Tendons – 6200</i></p> <p>Les tendons sont obtenus à partir d'une carcasse de bovin ; ils s'entendent des tendons fléchisseurs superficiels et profonds et des tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant et arrière. Ils peuvent être préparés et désignés comme étant une partie spécifique du squelette, par exemple le tendon d'Achille ou les tendons fléchisseurs.</p>	
<p><i>Tendons fléchisseurs – 6201</i></p> <p>Tendons comprenant les tendons fléchisseurs superficiels et profonds et les tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant.</p>	

Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Tendons d'Achille – 6202</i></p> <p>Les tendons d'Achille comprennent les ligaments tendineux et les tissus fibreux qui les entourent des pattes arrière.</p>	
<p><i>Tissu tendineux – 6203</i></p> <p>Le tissu tendineux peut être le tissu conjonctif élastique jaune ou fibreux blanc que l'on retire de la viande de hampe. Il aura l'apparence d'une feuille parcheminée. S'ils sont précisés, ce pourrait être le ligament sacro-sciatique, le tendon de l'épaule et le tendon du coude.</p>	
<p><i>Aponévrose du diaphragme – 6270</i></p> <p>L'aponévrose du diaphragme est le fascia. Elle peut contenir de petites quantités de piliers musculaires ou de viande rouge ainsi que le gras adhérent.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parties charnues et parties attenantes enlevées du bord du diaphragme. 	
<p><i>Aponévrose abdominale – 6271</i></p> <p>L'aponévrose abdominale est la membrane fibreuse résistante (péritoine ou tunique abdominale) et/ou l'onglet. Elle peut contenir de petites quantités de piliers musculaires et de gras attachant.</p>	


Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Aponévrose – 6272</i></p> <p>L'aponévrose est une enveloppe de tissu conjonctif qui gaine les muscles ou organes. Il en existe différents types dans le système musculaire de la carcasse. La fine séreuse externe est le perimysium retiré de la surface du muscle (bavette de flanchet, filet, par exemple).</p> <p>L'aponévrose fascia épaisse, de couleur argentée, recouvre plusieurs groupes de muscles. Le péritoine et la plèvre sont d'autres aponévroses récupérables.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provenant de muscles ou groupes de muscles particuliers ; • Tissu fibreux blanc (linéa alba) à inclure. 	
<p><i>Ligament cervical postérieur (Ligamentum nuchae) – 6273</i></p> <p>Le ligament cervical postérieur (<i>ligamentum nuchae</i>) correspond à une grande partie du ligament supraspinal le long de la colonne vertébrale, qui est particulièrement visible dans le cou et la région thoracique de la carcasse.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En entier ou en plusieurs parties ; • Quantité acceptable de restes de viande laissée en place. 	
<p><i>Pieds – 6493</i></p> <p>Pieds dépouillés ou épilés par échaudage : les membres antérieurs sont sectionnés à l'articulation entre le carpe et le radius et les membres postérieurs à l'articulation entre le tarse et le tibia.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sciés ou déjointés à l'articulation ; • Échaudés ou brûlés. 	



Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Glandes mammaires – 6494</i></p> <p>Mamelles</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gras laissé en place ou enlevé ; • Cuites. 	
<p><i>Rectum (anus) – 6495</i></p> <p>Le rectum (anus) va du colon dans le gros intestin à la marge anale. Il est large et en forme de bulbe, et contient plus d'aponévrose que le gros intestin. L'anus est le terme couramment utilisé pour désigner le rectum.</p>	
<p><i>Intestin grêle – 6496</i></p> <p>Comprend le duodénum, le jéjunum et l'iléum.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ; • Quantité de gras laissé en place ; • Longueur de l'intestin ; • Membrane muqueuse enlevée. 	
<p><i>Gros intestin – 6497</i></p> <p>Comprend le caecum, le colon et le rectum.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ; • Quantité de gras laissé en place ; • Longueur de l'intestin ; • Membrane muqueuse enlevée. 	




Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Intestin – 6498</i></p> <p>Ensemble du gros intestin et de l'intestin grêle.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ; • Quantité de gras laissé en place ; • Longueur de l'intestin ; • Membrane muqueuse enlevée. 	
<p><i>Sang stabilisé – 6450</i></p> <p>Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Sang défibriné – 6451</i></p> <p>Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Plasma sanguin – 6452</i></p> <p>Partie du sang stabilisé obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	
<p><i>Sérum du sang – 6453</i></p> <p>Partie du sang défibriné obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	
<p><i>Maigre de prostate</i></p> <p>Muscle (ou viande) situé à la base de la prostate.</p>	
<p><i>Masque de jeune bovin</i></p> <p>Le masque est obtenu à partir d'une tête par enlèvement d'un seul bloc de tous les os du crâne. La langue est enlevée.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sans poils. 	



Viande de bœuf	Illustration
<p><i>Museau</i></p> <p>Découpe du masque comprenant les narines.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec ou sans babine. 	




5.1.2 Espèce bovine (veau), code 11




Viande de veau	Illustration
<p><i>Langue coupe longue – 6500</i></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> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ; • Couleur (blanche, noire ou tachetée) ; • Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire ; • Épaisseur approximative du gras ; • Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés. 	





Viande de veau	Illustration
<p><i>Langue coupe courte – 6510</i></p> <p>La langue est obtenue à partir d'une langue coupe longue (6500) ; elle est séparée de la racine et de la gorge en avant de l'épiglotte et directement en arrière du processus thyroïde (urohyal) des os hyoïdes. Les os hyoïdes, sauf le stylohyal, sont laissés en place et la pointe de l'épiglotte est enlevée. La base de la langue est parée jusqu'au « faux maigre », ce qui laisse approximativement 10 % de gras de parage ; les glandes salivaires sont enlevées, sauf les glandes sublinguales.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés ; • Couleur (blanche, noire ou tachetée) ; • Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire. 	
<p><i>Langue coupe suisse – 6520</i></p> <p>La langue coupe suisse est obtenue à partir d'une langue coupe courte (6510) : c'est la partie qui reste après que le gras de la surface ventrale de la langue, la pointe de l'épiglotte, l'os hyoïde, les glandes salivaires sublinguales et le muscle mylo-hyoïdien à la racine de la langue ont été enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couleur (blanche, noire ou tachetée) ; • Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire. 	

Viande de veau	Illustration
<p><i>Tête – 6620</i></p> <p>Tête de veau entière, enlevée par section aux niveaux de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section étant effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales).</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Épilée après échaudage ; • Dépouillée ; • Épilée par échaudage et désossée ; • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ; • Couleur. 	
<p><i>Crâne – 6621</i></p> <p>Boîte crânienne (sans la mâchoire inférieure) contenant la cervelle.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié). 	
<p><i>Cervelle – 6570</i></p> <p>La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire ; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire.</p> <p><i>Cervelle épluchée :</i></p> <p>Cervelle entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral.</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</p>	 





Viande de veau	Illustration
<p><i>Masque – 6585</i></p> <p>Le masque est obtenu à partir d'une tête par enlèvement d'un seul bloc de tous les os (crâne).</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec ou sans langue ; • Roulé et ficelé, ou à plat. 	
<p><i>Joue – 6524</i></p> <p>La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os des mâchoires supérieure et inférieure. Elle s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides. La joue entière ne comprend pas la partie externe de la lèvre ; par contre la bordure papillaire de la bouche est conservée.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques parotidiens/glandes salivaires laissés en place ou enlevés ; • Sans la bordure papillaire de la bouche. 	
<p><i>Papilles (labiales) – 6614</i></p> <p>Les papilles (labiales), qui proviennent de la joue (6524), sont enlevées le long de la limite naturelle entre le <i>M. masseter</i> (joue) et le <i>M. buccinator</i> (papilles).</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membrane muqueuse enlevée. 	
<p><i>Fressure – 6624</i></p> <p>La fressure comprend le foie, le cœur, les poumons, une partie du diaphragme et le ris ainsi qu'une partie de la trachée car ces organes sont tous adhérents entre eux.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Onglet et rate laissés en place ou enlevés ; • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ; • Avec le thymus. 	


Viande de veau	Illustration
<p><i>Poumons – 6582</i></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trachée enlevée ; • Poumons séparés ; • Lobe côté diaphragme seulement. 	
<p><i>Cœur – 6550</i></p> <p>Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe. Les os (<i>ossa cordis</i>) sont enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés ; • Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur ; • Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place. 	
<p><i>Foie – 6530</i></p> <p>Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés ; • Veine cave enlevée ; • Ligament enlevé ; • Couleur précisée ; • Pelé. 	

Viande de veau	Illustration
<p><i>Rognons – 6540</i></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"> • Gras externe laissé en place ou enlevé ; • Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place. 	 <p>Rognon, gras externe enlevé</p> <p>Rognon, gras externe laissé en place</p>
<p><i>Glandes salivaires – 6559</i></p> <p>Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.</p>	
<p><i>Thymus (ris) – 6560</i></p> <p>Thymus (prélevé sur de jeunes animaux, mâles ou femelles) recouvert de son attache au cou le long de la trachée. La graisse qui l'enveloppe est enlevée.</p> <p>Noix de ris de veau :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ris de cœur ; • Ris de gorge. 	 <p>Ris de cœur</p> <p>Ris de gorge</p>




Viande de veau	Illustration
<p><i>Queue – 6561</i></p> <p>La queue est séparée de la carcasse à la jonction entre les vertèbres sacrées et coccygiennes.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couche de gras excessive enlevée par parage ; • Nombre de vertèbres. 	
<p><i>Rate – 6580</i></p> <p>Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.</p>	
<p><i>Tendons – 6590</i></p> <p>Les tendons s'entendent des tendons fléchisseurs superficiels et profonds et des tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant/arrière. Ils peuvent être également préparés à partir de parties spécifiques du squelette.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tendons des pattes avant ou arrière. 	
<p><i>Hampe – 6610</i></p> <p>La hampe provient de la partie musculaire du diaphragme. Le tissu tendineux blanc qui la recouvre est enlevé.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tissu laissé en place. 	
<p><i>Onglet – 6611</i></p> <p>L'onglet provient de la partie lombaire du diaphragme. Le tissu tendineux blanc qui le recouvre est enlevé.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tissu laissé en place. 	




Viande de veau	Illustration
<p><i>Pieds – 6622</i></p> <p>Les membres antérieurs sont sectionnés à l'articulation entre le carpe et le radius, et les membres postérieurs à l'articulation entre le tarse et le tibia. Pieds dépouillés ou épilés après échaudage.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sciés ou déjointés à l'articulation ; • Entiers ou sciés en rondelles ; • Désossés. 	
<p><i>Testicules – 6623</i></p> <p>Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capsule laissée en place ou enlevée. 	
<p><i>Oesophage – 6625</i></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>Viande d'oesophage – 6613</i></p> <p>Partie charnue qui entoure l'oesophage depuis le pharynx jusqu'à la panse.</p>	




Viande de veau	Illustration
<p><i>Intestin – 6626</i></p> <p>Intestin ouvert avec le mésentère attaché.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifique) ; • Échaudé, raclé et raidi par immersion dans de l'eau bouillante ; • Mésentère enlevé. 	
<p><i>Abomasum – 6628</i></p> <p>L'abomasum est le quatrième estomac d'un ruminant ; il sécrète le suc gastrique et se trouve situé entre l'omasum et le duodénum. L'estomac est séparé du duodénum par le pylore, qui est un sphincter constitué d'un muscle puissant.</p>	
<p><i>Rumen (estomac/panse) – 6629</i></p> <p>Panse entière avec réticulum, échaudée, ouverte et nettoyée pour enlever l'épithélium.</p>	
<p><i>Piliers du rumen – 6632</i></p> <p>Les piliers du rumen sont détachés du rumen (6629) en un seul bloc. Les dépôts de gras externe sont enlevés.</p>	
<p><i>Réticulum (bonnet) – 6633</i></p> <p>Le réticulum ou bonnet est détaché du rumen (6629), la couche interne foncée est enlevée. Il est préparé cru ou échaudé et blanchi.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Échaudé et/ou échaudé et blanchi ; • Laissé en place sous sa forme naturelle ou coupé. 	





Viande de veau	Illustration
<p><i>Feuillet (omasum) – 6634</i></p> <p>Le feuillet est la troisième poche de l'estomac d'un ruminant ; il comporte de minces faisceaux musculaires et se trouve situé entre l'abomasum et le réticulum.</p>	
<p><i>Sang stabilisé – 6640</i></p> <p>Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Sang défibriné – 6641</i></p> <p>Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Plasma sanguin – 6642</i></p> <p>Partie du sang stabilisé obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	
<p><i>Sérum du sang – 6643</i></p> <p>Partie du sang défibriné obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	




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



Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Langue coupe longue – 7000</i></p> <p>Organe entier avec la racine attenante ; tous les os hyoïdes sont laissés, sauf le stylohyal ; le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal. L'œsophage et le pharynx sont enlevés complètement.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ; • Épaisseur approximative de gras conservé ; • Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés. 	
<p><i>Langue coupe courte – 7010</i></p> <p>La langue est séparée de la racine et de la gorge en avant de l'épiglotte et directement en arrière du processus thyroïde (urohyal) des os hyoïdes. La pointe de l'épiglotte est enlevée.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés. 	
<p><i>Langue coupe suisse – 7015</i></p> <p>Obtenue à partir d'une langue coupe longue (7000) : c'est la partie qui reste après que tous les os hyoïdes et la plus grande partie du gras adhérent ont été enlevés. La partie musculaire constituant la racine et les muscles de la base sont enlevés, ce qui donne une langue désossée et dégraissée, formée uniquement du corps du muscle, qui contient 95 % de maigre environ.</p>	


Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Tête – 7150</i></p> <p>Tête d’ovin entière, enlevée par section aux niveaux de l’articulation de l’occiput et de la première vertèbre cervicale (la section devant être effectuée suivant un plan perpendiculaire à l’axe ventral).</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec peau/dépouillée ; • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié). 	
<p><i>Crâne – 7151</i></p> <p>Boîte crânienne (sans la mâchoire inférieure) contenant la cervelle.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié). 	
<p><i>Cervelle – 7070</i></p> <p>La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire ; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire.</p> <p><i>Cervelle épluchée :</i></p> <p>Cervelle entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral.</p> <p>Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié).</p>	 <p style="text-align: center;">Cervelle</p>  <p style="text-align: center;">Cervelle épluchée</p>

Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Joue – 7028</i></p> <p>La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os des mâchoires supérieure et inférieure. Elle s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides. La joue entière ne comprend pas la partie externe de la lèvre ; par contre, la bordure papillaire de la bouche est conservée.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques parotidiens/glandes salivaires laissés en place ou enlevés ; • Sans la bordure papillaire de la bouche. 	
<p><i>Viande de tête – 7110</i></p> <p>La viande de tête est préparée à partir d'une tête et comprend une partie ou la totalité de la viande retirée du crâne ou de la mâchoire inférieure, mais pas les papilles coniques. Elle ne comprend pas les ganglions lymphatiques, les glandes salivaires, les muscles ni les parures de la langue ou du cou.</p>	
<p><i>Fressure – 7140</i></p> <p>La fressure comprend le foie, le cœur, les poumons, la trachée et une partie du diaphragme en un seul bloc.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ; • Onglet laissé en place ; • Rate laissée en place ; • Avec le thymus. 	
<p><i>Basse (mou et cœur) – 7141</i></p> <p>Comprend les poumons et le cœur attachés ensemble, une partie de l'œsophage et éventuellement le ris de cœur.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parage supplémentaire des organes attachés enlevés. 	

Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Cœur – 7050</i></p> <p>Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés ; • Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur ; • Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place. 	
<p><i>Poumons – 7100</i></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trachée enlevée ; • Poumons séparés ; • Lobe côté diaphragme seulement. 	
<p><i>Foie – 7030</i></p> <p>Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés ; • Veine cave enlevée ; • Ligament enlevé. 	
<p><i>Rognons – 7040</i></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"> • Gras externe laissé en place ou enlevé ; • Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place. 	



Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Thymus (ris) – 7060</i></p> <p>Le thymus, prélevé sur de jeunes animaux, est extrait de la région du cou et du cœur paré de toute graisse.</p>	
<p><i>Rumen (estomac) – 7080</i></p> <p>Le rumen (estomac) est cru, nettoyé et échaudé afin de retirer l'épithélium. La surface externe est débarrassée des dépôts de gras.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réticulum enlevé ou laissé en place ; • Estomac salé. <p><i>Panse blanchie :</i></p> <p>Lorsque la panse est destinée à subir un traitement ultérieur, elle doit être blanchie et raidie (lavage à l'eau chaude et passage par une raffineuse).</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec ou sans réticulum ; • Si la graisse a été retirée, et si le cordon a été incisé ; • Si le dégraissage a été effectué avec de l'eau à une température de 80 °C ; • Si elle a été refroidie dans l'eau ou dans les entrepôts frigorifiques ; • Si la congélation sera effectuée le lendemain après la fabrication ; • Si la couleur est naturelle ou si elle a été blanchie. 	 <p>Rumen cru</p>  <p>Rumen blanchi</p>



Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Rate – 7090</i></p> <p>Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié). 	
<p><i>Tendons – 7091</i></p> <p>Les tendons s'entendent des tendons fléchisseurs superficiels et profonds et des tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant/arrière. Ils peuvent être également préparés à partir de parties spécifiques du squelette.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tendons des pattes avant ou arrière. 	
<p><i>Testicules – 7130</i></p> <p>Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capsule laissée en place ou enlevée. 	
<p><i>Intestin (boyaux) – 7485</i></p> <p>Intestin grêle et gros intestin ensemble.</p>	





Viande de mouton/chèvre	Illustration
<p><i>Intestin grêle – 7486</i></p> <p>Intestin grêle.</p>	
<p><i>Caecum – 7487</i></p> <p>Partie du gros intestin correspondant au caecum.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à risque spécifié) ; • Quantité de gras laissé en place ; • Longueur de l'intestin ; • Membrane muqueuse enlevée. 	
<p><i>Pieds – 7495</i></p> <p>Dépouillés ou épilés par échaudage : les membres antérieurs sont sectionnés à l'articulation entre le carpe et le radius et les membres postérieurs à l'articulation entre le tarse et le tibia.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sciés ou déjointés à l'articulation. 	
<p><i>Sang stabilisé – 7470</i></p> <p>Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Sang défibriné – 7471</i></p> <p>Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	





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




5.1.4 Espèce porcine, code 30



Viande de porc	Illustration
<p><i>Langue coupe courte – 7500</i></p> <p>La langue coupe courte est la partie de la langue qui reste après avoir enlevé le stylohyal, le larynx et l'épiglotte. La racine est coupée en ligne droite derrière les os hyoïdes. Cette coupe enlève la trachée et la racine mais les os hyoïdes restent dans la langue. La membrane muqueuse entre l'épiglotte et la langue demeure en place.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés. 	
<p><i>Langue coupe suisse – 7501</i></p> <p>La langue coupe suisse est la partie qui reste après que tous les os hyoïdes et la plus grande partie du gras adhérent ont été enlevés. La base de la racine musculaire est enlevée, ce qui donne une langue formée uniquement du corps du muscle, désossée et dégraissée.</p>	




Viande de porc	Illustration
<p><i>Langue coupe longue – 7502</i></p> <p>Organe entier avec la racine attenante ; tous les os hyoïdes sont laissés, sauf le stylohyal ; le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal ; l'œsophage et le pharynx sont enlevés complètement.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Épaisseur approximative de gras conservé ; • Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés. 	
<p><i>Parures de racine de langue – 7609</i></p> <p>Les parures de racine de langue correspondent au maigre issu du parage de la langue (coupe courte spéciale).</p>	
<p><i>Joue – 7650</i></p> <p>La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os des mâchoires supérieure et inférieure. Elle s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides. La joue entière ne comprend pas la partie externe de la lèvre ; par contre la bordure papillaire de la bouche est conservée.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques parotidiens et glandes salivaires laissés en place ou enlevés ; • Gras externe enlevé. 	


Viande de porc	Illustration
<p><i>Tête – 7549</i></p> <p>Tête entière dépouillée enlevée de la carcasse par section aux niveaux de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section étant effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales).</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bajoue enlevée ; • Présence de la langue, des joues, des oreilles ; • Tête dépouillée ou non. 	
<p><i>Cervelle – 7550</i></p> <p>La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire ; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire. Les méninges sont laissées en place.</p>	
<p><i>Masque – 7585</i></p> <p>Le masque est obtenu à partir d'une tête par enlèvement d'un seul bloc de tous les os (crâne). La langue est enlevée.</p>	
<p><i>Tempes – 7586</i></p> <p>Muscles temporaux sans couenne.</p>	
<p><i>Oreilles – 7692</i></p> <p>Pavillon, cartilages (scutiforme et auriculaire) et soies enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entières ; • Coupées au carré. 	

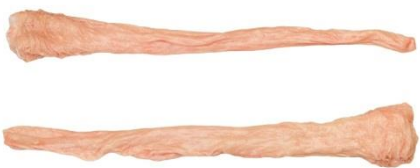


Viande de porc	Illustration
<p><i>Groin – 7693</i></p> <p>Cartilage nasal.</p>	
<p><i>Lèvres – 7587</i></p> <p>Les lèvres sont tirées des papilles de la joue ; elles correspondent à la partie présentant des papilles coniques.</p>	
<p><i>Fressure – 7525</i></p> <p>La fressure comprend le foie, le cœur, les poumons, la trachée et une partie du diaphragme en un seul bloc.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Onglet laissé en place ; • Rate laissée en place ; • Avec le thymus. 	
<p><i>Mou et cœur – 7524</i></p> <p>Comprend le cœur, les poumons et une partie de l'œsophage.</p>	




Viande de porc	Illustration
<p><i>Cœur – 7540</i></p> <p>Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés ; • Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur ; • Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place. 	
<p><i>Poumons – 7526</i></p> <p>Organe entier.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trachée enlevée ; • Poumons séparés ; • Lobe côté diaphragme seulement. 	
<p><i>Trachée – 7528</i></p> <p>La trachée fait partie de l'appareil respiratoire de l'animal. Elle est enlevée depuis l'extrémité inférieure du larynx jusqu'aux poumons où elle se subdivise en trois (3) parties. Elle comprend un certain nombre d'anneaux cartilagineux, de tissus musculaires et conjonctifs ainsi qu'une membrane muqueuse.</p>	
<p><i>Foie – 7520</i></p> <p>Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés ; • Veine cave enlevée ; • Ligament enlevé. 	



Viande de porc	Illustration
<p><i>Rognons – 7530</i></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"> • Gras externe laissé en place ou enlevé ; • Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place. 	
<p><i>Onglet – 7541</i></p> <p>Pilier du diaphragme, gras et tissu conjonctif enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tissu conjonctif laissé en place. 	
<p><i>Hampe – 7542</i></p> <p>Partie périphérique charnue du diaphragme avec plèvre. Gras et tissu conjonctif enlevés.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tissu conjonctif laissé en place. 	
<p><i>Diaphragme – 7543</i></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"> • Gras et tissu conjonctif enlevés ; • Enlèvement du tissu tendineux. 	

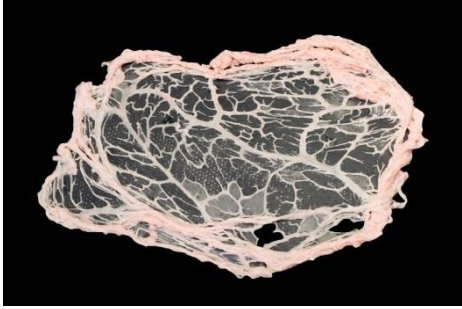

Viande de porc	Illustration
<p><i>Queue – 7510</i></p> <p>Ablation de la queue de porc de manière que les deuxième, troisième et quatrième vertèbres caudales demeurent sur la carcasse. Parage de l'excès de gras et de peau à la base (attachés à la carcasse).</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parée – cartilages de la queue enlevés ; • Cartilages de la queue et tissu conjonctif laissés en place. 	
<p><i>Testicules – 7515</i></p> <p>Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capsule laissée en place ou enlevée. 	
<p><i>Œsophage – 7527</i></p> <p>L'œsophage est un tube musculaire qui permet le passage des aliments entre le pharynx et l'estomac. Il est tapissé par une membrane muqueuse et plus profondément par un muscle qui convoie jusqu'à l'estomac les aliments qui ont été avalés.</p>	
<p><i>Estomac – 7560</i></p> <p>Estomac (cru) nettoyé et non échaudé.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	


Viande de porc	Illustration
<p><i>Muqueuse (peptique) de l'estomac – 7561</i></p> <p>Fine muqueuse tapissant une partie de l'estomac de porc, de couleur rouge foncé. Elle présente à peu près les mêmes caractéristiques que les tripes (bonnet) des ruminants. Cet abat n'est généralement utilisé que lavé.</p>	
<p><i>Estomac, coupe papillon – 7570</i></p> <p>Estomac entier, ouvert, nettoyé et paré mais non échaudé.</p>	
<p><i>Menu (intestin grêle) – 7571</i></p> <p>Situé entre le pylore et le caecum. Comprend le duodénum, le jéjunum et l'iléum.</p>	
<p><i>Intestin – 7572</i></p> <p>Partie du système digestif composé de l'intestin grêle, du caecum et du gros intestin.</p>	
<p><i>Gros intestin (chaudin) – 7573</i></p> <p>Situé entre le caecum et le rectum, il comprend deux parties : le colon ascendant hélicoïdal (ou frisé) et le colon descendant.</p>	
<p><i>Baudruche – 7574</i></p> <p>Partie de l'intestin grêle et du gros intestin correspondant au caecum.</p>	
<p><i>Frisé – 7575</i></p> <p>Colon ascendant (partie hélicoïdale).</p>	
<p><i>Suivant – 7576</i></p> <p>Partie droite ou partie dorsolombaire du colon.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Fuseau – 7577</i></p> <p>Partie de l'intestin correspondant au rectum.</p>	
<p><i>Rosette – 7578</i></p> <p>Partie de l'intestin correspondant à l'anus.</p>	
<p><i>Ratis – 7579</i></p> <p>Mésentère.</p>	
<p><i>Vessie – 7580</i></p> <p>Organe entier.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Utérus – 7581</i></p> <p>Organe entier.</p>	
<p><i>Ovaires – 7582</i></p> <p>Les ovaires, qui sont les deux glandes reproductives de la femelle, sont reliés chacun à un côté de l'utérus. Ils sont ronds et mesurent environ 2,5 cm.</p>	
<p><i>Rate – 7600</i></p> <p>Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.</p>	
<p><i>Thymus (ris) – 7670</i></p> <p>Thymus (prélevé sur de jeunes animaux mâles) recouvert de son attache au cou le long de la trachée. La graisse qui l'enveloppe est enlevée.</p>	
<p><i>Glandes salivaires – 7671</i></p> <p>Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Pancréas – 7672</i></p> <p>Le pancréas est situé derrière le foie et près de la panse du duodénum dans lequel entre le canal pancréatique.</p> <p>Le pancréas est un organe lobulaire, de couleur pâle, qui ressemble beaucoup aux glandes salivaires.</p>	
<p><i>Os – 7679</i></p> <p>Os de la cuisse (fémur) – Le fémur est l'os long de la patte arrière et contient de grandes quantités de moelle.</p> <p>Os de l'épaule (humérus) – L'humérus est l'os long de l'épaule et contient de grandes quantités de moelle.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fémur seulement ; • Humérus seulement. 	
<p><i>Échine – 7681</i></p> <p>Une échine est obtenue à partir d'une carcasse ; elle comprend les 7 vertèbres cervicales et la viande adhérente après le désossage. Elle peut comporter le plat de côtes (4 côtes), et jusqu'à 4 vertèbres thoraciques peuvent être laissées en place.</p>	
<p><i>Tissu tendineux – 7684</i></p> <p>Le tissu tendineux est le tissu conjonctif qui attache le muscle du diaphragme à l'intérieur de la cavité abdominale. Il se compose à la fois de tissu élastique jaune et de tissu fibreux blanc et a l'apparence d'une feuille parcheminée.</p>	
<p><i>Peau – 7690</i></p> <p>La couenne est la peau retirée d'une carcasse ou du flanc d'un porc.</p>	
<p><i>Racine d'oreille – 7694</i></p> <p>Cartilage scutiforme et auriculaire.</p>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Crépine</i> – 7695</p> <p>Épiploon ou grand omentum.</p>	
<p><i>Panne</i> – 7696</p> <p>Gras de l'abdomen.</p>	
<p><i>Graisse de flanc</i> – 7697</p> <p>Gras recouvrant le flanc près de la patte.</p>	
<p><i>Sang stabilisé</i> – 7674</p> <p>Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Sang défibriné</i> – 7675</p> <p>Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.</p>	
<p><i>Plasma sanguin</i> – 7676</p> <p>Partie du sang stabilisé obtenue après élimination des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.</p>	
<p><i>Sérum du sang</i> – 7677</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>	

Viande de porc	Illustration
<p><i>Gras dans la longe – 7583</i></p> <p>Couche de gras de porc prélevée sur la longe d'une carcasse de porc avec ou sans couenne.</p>	
<p><i>Pieds avant – 4175</i></p> <p>Les pieds avant sont préparés à partir du quartier avant (4021) par une coupe pratiquée à l'articulation du carpe séparant le pied avant de l'épaule. Les pieds avant doivent être pratiquement débarrassés de poils ou de leurs racines. La couenne est laissée en place.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couenne enlevée. 	
<p><i>Pieds arrière – 4176</i></p> <p>Les pieds arrière sont préparés à partir des cuisses par une coupe pratiquée à l'articulation du tarse, séparant le pied arrière de la cuisse. La couenne est laissée en place.</p> <p>À préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couenne enlevée. 	